

KETTLE JOE™ OWNER'S MANUAL
KJ15040320, KJ15043321

A GUIDE TO KAMADO COOKING



Table of Contents

Warnings	2
Parts List & Tools Required	6
Grill Set-Up Instructions	7
Assembly Instructions	8
Hinge Adjustment	8
Cleaning and Care	16
Quick Start Guide	16
Zone Cooking	17

Grill does not come with charcoal.

WARNING

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

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

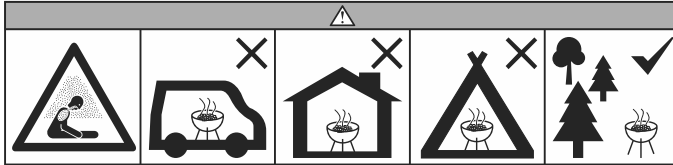
CARBON MONOXIDE HAZARD

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



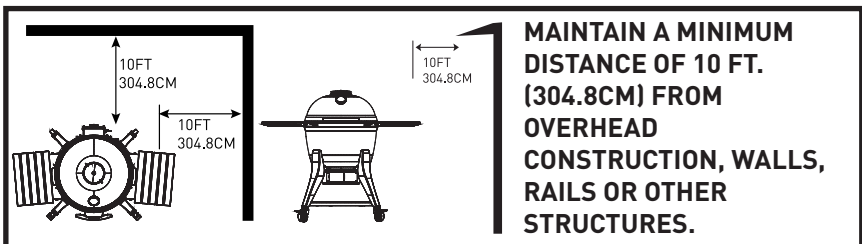
WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS READ ALL INSTRUCTIONS

- **WARNING!** This grill will become very hot. Do not move it during operation.
- **WARNING!** Do not use indoors!
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firefighters complying to EN 1860-3!
- **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.



- **A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.**

- Do not use the grill 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**.
- Keep a minimum 10 ft. (304.8CM) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper or canvas.



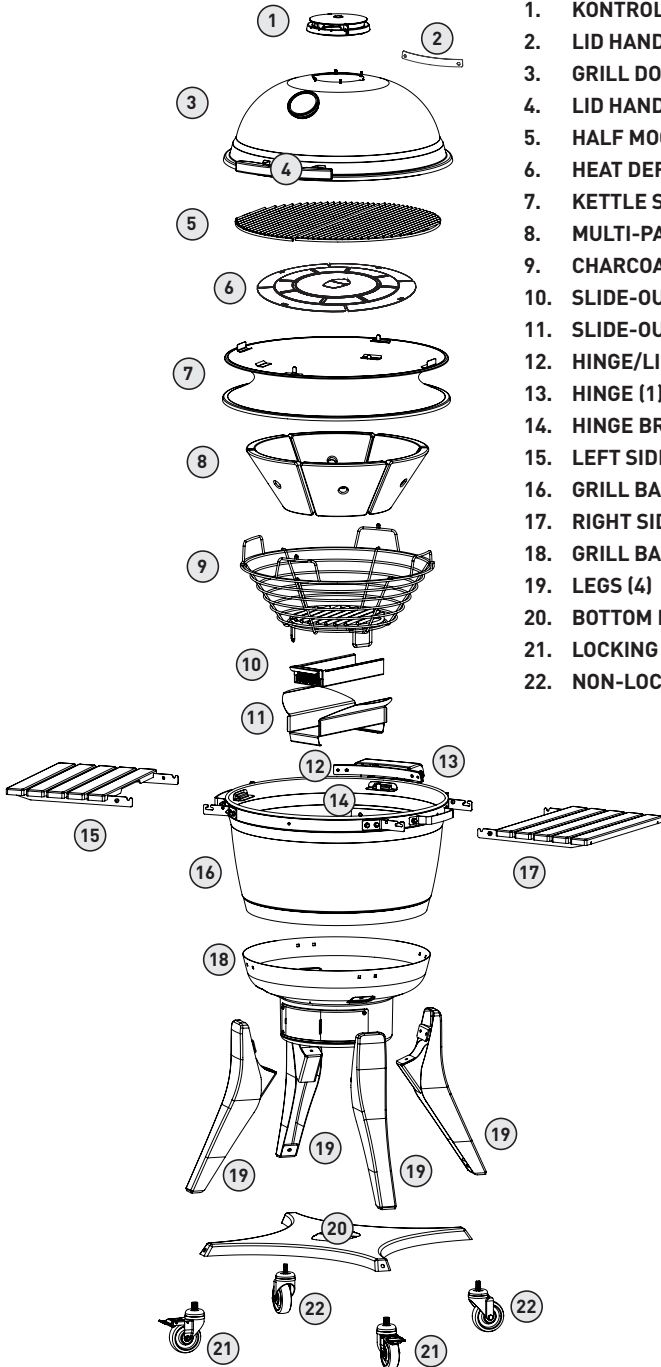
WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- 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.
- The maximum amount of charcoal for the Kettle Joe 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)

SAVE THESE INSTRUCTIONS



1. KONTROL TOWER™ TOP VENT (1)
2. LID HANDLE BRACKET (1)
3. GRILL DOME (1)
4. LID HANDLE (1)
5. HALF MOON COOKING GRATES (2)
6. HEAT DEFLECTOR (1)
7. KETTLE SLÖROLLER™ (1)
8. MULTI-PANEL™ CERAMIC FIREBOX (6)
9. CHARCOAL BASKET (1)
10. SLIDE-OUT™ ASH DRAWER (1)
11. SLIDE-OUT ASH DRAWER BASE (1)
12. HINGE/LID BRACKET (1)
13. HINGE (1)
14. HINGE BRACKET (1)
15. LEFT SIDE SHELF (1)
16. GRILL BASE (1)
17. RIGHT SIDE SHELF (1)
18. GRILL BASE BOTTOM (1)
19. LEGS (4)
20. BOTTOM PLATE (1)
21. LOCKING SWIVEL CASTERS (2)
22. NON-LOCKING SWIVEL CASTERS (2)

Grill Set-Up

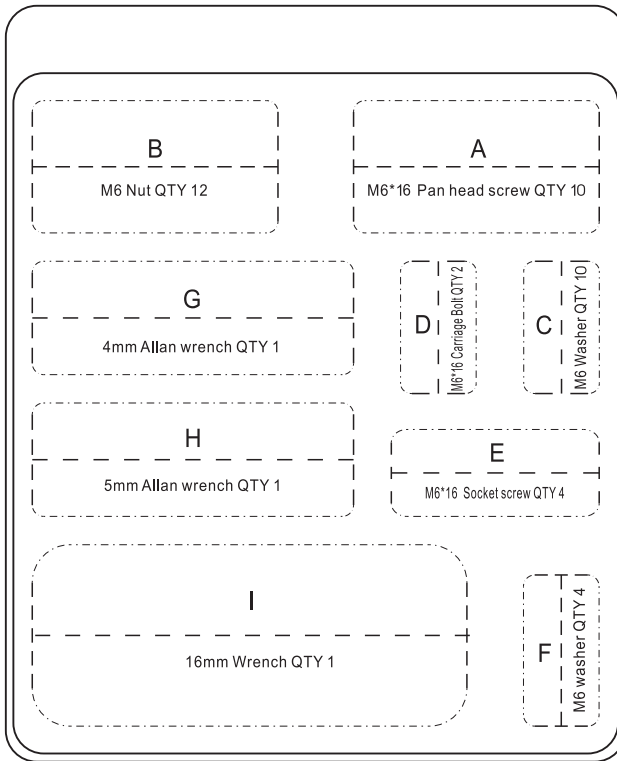
UNBOXING YOUR GRILL

Open the dome of the grill and remove the components from the inside of the grill. Handle the internal ceramic parts with care.

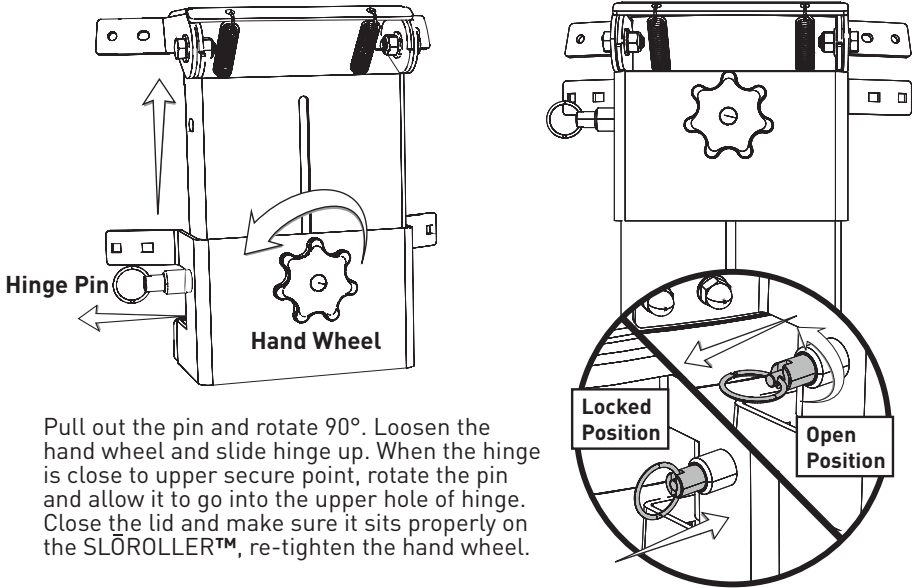
KETTLE JOE

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.

Hardware

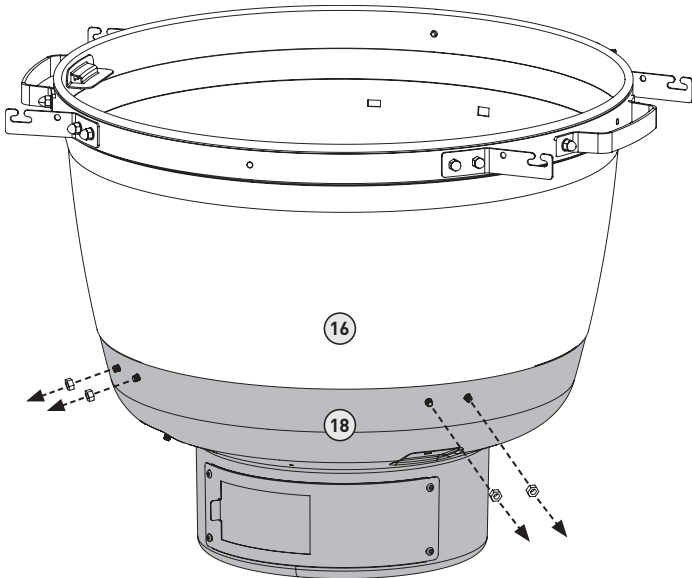


Kettle Joe Hinge Adjustments



Pull out the pin and rotate 90°. Loosen the hand wheel and slide hinge up. When the hinge is close to upper secure point, rotate the pin and allow it to go into the upper hole of hinge. Close the lid and make sure it sits properly on the SLÖROLLER™, re-tighten the hand wheel.

1



**Remove 8 nuts from the base (no need for further use).
Keep screws metal washers and mica gaskets for steps 2 and 3.**

2

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



PRE-ASSEMBLED



M6X20
X4

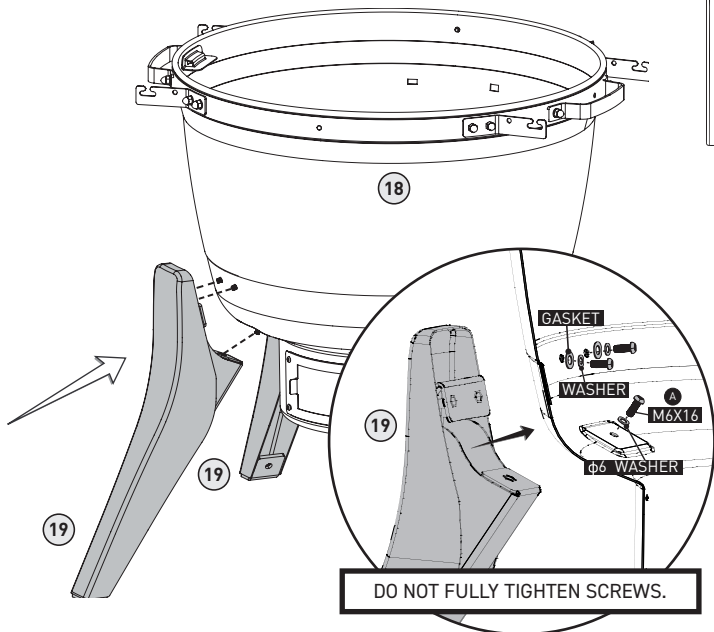
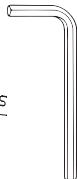
WASHER
X4



GASKET
X4



4mm



3

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



PRE-ASSEMBLED



M6X20
X4

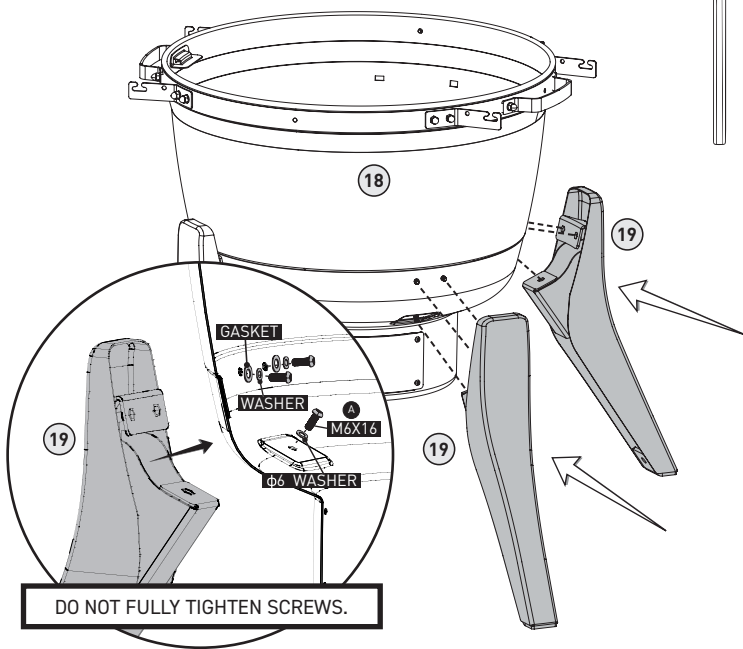
WASHER
X4



GASKET
X4



4mm

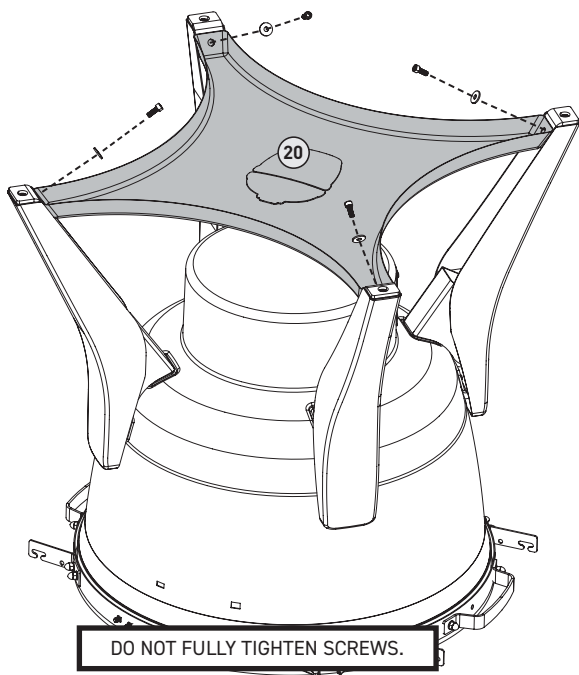


4

E
M6X16
X4



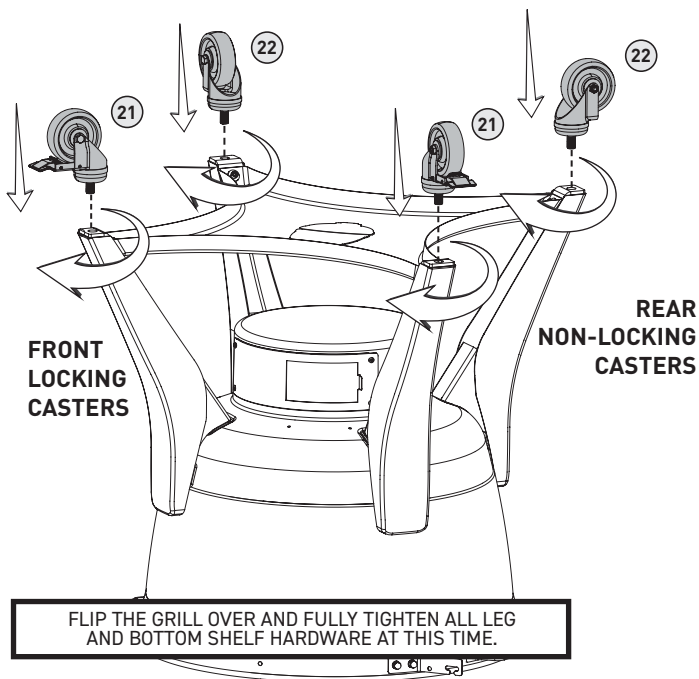
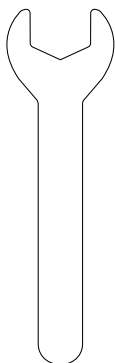
F



DO NOT FULLY TIGHTEN SCREWS.

5

I
16mm
Wrench
X1



FLIP THE GRILL OVER AND FULLY TIGHTEN ALL LEG AND BOTTOM SHELF HARDWARE AT THIS TIME.

6

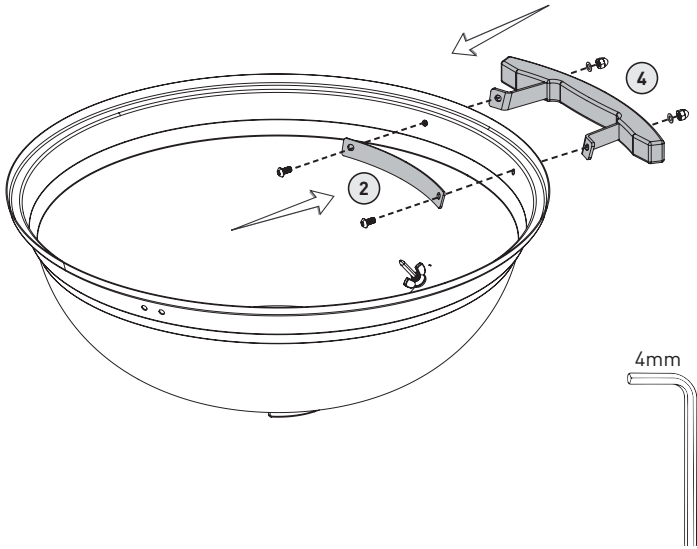
A
M6X16
X2



B
M6
X2



C
 $\phi 6$
X2

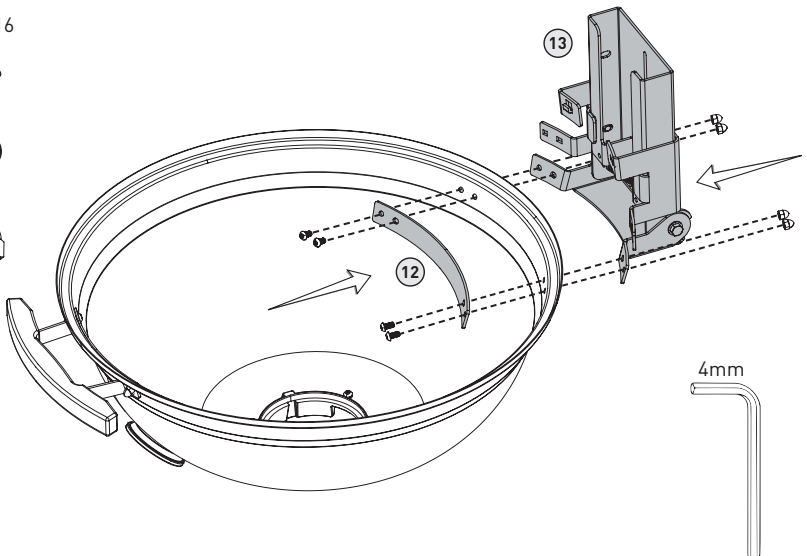


7

A
M6X16
X4



B
M6
X4



8

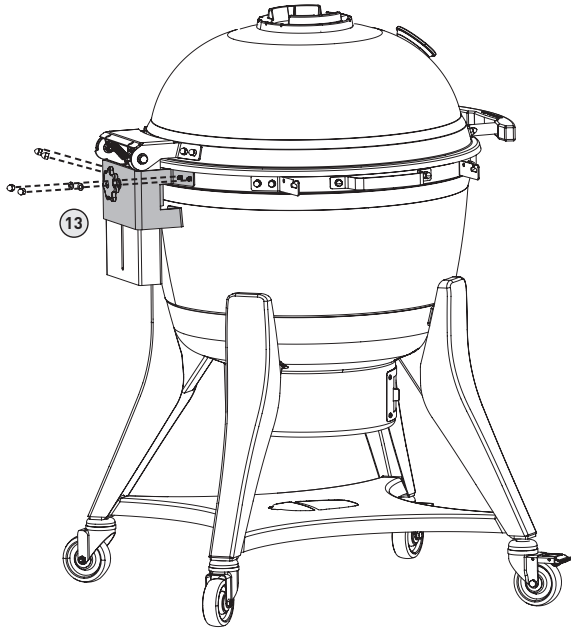
B

M6
X4



C

Φ6
X4



9

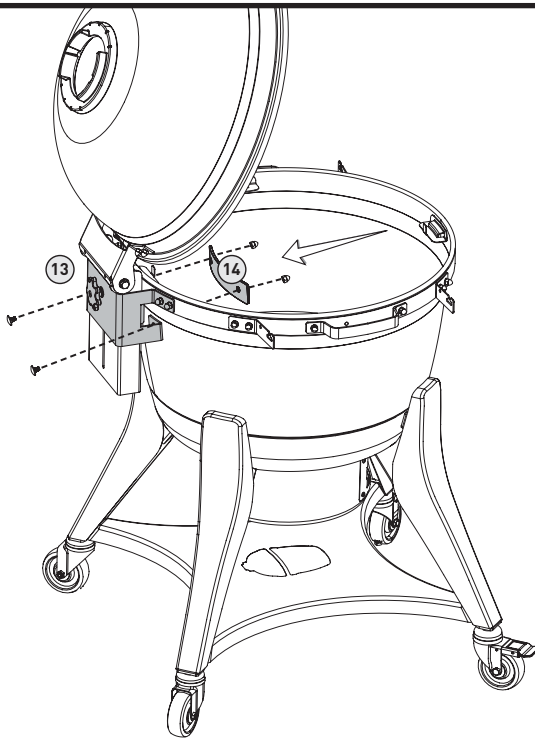
D

M6X16
X2

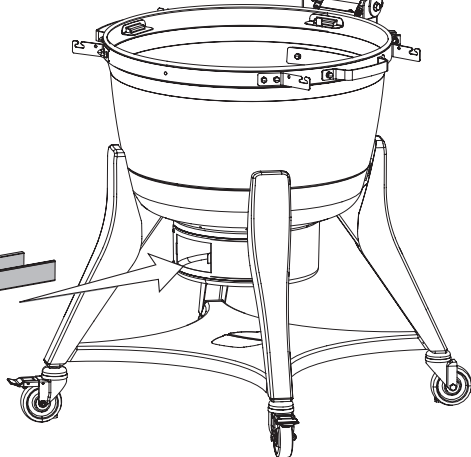
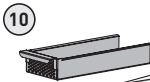
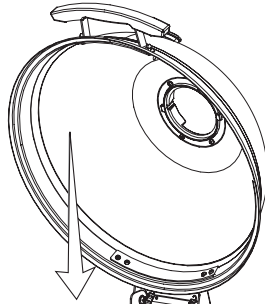
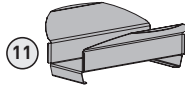
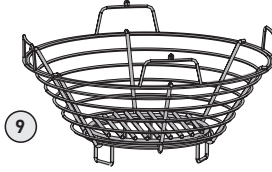
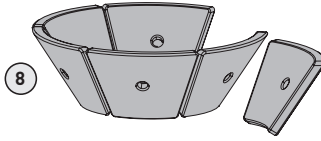
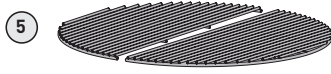


B

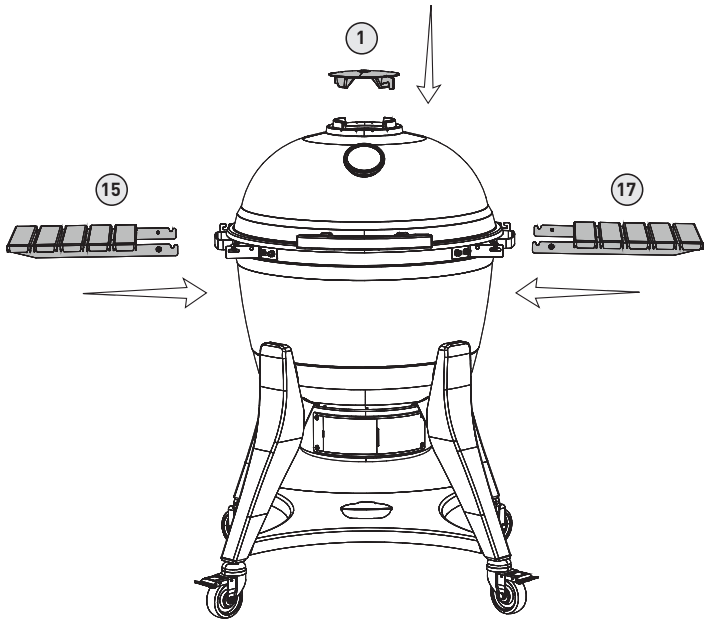
M6
X2



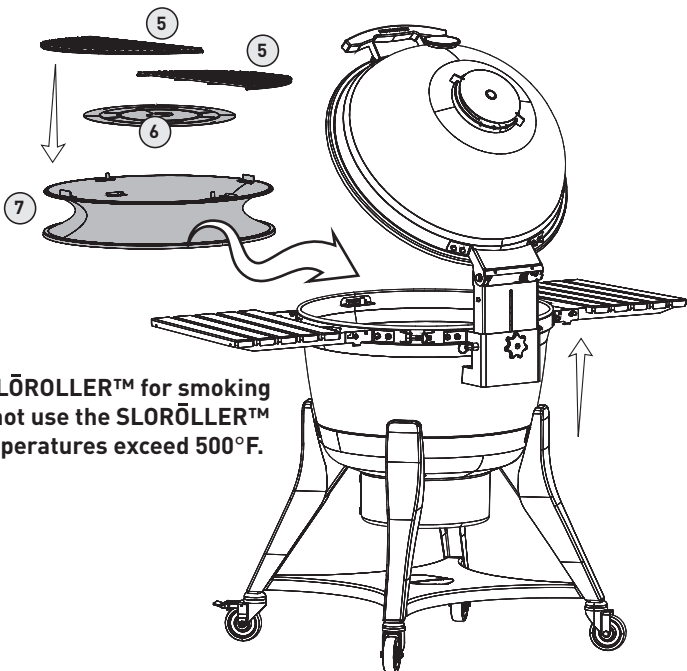
10



11



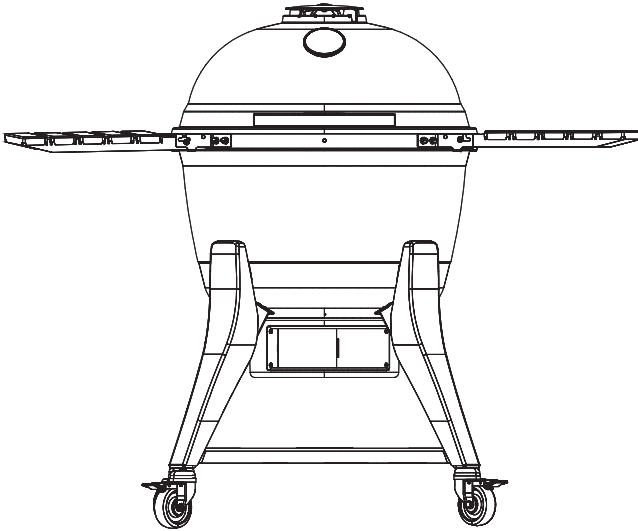
12



Use the SLÖROLLER™ for smoking only. Do not use the SLÖRÖLLER™ when temperatures exceed 500°F.

Loosen the hand wheel and pull the hinge pin to adjust the hinge height. Insert the SLÖROLLER™, Heat Deflector, and Cooking Grates.

13



Without SIÖROLLER™



With SIÖROLLER™

Cleaning & Care

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

SELF-CLEANING

- 1 Add charcoal and light it.
- 2 Install the cooking grates.
- 3 Open the top and bottom air vents fully and let the temperature inside the grill rise to 500°F (260°C) with the dome closed.
- 4 Hold the temperature at around 500°F (260°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.

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

Quick Start Guide

STARTING IT UP

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

MAINTAINING TEMPERATURE

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

COOLING IT DOWN

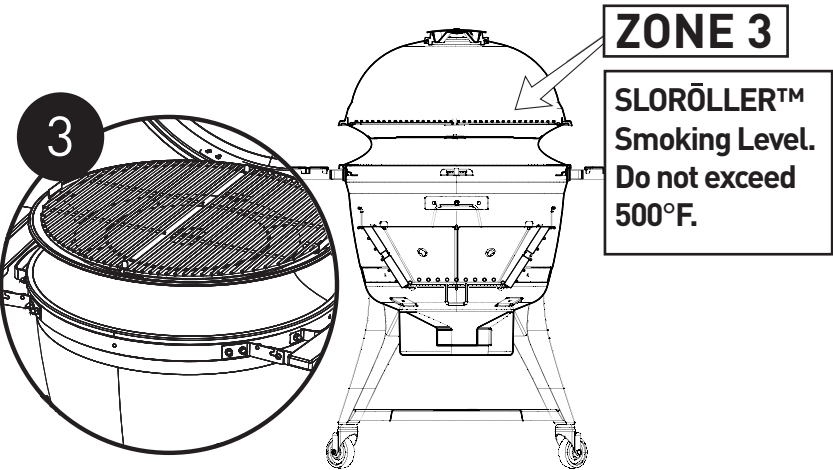
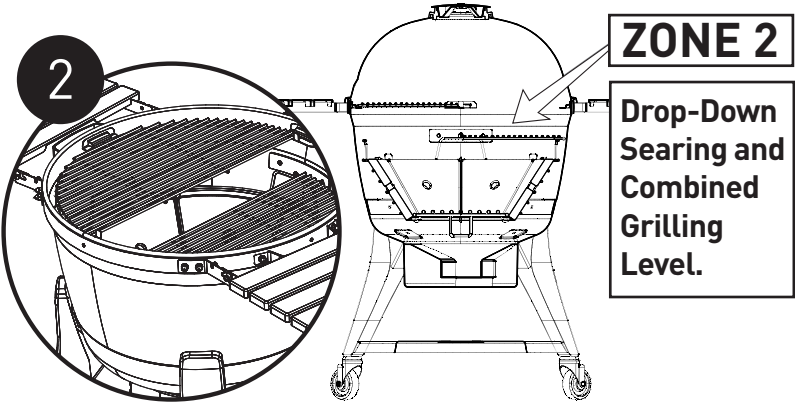
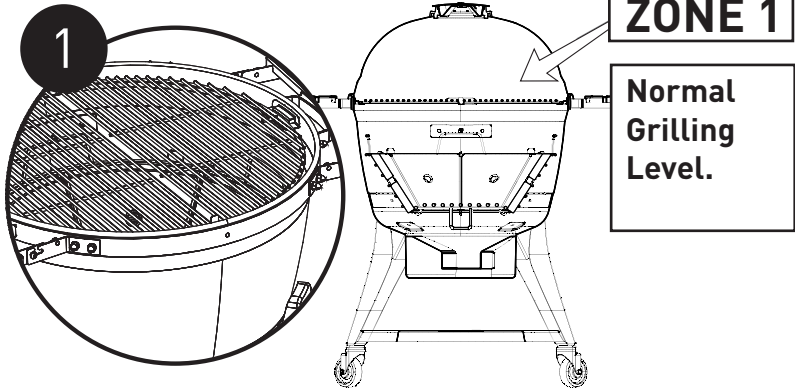
- 1 When finished cooking, close the bottom vent completely.
- 2 Once the temperature falls below 400°F (205°C), close the top vent almost completely, but leave a small crack.
- 3 Do not cover the grill until the dome is cool to the touch.

TO LOWER THE TEMPERATURE, CLOSE THE VENTS.

TO RAISE THE TEMPERATURE, OPEN THE VENTS.

ZONE COOKING

3 different cooking zones.



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®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.kamadojoe.com/collections/parts)

MODE D'EMPLOI de KETTLE JOE™
KJ15040320, KJ15043321

UN GUIDE POUR LA CUISSON SUR UN BARBECUE KAMADO




Table des matières

Avertissements	2
Liste des pièces et des outils requis	6
Instructions d'installation du barbecue	7
Instructions d'assemblage	8
Ajustement de la charnière	8
Nettoyage et entretien	16
Guide de démarrage rapide	16
Cuisson par zones	17

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.**

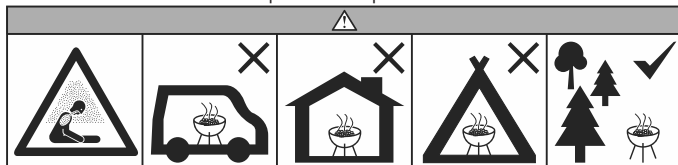
DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- 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**

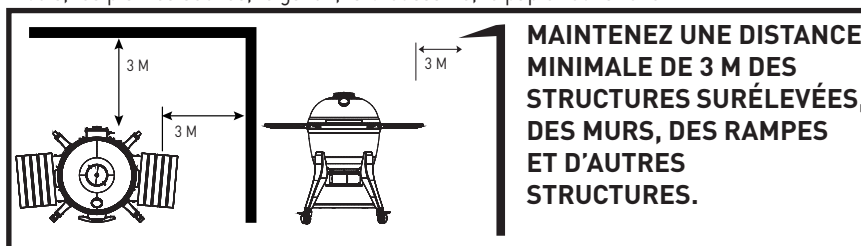
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- **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'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil ! N'utiliser que des allumeurs qui respectent la norme EN 1860-3 !
- **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.



- **LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS (ESPACES LIBRES) REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES EST L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT D'INSTALLER CE PRODUIT CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS SEULEMENT.**

- 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 tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

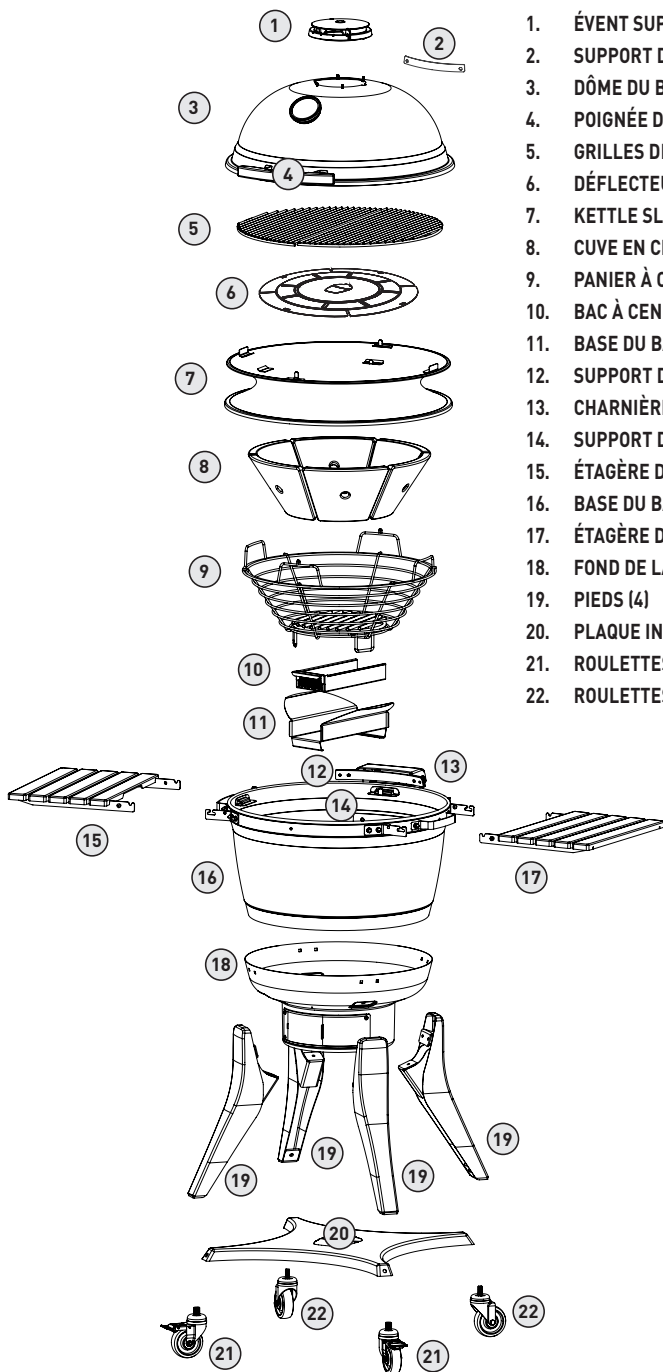
- Utiliser le barbecue uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à une utilisation commerciale.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Conserver un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du barbecue.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, avoir un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter de l'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Utiliser le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible, comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface asphaltée ne convienne pas.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser le barbecue sur une surface en bois ou inflammable.
- Garder le barbecue à distance et libre de tout matériau combustible comme l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique, ni de céramique dans le barbecue. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. 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. Faire 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.
- Faire preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utiliser des mitaines/

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à long manche pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.

- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES.
- Le barbecue est CHAUD lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, garder le visage et le corps loin des événements et du couvercle lorsque vous l'ouvrez. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- 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.
- La quantité maximale de charbon pour le Kettle Joe est 2,7 kg. Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Éliminer les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Le SloRoller ne devrait pas être utilisé à des températures supérieures à 260 °C.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.



1. ÉVENT SUPÉRIEUR DU KONTROL TOWER™ (1)
2. SUPPORT DE POIGNÉE DE COUVERCLE (1)
3. DÔME DU BARBECUE (1)
4. POIGNÉE DU COUVERCLE (1)
5. GRILLES DE CUISSON EN DEMI-LUNE (2)
6. DÉFLECTEUR DE CHALEUR (1)
7. KETTLE SLÖROLLER™ (1)
8. CUVE EN CÉRAMIQUE MULTI-PANEL™ (6)
9. PANIER À CHARBON (1)
10. BAC À CENDRES SLIDE-OUT™ (1)
11. BASE DU BAC À CENDRES SLIDE-OUT (1)
12. SUPPORT DE LA CHARNIÈRE/DU COUVERCLE (1)
13. CHARNIÈRE (1)
14. SUPPORT DE CHARNIÈRE (1)
15. ÉTAGÈRE DE GAUCHE (1)
16. BASE DU BARBECUE (1)
17. ÉTAGÈRE DE DROITE (1)
18. FOND DE LA BASE DU BARBECUE (1)
19. PIEDS (4)
20. PLAQUE INFÉRIEURE (1)
21. ROULETTES PIVOTANTES BLOQUANTES (2)
22. ROULETTES PIVOTANTES NON BLOQUANTES (2)

Installation du barbecue

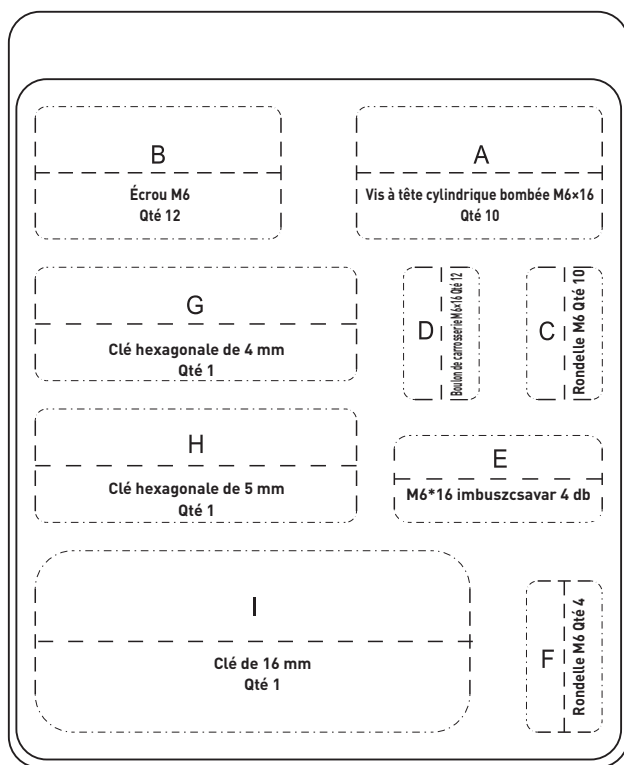
DÉBALLER VOTRE BARBECUE

Ouvrir le dôme et retirer les composants intérieurs du barbecue. Manipuler les parties internes en céramique avec soin.

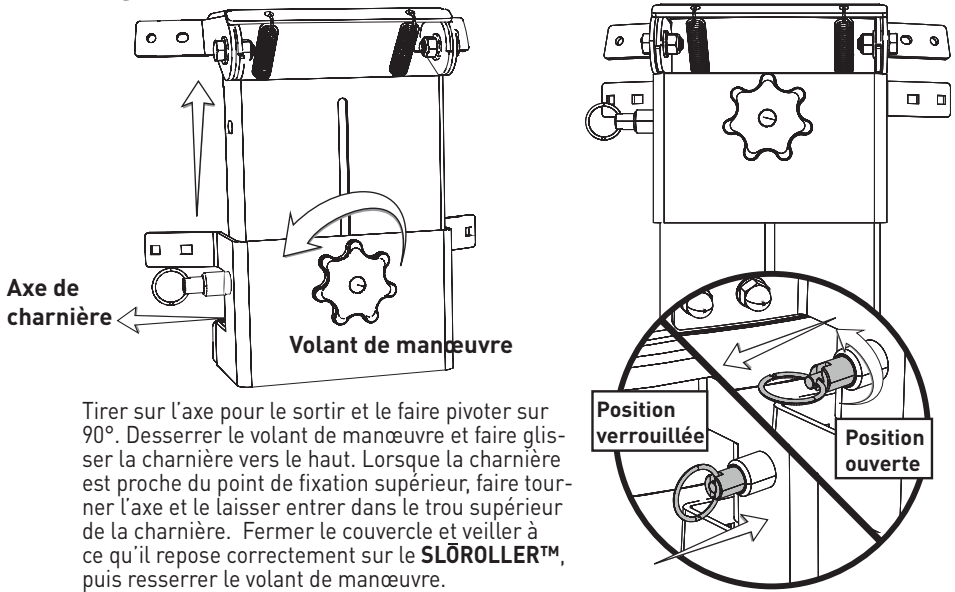
KETTLE JOE

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.

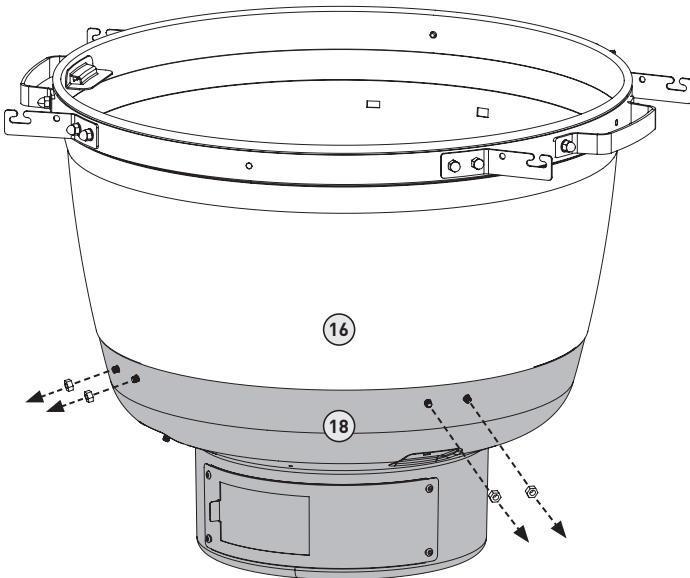
Quincaillerie



Ajustement de la charnière du Kettle Joe



1



**Retirer 8 écrous de la base (pas besoin de les réutiliser).
Conserver les vis et les rondelles pour les étapes 2 et 3.**

2

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



PRÉ ASSEMBLÉ

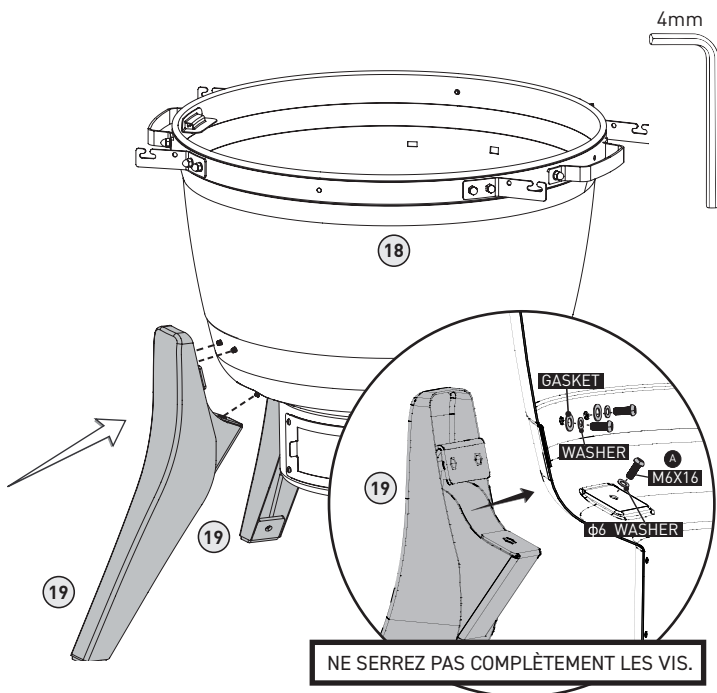


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



3

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



PRÉ ASSEMBLÉ

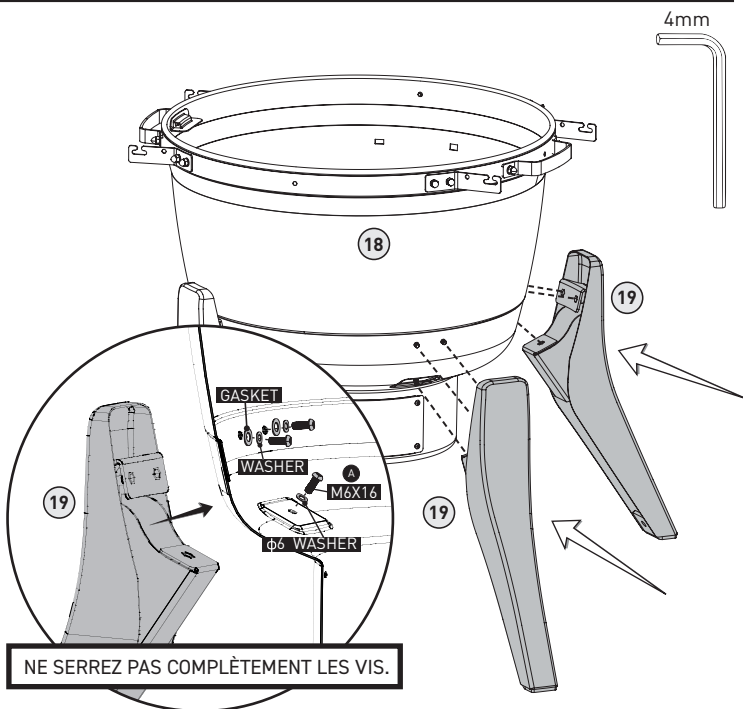


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



4

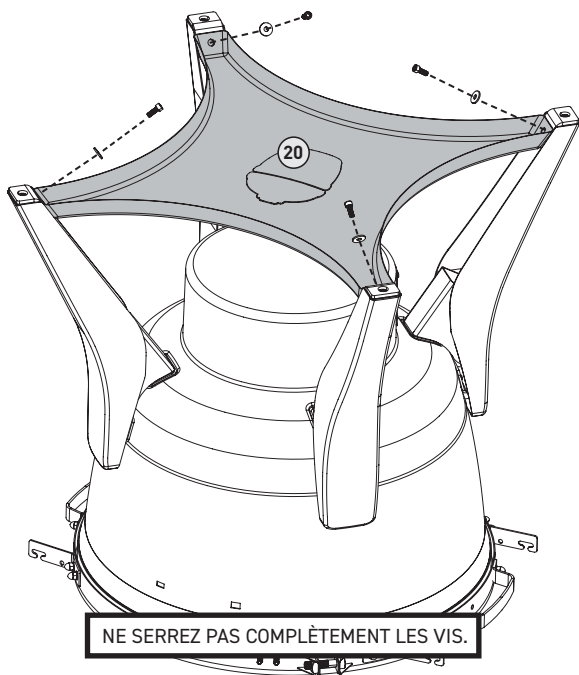
E

M6x16
x4



F

φ6
x4



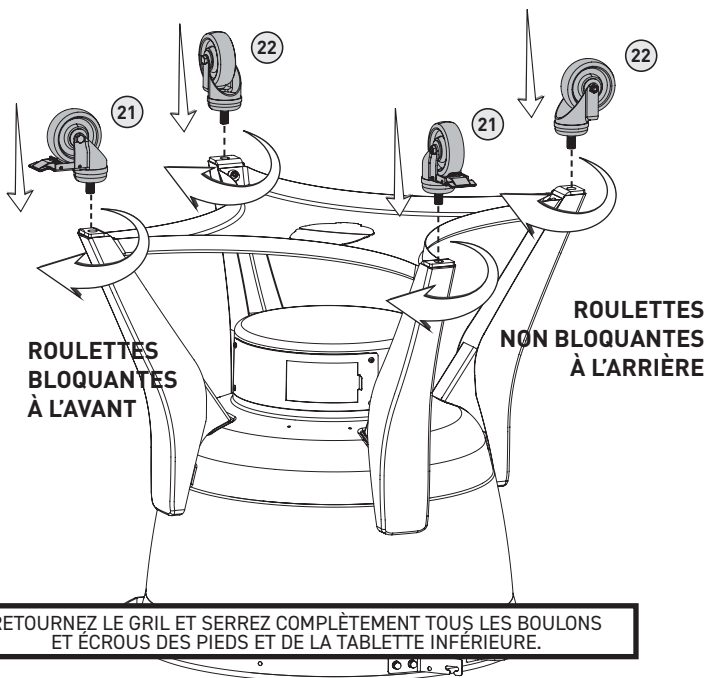
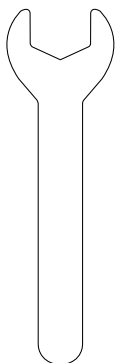
5mm

NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES VIS.

5

I

Clé de
16 mm
x1



ROULETTES
BLOQUANTES
À L'AVANT

ROULETTES
NON BLOQUANTES
À L'ARRIÈRE

RETOURNEZ LE GRIL ET SERREZ COMPLÈTEMENT TOUS LES BOULONS
ET ÉCROUS DES PIEDS ET DE LA TABLETTE INFÉRIEURE.

6

A
M6X16
X2



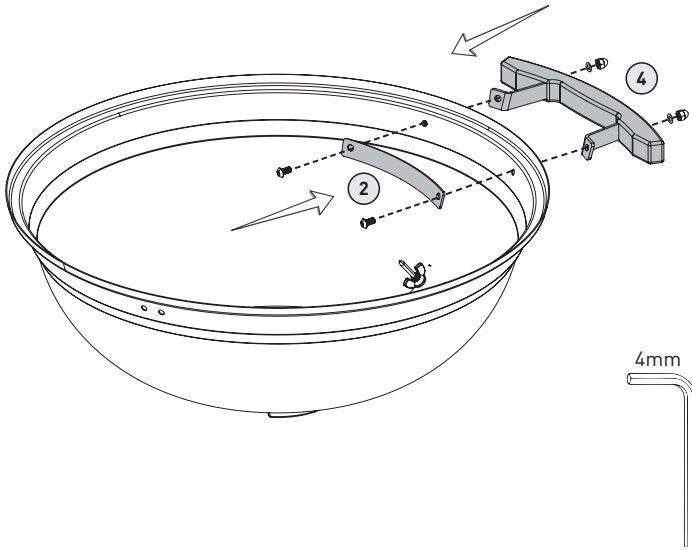
B

M6
X2



C

$\phi 6$
X2



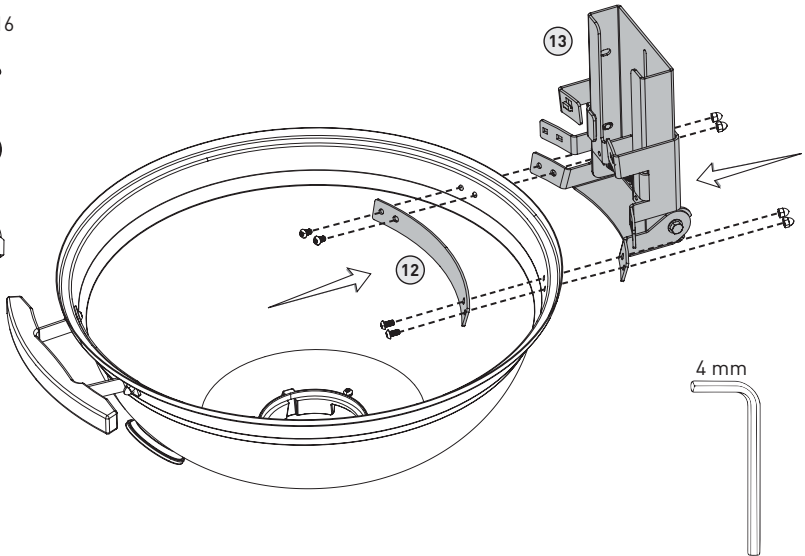
7

A
M6X16
x4



B

M6
x4



8

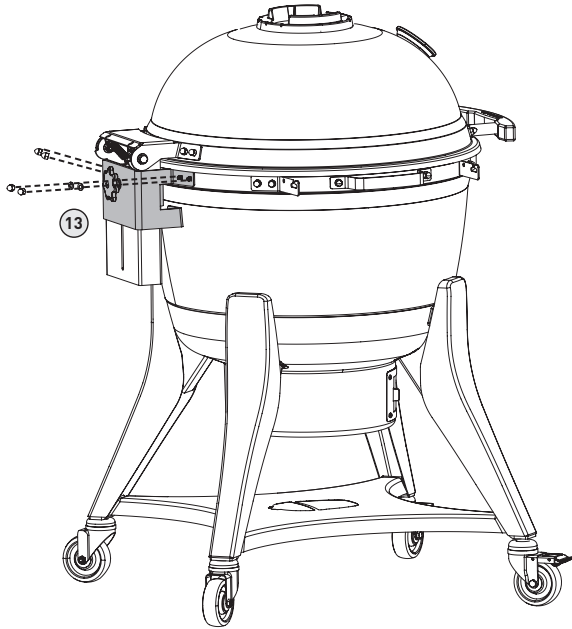
B

M6
x4



C

φ6
x4



9

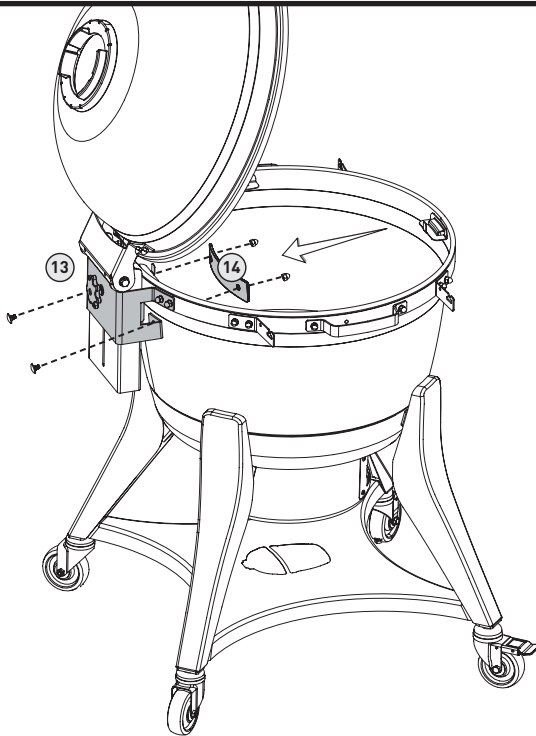
D

M6x10
x2

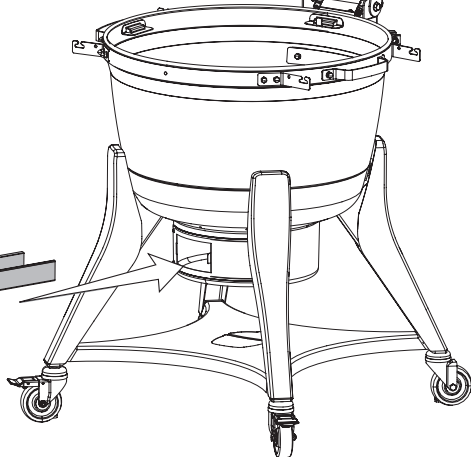
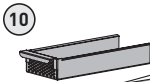
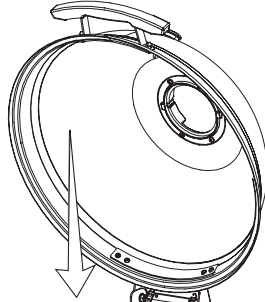
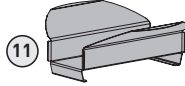
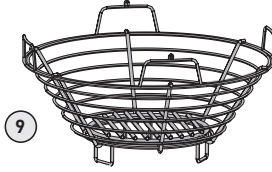
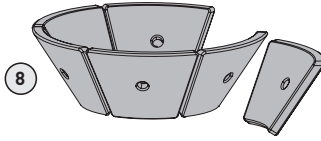


B

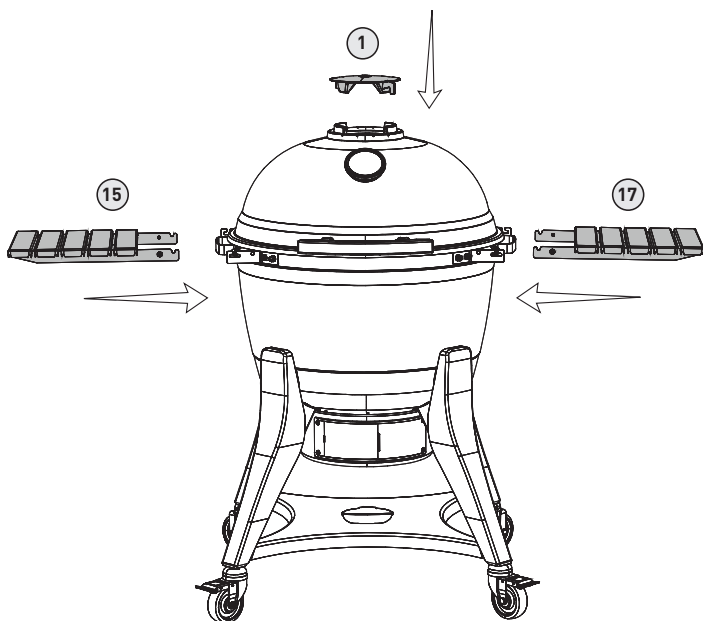
M6
x2



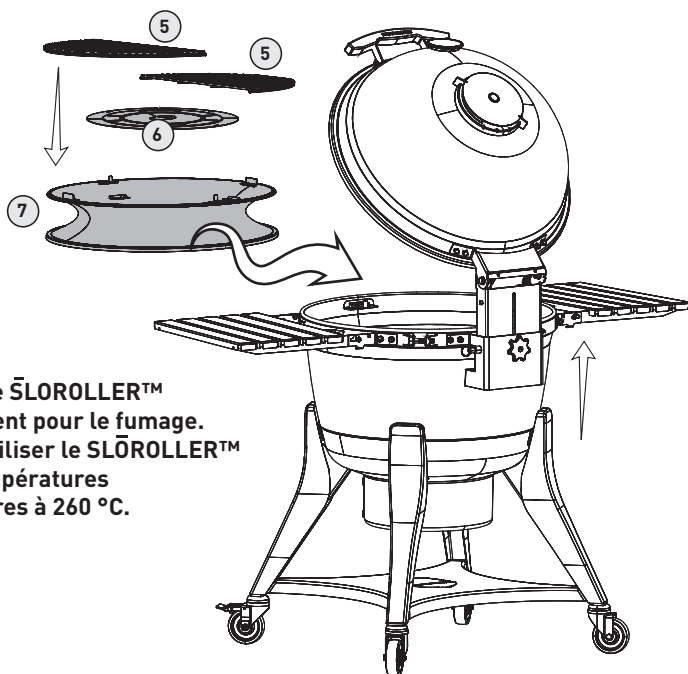
10



11



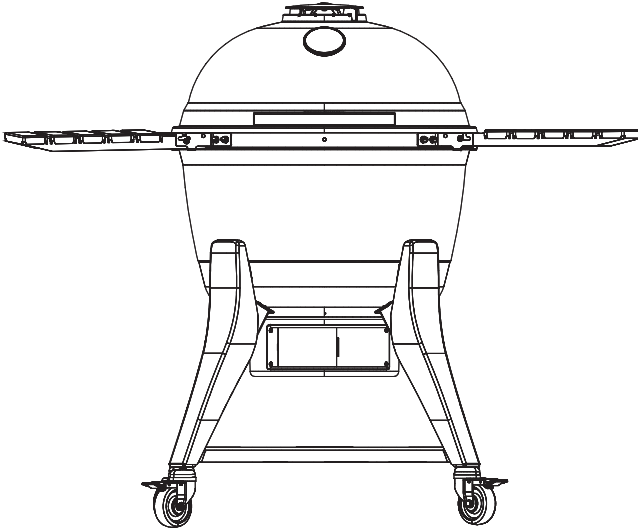
12



Utiliser le SLOROLLER™
uniquement pour le fumage.
Ne pas utiliser le SLOROLLER™
à des températures
supérieures à 260 °C.

Desserrer le volant de manœuvre et tirer sur l'axe de charnière pour ajuster la hauteur de la charnière.
Insérez le SLOROLLER™, le déflecteur de chaleur et les grilles de cuisson.

13



Sans SIÖROLLER™



Avec SIÖROLLER™

Nettoyage et entretien

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

AUTONETTOYAGE

- 1 Ajouter du charbon de bois et l'allumer.
- 2 Installer les grilles de cuisson.
- 3 Ouvrir complètement les événements supérieur et inférieur et laisser la température à l'intérieur du barbecue s'élever à 260 °C avec le couvercle fermé.
- 4 Maintenir la température à environ 260 °C pendant 15 à 20 minutes
- 5 Fermer complètement l'événement inférieur, attendre 15 à 20 minutes de plus et fermer l'événement supérieur.

Ce processus brûlera tout résidu indésirable logé à l'intérieur du barbecue. Avant de cuisiner à nouveau, brosser la grille de cuisson avec une brosse à barbecue standard. Utiliser une brosse à soies souples sur les pièces en céramique pour enlever les résidus.

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

Guide de démarrage rapide

MISE EN SERVICE

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

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

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

REFROIDISSEMENT DU BARBECUE

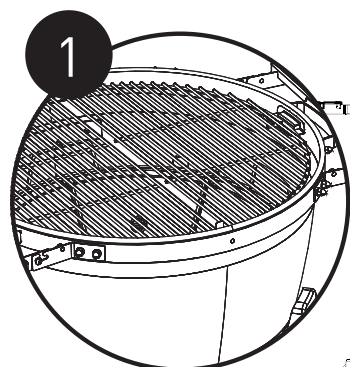
- 1 Lorsque vous avez fini de cuisiner, fermer entièrement l'événement inférieur.
- 2 Dès que la température sera tombée à moins de 205 °C, fermer l'événement supérieur presque entièrement, en laissant une petite fente.
- 3 Ne pas couvrir le barbecue si le dôme est encore chaud.

POUR BAISSER LA TEMPÉRATURE, FERMER LES ÉVÉNEMENTS.

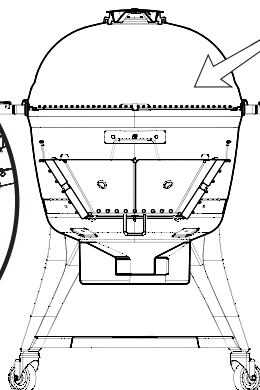
POUR L'AUGMENTER, OUVRIR LES ÉVÉNEMENTS.

CUISSON PAR ZONES

Trois zones de cuisson différentes.

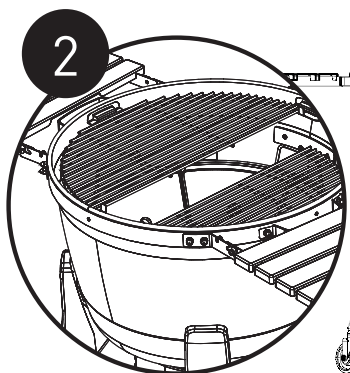


1

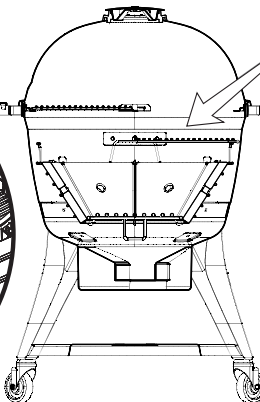


ZONE 1

Niveau de cuisson au grill normal.

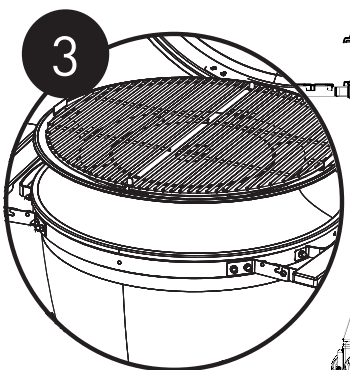


2

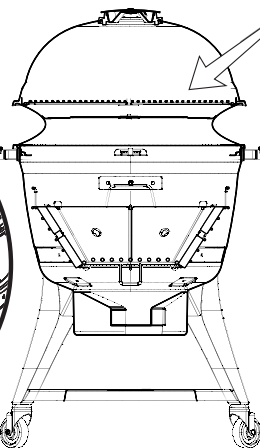


ZONE 2

Niveau de cuisson au grill pour saisie et combinée rabattable.



3



ZONE 3

Niveau de fumage SLÖROLLER™. Ne pas dépasser 260 °C.

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.

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[MASTERBUILT.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.masterbuilt.com/collections/parts)

MANUAL DE USUARIO DEL KETTLE JOE™
KJ15040320, KJ15043321

UNA GUÍA PARA LA COCCIÓN CON KAMADO




Índice

Advertencias	2
Lista de partes y herramientas requeridas	6
Instrucciones de configuración de la parrilla	7
Instrucciones de ensamblaje	8
Ajustes de la bisagra	8
Limpieza y mantenimiento	16
Guía de inicio rápido	16
Cocinando por zonas	17

La parrilla no viene con carbón incluido.

ADVERTENCIA

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

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

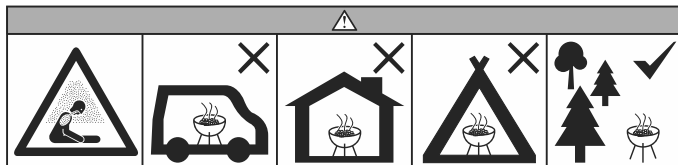
PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

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

⚠️ ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

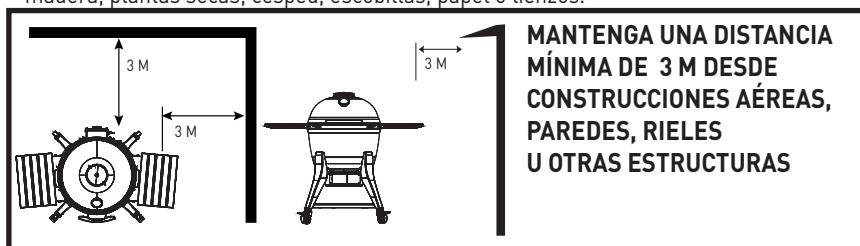
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- **¡ADVERTENCIA!** Esta parrilla se tornará muy caliente. No la mueva mientras esté en funcionamiento.
- **¡ADVERTENCIA!** ¡No usar en interiores!
- **¡ADVERTENCIA!** ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.



- **UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO ES NO CONTAR CON EL ESPACIO DESPEJADO REQUERIDO (ESPACIOS LIBRES) FRENTE A LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE PRIMORDIAL IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SEA INSTALADO ÚNICAMENTE EN CONFORMIDAD CON ESTAS INSTRUCCIONES.**

- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La parrilla es **SOLO PARA USO EN EXTERIORES**.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

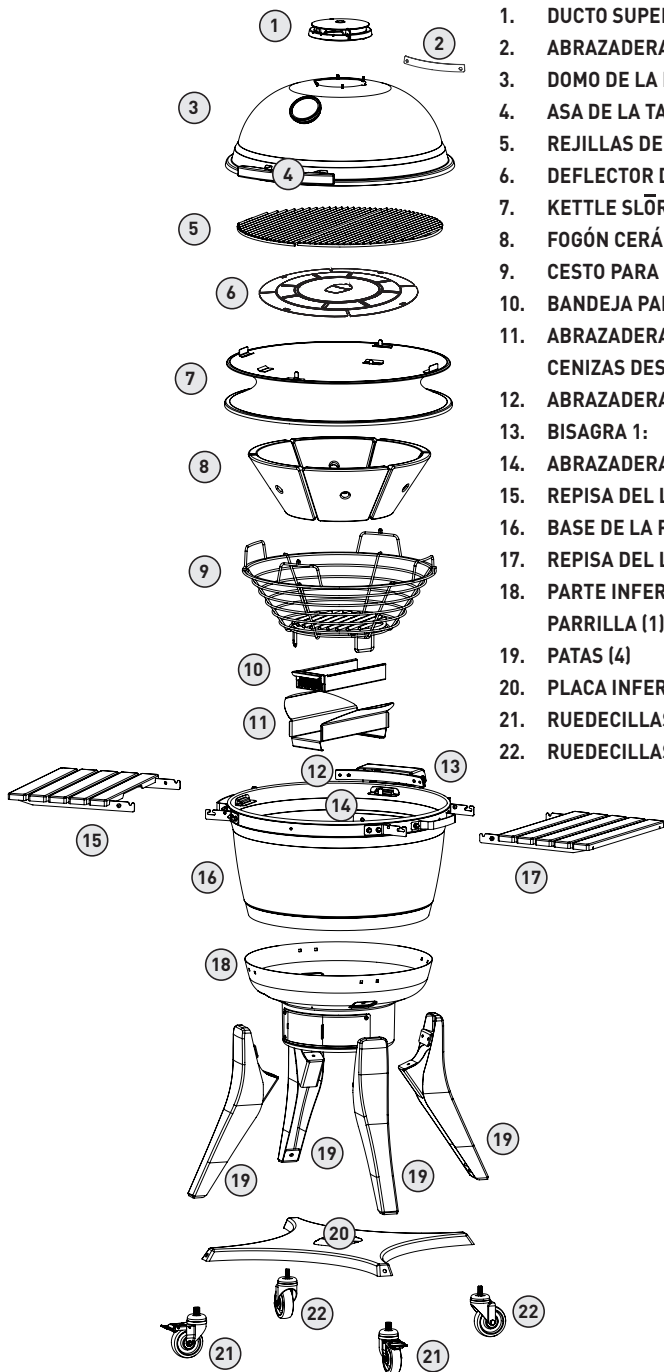
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar la parrilla.
- Conserve un extintor de incendios accesible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

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

rostro y cuerpo lejos de ductos cuando abra la tapa. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.

- Cuando cocine por encima de los 180°C, abra cuidadosamente la parrilla (o deje que la parrilla "eructe") cada vez que levante su domo para evitar estallidos, un disparo de calor caliente blanco provocado por una ráfaga de oxígeno. Abrir parcialmente la tapa 5-8 cm y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos ("hacer eructar" la parrilla) debería evitar esto.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento. Use guantes protectores cuando realice ajustes.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga las manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltas pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- El combustible debe mantenerse al rojo vivo al menos por 30 minutos antes de su uso.
- No cocine antes que el combustible tenga una cubierta de cenizas.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas largas y robustas cuando agregue madera o carbón vegetal.
- La cantidad máxima de carbón vegetal para el Kettle Joe es de 2.7 kg. Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- El SloRoller no debe usarse para temperaturas mayores de 260°C

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



1. DUCTO SUPERIOR DEL KONTROL TOWER™ (1)
2. ABRAZADERA DEL ASA DE LA TAPA (1)
3. DOMO DE LA PARRILLA (1)
4. ASA DE LA TAPA (1)
5. REJILLAS DE COCCIÓN EN MEDIA LUNA (2)
6. DEFLECTOR DE CALOR (1)
7. KETTLE SLÖROLLER™ (1)
8. FOGÓN CERÁMICO DEL MULTI-PANEL™ (1)
9. CESTO PARA EL CARBÓN VEGETAL (1)
10. BANDEJA PARA CENIZAS SLIDE-OUT™ (1)
11. ABRAZADERA DE LA BANDEJA PARA CENIZAS DESLIZANTE (1)
12. ABRAZADERA DE LA BISAGRA/TAPA (1)
13. BISAGRA 1:
14. ABRAZADERA DE LA BISAGRA (1)
15. REPISA DEL LADO IZQUIERDO (1)
16. BASE DE LA PARRILLA (1)
17. REPISA DEL LADO DERECHO (1)
18. PARTE INFERIOR DE LA BASE DE LA PARRILLA (1)
19. PATAS (4)
20. PLACA INFERIOR (1)
21. RUEDECILLAS OSCILANTES CON BLOQUEO (2)
22. RUEDECILLAS OSCILANTES SIN BLOQUEO (2)

Configuración de la parrilla

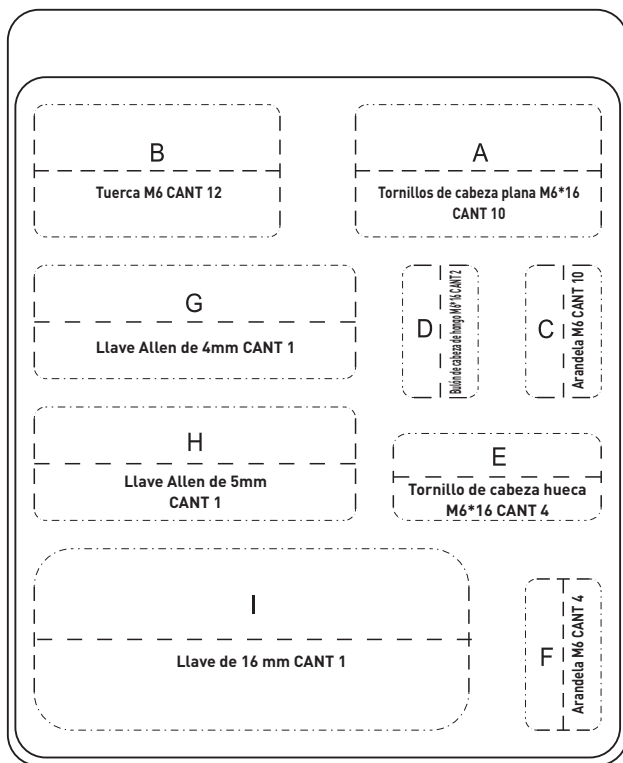
DESEMPACANDO SU PARRILLA

Abra el domo de la parrilla y retire los componentes de la parte interior de la parrilla. Manipule las partes de cerámica internas con cuidado.

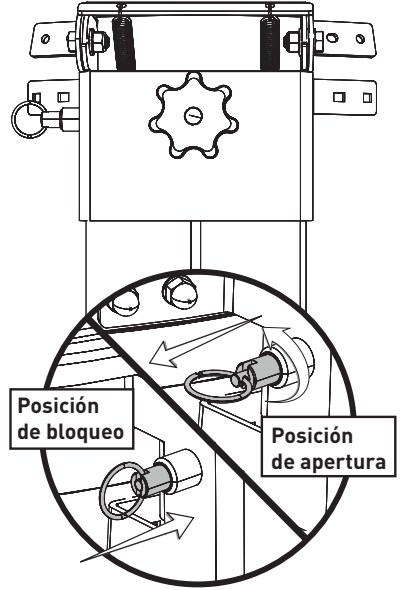
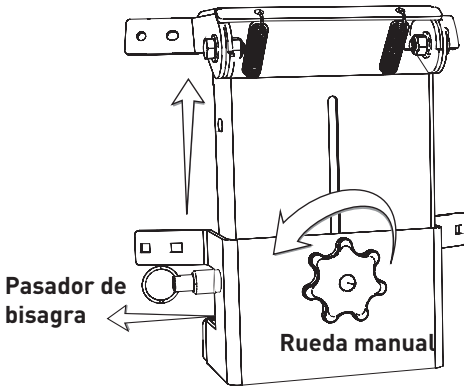
KETTLE JOE

1 Una vez que los componentes internos de la parrilla hayan sido retirados, levante la parrilla fuera del contenedor y póngala a un lado. Debido al peso de esta parrilla, recomendamos que dos personas realicen esta tarea. NO levante la parrilla por las lengüetas de la repisa lateral. Use la bisagra posterior y la abertura del ducto inferior frontal como puntos de elevación.

Accesorios

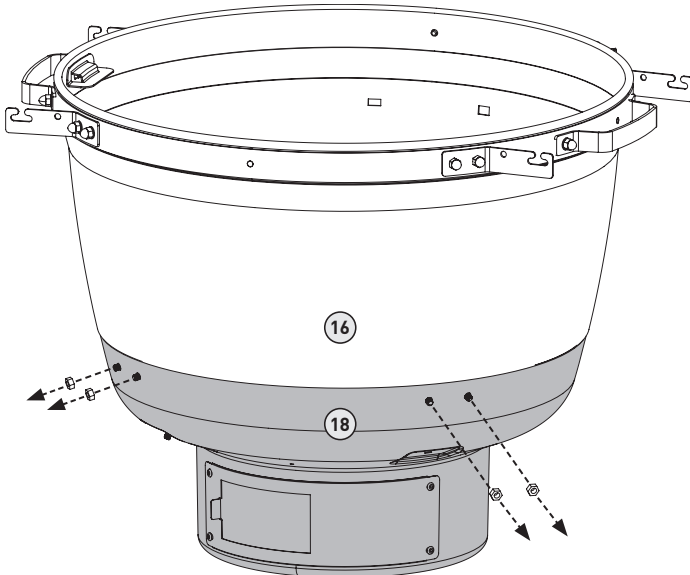


Ajustes de la bisagra del Kettle Joe



Tire del pasador hacia afuera y gírelo 90°. Afloje la rueda manual y deslice la bisagra hacia arriba. Cuando la bisagra está cerca del punto de seguridad superior, gire el pasador y deje que se vaya por el orificio superior de la bisagra. Cierre la tapa y asegúrese que encaje correctamente en el SLÖROLLER™, reajuste la rueda manual.

1



**Retire 8 tuercas de la base (no hay necesidad de otro uso).
Conserve los tornillos y arandelas para los pasos 2 y 3.**

2

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



PRE ENSAMBLADO



M6X20
X4

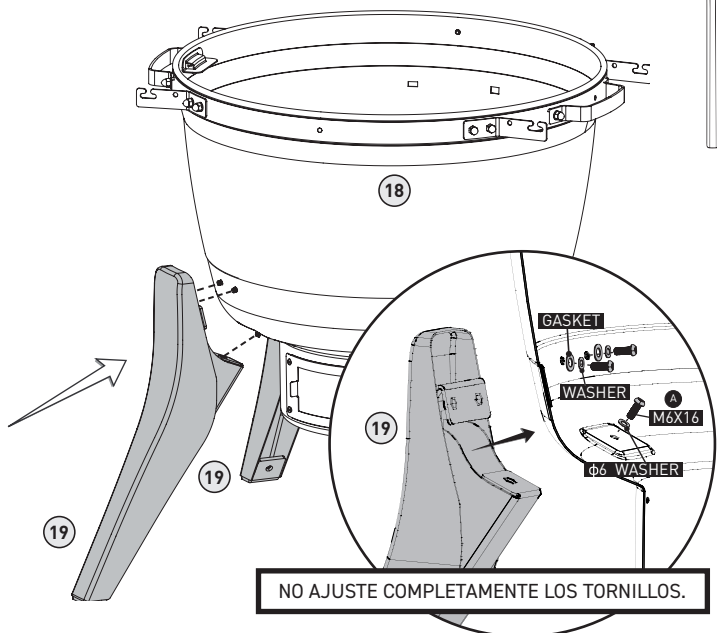
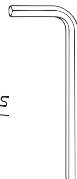
WASHER
X4



GASKET
X4



4mm



3

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



4mm



PRE ENSAMBLADO

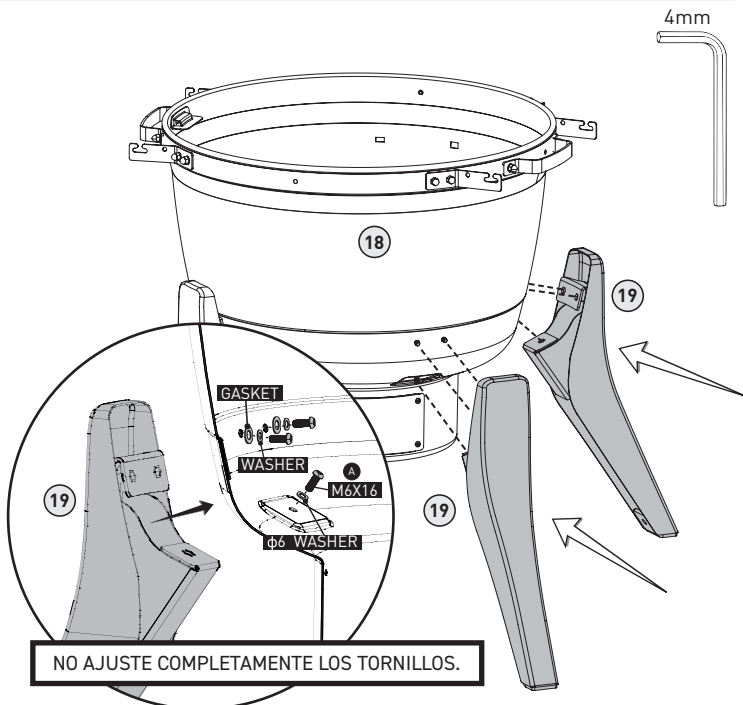


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4

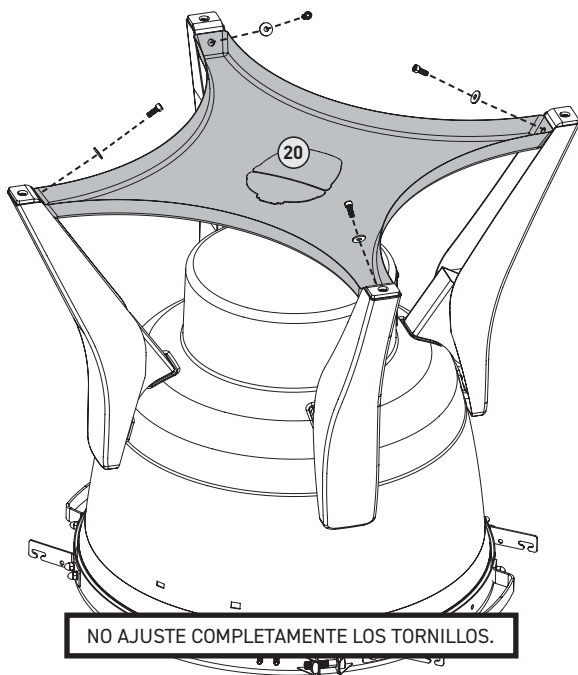


4

E
M6X16
X4



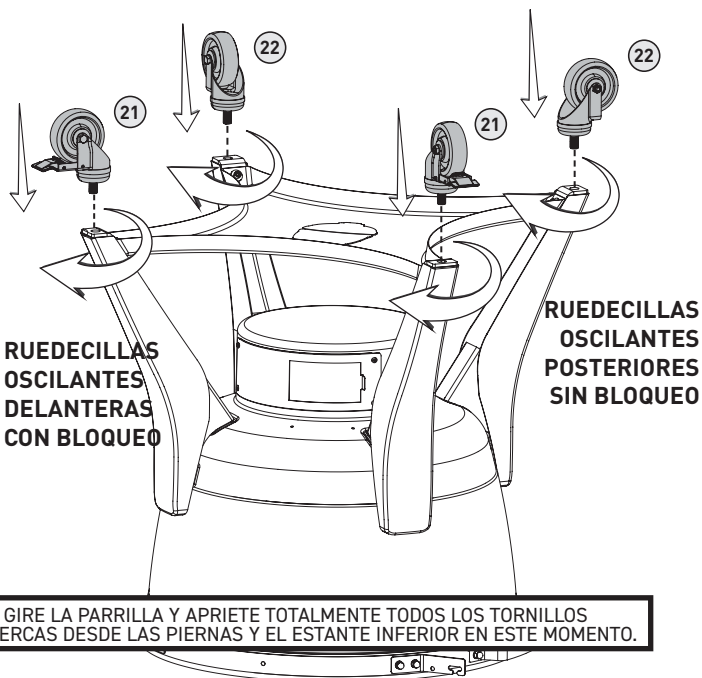
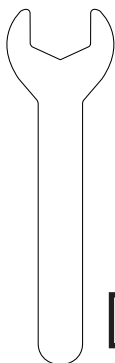
F
φ6
X4



NO AJUSTE COMPLETAMENTE LOS TORNILLOS.

5

I
16mm
Llave
X1



RUEDECILLAS
OSCILANTES
DELANTERAS
CON BLOQUEO

RUEDECILLAS
OSCILANTES
POSTERIORES
SIN BLOQUEO

GIRE LA PARRILLA Y APRIETE TOTALMENTE TODOS LOS TORNILLOS / TUERCAS DESDE LAS PIERNAS Y EL ESTANTE INFERIOR EN ESTE MOMENTO.

6

A

M6X16
X2



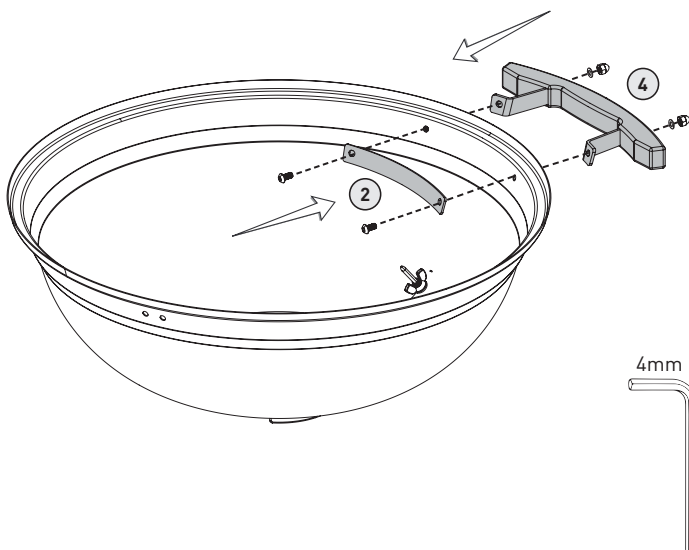
B

M6
X2



C

φ6
X2



7

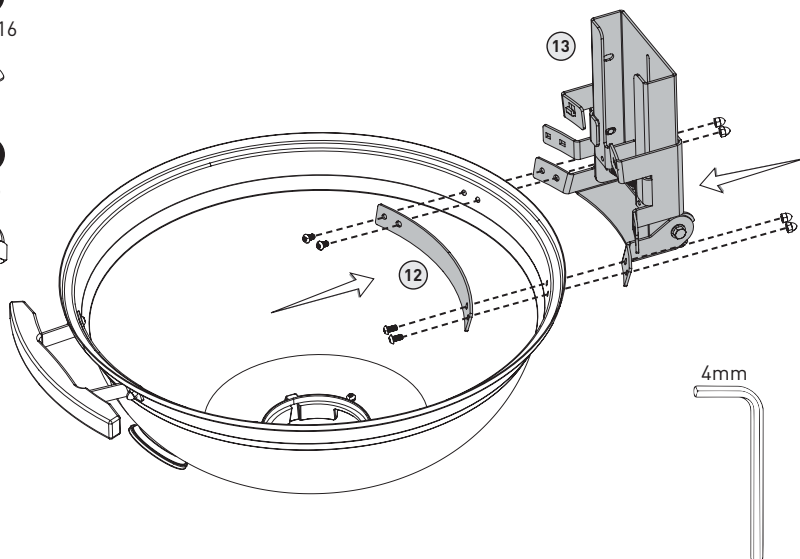
A

M6X16
X4



B

M6
X4



8

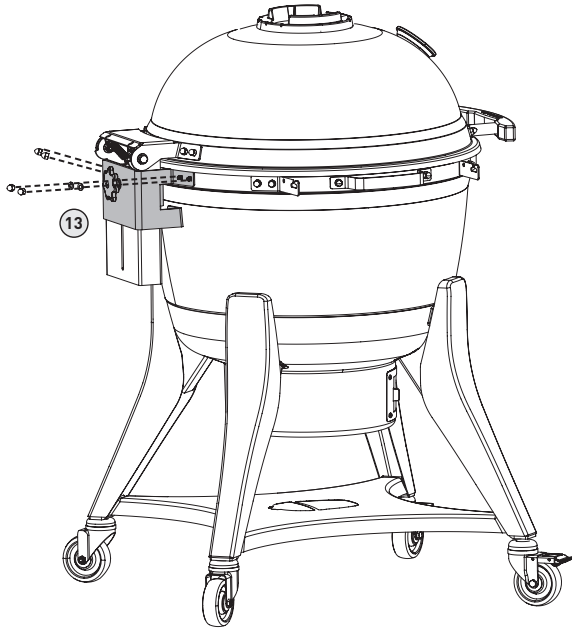
B

M6
X4



C

φ6
X4



9

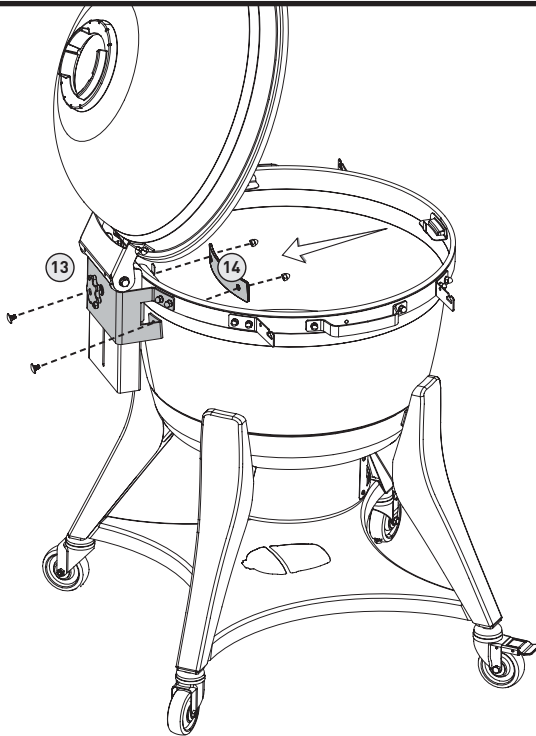
D

M6X10
X2

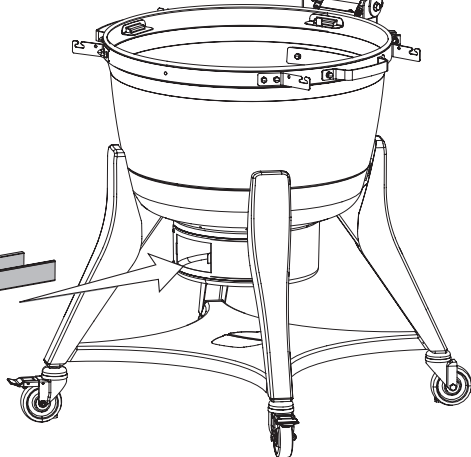
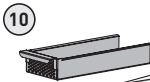
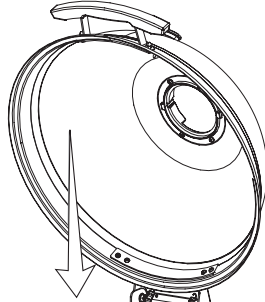
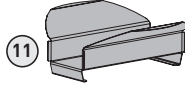
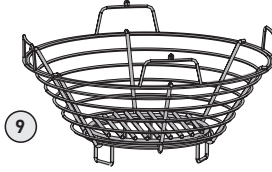
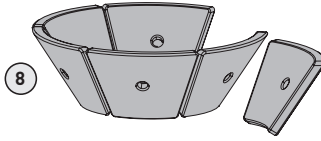
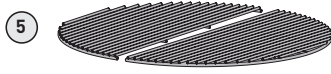


B

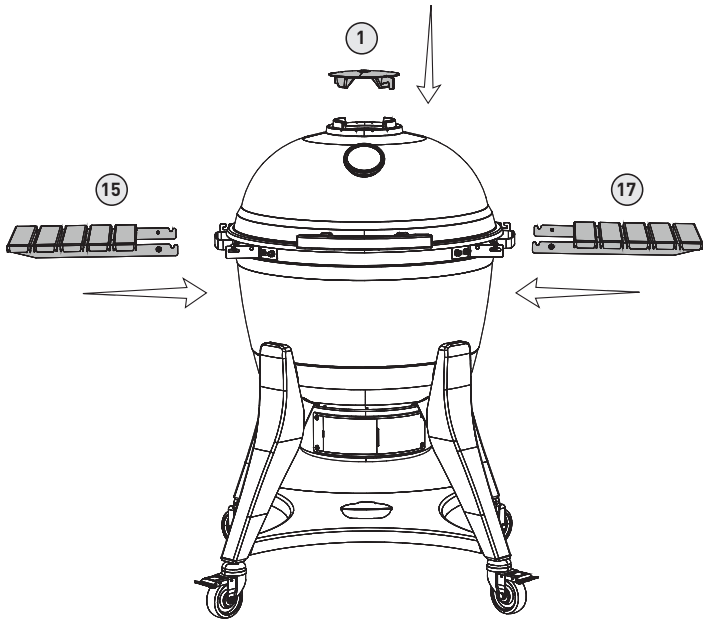
M6
X2



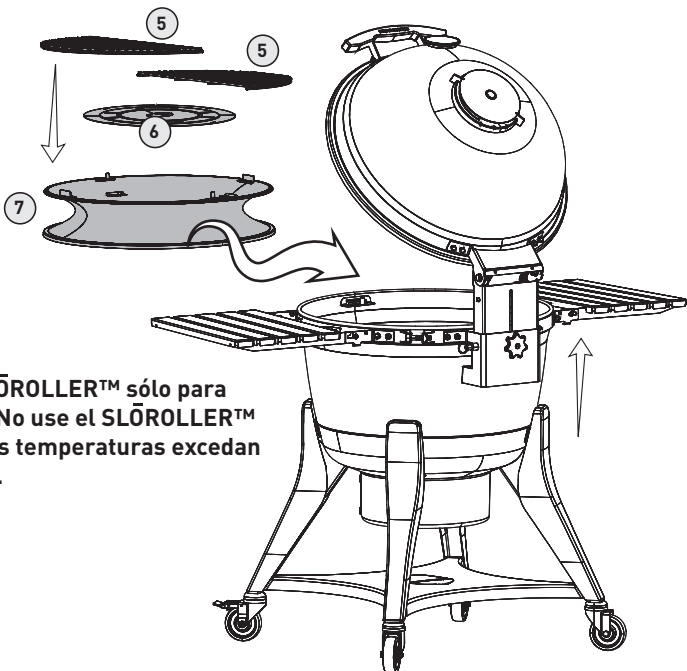
10



11



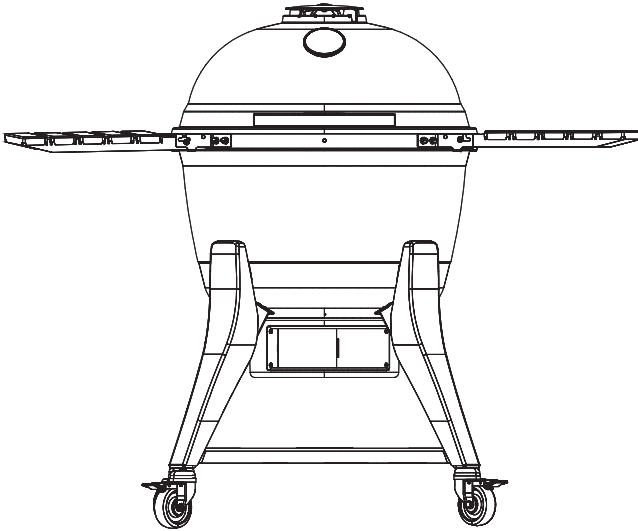
12



Use el SLÖROLLER™ sólo para ahumar. No use el SLÖROLLER™ cuando las temperaturas excedan los 260°C.

Afloje la rueda manual y tire del pasador de la bisagra para ajustar la altura de la bisagra. Inserte el SLÖROLLER™, el deflector de calor y las rejillas de cocción.

13



Sin SLÖROLLER™



Con SLÖROLLER™

Limpieza y cuidado

Su parrilla Kamado Joe está hecha con materiales de calidad, así que el cuidado y mantenimiento generales son mínimos. La mejor manera de proteger su Kamado Joe del clima, es con una cubierta para parrillas.

AUTOLIMPIEZA

- 1 Añada carbón y enciéndalo.
- 2 Instale las rejillas de cocción.
- 3 Abra por completo los ductos de aire superior e inferior y deje que la temperatura interna aumente a 260°C con el domo cerrado.
- 4 Mantenga la temperatura a unos 260°C por 15 a 20 minutos.
- 5 Cierre por complet el ducto inferior y espere otros 15 a 20 minutos para cerrar el ducto superior.

Este proceso quemará cualquier residuo indeseado de la parte interna de su parrilla. Antes de volver a cocinar, cepille la rejilla de cocción con un cepillo para parrillas estándar. Use un cepillo de cerdas suaves en la cerámica para retirar cualquier residuo.

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

Guía de inicio rápido

ENCENDIÉNDOLO

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

MANTENIENDO LA TEMPERATURA

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

ENFRIÁNDOLO

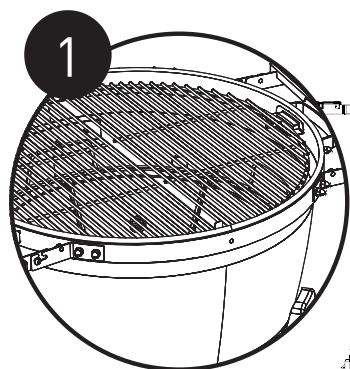
- 1 Cuando termine de cocinar, cierre completamente el ducto inferior.
- 2 Una vez que la temperatura caiga por debajo de los 205°C, cierre el ducto superior casi por completo, pero deje una pequeña rendija.
- 3 No cubra la parrilla hasta que el domo esté completamente frío al tacto.

PARA BAJAR LA TEMPERATURA, CIERRE LOS DUCTOS.

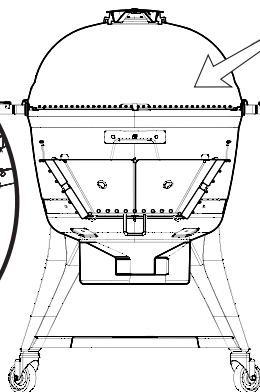
PARA SUBIR LA TEMPERATURA, ABRA LOS DUCTOS.

COCINANDO POR ZONAS

3 zonas de cocción diferentes.

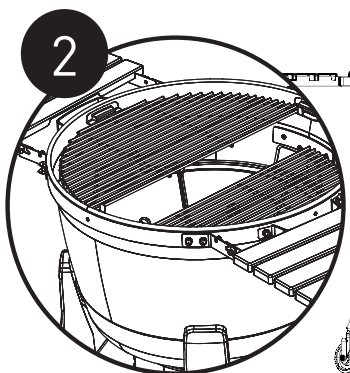


1

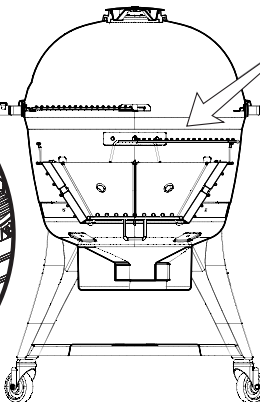


ZONA 1

Nivel normal para asar

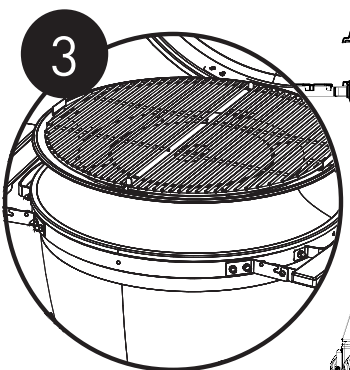


2

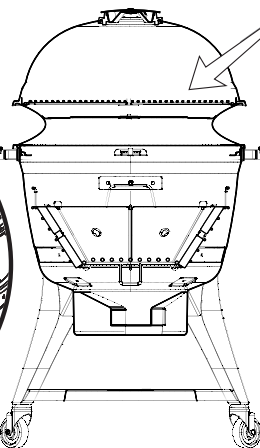


ZONA 2

Nivel combinado de menor calor para sellar y asar



3



ZONA 3

Nivel de ahumado con SLOROLLER™
No exceda los 260°C.

GUÍA RÁPIDA DE TEMPERATURA

Temperaturas aproximadas para las técnicas de cocción.

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

PRECAUCIÓN

ERUCTAR

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

LÍQUIDOS

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

CHISPAS

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

DURANTE LA OPERACIÓN

No deje su parrilla desatendida con el domo abierto.

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.kamadojoe.com/collections/parts)

KETTLE JOE™ BRUGERVEJLEDNING
KJ15040320, KJ15043321

EN GUIDE TIL KAMADO MADLAVNING




Indholdsfortegnelse

Advarsler	2
Liste over dele og nødvendige værktøjer	6
Instruktioner til grillopsætning	7
Monteringsvejledning	8
Justeringer af luftløfterhængsel	8
Rengøring og pleje	16
Hurtig startguide	16
Zone madlavning:	17

Grillen leveres ikke med trækul.

ADVARSEL

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

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

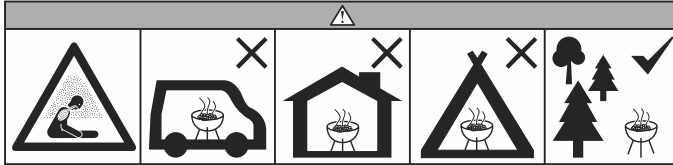
KULILTEFARE

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

⚠️ ADVARSLER OG VIGTIG SIKKERHEDSINFORMATION

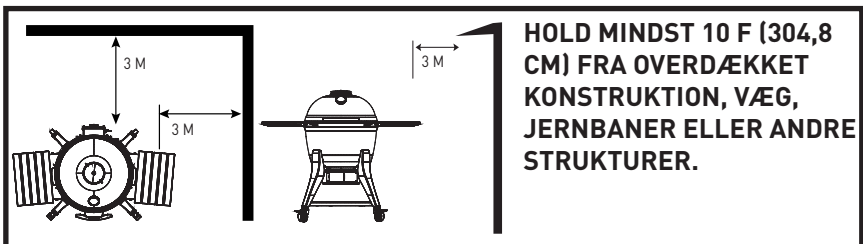
LÆS ALLE INSTRUKTIONER

- **ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm. Flyt den ikke under drift.
- **ADVARSEL!** Brug ikke indendørs!
- **ADVARSEL!** Brug ikke alkohol eller benzin til at antænde eller genantænde! Brug kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3!
- **ADVARSEL!** Hold altid børn og kæledyr væk fra apparatet. Tillad IKKE børn at bruge grillen. Det er nødvendigt at holde nøje opsyn, når børn eller kæledyr er i det område, hvor grillen bruges.



- EN STOR ÅRSAG TIL BRAND ER FEJLBEHANDLING AF NØDVENDIG AFSTANDE (LUFTRUM) TIL BRÆNDBAR MATERIALER. DET ER MEGET VIGTIG, AT DETTE PRODUKT KUN INSTALLERES I HENHOLD TIL DISSE INSTRUKTIONER.

- Brug ikke grillen i et lukket og / eller beboeligt rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocamper, både. Dødelig fare for kulilteforgiftning.
- Brug altid grillen i overensstemmelse med alle gældende lokale, statslige og føderale brandkoder.
- Før hver brug skal du kontrollere alle møtrikker, skruer og bolte for at sikre, at de er stramme og sikre.
- Brug aldrig grillen under overliggende konstruktioner, såsom tagbelægninger, carporte, markiser eller overhæng.
- Grillen er KUN TIL UDENDØRS BRUG.
- Hold mindst 10 f (304,8CM) afstand fra alle brændbare materialer som træ, tørre planter, græs, krat, papir eller lærred.



ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

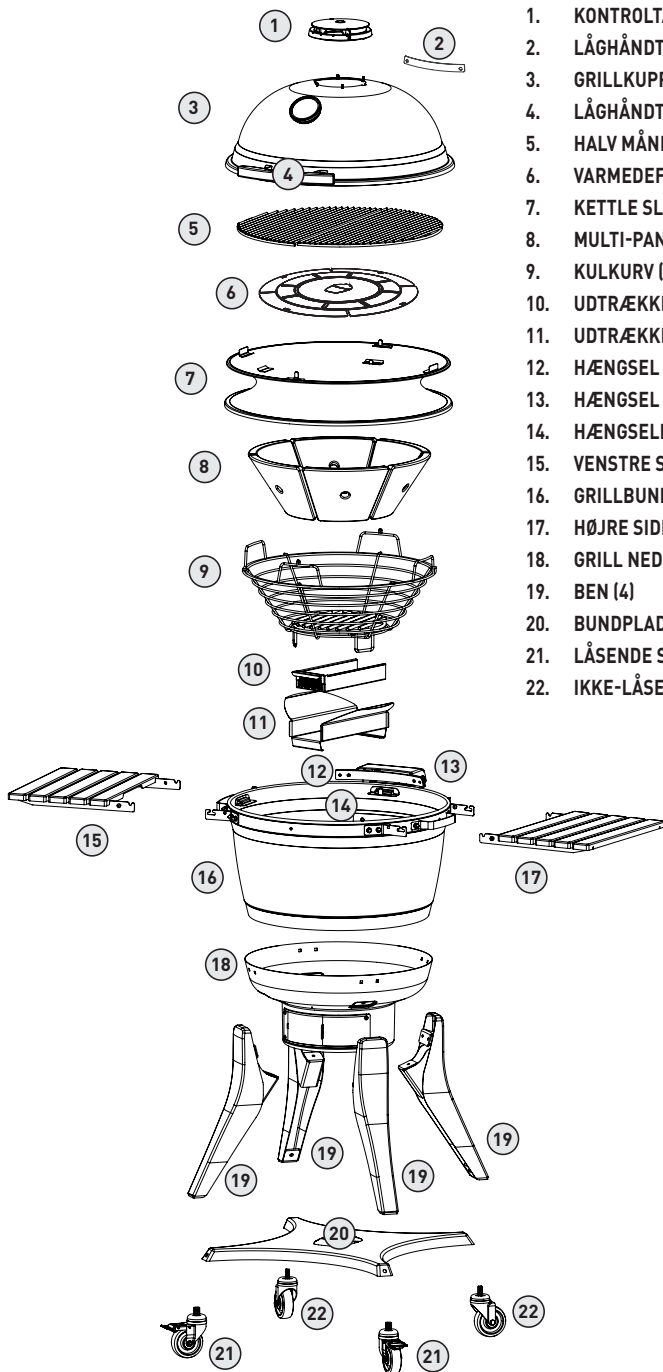
- Brug aldrig grillen til andet end det, den er tilsigtet til. Denne grill er IKKE til kommerciel brug.
- Brugen af alkohol samt receptpligtige eller ikke-receptpligtige lægemidler kan skade brugerens evne til at samle eller sikkert betjene grillen.
- Hav altid et brandslukker til hånde, mens du betjener grillen.
- Under madlavning med olie eller fedt, skal du have en brandslukker af typen BC eller ABC til hånde.
- Hvis der opstår olie- eller fedtbrand skal du ikke forsøge at slukke med vand. Ring straks til brandvæsenet. En type BC eller ABC-brandslukker kan under nogle omstændigheder begrænse ilden.
- Brug grillen på en jævn, ikke-brændbar, stabil overflade såsom beton, mursten eller sten. En asfaltoverflade («blacktop») er muligvis ikke acceptabel til dette formål.
- Grillen SKAL stå på jorden. Anbring ikke grillen på borde eller skranker. Flyt IKKE grillen hen over ujævne overflader.
- Brug ikke grillen på træ eller brandfarlige overflader.
- Hold grillen ryddet og fri for brændbare materialer som benzin og andre antændelige dampe og væsker.
- Lad ikke grillen stå uden opsyn.
- Tillad IKKE andre at udføre aktiviteter omkring grillen under eller efter dens anvendelse, før den er afkølet.
- Brug aldrig glas, plast eller keramisk køkkengrej til grillen. Anbring aldrig tomt køkkengrej i grillen, mens den er i brug.
- Flyt aldrig grillen, mens den er i brug. Lad grillen nedkøle helt (under 115°F (45°C)) før den flyttes eller opbevares.
- Opbevar ikke grillen med varm aske eller trækul i. Opbevares kun, når ilden er helt slukket og alle overflader er kolde.
- Brug aldrig grillen som varmeapparat. LÆS OM KULILTEFARE
- Grillen er VARM, mens den er i brug, og vil forblive VARM i en periode efter og under afkølingsprocessen. Vær FORSIGTIG. Bær beskyttelseshandsker/luffer.
- UNDGÅ slag og stød til grillen for at forhindre personlig skade, beskadigelse af grillen eller spild/sprøjt af varm madlavningsvæske.
- Vær forsigtig, når du fjerner mad fra grillen. Alle overflader er VARME og kan forårsage forbrændinger. Brug beskyttelseshandsker / luffer eller lange,

ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

robuste køkkenredskaber til beskyttelse mod varme overflader eller sprøjt fra madlavningsvæsker.

- Rør ikke ved VARME overflader.
- Grillen er VARM under brug. For at undgå forbrænding skal ansigt og krop holdes væk fra åbninger og når kuplen åbnes. Damp og varm luft udstødes under brug.
- Når du koger på over 350°F (175°C), skal du forsigtigt åbne grillen (eller åbne kuplen en sprække), hver gang du løfter grillkuppelen for at forhindre flashback - en bølge af intens varme forårsaget af pludselig ilttilstrømning. Dette forhindres, hvis du åbner kuplen delvis 2-3 tommer (5-8 cm) og tillader varmen at slippe ud i cirka 5 sekunder.
- Luftdæmpere er VARME, mens grillen er i brug og under afkøling. Brug beskyttelseshandsker, når du justerer.
- Grillen har åben ild. Hold hænder, hår og ansigt væk fra flammerne. Læn dig IKKE over grillen når du tænder den. Løst hår og tøj kan antændes.
- Bloker IKKE for forbrændings- og ventilationstrømmene.
- Dæk ikke madstativer med metalfolie. Det vil inddæmme varmen og kan forårsage skader på grillen.
- Lad aldrig VARMT kul eller aske stå uden opsyn.
- Brændstoffet skal opbevares rødguldende i mindst 30 minutter før brug.
- Begynd ikke madlavningen, før brændstoffet har et lag aske.
- Fjern ikke skuffen med aske mens aske og trækul er VARME.
- Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af denne grill eller ved arbejde med ild. Brug beskyttelseshandsker eller lange, robuste værktøjer til at tilsætte træ eller trækul.
- Den maksimale mængde kul til Kettle Joe er 6 lbs. (2,7 kg). Overfyld aldrig risten med trækul. Dette kan medføre alvorlig skade såvel som beskadigelse af grillen.
- Bortskaf den kolde aske ved at placere asken i aluminiumsfolie, gennemblødt med vand og bortskaffe det i en ikke-brændbar beholder.
- SloRoller bør ikke bruges til temperaturer over 500°F (260 ° C).

GEM DISSE INSTRUKSER



1. KONTROLTÅRNS™ ØVERSTE LUFTHUL (1)
2. LÅGHÅNDTAG (1)
3. GRILLKUPPEL (1)
4. LÅGHÅNDTAG (1)
5. HALV MÅNE GRILLRIST (1)
6. VARMEDEFLEKTOR (1)
7. KETTLE SLØROLLER™ (1)
8. MULTI-PANEL™ KERAMISK ILDKAMMER (6)
9. KULKURV (1)
10. UDTRÆKkelig™ ASKESKUFFE (1)
11. UDTRÆKkelig™ ASKESKUFFEBUND (1)
12. HÆNGSEL / LÅGHÅNDTAG (1)
13. HÆNGSEL (1)
14. HÆNGSELBESLAG (1)
15. VENSTRE SIDEHYLDE (1)
16. GRILLBUND (1)
17. HØJRE SIDEHYLDE (1)
18. GRILL NEDERST BUND (1)
19. BEN (4)
20. BUNDPLADE (1)
21. LÅSENDE SVINGJUL (2)
22. IKKE-LÅSENDE SVINGJUL (2)

Grilopsætning

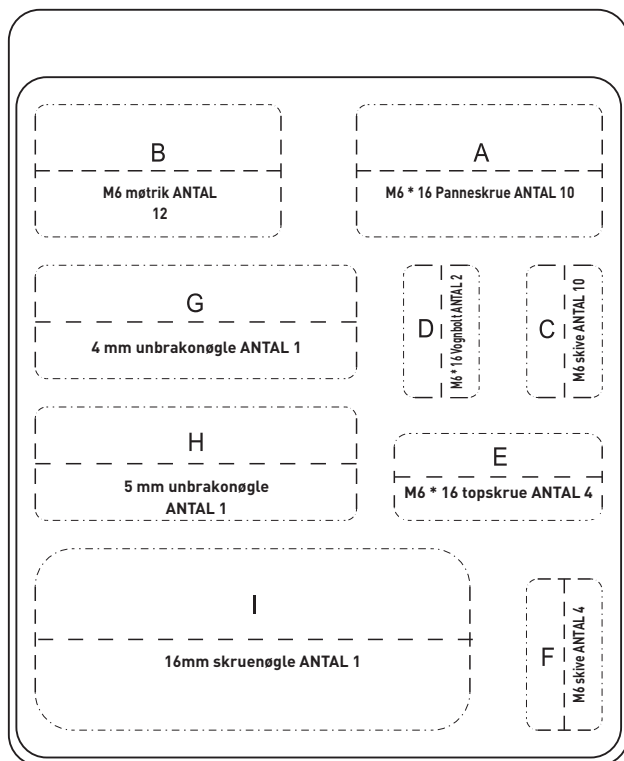
FJERNELSE AF GRILLEN FRA KASSEN

Åbn grillens kuppel og tag de indre komponenter ud af grillen. Håndter de indre keramiske dele med omhu.

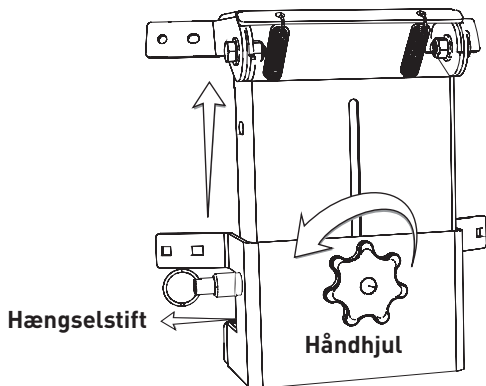
KETTLE JOE

1 Når de indvendige komponenter i grillen er blevet fjernet, løft grillen ud af beholderen og sæt den til side. På grund af denne grills vægt anbefaler vi stærkt at to personer udfører denne opgave. Løft IKKE grillen ved at holde på hyldeholderne i siden. Brug det bageste hængsel og den forreste nedre åbning som løftepunkter.

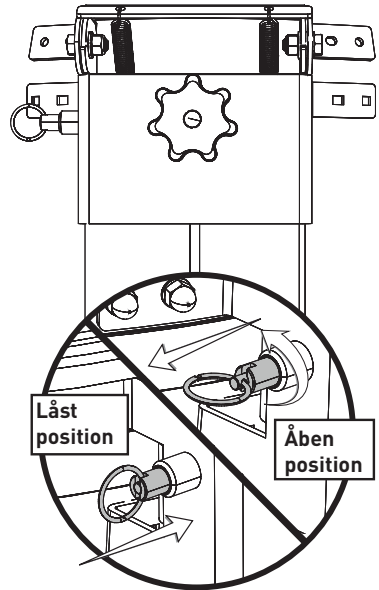
Hardware



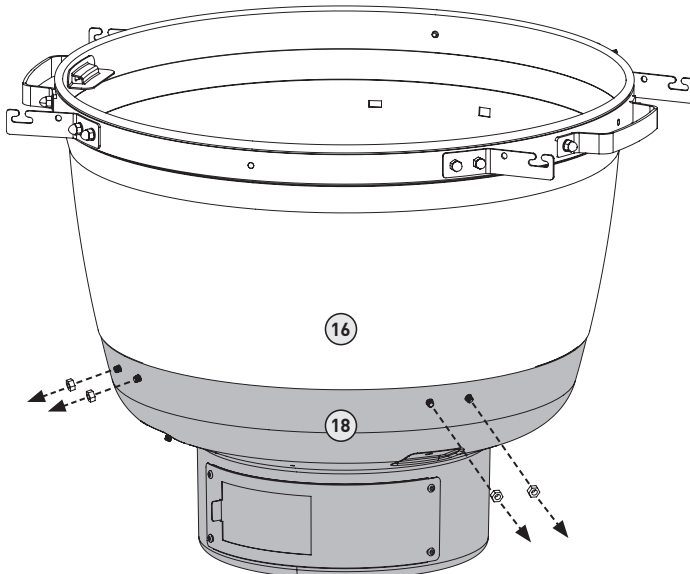
Kettle Joe



Træk stiften ud, og drej den 90°. Løsn håndhjulet, og skub hængslet op. Når hængslet er tæt på det øverste sikre punkt, skal du dreje stiften og lade den gå ind i hængslets øverste hul. Luk låget og sørg for, at det sidder ordentligt på **SLÖROLLER™**, stram håndhjulet igen.



1



Fjern 8 møtrikker fra bunden (behøves ikke til yderligere brug).
Opbevar skruer og skiver til trin 2 og 3.

2

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



MONTER I FORHÅND

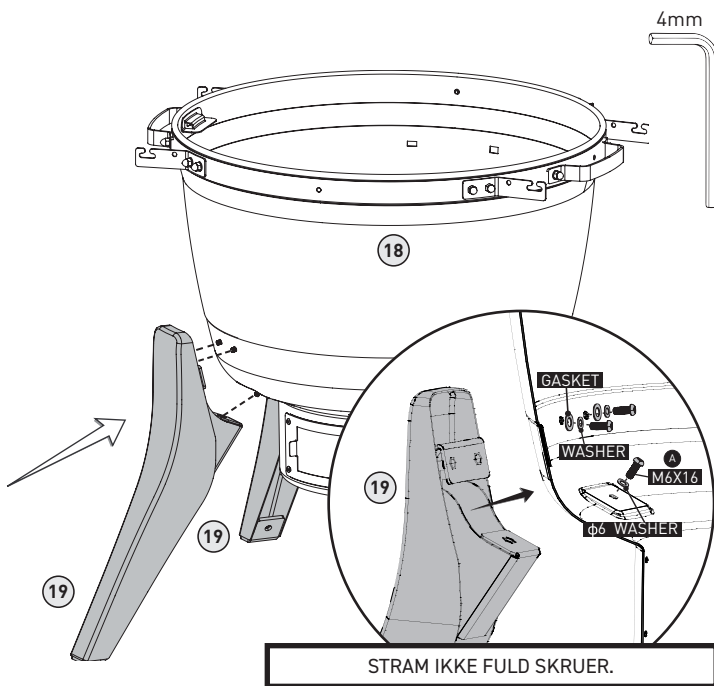


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



3

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



MONTER I FORHÅND

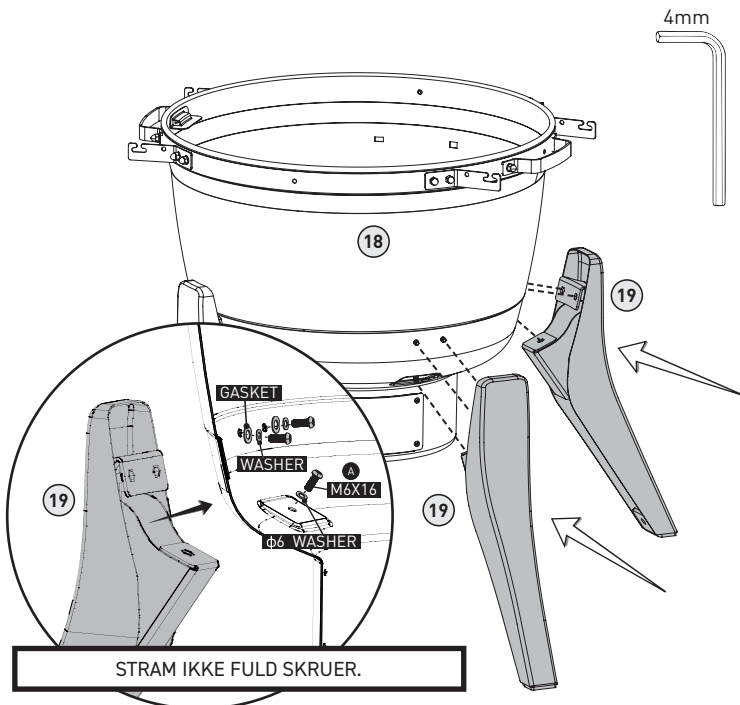


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



4

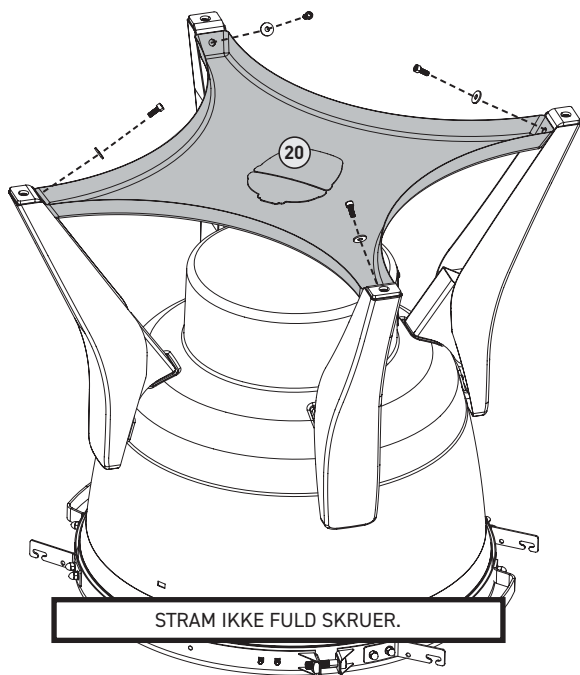
E

M6×16
×4



F

φ6
×4

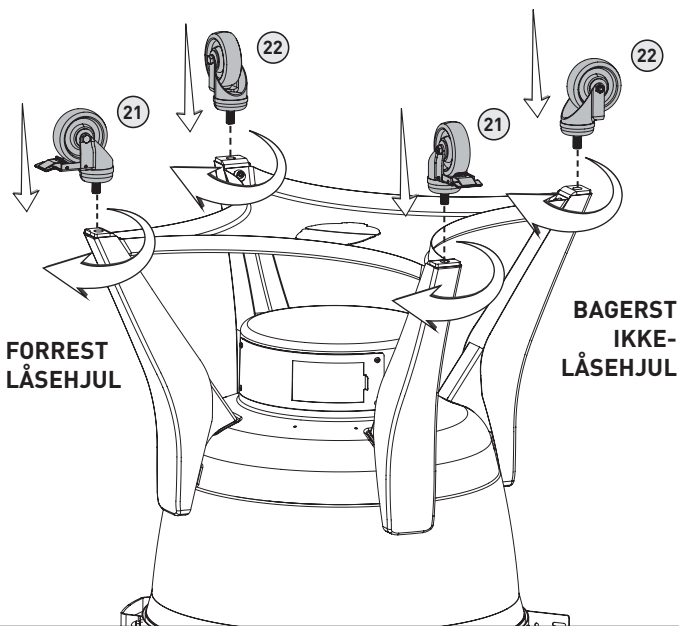
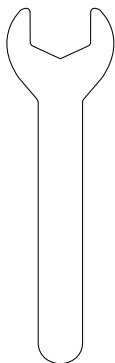


5 mm

STRAM IKKE FULD SKRUER.

5

I



FORREST
LÅSEHJUL

BAGERST
IKKE-
LÅSEHJUL

VEND GRILLEN OVER, OG SPÆND ALT HELE BEN- OG BUNDHYLDSHARDWARE PÅ DENNE TID.

6

A

M6X16
X2



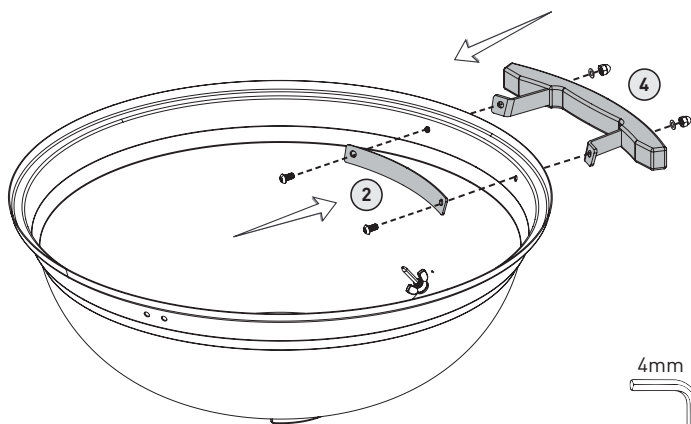
B

M6
X2



C

φ6
X2



4mm

7

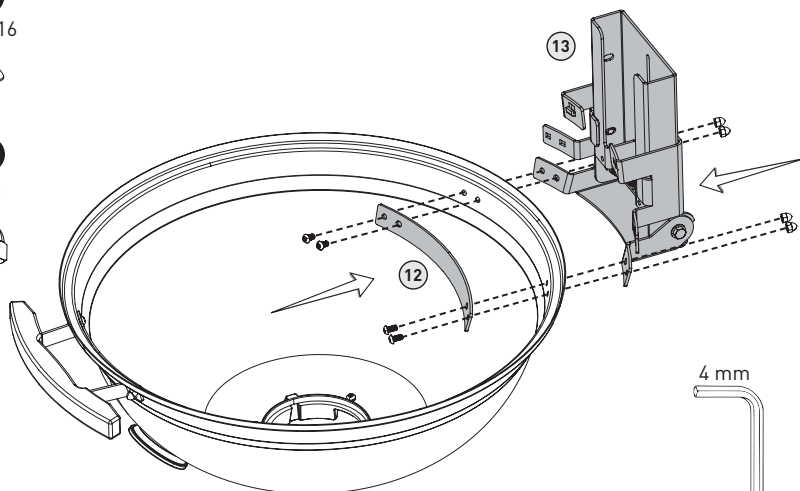
A

M6X16
x4



B

M6
x4



4 mm

8

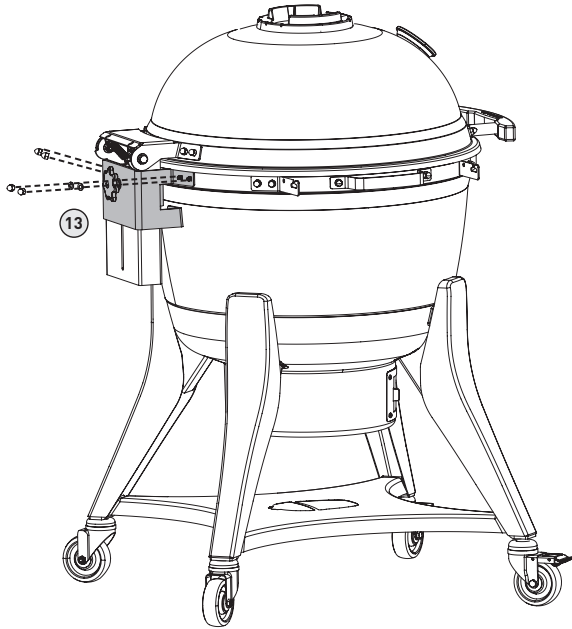
B

M6
x4



C

φ6
x4



9

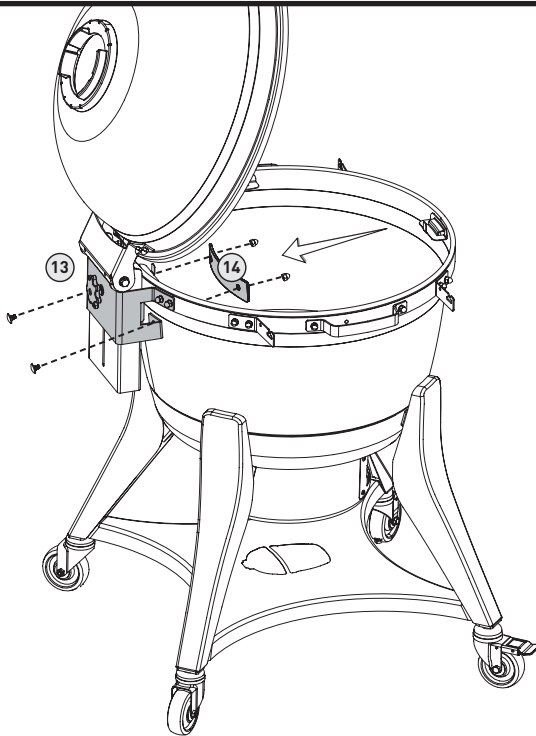
D

M6x10
x2

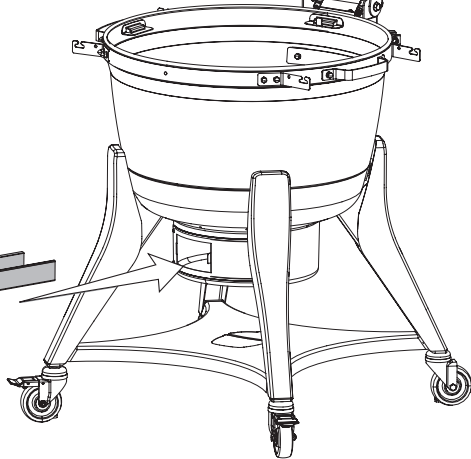
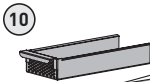
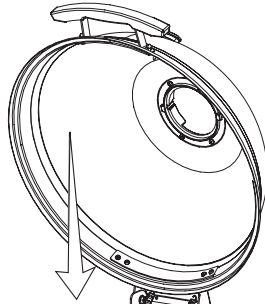
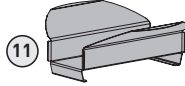
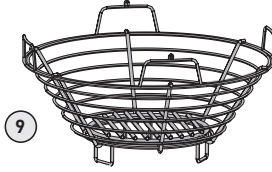
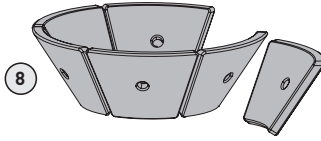


B

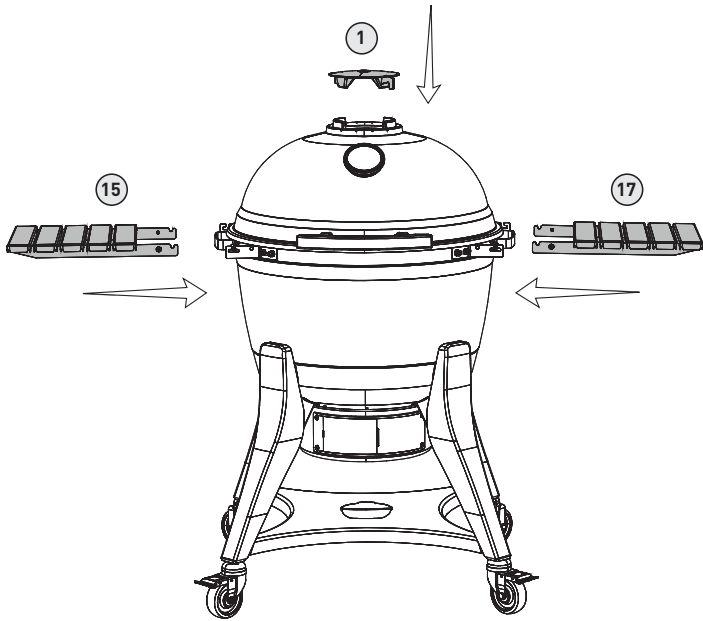
M6
x2



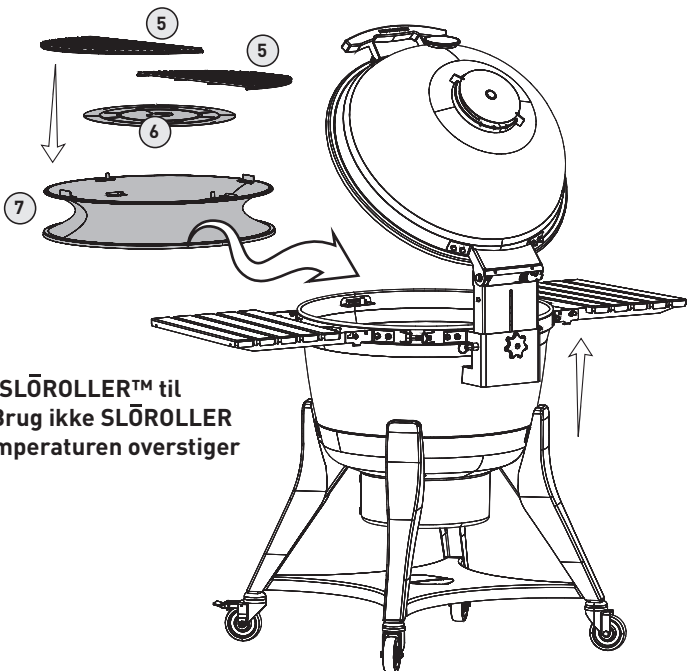
10



11



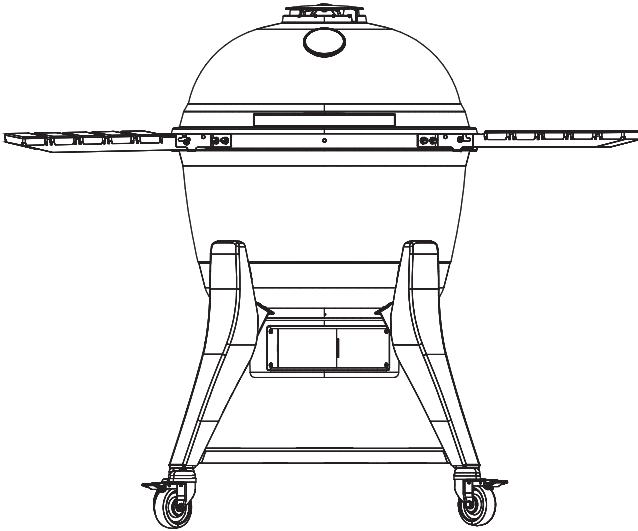
12



Brug kun SLÖROLLER™ til rygning. Brug ikke SLÖROLLER™, når temperaturen overstiger 500 ° F.

Løsn håndhjulet, og træk i hængselstiften for at justere hængselhøjden.
Indsæt SLÖROLLER™, varmeafviser og kogeplader.

13



Uden SLÖROLLER™



Med SLÖROLLER™

Rengøring og pleje

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

SELVRENSNING

- 1 Tilsæt kul og tænd den.
- 2 Monter madlavningsristen.
- 3 Åbn de øverste og nederste luftventiler helt, og lad temperaturen inde i grillen stige til 500°F (260°C) med kuplen lukket.
- 4 Hold temperaturen ved ca. 500°F (260°C) i 15-20 minutter.
- 5 Luk bundventilen helt og vent yderligere 15-20 minutter inden du lukker topventilen.

Denne proces vil brænde enhver uønsket rester fra undersiden af din grill. Før du laver mad igen, børst grillen med en standard grillbørste. Brug en blød børste på keramikdelen for at fjerne rester.

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

Hurtig Startguide

OPSTART

- 1 Tilsæt kul til brændeovnen og tænd ved hjælp af en eller to tændblokke.
- 2 Lad kuplen stå åben i 10 minutter med bundventilen helt åben.
- 3 Luk kuplen.
- 4 Begynd at lukke topventilen og bundventilen, når kuplens temperatur er inden for 50°F (10°C) fra dit mål.

OPRETHOLDELSE AF TEMPERATUR

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

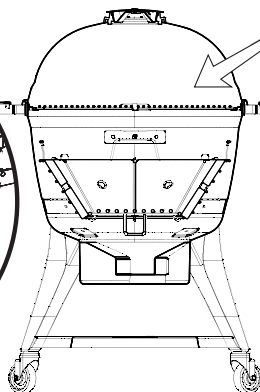
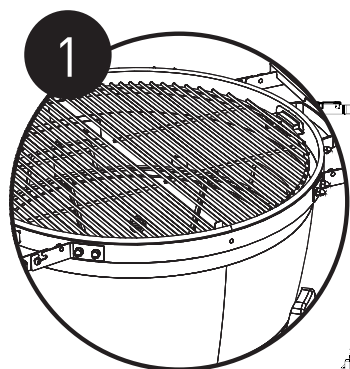
NEDKØLING

- 1 Når du er færdig med madlavningen, skal du lukke bundventilen helt.
- 2 Når temperaturen er under 400°F (205°C), skal du lukke topventilen, men lad en lille revne være åben.
- 3 Dæk ikke grillen, før kuplen er kold at røre ved.

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

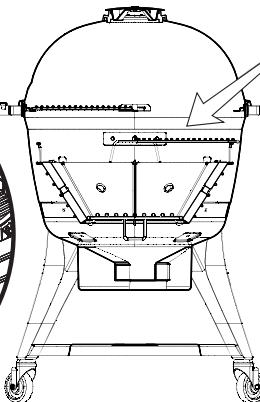
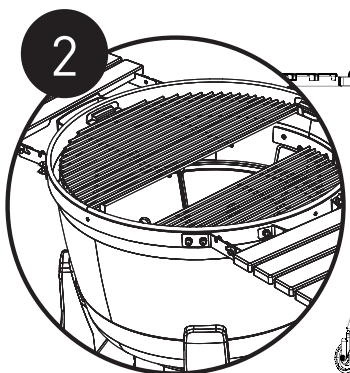
ZONE MADLAVNING

3 forskellige zoner til madlavning.



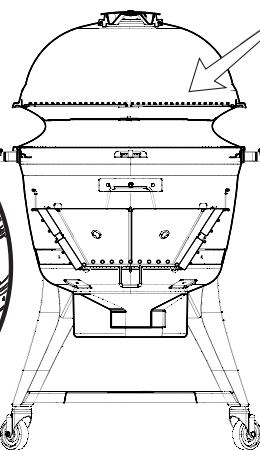
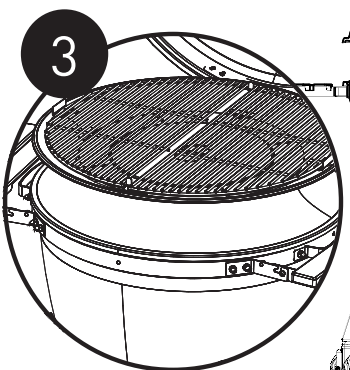
ZONE 1

Normal
Grillning
Niveau.



ZONE 2

Drop-Down
Brændende og
Kombineret
Grillning
Niveau.



ZONE 3

SLÖROLLER™
Rygerniveau.
Må ikke
overstige
500°F.

HURTIG TEMPERATURGUIDE

Ca. temperaturer til madlavningsteknikker.

GRILLE 205-315 °C

RISTE 260-400 °C

BAGE 150-400 °C

STEGE 150-230 °C

RYGE 105-135 °C

FORSIGTIG

LUFT

Når du laver mad over 350°F (175°C), skal du åbne grillen (eller lufte grillen) forsigtigt hver gang du løfter grillkuppelen for at forhindre flashback.

VÆSKER

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

GNISTER

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

UNDER BRUG

Lad ikke grillen stå uden opsyn med grillkuppen åben.

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[MASTERBUILT.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.masterbuilt.com/collections/parts)

KETTLE JOE™: HANDLEIDING
KJ15040320, KJ15043321

GIDS OM TE KOKEN MET KAMADO




Inhoudsopgave

Waarschuwingen	2
Onderdelenlijst en vereist gereedschap	6
Instructies voor installatie van de grill	7
Montage-instructies	8
Aanpassing van scharnier	8
Reinigen en onderhoud	16
Snel aan de slag	16
Kookzones	17

Grill wordt niet geleverd met houtskool.

WAARSCHUWING

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

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

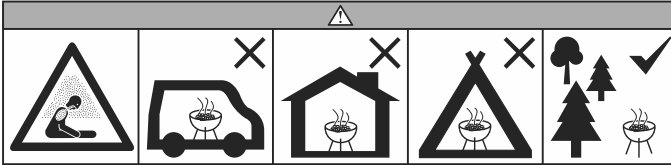
KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR

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

⚠️ WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

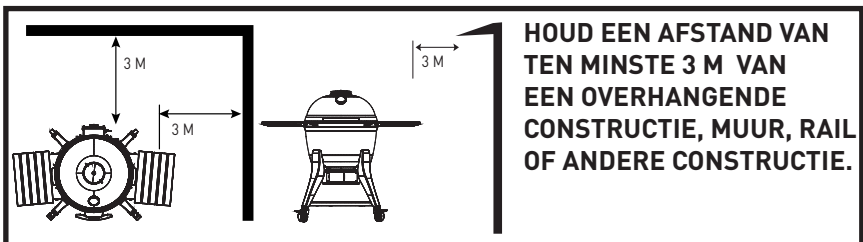
LEES ALLE INSTRUCTIES.

- **WAARSCHUWING!** Deze grill zal zeer warm worden. Verplaats het apparaat niet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Niet voor gebruik binnenshuis!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
- **WAARSCHUWING!** Kinderen en huisdieren altijd van de grill vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen de grill gebruiken. Van nabij toezicht houden als de grill wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid



- **EEN BELANGRIJKE OORZAAK VAN BRAND IS HET NIET-BEHOUDEN VAN VOLDOENDE RUIMTE (LUCHTRUIMTE) VAN BRANDBAAR MATERIAAL. HET IS UITERMATE BELANGRIJK DAT DIT PRODUCT UITSLUITEND WORDT GEINSTALLEERD VOLGENS DEZE INSTRUCTIES.**

- De grill niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- De grill altijd gebruiken conform alle van toepassing zijnde plaatselijke en nationale brandcodes.
- Vóór elk gebruik moet u controleren of alle moeren, schroeven en bouten stevig vastgeschroefd zijn.
- De grill nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek.
- De grill is **UITSLUITEND** voor GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Houd ten minste 3 m vrije ruimte van brandbaar materiaal, zoals hout, droge planten, gras, borstels, papier of doeken.





WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

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

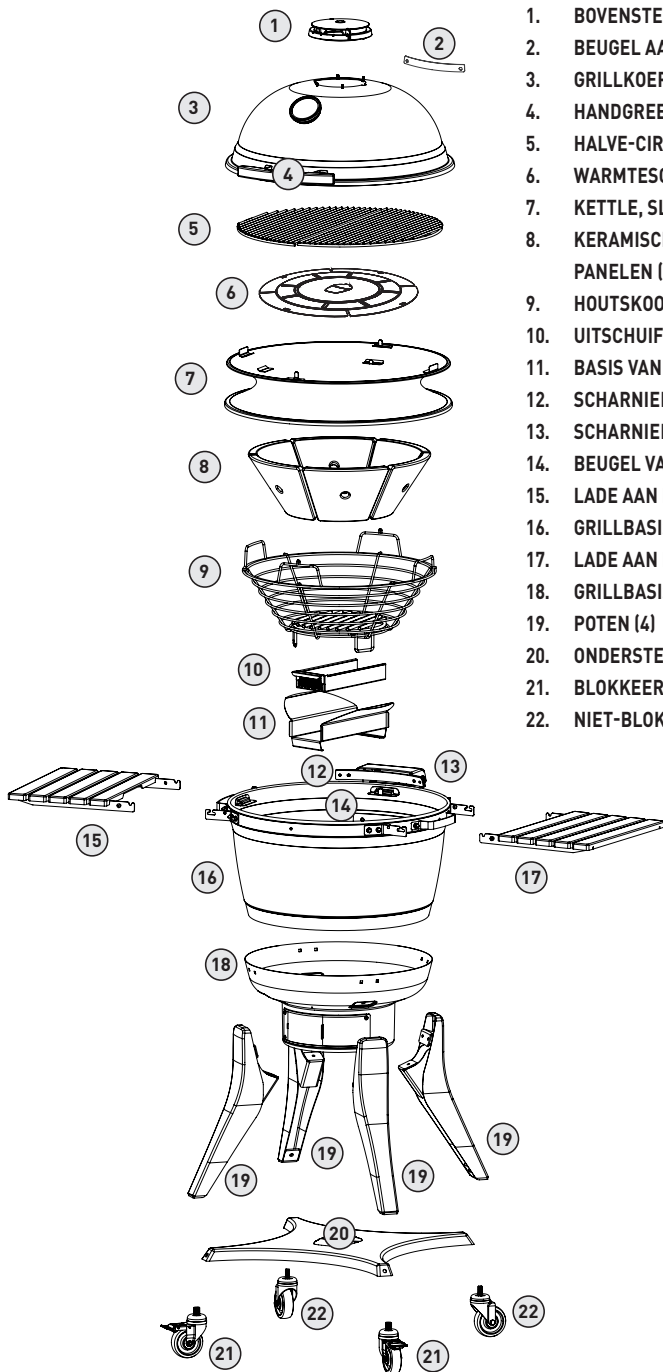


WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

en lichaam van de luchtgaten vandaan houden en ook afwenden als u het deksel opent. Tijdens het gebruik komt er stoom en warme lucht vrij.

- Als u kookt op een temperatuur boven 175 °C, moet u de grill voorzichtig openen (laten 'boeren' of beetje bij beetje openen), telkens als u de koepel van de grill opent, om een steekvlam te voorkomen. Een steekvlam is een stoot van witgloeiende warmte veroorzaakt door een toevloed van zuurstof. Open het deksel een beetje, 5 à 8 cm, en laat de warmte gedurende ongeveer 5 seconden ontsnappen om dit te voorkomen.
- Luchtkleppen zijn HEET tijdens het gebruik van de grill en tijdens het afkoelen. Draag beschermende handschoenen tijdens het bijstellen.
- De grill heeft open vuur. Houd de handen, het haar en het gezicht van de vlam vandaan. NIET over de grill leunen tijdens het aansteken. Los haar en losse kleding kunnen vuur vatten.
- De verbandings- en ventilatiestroom NIET hinderen.
- De bakrekken niet bedekken met aluminiumfolie. Hierdoor wordt de warmte gevangen en kan de grill worden beschadigd.
- Nooit HETE kolen of as onbewaakt achterlaten.
- De brandstof gloeiend houden gedurende ten minste 30 minuten vóór gebruik.
- Niet bakken voordat de brandstof met een laag as bedekt is.
- De aslade niet verwijderen als de as en houtskool HEET zijn.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van deze grill of het werken met vuur. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig gereedschap met een lange steel als u hout of houtskool toevoegt.
- De hoogste hoeveelheid houtskool voor de Kettle Joe is 2,7 kg. De houtskoolrooster niet overladen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de grill veroorzaken.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- SloRoller niet gebruiken voor een temperatuur boven 260 °C.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.



1. BOVENSTE LUCHTGAT AAN REGELTOREN (1)
2. BEUGEL AAN HANDGREEP VAN DEKSEL (1)
3. GRILLKOEPEL (1)
4. HANDGREEP VAN DEKSEL (1)
5. HALVE-CIRKELVORMIGE BAKROOSTERS (2)
6. WARMTESCHILD (1)
7. KETTLE, SLÖROLLER™ (1)
8. KERAMISCHE VUURKORF MET MEERDERE PANELEN (6)
9. HOUTSKOOLKORF (1)
10. UITSCHUIFBARE ASLADE (1)
11. BASIS VAN UITSCHUIFBARE ASLADE (1)
12. SCHARNIER/BEUGEL VAN DEKSEL (1)
13. SCHARNIER (1)
14. BEUGEL VAN SCHARNIER (1)
15. LADE AAN LINKERKANT (1)
16. GRILLBASIS (1)
17. LADE AAN RECHTERKANT (1)
18. GRILLBASIS, ONDER (1)
19. POTEN (4)
20. ONDERSTE PLAAT (1)
21. BLOKKEERBARE ZWENKWIELTJES (8)
22. NIET-BLOKKEERBARE ZWENKWIELTJES (2)

Grill monteren

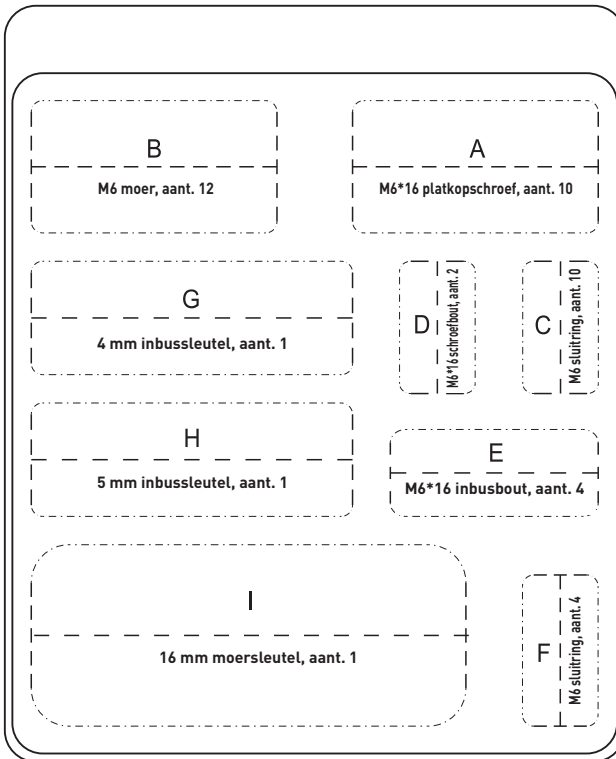
UW GRILL UITPAKKEN

Open de koepel van de grill en verwijder de onderdelen uit de binnenkant van de grill. Hanteer de interne keramische onderdelen voorzichtig.

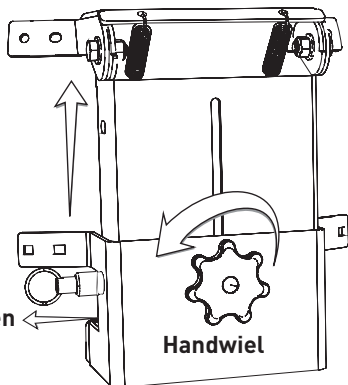
KETTLE JOE

1 Als de interne onderdelen van de grill verwijderd zijn, tilt u de grill uit de verpakking. Plaats aan de kant. Deze grill is zwaar. Wij bevelen daarom aan dat twee mensen deze taak voltooien. De grill NIET optillen aan de lipjes van de zijlade. Gebruik het achterste scharnier en het luchtgat vooraan aan de onderkant om op te tillen.

Schroeven, bouten enz.



Kettle Joe, scharnier aanpassen

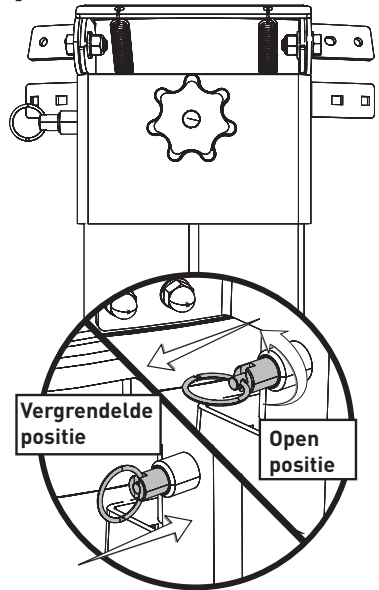


Scharnierpen

Handwiel

Trek de pen uit en draai 90 graden. Maak het handwiel los en schuif het scharnier omhoog. Als het scharnier dicht bij het bovenste veiligheidspunt is, draait u de pen. Laat de pen in het bovenste gat van het scharnier gaan.

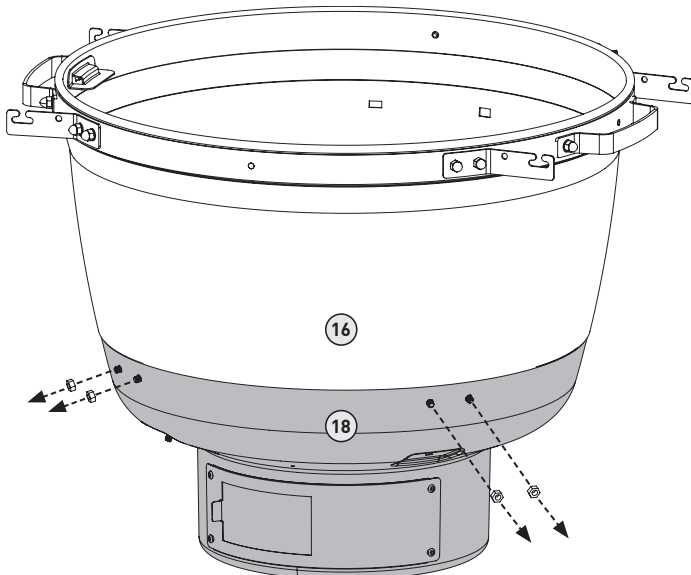
Sluit het deksel. Controleer of het goed zit op de **SLOROLLER™**. Maak het handwiel opnieuw vast.



Vergrendelde positie

Open positie

1



Verwijder 8 moeren van de basis (u hebt ze niet meer nodig).
Bewaar schroeven en sluitringen voor stap 2 en 3.

2

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



VOOREGEMONTEERD

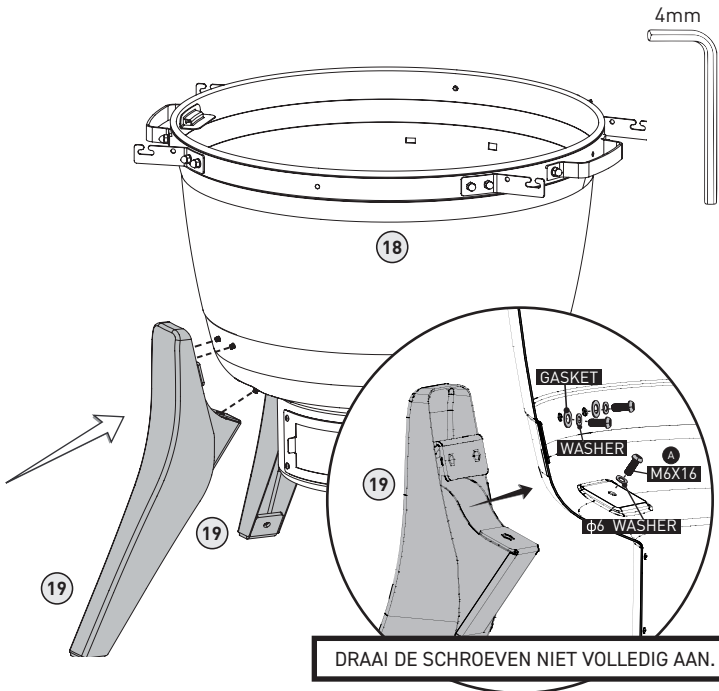


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



3

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



VOOREGEMONTEERD

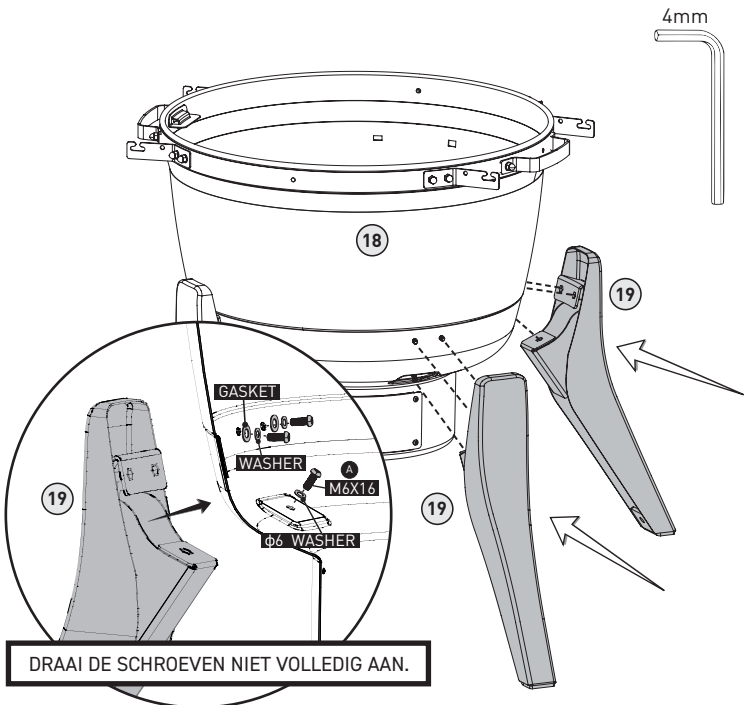


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



4

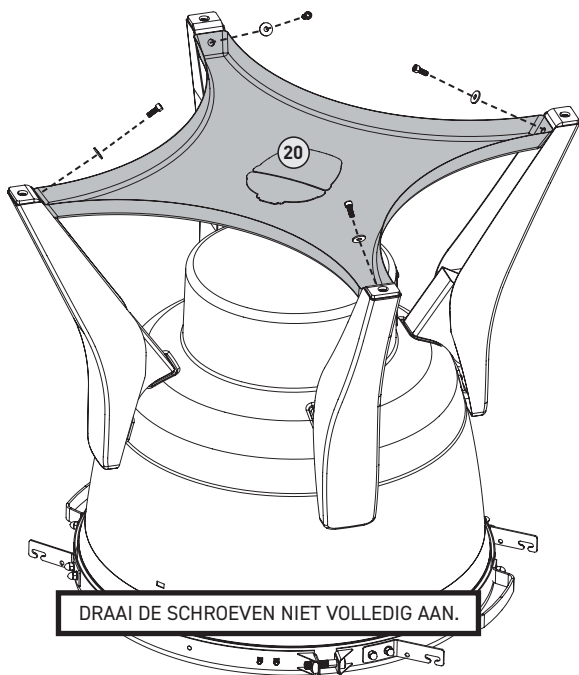
E

M6x16
x4



F

φ6
x4



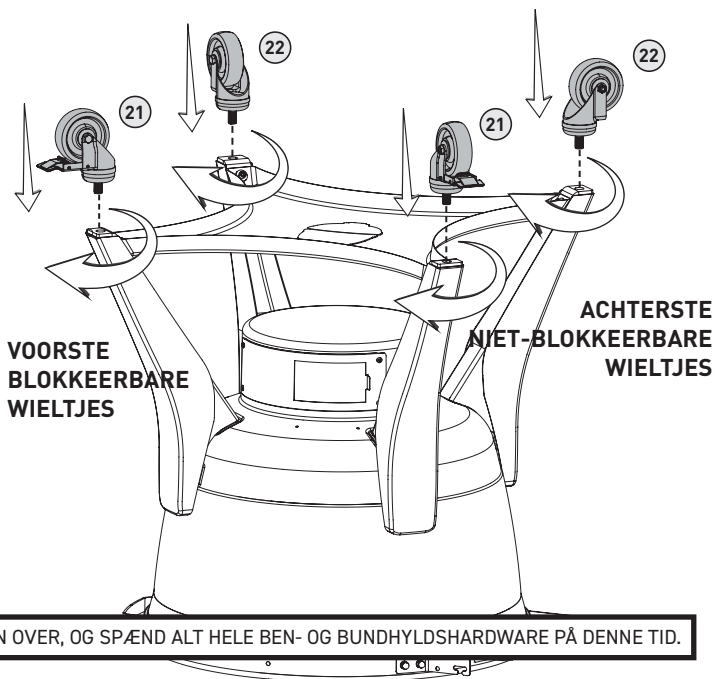
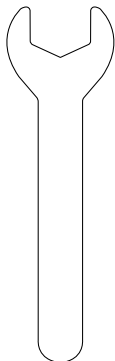
5 mm

DRAAI DE SCHROEVEN NIET VOLLEDIG AAN.

5

I

16 mm
moersleutel X1



VOORSTE
BLOKKEERBARE
WIELTJES

ACHTERSTE
NIET-BLOKKEERBARE
WIELTJES

VEND GRILLER OVER, OG SPÆND ALT HELE BEN- OG BUNDHYLDHARDWARE PÅ DENNE TID.

6

A

M6X16
X2



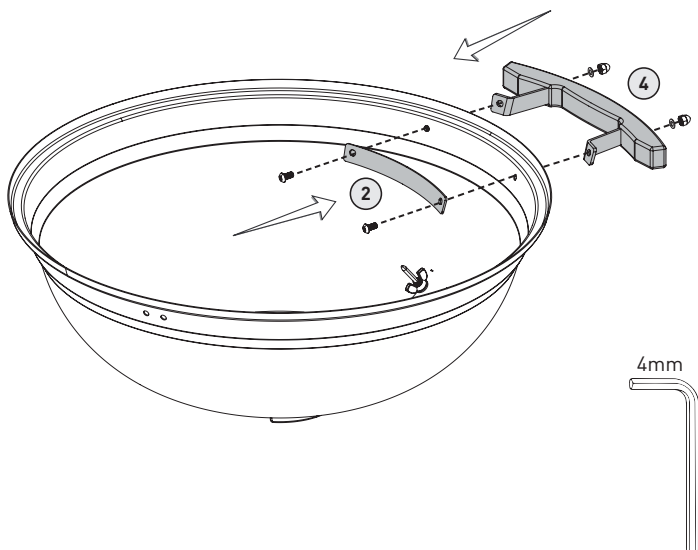
B

M6
X2



C

φ6
X2



7

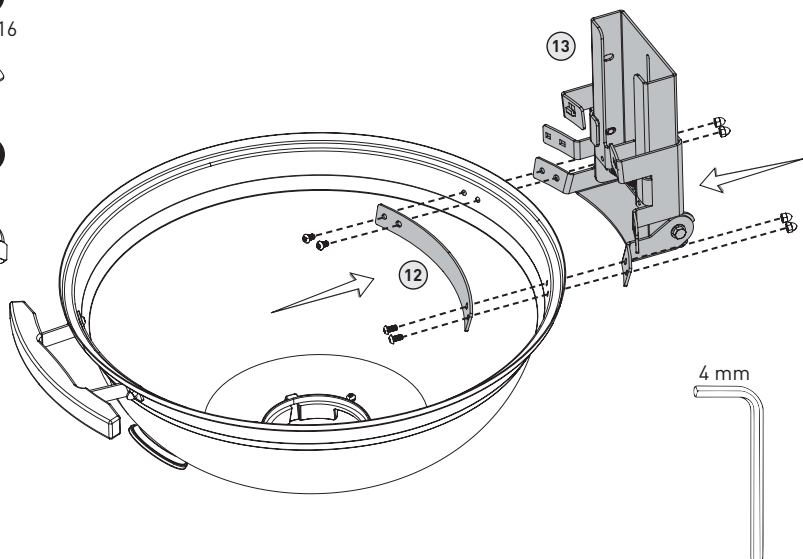
A

M6X16
x4



B

M6
x4



8

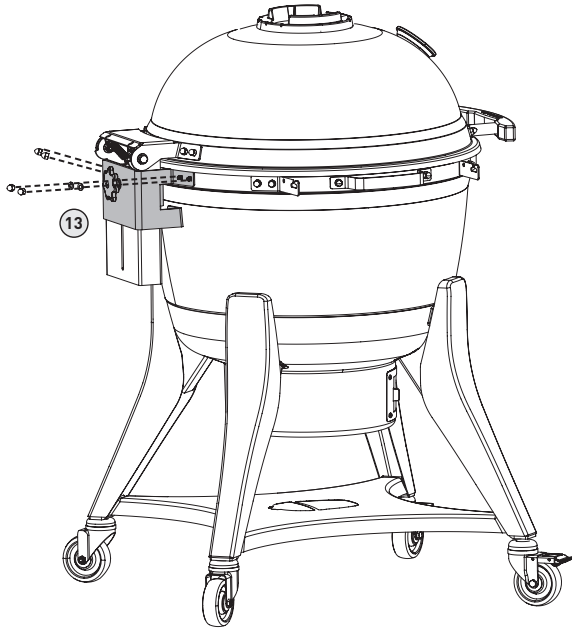
B

M6
x4



C

φ6
x4



9

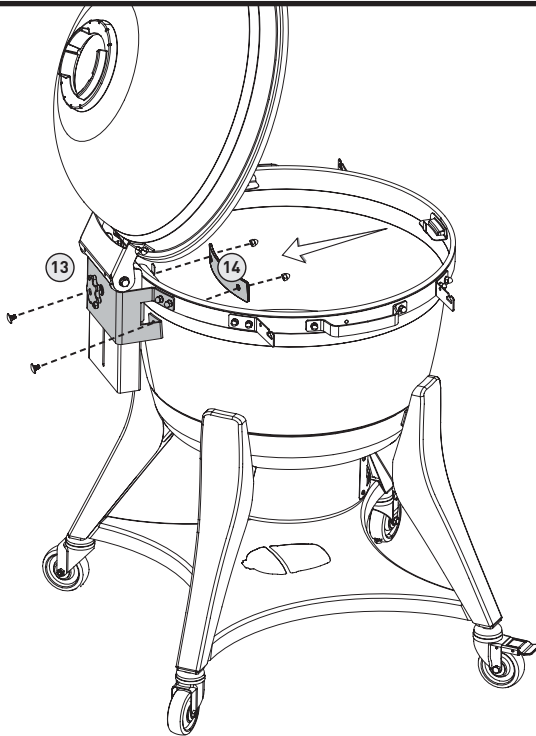
D

M6x10
x2

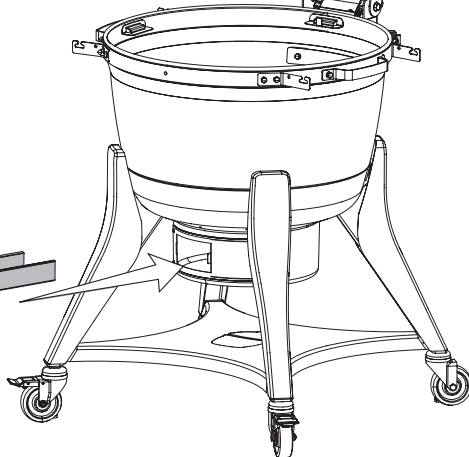
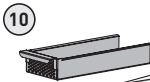
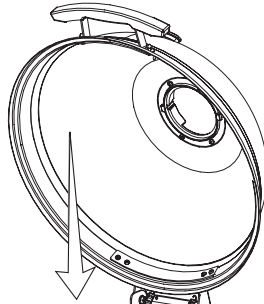
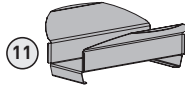
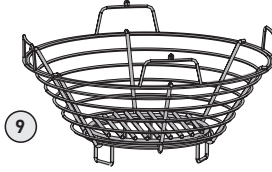
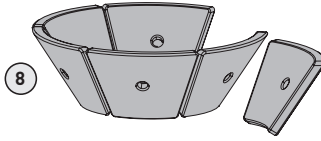
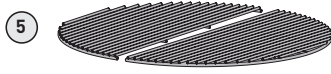


B

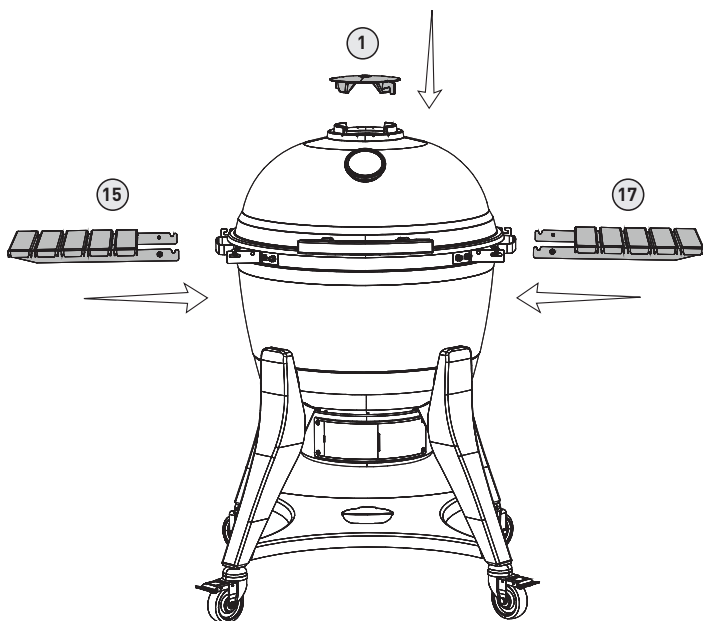
M6
x2



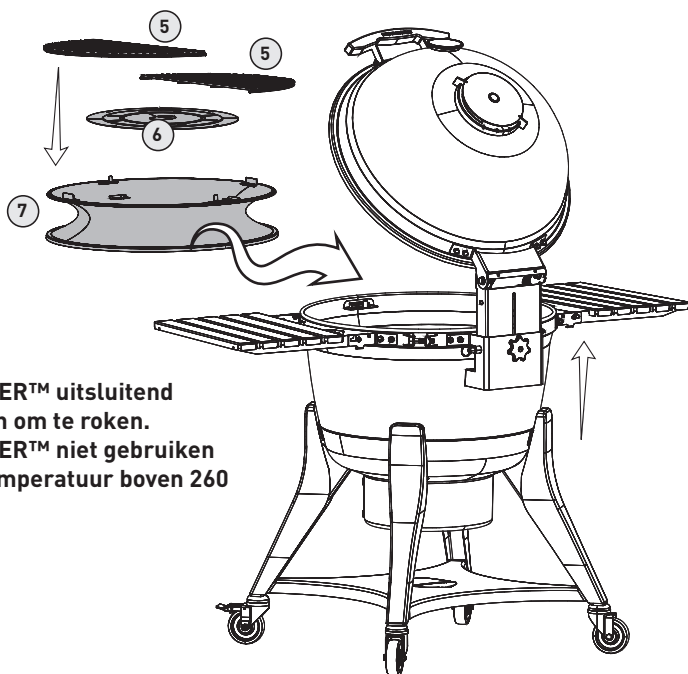
10



11



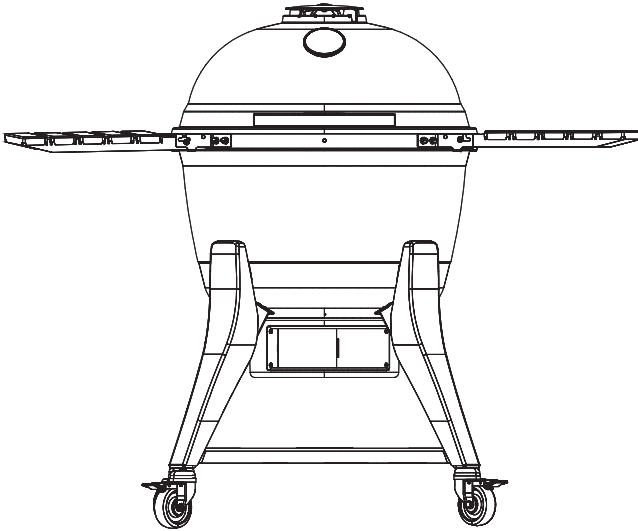
12



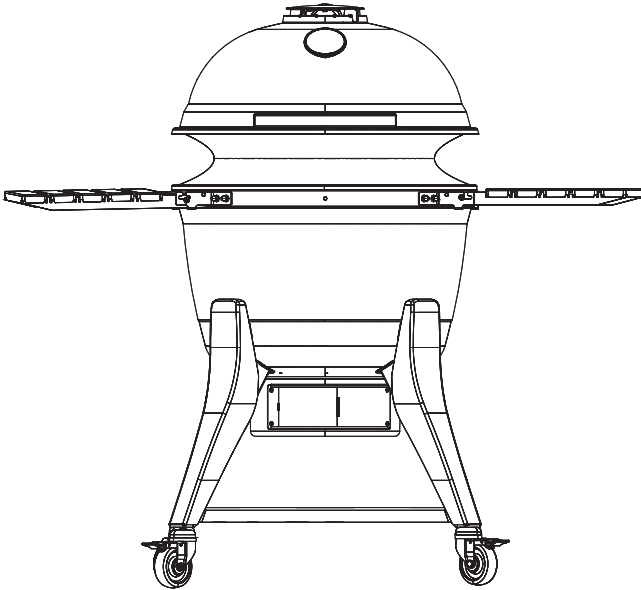
SLÖROLLER™ uitsluitend gebruiken om te roken. SLÖROLLER™ niet gebruiken bij een temperatuur boven 260 °C.

Maak het handwiel los en trek aan de scharnierpen om de hoogte van het scharnier bij te stellen. Plaats SLÖROLLER, warmteschild en bakroosters.

13



Zonder SIÖROLLER™



Met SIÖROLLER™

Reinigen en onderhoud

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

ZELFREINIGEND

- 1 Vul met houtskool en steek aan.
- 2 Plaats de bakroosters.
- 3 Open het bovenste en onderste luchtgat helemaal en laat de temperatuur in de grill stijgen tot 260 °C met de koepel gesloten.
- 4 Houd de temperatuur op ongeveer 260 °C gedurende 15 à 20 minuten.
- 5 Sluit het onderste luchtgat helemaal en wacht nog eens 15 à 20 minuten voordat u het bovenste luchtgat sluit.

Hierdoor worden alle ongewenste resten uitgebrand uit de binnenkant van uw grill. Voordat u opnieuw bakt, borstelt u de bakrooster af met een gewone grillborstel. Gebruik een borstel met zacht haar om resten van de keramiek te verwijderen.

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

Snel aan de slag

OPSTARTEN

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

TEMPERATUUR BEHOUDEN

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

AFKOELEN

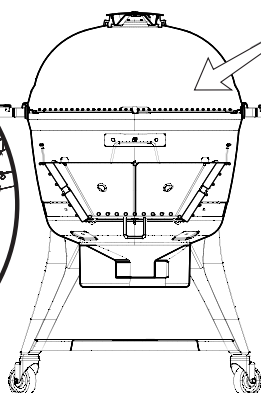
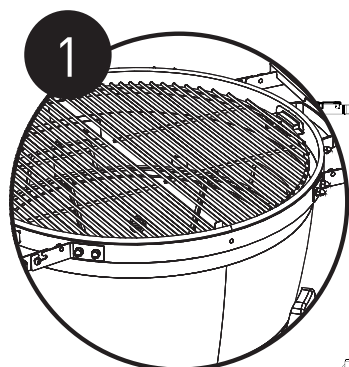
- 1 Na het bakken sluit u het onderste luchtgat helemaal.
- 2 Als de temperatuur lager wordt dan 205 °C, sluit u het bovenste luchtgat helemaal. Laat een spleetje open.
- 3 Bedek de grill niet, voordat de koepel koud genoeg is om aan te raken.

SLUIT DE LUCHTGATEN OM DE TEMPERATUUR TE VERLAGEN.

OPEN DE LUCHTGATEN OM DE TEMPERATUUR TE VERHOGEN.

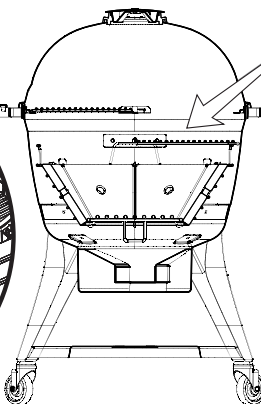
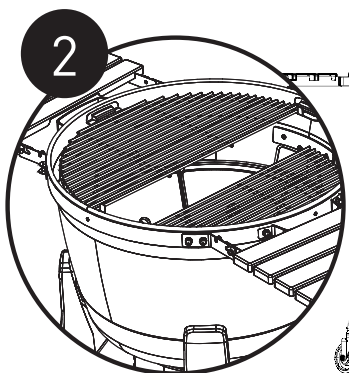
KOOKZONES

3 verschillende kookzones



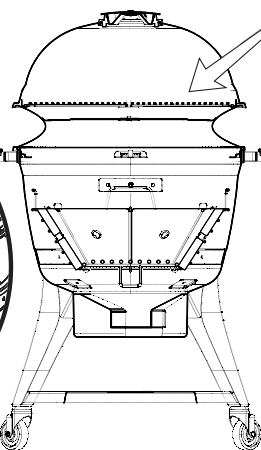
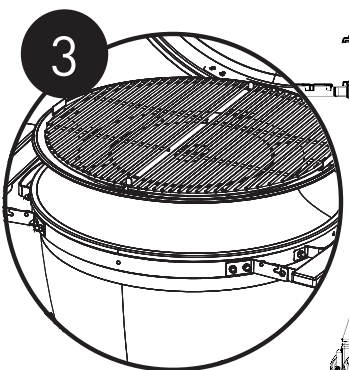
ZONE 1

Niveau voor
gewoon
grillen.



ZONE 2

Niveau voor
dropdown-
schroeven en
gecombineerd
grillen.



ZONE 3

SLÖROLLER™.
Niveau om te
roken. Niet
warmer laten
worden dan
260 °C.

BEKNOPTE TEMPERATUURGIDS

Benaderde temperatuur voor baktechnieken

GRILLEN 205-315 °C

SCHROEIEN 260-400 °C

BAKKEN 150-400 °C

ROOSTEREN 150-230 °C

ROKEN 105-135 °C

OPGELET

BOEREN (BEETJE BIJ BEETJE OPENEN)

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

VLOEISTOFFEN

Mors geen vloeistof in of op de warme grill.

VONKEN

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

TIJDENS DE WERKING

Laat de grill niet onbewaakt achter met de koepel open.

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[MASTERBUILT.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.masterbuilt.com/collections/parts)

KETTLE JOE™ OMISTAJAN OPAS
KJ15040320, KJ15043321

OPAS KAMADO GRILLAUKSEEN




Sisältö

Varoitukset	2
Osaluettelo & Tarvittavat Välineet	6
Grillin Asennusohje	7
Kokoamisohjeet	8
Ilmanpainesaranan Säättö	8
Ylläpito ja Puhdistus	16
Nopea Aloitusopas	16
Vyöhykepaistaminen	17

Hiili ei tule grillin mukana.

VAROITUS

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

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

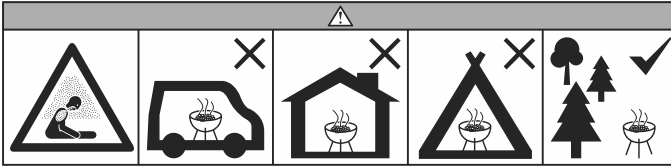
HIILIMONOKSIDIN VAARA

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



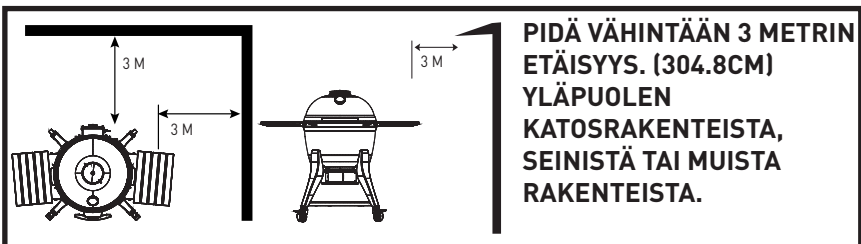
VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET LUE KAIKKI OHJEET

- **VAROITUS!** Grilli kuumenee todella kuumaksi. Älä liikuta grilliä käytön aikana.
- **VAROITUS!** Älä käytä sisätiloissa!
- **VAROITUS!** Älä käytä alkoholia tai bensiiniä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensyöttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 säädännön mukaisia sytyttimiä!
- **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähetyviltä kaikkina aikoina. ÄLÄ anna lasten käyttää grilliä. Ole varuillasi varsinkin pienten lasten ja lemmikkieläinten ollessa grillin lähetyvillä käytön aikana.



- **VAADITTUJEN VÄLIEN (ILMATILAN) HUOMIOIMATTA JÄTTÄMINEN AIHEUTTAA HELPOSTI SYTTYVIEN MATERIAALIEN SYTTYMISVAARAN. TUOTTEEN ASENTAMINEN NÄIDEN OHJEIDEN MUKAISESTI ON ERITTÄIN TÄRKEÄÄ.**

- Älä käytä grilliä ahtaissa ja/tai kiireisissä tiloissa esim. sisätiloissa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa, veneissä. Hiilimonoksidimyrkytyksen vaara.
- Käytä grilliä aina paikallisten, maakunnan ja kansallisten palomääräysten mukaisesti.
- Tarkista grillin pultit, nupit ja ruuvit ennen käyttöä.
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen, autokatoksen, markiisin tai ulokkeen alla.
- Grilli on suunniteltu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.
- Pidä vähintään 3 metrin etäisyys. (304,8cm) kaikista helposti syttyvistä materiaaleista kuten puusta, kuivista kasveista, harjoista, paperista tai kankaasta.





VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

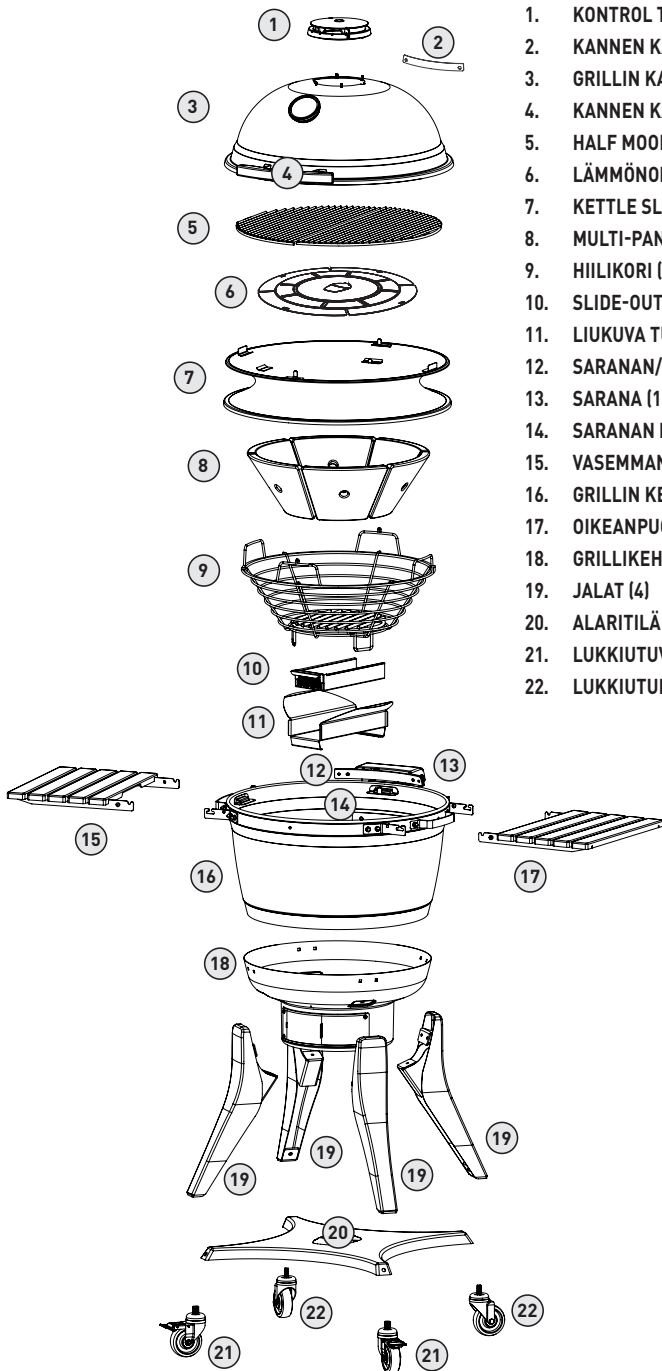
- Älä käytä grilliä koskaan muuhun, kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Tätä grilliä EI ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Alkoholin, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä laitteen kokoamisessa tai turvallisessa käytössä.
- Pidä palosammutin lähetyvillä grilliä käyttäessäsi.
- Öljyllä tai rasvalla grillatessasi pidä BC -tai ABC-tyyppinen palosammutin lähetyvillä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa öljyn tai rasvan paloa vedellä. Soita hätänumeroon välittömästi. BC- tai ABC-tyyppiset palosammuttimet saattavat joissain tapauksissa kontrolloida tulipaloa.
- Käytä grilliä tasaisella, palamattomalla, vakaalla alueella kuten soralla, betonilla, tiilellä tai kivellä. Asfalttialue ei ole välttämättä paras alue tähän tarkoitukseen.
- Grillin TULEE olla kosketuksissa maahan. Älä aseta grilliä pöydälle tai tiskille. ÄLÄ liikuta grilliä epätasaisilla alueilla.
- Älä käytä grilliä puisilla tai helposti syttyvillä pinnoilla.
- Pidä grilli puhtaana syttyvistä materiaaleista kuten bensiinistä ja muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Älä jätä grilliä vartioimatta.
- ÄLÄ salli aktiiviteettien harrastamista grillin lähetyvillä sen käytön aikana tai heti sen jälkeen, kunnes grilli on jäähtynyt.
- Älä koskaan käytä lasisia, muovisia tai keraamisia ruoanlaittovälineitä grillin yhteydessä. Älä koskaan aseta tyhjiä ruokailuvälineitä grilliin sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan liikuta grilliä sen ollessa käytössä. Salli grillin viilentyä kokonaan (alle 45°C) ennen sen liikuttamista tai varastointia.
- Älä varastoi grilliä kuumien hiilien tai tuhkan ollessa sen sisällä. Varastoi vasta, kun tuli on kokonaan sammunut ja kaikki pinnat ovat kylmiä.
- Älä koskaan käytä grilliä lämmittimenä. LUE HIILIMONOKSIDIN VAARA
- Grilli on KUUMA käytön aikana ja pysyy KUUMANA sen jäähtymisprosessin ajan. Käytä VAROVAISUUTTA. Käytä suojakäsineitä/hanskoja
- ÄLÄ tönäise tai heilauta grilliä henkilökohtaisen vamman välttämiseksi kuumien nesteiden läikkymisen ja roiskeiden välttämiseksi.
- Siirrä ruoka varovasti pois grilliltä. Kaikki pinnat ovat KUUMIA ja saattavat aiheuttaa palovammoja. Käytä patakintaita/käsineitä ja vankkoja grillauslastoja

VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

kuumilta pinnoilta sekä roiskeilta suojautumiseen.

- Älä koske KUUMIIN pintoihin.
- Grilli on KUUMA käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pidä kasvosi ja kehosi kaukana ilmarei'istä ja grillin kannesta sitä avatessasi. Höyry ja kuuma ilma virtaavat grillistä sen käytön aikana.
- Yli 175°C kokatessasi, avaa grilli varovasti (tai läpsäytä sitä varovasti) joka kerta grillin kantta nostaessasi hapen aiheuttaman kuumen takauman välttämiseksi. Avaa kansi vain 5-8 cm ja anna höyryn paeta noin 5 sekunnin ajan tämän välttämiseksi.
- Ilmapellit ovat KUUMIA grillin käytön ja jäähtymisen aikana. Käytä suojakäsineitä grilliä säätäessäsi.
- Grillissä on avotuli. Pidä kädet, hiukset ja kasvot kaukana tulesta. ÄLÄ nojaa grilliin sytytyksen aikana. Vapaana heiluvat hiukset ja löysät vaatteet saattavat syttyä tuleen.
- ÄLÄ estä palamista tai ilmankiertoa.
- Älä peitä keittotasoa foliolla. Tämä estää kuumuutta poistumasta ja saattaa aiheuttaa vahinkoa grillille.
- Älä koskaan jätä KUUMIA hiiliä tai tuhkaa vartioimatta.
- Polttoaine tulee pitää punaisen kuumana ainakin 30 minuuttia ennen käyttöä.
- Älä aloita grillausta ennen kun polttoaineessa on kerros tuhkaa.
- Älä yritä avata tuhkakuppia hiilen ja tuhkan ollessa KUUMIA.
- Käytä suojakäsineitä kuumia osia tai tulta käsitellessäsi. Käytä suojakäsineitä tai pitkiä, vankkoja välineitä puun tai hiilen lisäämiseksi.
- Kettle Joen enimmäishiilimäärä on 2,7 kg. (6 lbs). Älä koskaan täytä hiiliristikkoa liian täyteen. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa grilliä.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.
- SloRoller-laitetta ei tule käyttää yli 260°C:n lämpötiloissa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



1. KONTROL TOWER™ YLÄVENTTIILI (1)
2. KANNEN KAHVAN KIIUNNIKE (1)
3. GRILLIN KANSI (1)
4. KANNEN KAHVA (1)
5. HALF MOON GRILLIRITILÄT (1)
6. LÄMMÖNOHJAIN (1)
7. KETTLE SLÖROLLER™ (1)
8. MULTI-PANEL™ KERAAMINEN TULIPESÄ (6)
9. HIILIKORI (1)
10. SLIDE-OUT™ TUHKAKUPPI (1)
11. LIUKUVA TUHKAKUPPIN POHJA (1)
12. SARANAN/KANNEN KIIUNNIKE (1)
13. SARANA (1)
14. SARANAN KIIUNNIKE (1)
15. VASEMMANPUOLEINEN HYLLY (1)
16. GRILLIN KEHO (1)
17. OIKEANPUOLEINEN LIUKUVA HYLLYKKÖ (1)
18. GRILLIKEHON POHJA (1)
19. JALAT (4)
20. ALARITILÄ (1)
21. LUKKIUTUVAT KÄÄNTYVÄT PYÖRÄT (2)
22. LUKKIUTUMATTOMAT KÄÄNTYVÄT PYÖRÄT (2)

Grilli Asennusohje

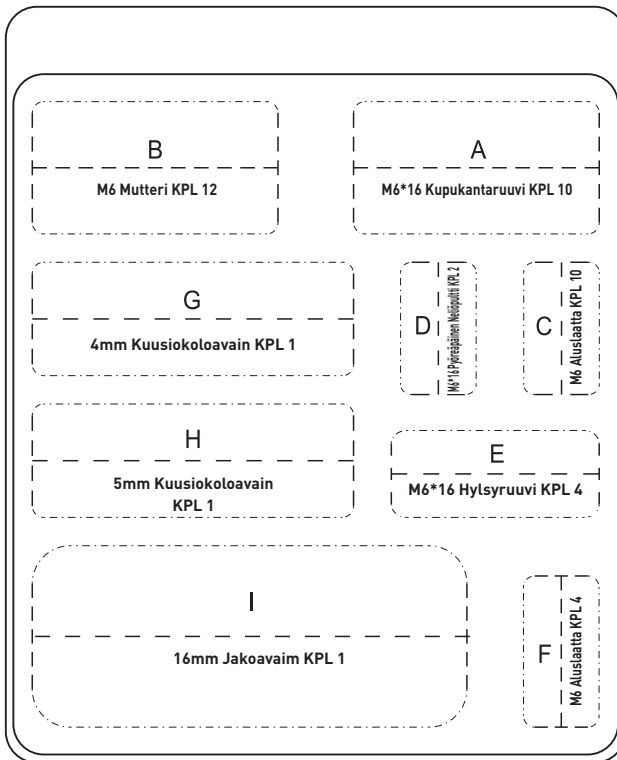
GRILLIN PAKETOINNIN AVAAMINEN

Avaa kansi ja poista sen sisällä olevat grillin osat. Käsittele sisäisiä keraamisia osia varoen.

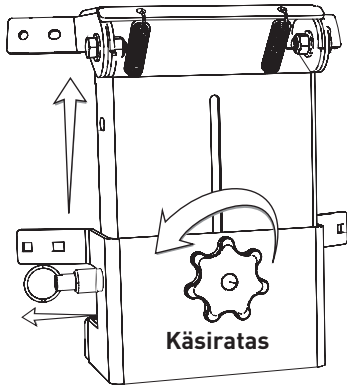
KETTLE JOE

1 Grillin sisäisten osien poistamisen jälkeen nosta grilli laatikosta ja aseta sivuun. Grillin painon takia suosittelemme kahden henkilön avustavan tässä tehtävässä. ÄLÄ nosta grilliä sen sivujen hyllylevyistä. Käytä nostamiseen sen takaosan saranaaja alapuolen venttiiliaukkoa.

Laitteisto



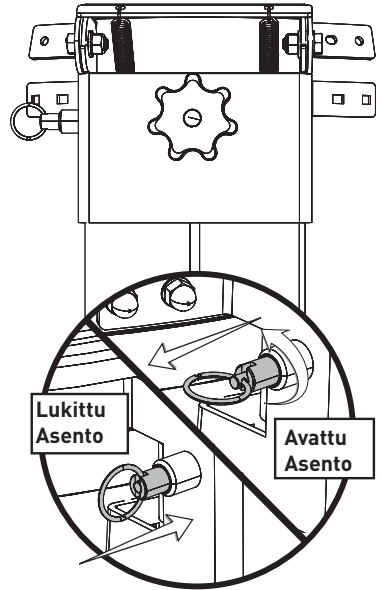
Kettle Joe Saranan Säädöt



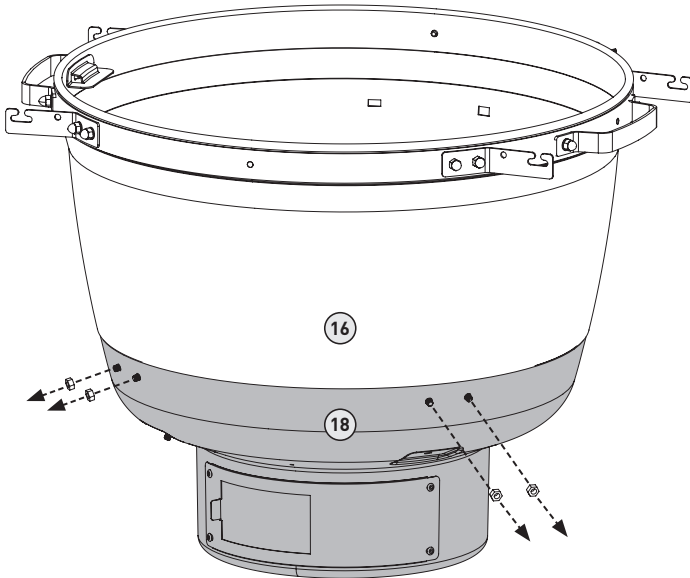
Saranatappi

Käsiratias

Vedä tappi ulos ja kierrä 90°. Löysää käsipyörää ja työnnä sarana ylös. Kun sarana on lähellä ylemmää kiinnityspistettä, kierrä tappi ja anna sen lukkiutua saranan ylemmään reikään. Sulje kansi ja varmista, että se on tukevasti **SLÖROLLER™** -laitteen päällä, kiristä käsipyörä uudelleen.



1



Poista pohjan 8 mutteria (ei tarvita myöhempää käyttöä varten). Säilytä ruuvit ja aluslaatat askeleita 2 ja 3 varten.

2

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



ESIKOOTTU

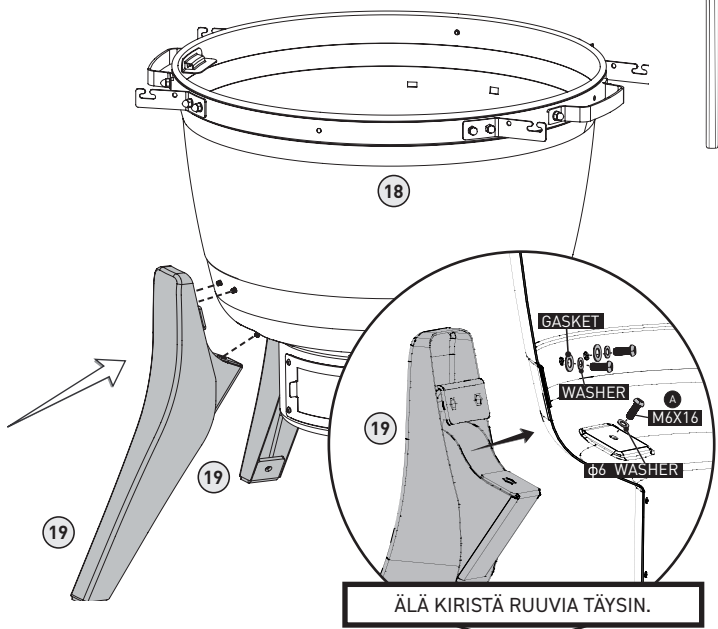
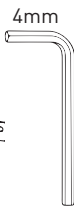


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



ÄLÄ KIRISTÄ RUUVIA TÄYSIN.

3

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



ESIKOOTTU

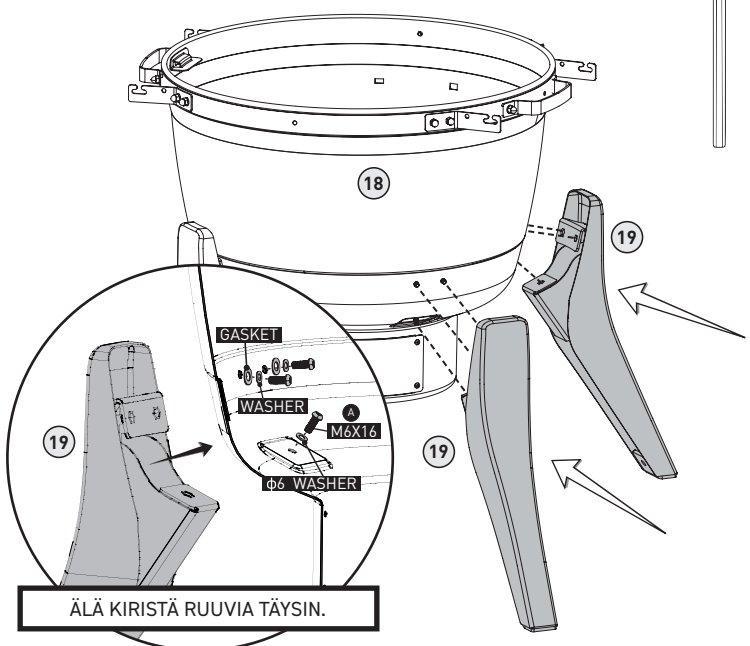


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



ÄLÄ KIRISTÄ RUUVIA TÄYSIN.

4

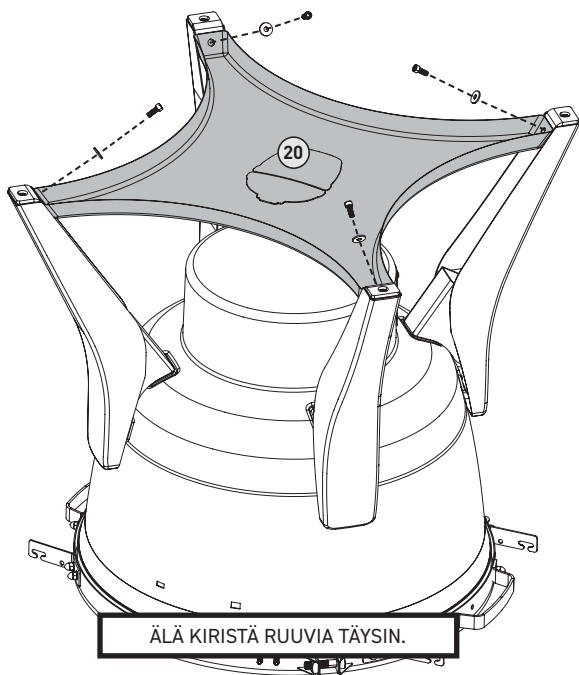
E

M6×16
×4



F

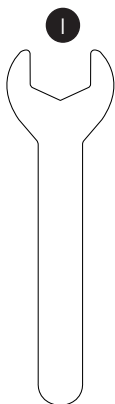
φ6
×4



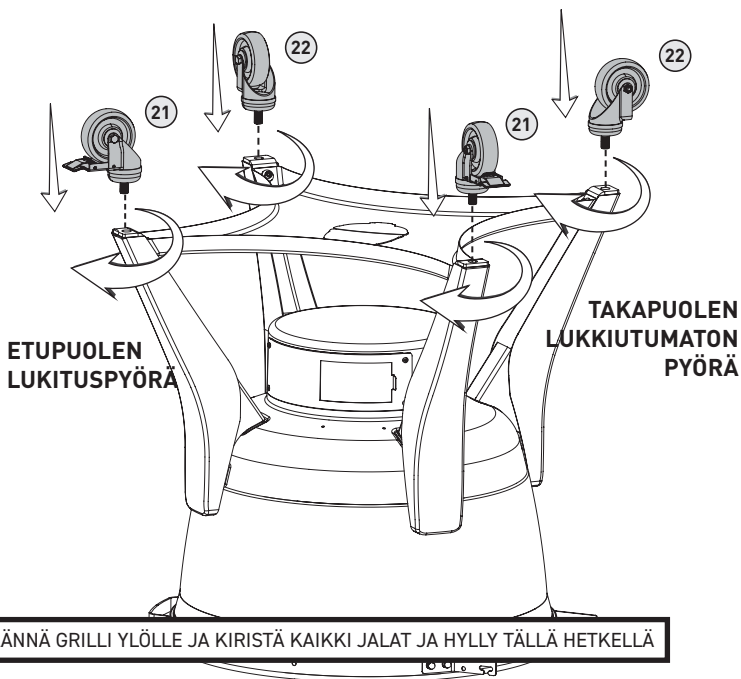
5 mm

ÄLÄ KIRISTÄ RUUVIA TÄYSIN.

5



I



ETUPOULEN
LUKITUSPYÖRÄ

TAKAPOULEN
LUKKIUTUMATON
PYÖRÄ

KÄÄNNÄ GRILLI YLÖLLE JA KIRISTÄ KAIKKI JALAT JA HYLLY TÄLLÄ HETKELLÄ

6

A

M6X16
X2



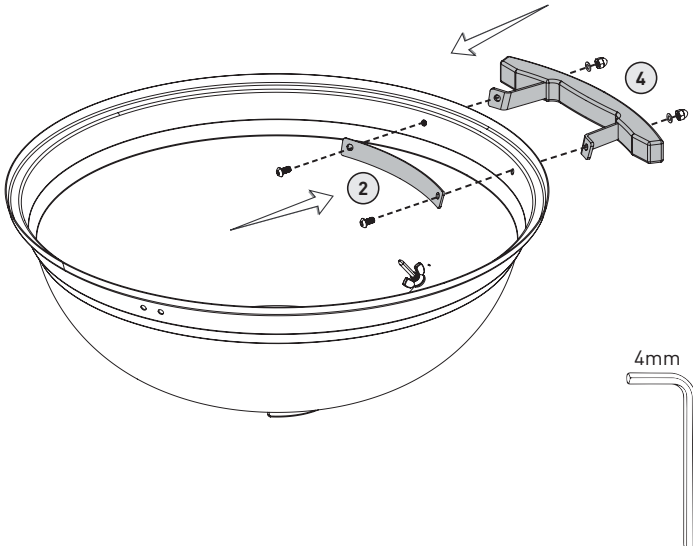
B

M6
X2



C

φ6
X2



7

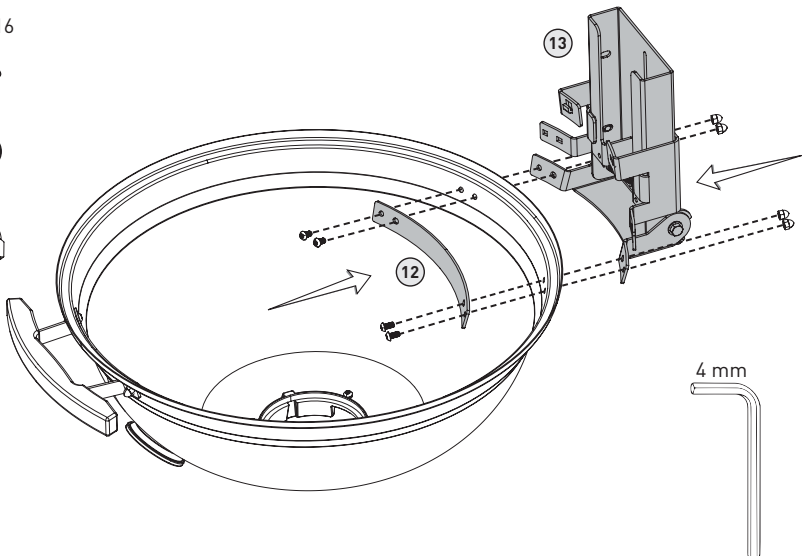
A

M6X16
x4



B

M6
x4



8

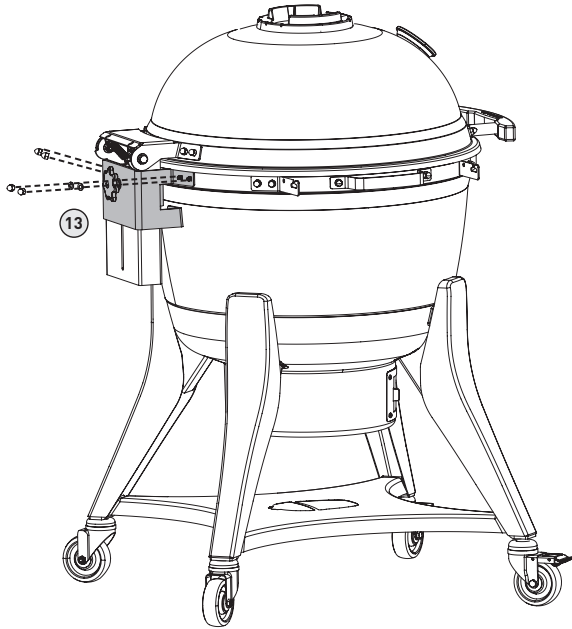
B

M6
x4



C

φ6
x4



9

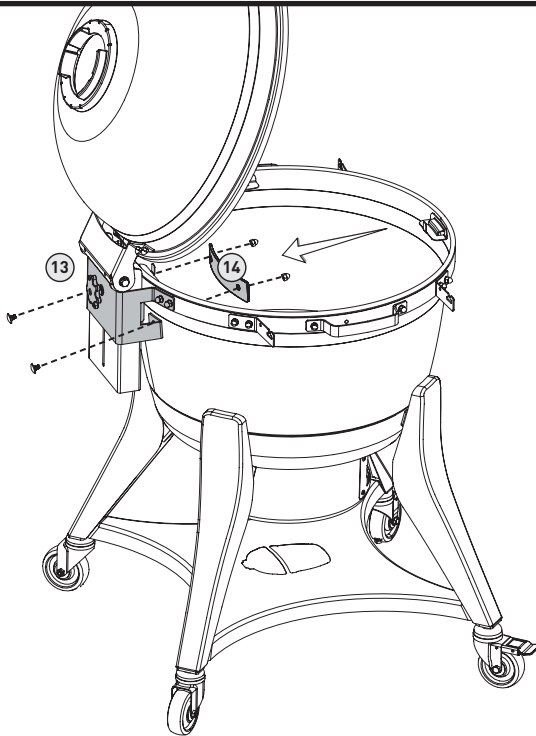
D

M6x10
x2

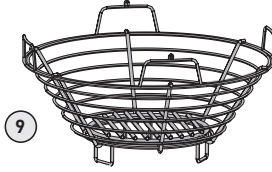
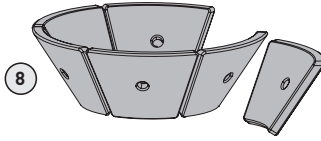


B

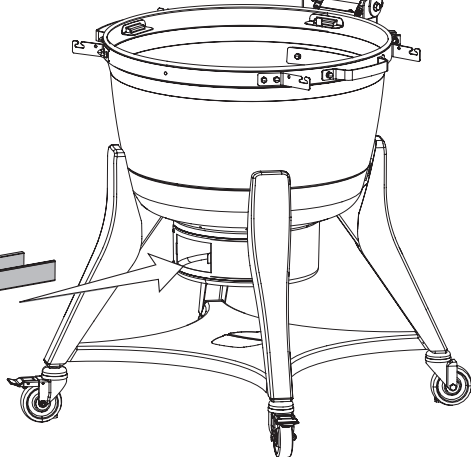
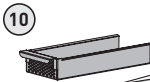
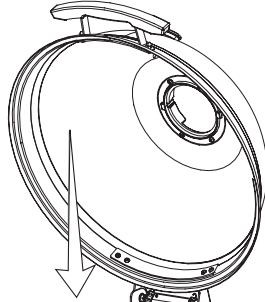
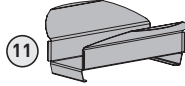
M6
x2



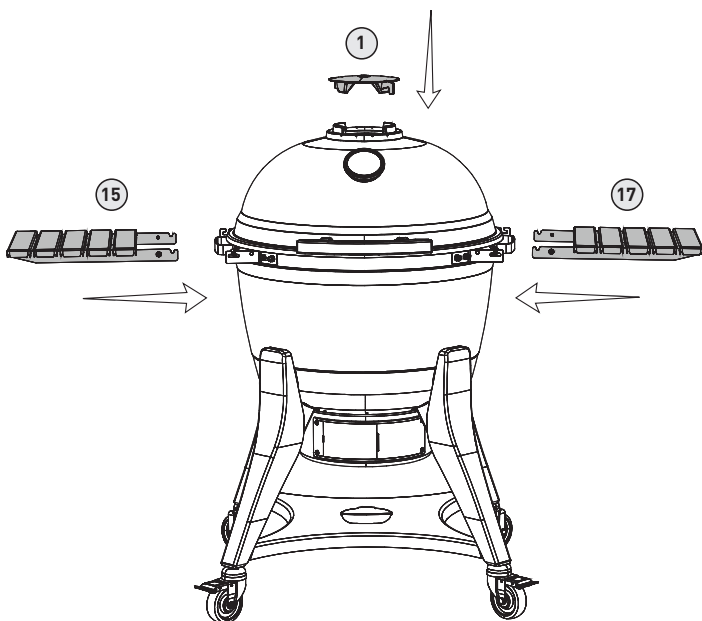
10



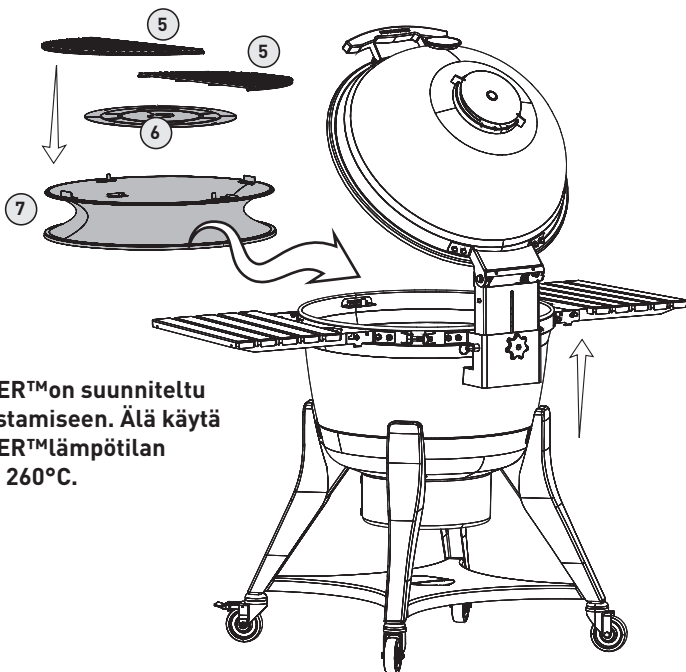
9



11



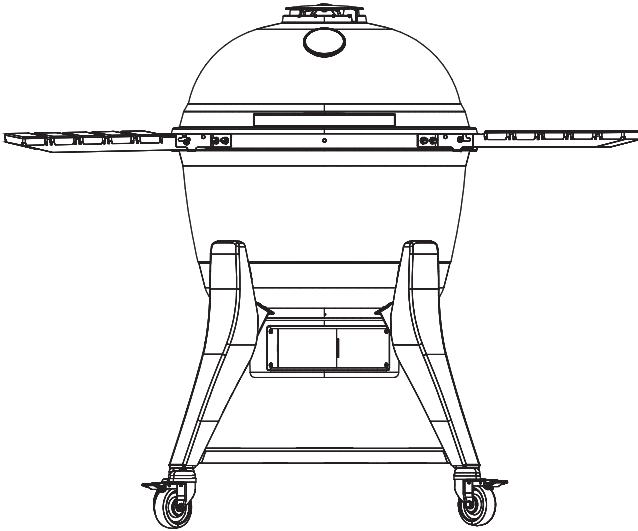
12



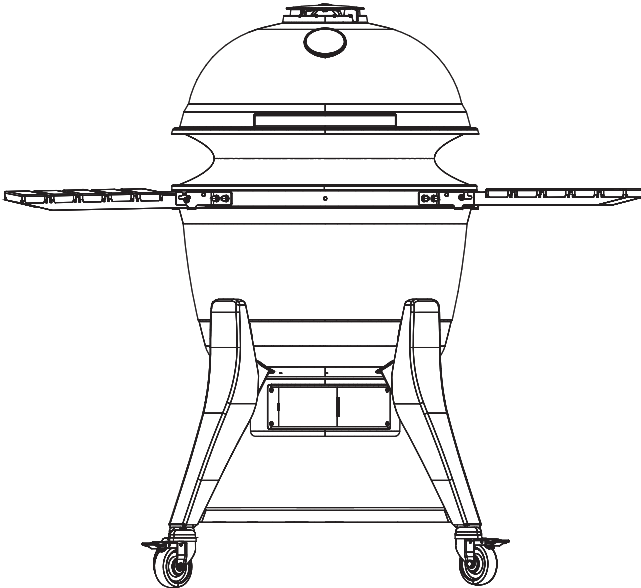
SLÖROLLER™ on suunniteltu vain savustamiseen. Älä käytä SLÖROLLER™ lämpötilan ylittäessä 260°C.

Löysää käsipyörä ja vedä saranatapista saranan korkeuden säätämiseksi. Aseta SLÖROLLER™, lämmönohjain ja kypsennysristikot paikalleen.

13



Ilman SLÖROLLER™



SLÖROLLER™ mukana

Ylläpito & Puhdistus

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

ITSEPUHDISTAVA

- 1 Lisää hiiliä ja sytytä ne.
- 2 Asenna ritalät.
- 3 Avaa ylä -ja alaventtiilit ja anna grillin lämpötilan nousta 260°C asteeseen kannen ollessa kiinni.
- 4 Pidä lämpötila noin 260°C asteessa 15-20 minuuttia.
- 5 Sulje alaventtiili ja odota toiset 15-20 minuuttia, ennen yläventtiilin sulkemista.

Tämä prosessi polttaa grillin sisällä olevan lian. Harjaa ritalät grilliharjalla ennen seuraavaa grillauskertaa. Käytä pehmeää harjaa keraamisten osien puhdistamiseksi.

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

Nopea Aloitusopas

ALOITUS

- 1 Lisää hiilet tulipesään ja sytytä hiilet palon käynnistimillä.
- 2 Jätä kansi auki 10 minuutiksi alaventtiilin ollessa kokonaan auki.
- 3 Sulje kansi.
- 4 Aloita ylä -ja alaventtiilin sulkeminen sisälämpötilan ollessa 10°C (50°F) astetta halutusta kohdelämpötilasta

LÄMPÖTILAN YLLÄPITO

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

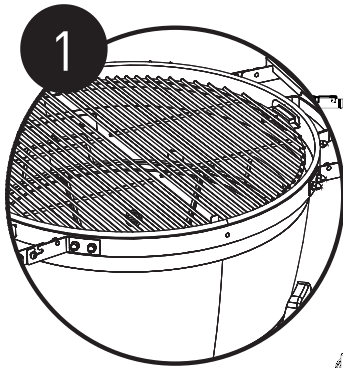
GRILLIN JÄÄHDYTTÄMINEN

- 1 Sulje alaventtiili kokonaan grillauksen jälkeen.
- 2 Lämpötilan laskiessa 205°C (400°F) asteeseen, sulje yläventtiili melkein kokonaan.
- 3 Älä sulje grilliä ennen kun sen kansi on viileä kosketukselle.

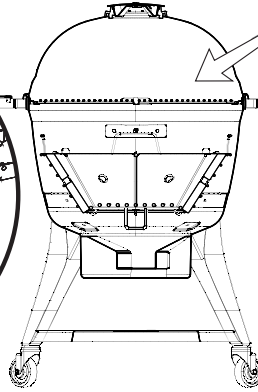
**SULJE VENTTIILIT LÄMPÖTILAN LASKEMISEKSI.
AUKAISE NE LÄMPÖTILAN NOSTAMISEKSI.**

VYÖHYKEPAISTAMINEN

3 eri paistamisvyöhykettä.

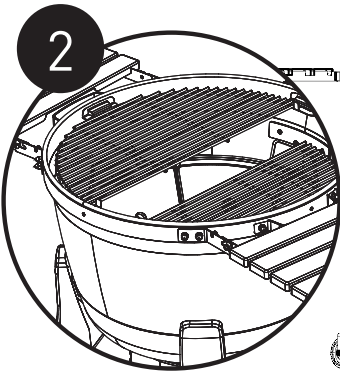


1

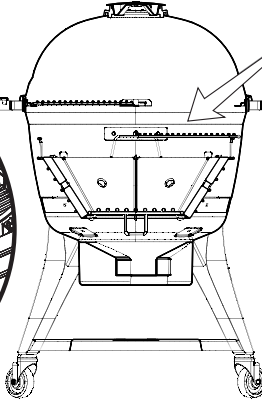


VYÖHYKE 1

Normaali
Grillaus
Taso.

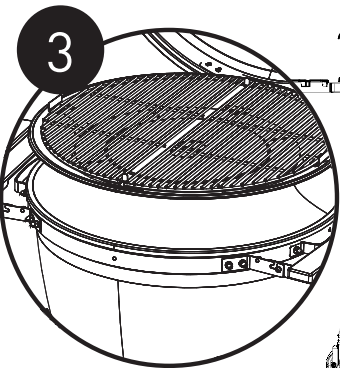


2

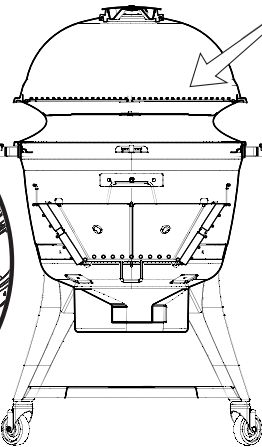


VYÖHYKE 2

Avattava
Paisto ja
Yhdistetty
Grillaus
Taso.



3



VYÖHYKE 3

SLÖROLLER™
Savustintaso.
Älä ylitä
260°C
Lämpötilaa.

NOPEA LÄMPÖTILA-OPAS

Suurpiirteiset lämpötilat ruoanlaittoon.

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

HUOMAUTUS

LÄPSÄYTYS

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

NESTEET

Älä läikytä nestettä grillin sisälle tai pintaan sen ollessa kuuma.

KIPINÄT

Huomioithan kipinät ja lentävän hiilloksen käyttäessäsi grilliä puuterassilla.

KÄYTÖN AIKANA

Älä jätä grilliäsi vartioimatta ja kantta auki

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[MASTERBUILT.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.masterbuilt.com/collections/parts)

KETTLE JOE™ BEDIENUNGSANLEITUNG
KJ15040320, KJ15043321

ANLEITUNG ZUM GRILLEN MIT DEM KAMADO



Inhaltsübersicht

Warnungen	2
Teileliste und benötigtes Werkzeug	6
Anweisungen zum Aufstellen des Grills	7
Montageanleitungen	8
Scharniereinstellung	8
Reinigung und Pflege	16
Die schnelle Inbetriebnahme	16
Auf Stufen Grillen	17

Der Grill wird nicht mit Holzkohle geliefert.

WARNUNG

- Diese Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch dieses Geräts notwendig sind.
- Vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts alle Warnungen und Anweisungen lesen und befolgen.
- Diese Betriebsanleitung für spätere Nachschlagzwecke behalten.



Nichtbefolgen dieser Anweisungen könnte Brand, Explosion oder Verbrennungsgefahr zur Folge haben, die Sachschaden, Verletzungen oder Tod verursachen könnten.

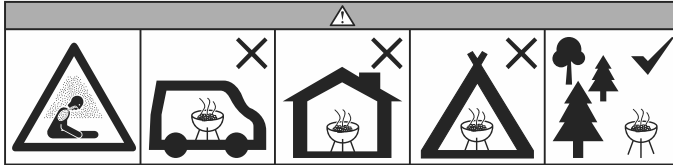
KOHLLENMONOXIDGEFAHR

- Das Verbrennen von Holzkohle oder Holzschnitzeln gibt Kohlenmonoxid ab, das geruchsfrei ist und tödlich sein kann.
- Nur im Freien in gut belüfteten Bereichen benutzen.

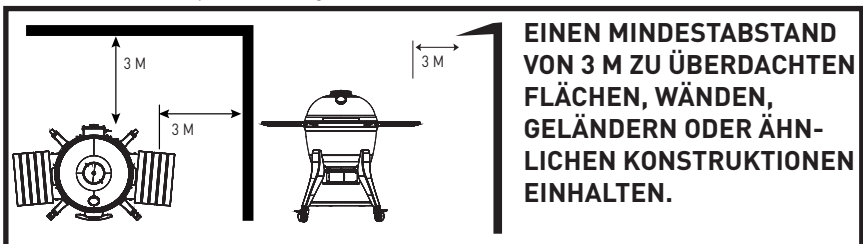
! **WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN**

ALLE ANLEITUNGEN LESEN

- **WARNHINWEIS!** Dieser Grill wird sehr heiß. Nicht bewegen, wenn er in Betrieb ist.
- **WARNHINWEIS!** Nicht in Innenräumen benutzen!
- **WARNHINWEIS!** Weder Alkohol noch Benzin zum Anzünden oder erneuten Anzünden des Grills verwenden. Nur Feueranzünder verwenden, die den EN 1860-3 Standards entsprechen.
- **WARNHINWEIS!** Kinder und Haustiere stets vom Grill fernhalten. Kinder dürfen ihn NICHT benutzen. Eine strenge Überwachung ist notwendig, wenn sich Kinder oder Haustiere in dem Bereich aufhalten, in dem der Grill benutzt wird.



- **EINE HAUPTURSACHE VON BRÄNDEN IST DAS NICHEINHALTEN DER ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE [FREIFLÄCHEN] VON BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST AUSSERST WICHTIG, DASS DIESES PRODUKT NUR GEMÄSS DIESEN ANWEISUNGEN MONTIERT WIRD.**
- Den Grill nicht in engen und/oder bewohnbaren Räumen wie in Wohnungen, Zelten, Wohnwagen und Wohnmobilen, Booten usw. benutzen. Dort besteht Gefahr einer tödlichen Monoxid-Vergiftung.
- Den Grill stets in Übereinstimmung mit allen Brandschutzverordnungen der Gemeinden, Länder und des Bundes benutzen.
- Vor jedem Gebrauch prüfen, ob alle Muttern, Schrauben und Bolzen fest und sicher sitzen.
- Den Grill nie unter Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen benutzen.
- Der Grill ist **AUSSCHLIESSLICH ZUR BENUTZUNG IM FREIEN VORGESEHEN.**
- Einen Mindestabstand von 3 m zu allem brennbaren Material wie Holz, Trockenpflanzen, Gras, Büschen, Papier oder Segeltuch einhalten.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

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

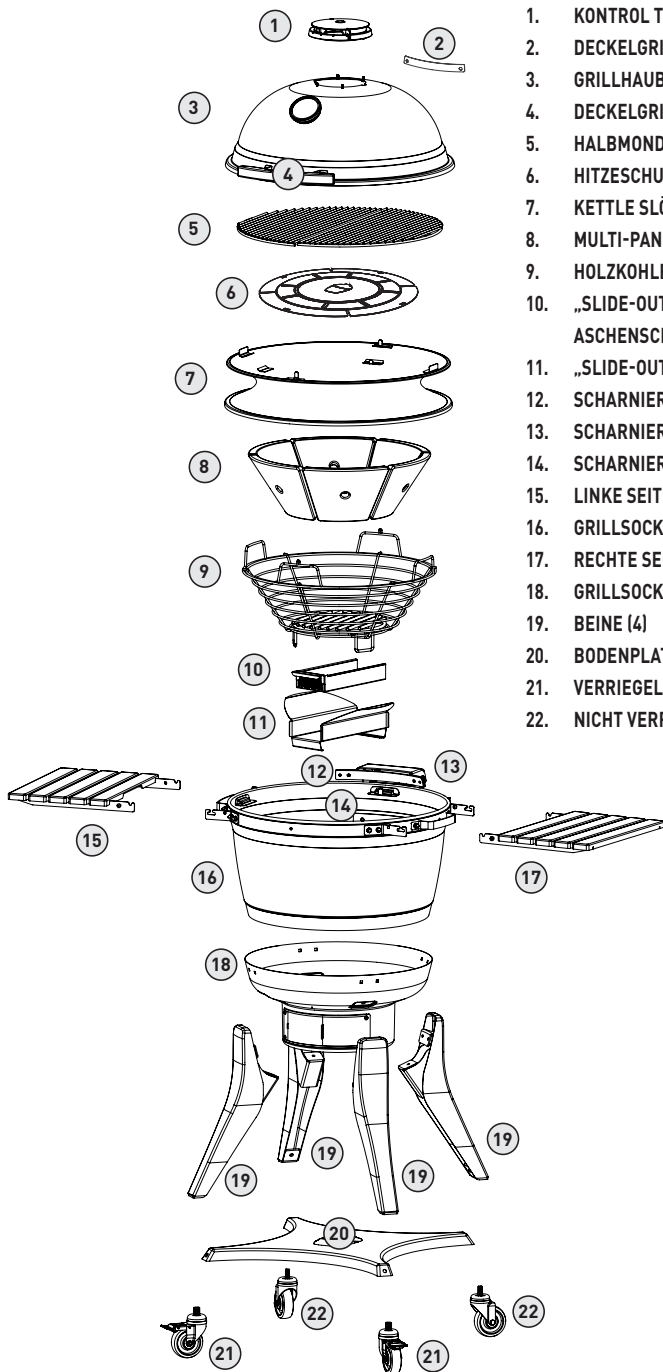


WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

stabiles Kochbesteck verwenden, um gegen Hitze oder gegen Spritzer von heißen Flüssigkeiten zu schützen.

- Keine HEISSEN Flächen berühren.
- Der Grill ist im Gebrauch HEISS! Um Verbrennungen zu vermeiden, Gesicht und Körper von den Luftklappen fernhalten und beim Öffnen des Deckels Abstand halten. Im Betrieb werden Dampf und Heißluft ausgestoßen.
- Beim Grillen über 175°C beim Öffnen der Grillhaube den Grill immer vorsichtig öffnen (oder lüften), um Rückschlag (eine durch Sauerstoffschub verursachte Weißglutwelle) zu verhüten. Das gelingt, indem man den Deckel leicht (ca. 5-8 cm weit) öffnet und die Hitze etwa 5 Sekunden lang entweichen lässt.
- Die Luftklappen sind HEISS, wenn der Grill in Gebrauch ist, und auch wenn er abkühlt. Beim Verstellen stets Schutzhandschuhe tragen!
- Der Grill hat eine offene Flamme. Hände, Haare und Gesicht von der Flamme fernhalten! Beim Anzünden NICHT über den Grill lehnen. Lose Haare und Kleidung fangen leicht Feuer.
- NICHT den Kreislauf von Verbrennung und Belüftung behindern.
- Die Grillroste nicht mit Metallfolie bedecken. Dadurch wird Hitze gespeichert und dem Grill kann Schaden zugefügt werden.
- HEISSE Kohle oder Asche niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Der Brennstoff sollte vor dem Gebrauch mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.
- Nicht grillen, bevor der Brennstoff eine Schicht Asche aufweist.
- Die Aschenschublade nicht entfernen, solange die Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Zum Anfassen des Grills oder zum Arbeiten mit Feuer Schutzhandschuhe tragen. Zum Auflegen von Holz oder Holzkohle entweder Schutzhandschuhe tragen oder langes, stabiles Kochbesteck verwenden.
- Für den Kettle Joe-Grill dürfen höchstens 2,7 kg Holzkohle verwendet werden. Niemals den Holzkohlerost überfüllen. Das kann zu schweren Verletzungen sowie zur Beschädigung des Grills führen.
- Kalte Asche entfernen, indem man sie auf Alufolie packt, mit Wasser einweicht und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt.
- Der SloRoller sollte nicht für Temperaturen über 260°C verwendet werden.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN



1. KONTROL TOWER™ OBERE LUFTKLAPPE (1)
2. DECKELGRIFF-HALTERUNG (1)
3. GRILLHAUBE (1)
4. DECKELGRIFF (1)
5. HALBMONDFÖRMIGE GRILLROSTE (2)
6. HITZESCHUTZPLATTE (1)
7. KETTLE SLÖROLLER™
8. MULTI-PANEL™-BRENNKASTEN AUS KERAMIK (6)
9. HOLZKOHLEKORB (1)
10. „SLIDE-OUT™“ AUSZIEHBARE ASCHENSCHUBLADE (1)
11. „SLIDE-OUT™“ ASCHENSCHUBLADE-SOCKEL (1)
12. SCHARNIER-/DECKEL-HALTERUNG (1)
13. SCHARNIER (1)
14. SCHARNIER-HALTERUNG (1)
15. LINKE SEITENABLAGE (1)
16. GRILLSOCKEL (1)
17. RECHTE SEITENABLAGE (1)
18. GRILLSOCKEL-UNTERTEIL (1)
19. BEINE (4)
20. BODENPLATTE (1)
21. VERRIEGELNDE LAUFROLLEN (2)
22. NICHT VERRIEGELNDE LAUFROLLEN (2)

Aufstellen des Grills

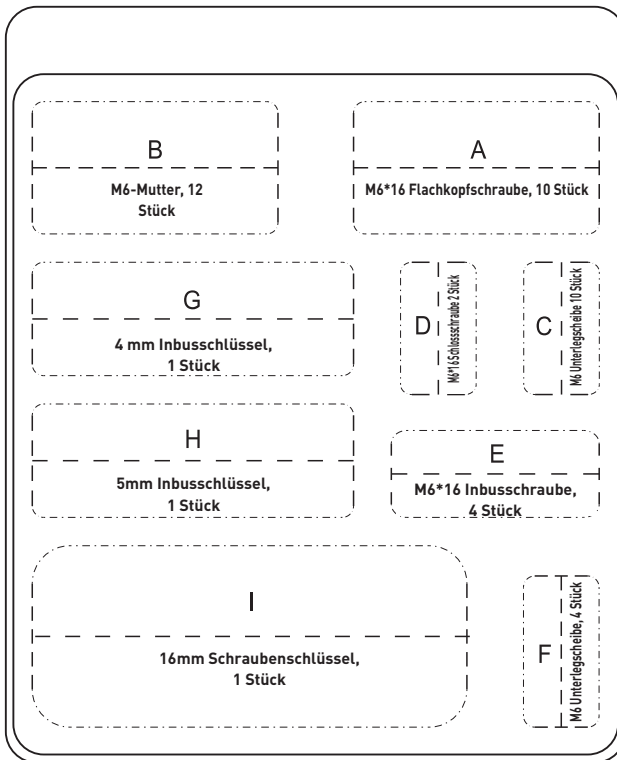
DEN GRILL AUSPACKEN

Die Grillhaube öffnen und die im Grill liegenden Teile herausnehmen.
Vorsichtig mit den inneren Keramikeilen umgehen.

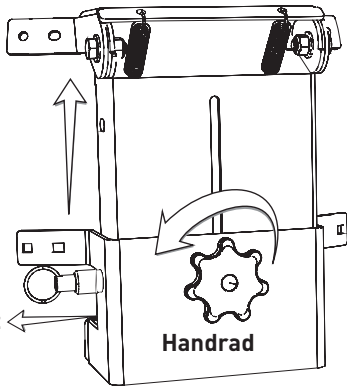
KETTLE JOE

1 Nachdem Sie die innen im Grill liegenden Teile entfernt haben, den Grill aus dem Behälter ziehen und zur Seite setzen. Angesichts des schweren Gewichts dieses Grills empfiehlt es sich, dass zwei Leute dies tun. Den Grill NICHT an den Halterungen der seitlichen Arbeitstische anheben. Das hintere Scharnier und die vordere Luftklappenöffnung als Hebepunkte benutzen.

Hardware



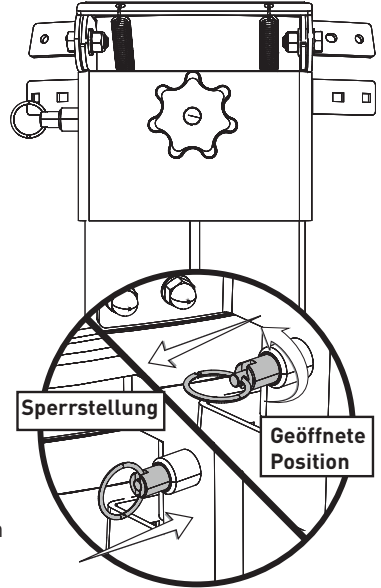
Kettle Joe Scharniereinstellungen



Scharnierstift

Handrad

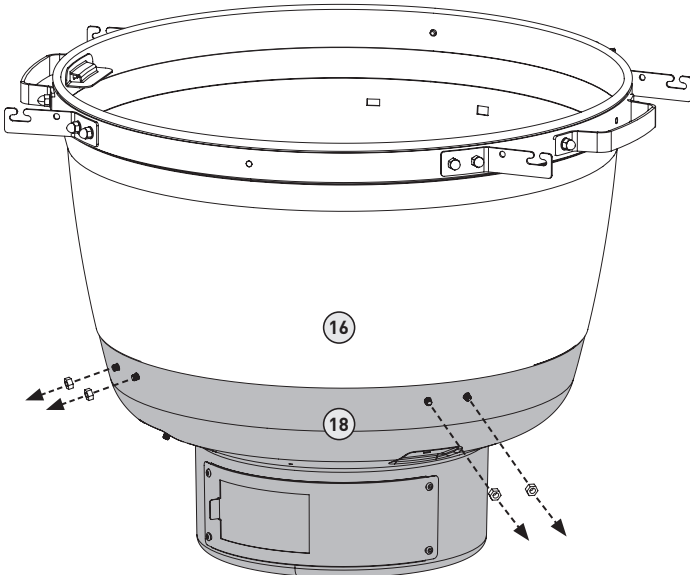
Den Stift herausziehen und um 90° rotieren.
Das Handrad und das Schiebescharnier lockern.
Wenn das Scharnier nahe am oberen sicheren Punkt ist, den Stift rotieren und ihn in das obere Loch des Scharniers gleiten lassen. Den Deckel schließen und sicherstellen, dass es richtig auf dem **SLÖROLLER™**, sitzt. Das Handrad festziehen.



Sperrstellung

Geöffnete Position

1



**8 Muttern vom Sockel entfernen [werden nicht mehr benötigt].
Schrauben und Unterlegscheiben für Schritte 2 und 3 aufbewahren.**

2

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



VORMONTIERT

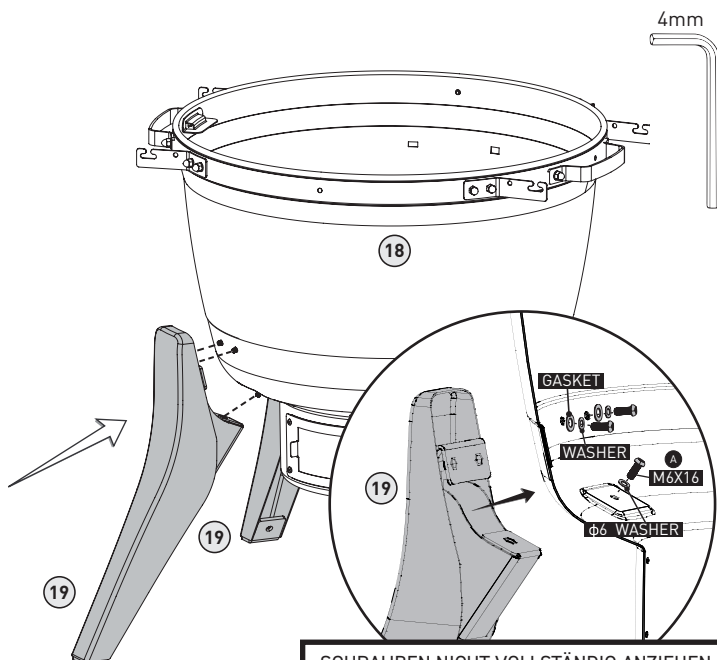


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



SCHRAUBEN NICHT VOLLSTÄNDIG ANZIEHEN.

3

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



VORMONTIERT

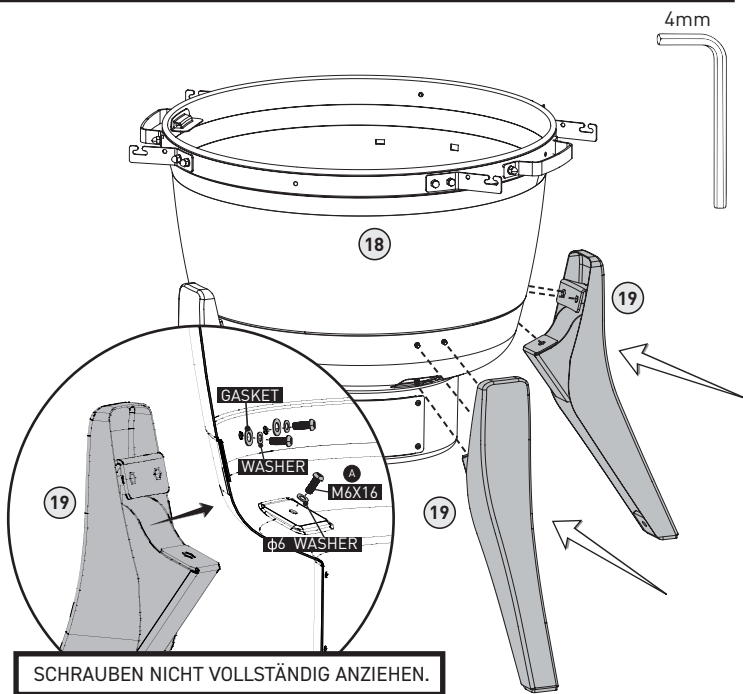


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



SCHRAUBEN NICHT VOLLSTÄNDIG ANZIEHEN.

4

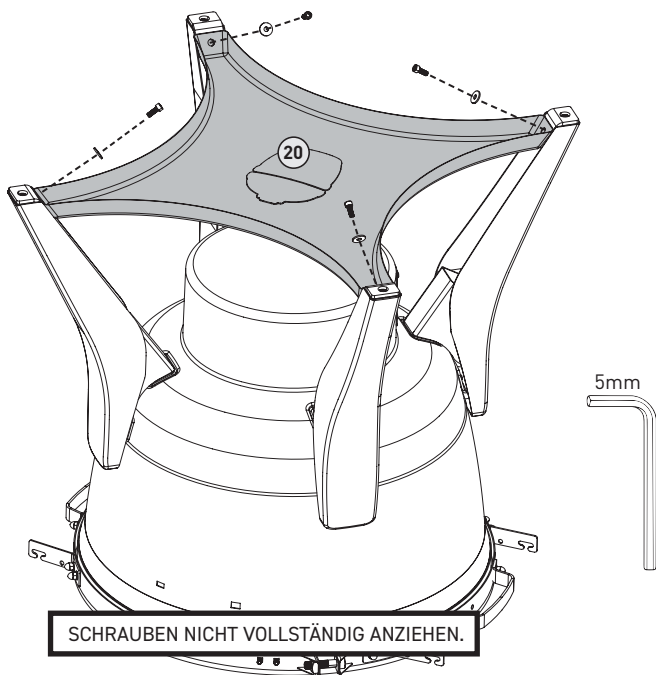
E

M6×16
×4



F

φ6
×4

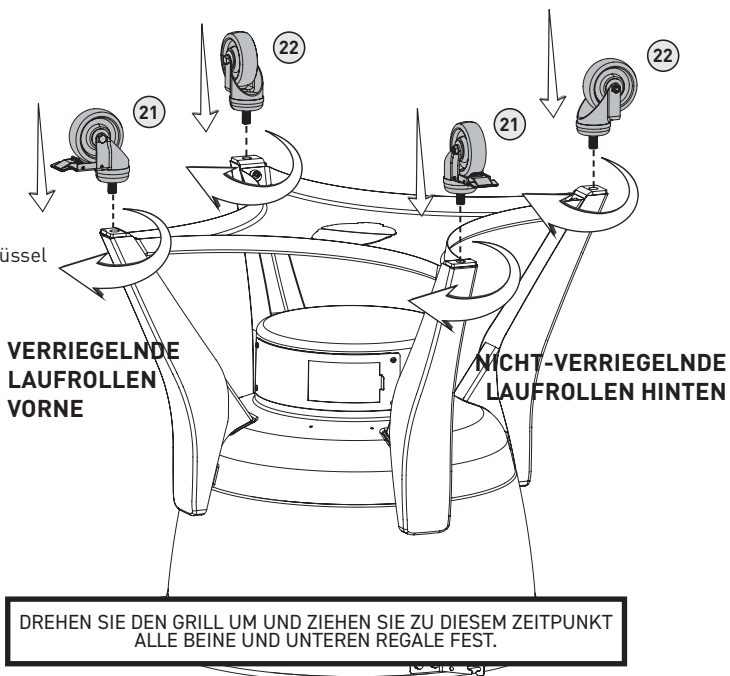
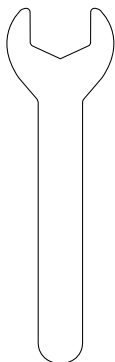


SCHRAUBEN NICHT VOLLSTÄNDIG ANZIEHEN.

5

I

16 mm
Schraubenschlüssel
×1



DREHEN SIE DEN GRILL UM UND ZIEHEN SIE ZU DIESEM ZEITPUNKT ALLE BEINE UND UNTEREN REGALE FEST.

6

A

M6X16
X2



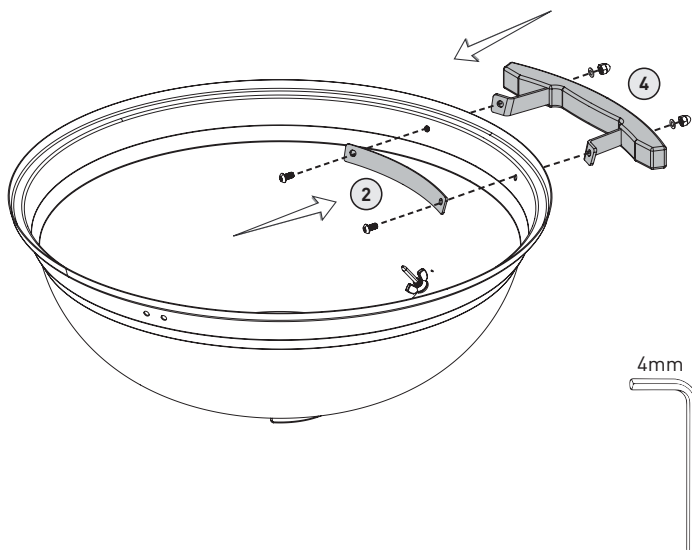
B

M6
X2



C

φ6
X2



7

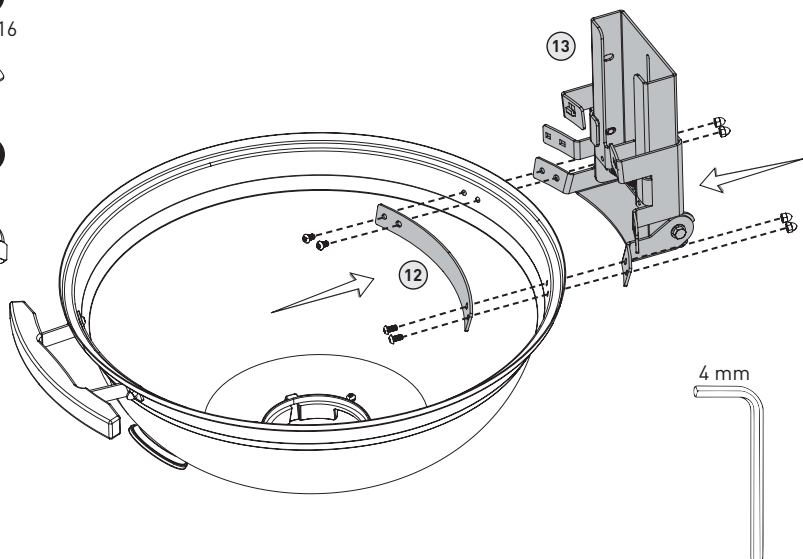
A

M6X16
x4



B

M6
x4



8

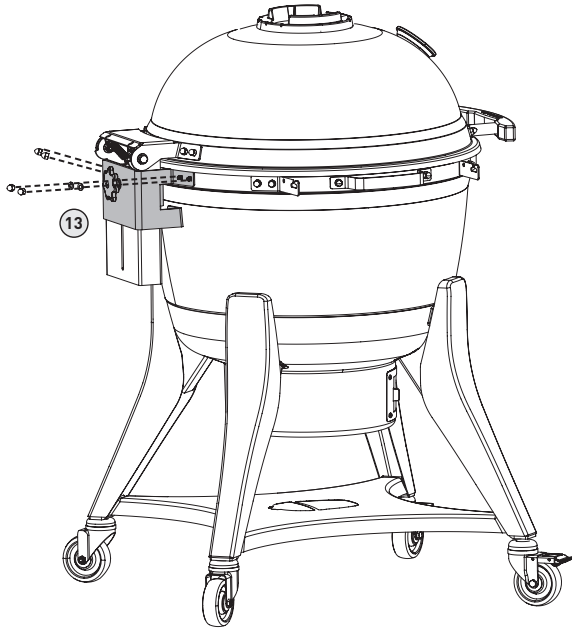
B

M6
x4



C

φ6
x4



9

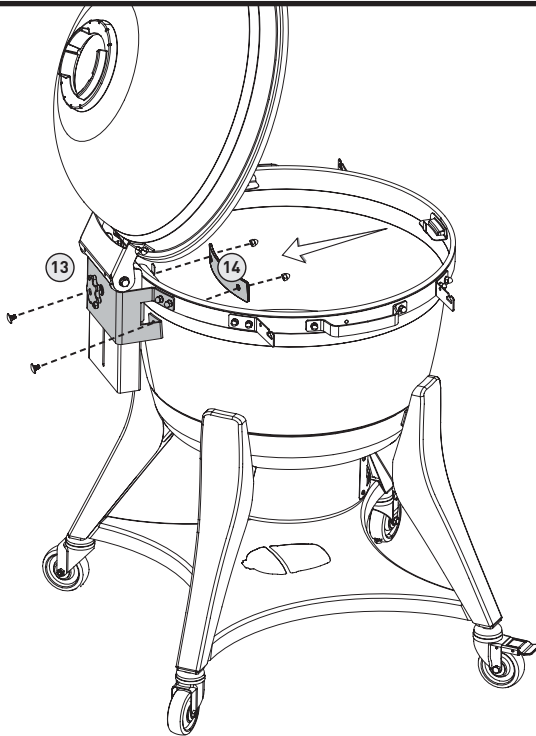
D

M6x10
x2

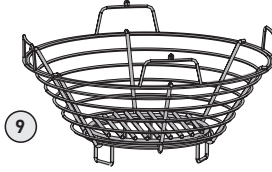
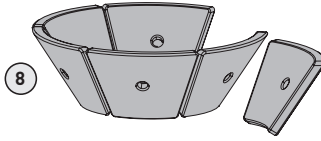
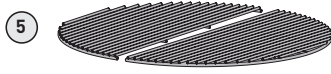


B

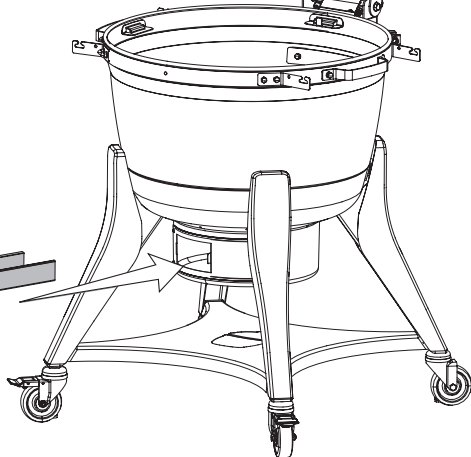
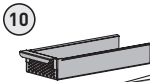
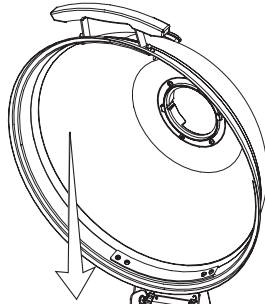
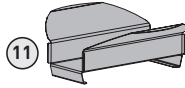
M6
x2



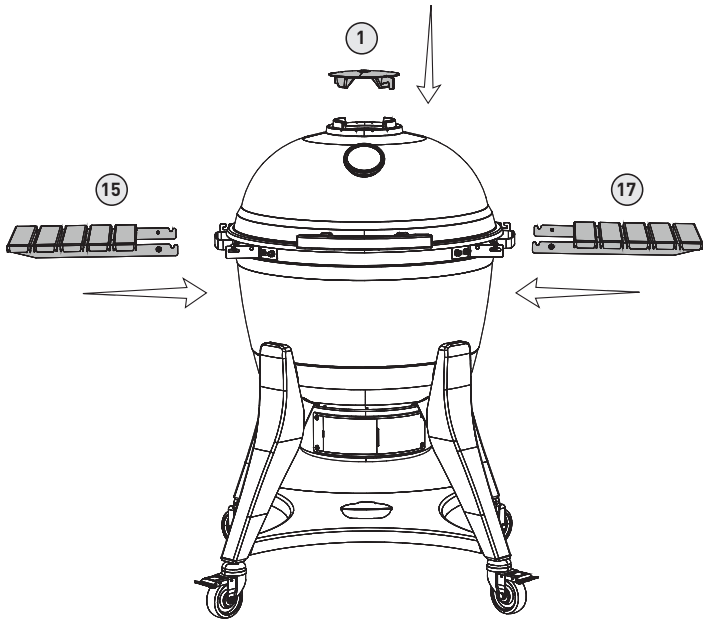
10



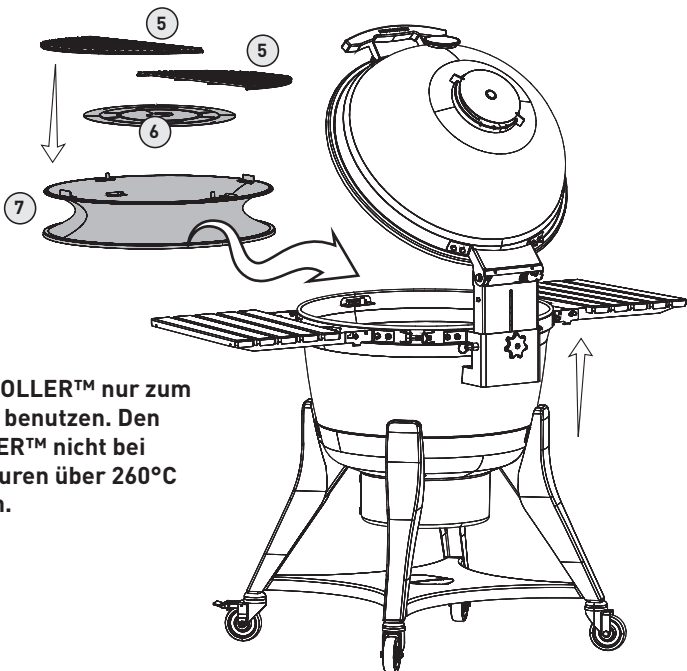
9



11



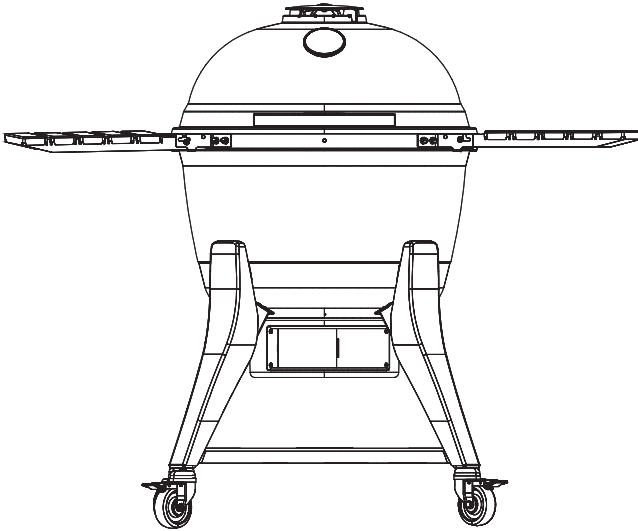
12



Den SLÖROLLER™ nur zum Räuchern benutzen. Den SLÖROLLER™ nicht bei Temperaturen über 260°C anwenden.

Das Handrad lockern und den Scharnierstift anziehen, um die Scharnierhöhe einzustellen. Den SLÖROLLER™, die Hitzeschutzplatte und die Grillroste einsetzen.

13



Ohne SLÖROLLER™



Ohne SLÖROLLER™

Reinigung und Pflege

Der Kamado Joe-Grill ist aus hochwertigem Material gefertigt und braucht daher wenig Pflege und Wartung. Am besten lässt sich Kamado Joe mit einer Grillplane schützen.

SELBSTREINIGUNG

1. Holzkohle einfüllen und anzünden.
2. Die Grillroste anbringen.
3. Die oberen und unteren Luftklappen ganz öffnen, die Temperatur im Grill auf 260° C ansteigen lassen und dabei die Haube geschlossen halten.
4. Die Temperatur 15-20 min lang auf 260°C halten.
5. Die untere Luftklappe ganz schließen und die obere Luftklappe erst nach weiteren 15-20 min schließen.

Bei diesem Verfahren verbrennen unerwünschte Rückstände im Inneren des Grills. Bevor Sie danach wieder grillen, den Grillrost mit einer normalen Grillbürste säubern. Noch auf Keramikteilen verbleibende Rückstände mit einer weichen Bürste beseitigen.

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

DIE SCHNELLE INBETRIEBNAHME

INBETRIEBNAHME

- 1 Holzkohle in den Brennkasten füllen und mit ein oder zwei Feueranzündern anzünden.
- 2 Die Haube 10 min lang offen lassen und die untere Luftklappe ganz offen lassen.
- 3 Die Haube schließen.
- 4 Anfängen, die oberen und unteren Luftklappen zu schließen, wenn die Temperatur unter der Haube innerhalb von 10°C Ihrer Zieltemperatur liegt.

DIE TEMPERATUR AUFRECHTERHALTEN

Um die Temperatur zu senken, die Luftzufuhr durch den Grill durch Schließen der Luftklappen reduzieren. Umgekehrt die Temperatur durch Öffnung der Luftklappen steigern. Die Änderungen treten nicht sofort ein, sondern man muss 10-15 min warten, bis sich eine Änderung der Luftklappenstellung auswirkt. Da der keramische Kamado Joe Hitze so gut speichert, kann es einige Zeit dauern, bis er voll aufwärmt. Sie müssen dem Grill 20 bis 40 Minuten Zeit geben und die Temperatur stabilisieren, ehe Sie mit dem Grillen anfangen können.

ABKÜHLEN

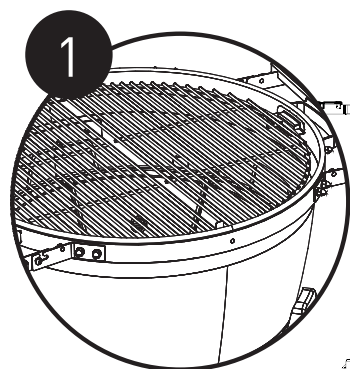
- 1 Nach Beendigung des Grillens die untere Luftklappe ganz schließen.
- 2 Sobald die Temperatur unter 205°C sinkt, die obere Luftklappe fast ganz schließen; nur einen kleinen Spalt offenlassen.
- 3 Den Grill nicht zudecken, bis die Haube kühl genug ist, dass man sie berühren kann.

TEMPERATUR SENKEN: LUFTKLAPPEN SCHLIESSEN

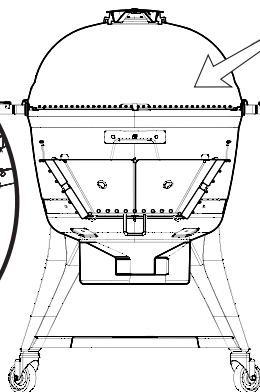
TEMPERATUR ANHEBEN: LUFTKLAPPEN ÖFFNEN

AUF STUFEN GRILLEN

3 verschiedene Grill-Stufen

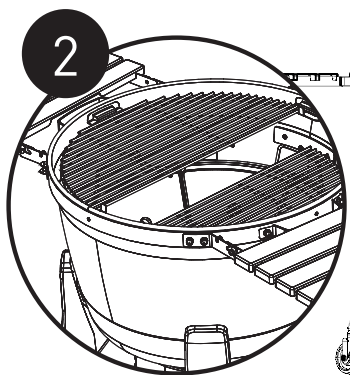


1

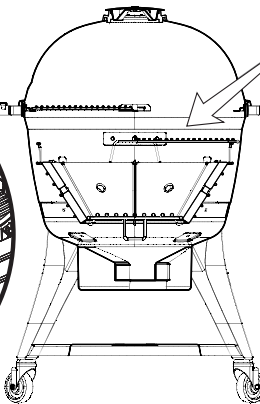


1. STUFE

Normale
Grillstufe

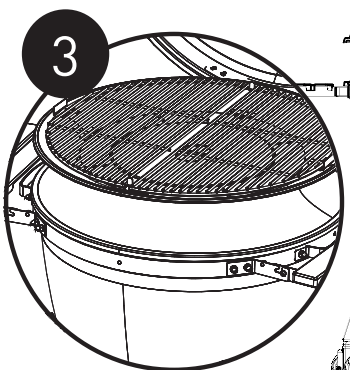


2

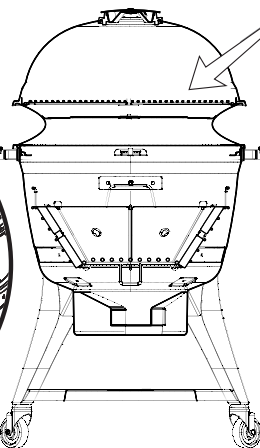


2. STUFE

Dropdown-
Anbraten und
kombinierte
Grillstufe



3



3. STUFE

SLÖROLLER™
RÄUCHERSTUFE.
500° F nicht
überschreiten.

Temperaturen auf einen blick

Etwaige Temperaturen für die einzelnen Verfahren

GRILLEN 205-315 °C

ANBRATEN 260-400 °C

BACKEN 150-400 °C

RÖSTEN 150-230 °C

RÄUCHERN 105-135 °C

VORSICHT

LÜFTEN

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

FLÜSSIGKEITEN

Keine Flüssigkeiten im oder auf dem heißen Grill verschütten.

FUNKEN

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

IM BETRIEB

Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn die Haube offensteht.

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[MASTERBUILT.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.masterbuilt.com/collections/parts)

KETTLE JOE™ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
KJ15040320, KJ15043321

KAMADO SÜTÉSI ÚTMUTATÓ




Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések	2
Alkatrészlista és szükséges szerszámok	6
Grillösszeszerelési utasítások	7
Összeszerelési utasítások	8
Zsanérbeállítás	8
Tisztítás és gondozás	16
Gyorsindítási útmutató	16
Zónasütés	17

A grillhez nem mellékelünk faszenet.

FIGYELEM!

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

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

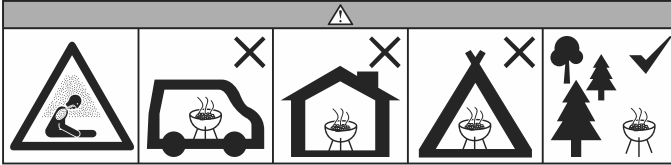
SZÉN-MONOXID VESZÉLY

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

⚠ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

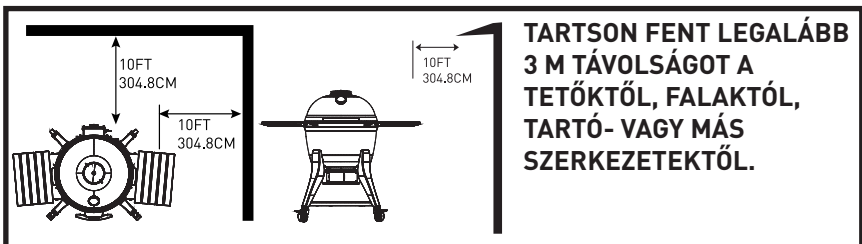
OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST.

- **FIGYELEM!** A grillsütő nagyon felforrósodik. Ne mozgassa működtetés közben.
- **FIGYELEM!** Ne használja zárt térben!
- **FIGYELEM!** Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyűjtáshoz vagy az újragyűjtáshoz! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtósokat használjon!
- **FIGYELEM!** Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grilltől. NE engedje, hogy gyermek használja a grillt. Szigorú felügyelet szükséges, ha gyermekek vagy háziállatok tartózkodnak azon a területen, ahol a grillt használják.



• A TÜZEK FŐ OKA A GYÜLÉKONY ANYAGOKTÓL, VALÓ SZÜKSÉGES TÁVOLSÁG (LEGTER) FENNTARTÁSÁNAK ELMULASZTASA. NAGYON FONTOS, HOGY ÉZT A TERMEKET, CSAK EZEKNEK AZ UTASÍTÁSOKNAK A BÉTARTÁSÁVAL TELEPÍTSÉK.

- Ne használja a grillsütőt zárt térben és/vagy lakhelyen, például házakban, sátrakban, lakókocsokban, lakóautókban, hajókon. Fennáll a halálos szén-monoxid-mérgezés veszélye.
- A grillezőt mindig a helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi előírásoknak megfelelően használja.
- Minden használat előtt ellenőrizze az összes anyát és csavart, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok biztonságosan rögzítve vannak-e.
- Soha ne üzemeltesse a grillt tetőszerkezet, kocsibeálló, napernyő vagy előtető alatt.
- A grill csak a SZABÁDBÁN HASZNÁLHATÓ.
- Tartson fent legalább 3 m távolságot minden olyan éghető anyagtól, mint például a fa, száraz növények, fű, bozót, papír vagy vászon.



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

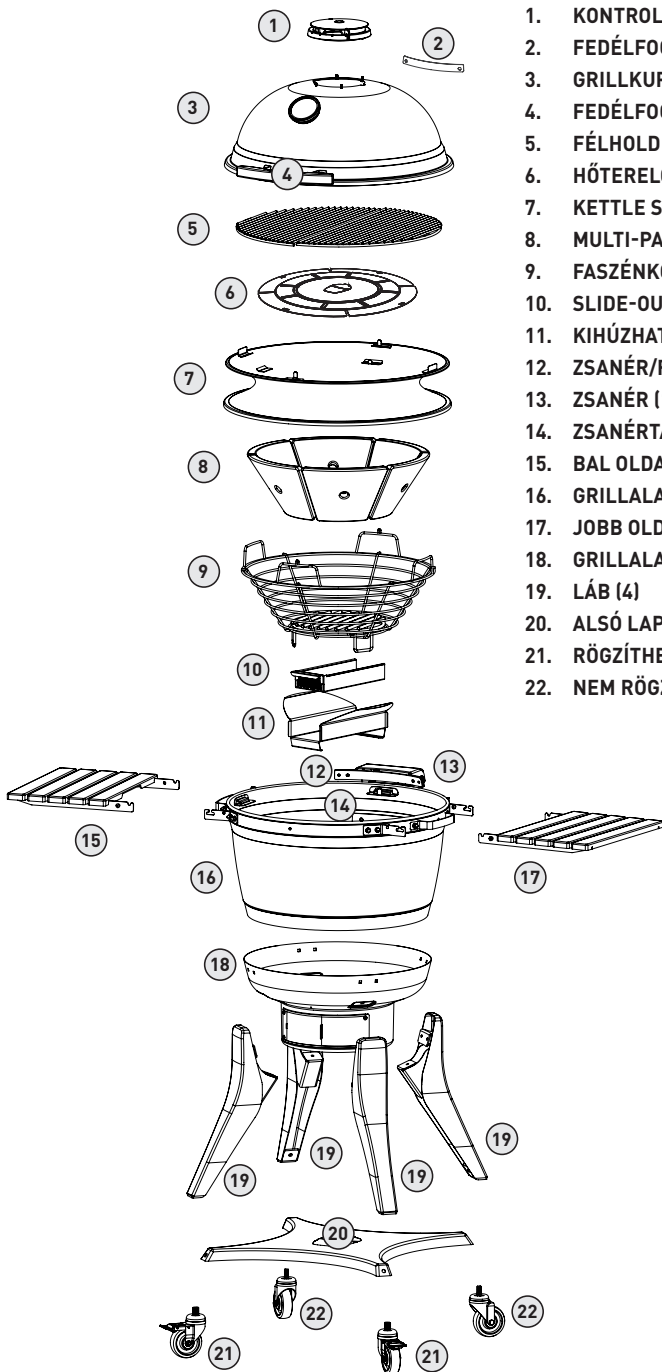
- Csak rendeltetésszerűen használja a grillt. A grill kereskedelmi használatra NEM alkalmas.
- A nem a Kamado Joe által szállított tartozékok használata NEM javasolt és sérülést okozhat.
- Az alkohol, a vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító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



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Ne érintse meg a FORRÓ felületeket.
- Használat közben a grill FORRÓ. Az égési sérülések elkerülése érdekében tartsa távol az arcát és a testét a szellőzőnyílásoktól és a fedéltől felnyitáskor. A gőz és a forró levegő használat közben távozik.
- Ha 175 °C hőmérsékleten sütünk, minden alkalommal, amikor felemeljük a kupolát, óvatosan nyissuk ki a grillt (vagy emelgessük a tetejét), hogy megakadályozzuk a lángfelcsapódást – az oxigénáram által okozott forró hő kiáramlását. A tető 5–8 cm-re való részleges megnyitásával és a hő 5 másodperces kiengedésével ez elkerülhető.
- A légcshipítók FORRÓAK a grill használata és lehűlése közben. A beállításuknál viseljen védőkesztyűt!
- A grill nyílt lánggal rendelkezik. Tartsa a kezét, a haját és az arcát távol a lángtól. NE támaszkodjon a grillre begyújtás közben. A laza haj és ruházat meggyulladhat.
- NE gátolja meg az égést és a szellőzést.
- Ne takarja le a fémfóliával a rostélyokat. Ez visszatartja a hőt, és károsíthatja a grillt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a FORRÓ szenet vagy parazsat.
- A felhasználás előtt legalább 30 percig tartsuk izzó vörösen a tüzelőanyagot.
- Ne süssön addig, amíg a tüzelőanyagból nem képződik egy parázsréteg.
- Ne távolítsa el a hamutárolót, amíg a hamu és a faszén FORRÓ.
- Használjon védőkesztyűt, ha ezt a grillt használja, vagy tűzzel dolgozik. A fa vagy faszén hozzáadásakor védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró szerszámot használjon.
- A Kettle Joe maximális faszén kapacitása 2,7 kg. Soha ne töltse túl a faszénrostélyt. Ez súlyos sérülést és a grill károsodását okozhatja.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.
- A SloRoller nem használható 260 °C hőmérséklet felett.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT



1. KONTROL TOWER™ FELSŐ SZELLŐZŐ (1)
2. FEDÉLFOGANTYÚ TARTÓKONZOL (1)
3. GRILLKUPOLA (1)
4. FEDÉLFOGANTYÚ (1)
5. FÉLHOOLD ALAKÚ SÜTŐROSTÉLYOK (2)
6. HŐTERELŐ (1)
7. KETTLE SLŐROLLER™ (1)
8. MULTI-PANEL™ KERÁMIA FIREBOX (6)
9. FASZÉNKOSÁR (1)
10. SLIDE-OUT™ HAMUFIÓK (1)
11. KIHÚZHATÓ HAMUFIÓK ALAP (1)
12. ZSANÉR/FEDÉL TARTÓKONZOL (1)
13. ZSANÉR (1)
14. ZSANÉRTARTÓKONZOL (1)
15. BAL OLDALI POLC (1)
16. GRILLALAP (1)
17. JOBB OLDALI POLC (1)
18. GRILLALAP FENÉK (1)
19. LÁB (4)
20. ALSÓ LAP (1)
21. RÖGÍTHETŐ FORGÓGÖRGŐK (2)
22. NEM RÖGÍZHETŐ FORGÓGÖRGŐK (2)

Grillösszeszerelés

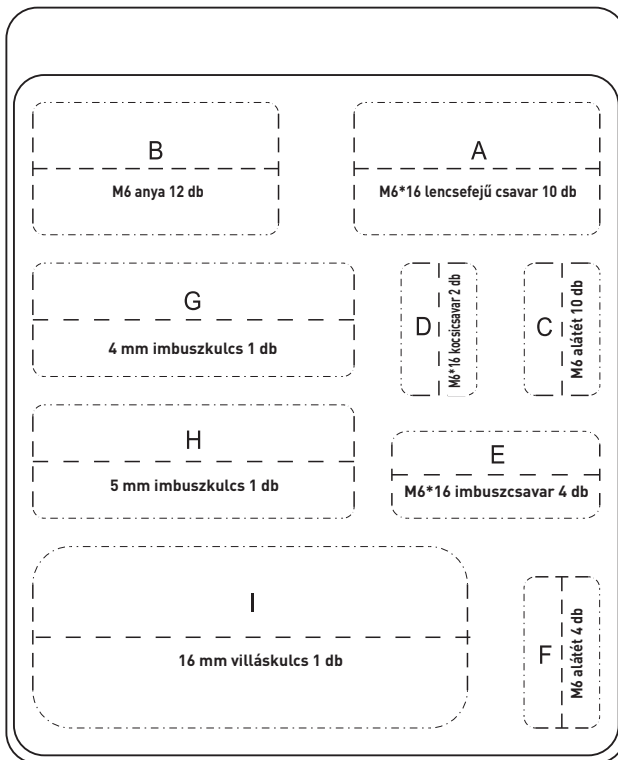
A GRILL KICSOMAGOLÁSA

Nyissa fel a grillkupolát, és távolítsa el az alkatrészeket a grill belsejéből. A belső kerámia alkatrészeket óvatosan kezelje.

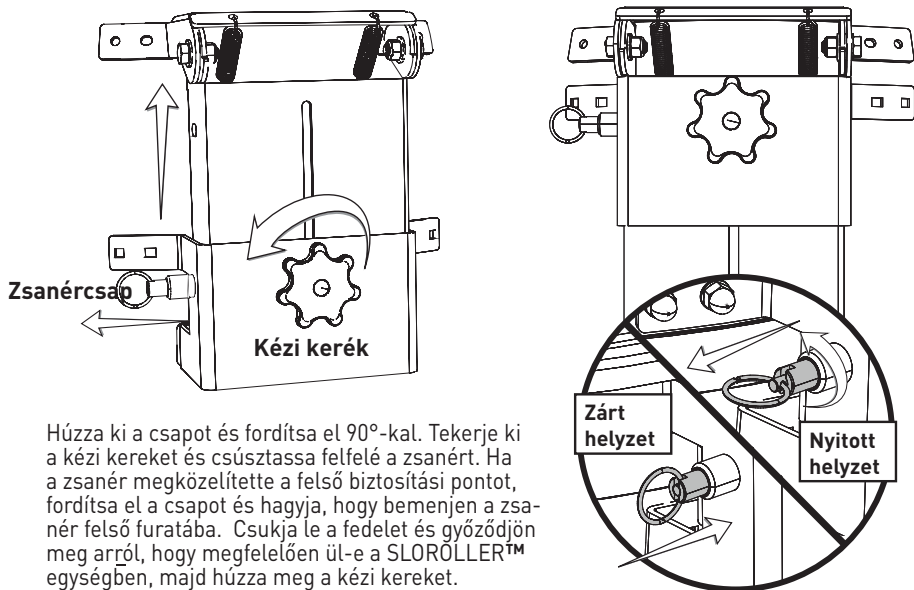
KETTLE JOE

1 Miután eltávolította a grill belső alkatrészeit, emelje ki a grillt a dobozból, és tegye félre. A grill súlya miatt azt javasoljuk, hogy két ember hajtsa végre ezt a feladatot. A grillt NE az oldalsó polctartó füleknél fogva emelje meg. A hátsó zsanért és az első alsó szellőzőnyílást használja emelési pontként.

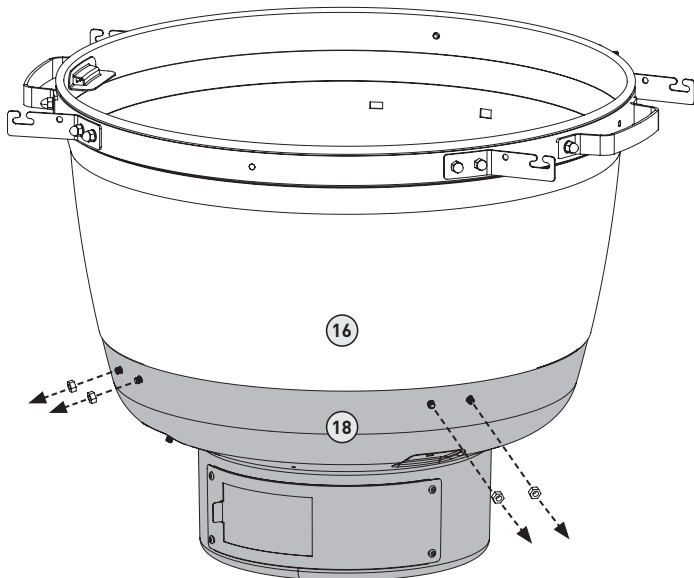
Hardver



Kettle Joe zsanérbeállítás



1



Távolítsa el a 8 anyát az alaptól (nem kell már később).
Tartsa meg a csavarokat és az alátéteket a(z) 2. és 3. lépéshez.

2

A

M6X16
X2

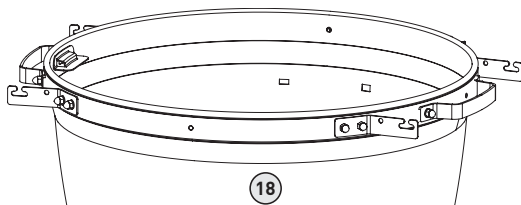


C

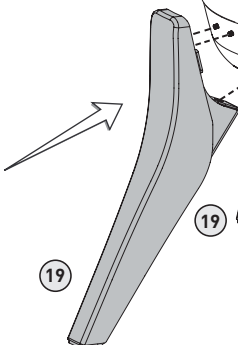
φ6
X2



4mm



18



19

19

NE HÚZZA MEG TELJESEN A CSAVAROKAT.

ELŐRE ÖSSZESZERELT



M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



3

A

M6X16
X2

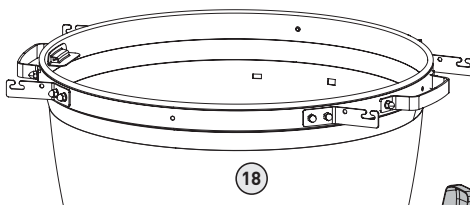


C

φ6
X2



4mm



18

19

19

19

NE HÚZZA MEG TELJESEN A CSAVAROKAT.

ELŐRE ÖSSZESZERELT



M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4

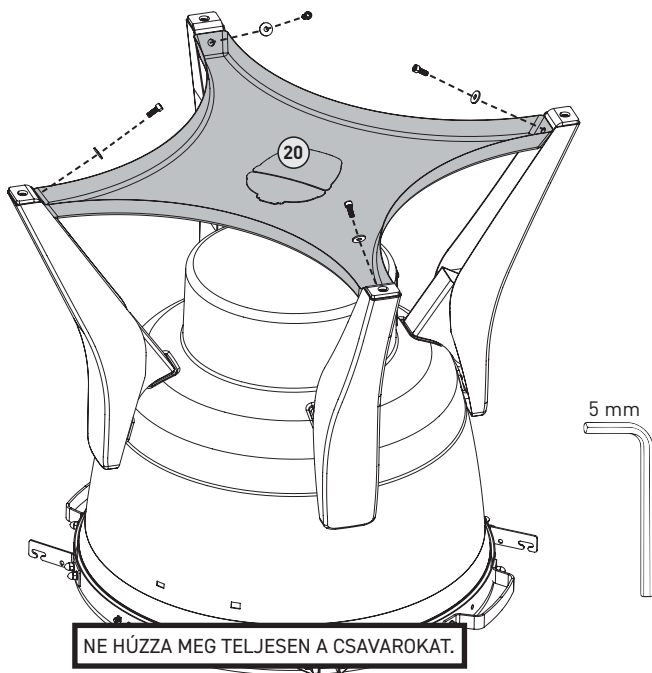


4

E
M6X16
X4



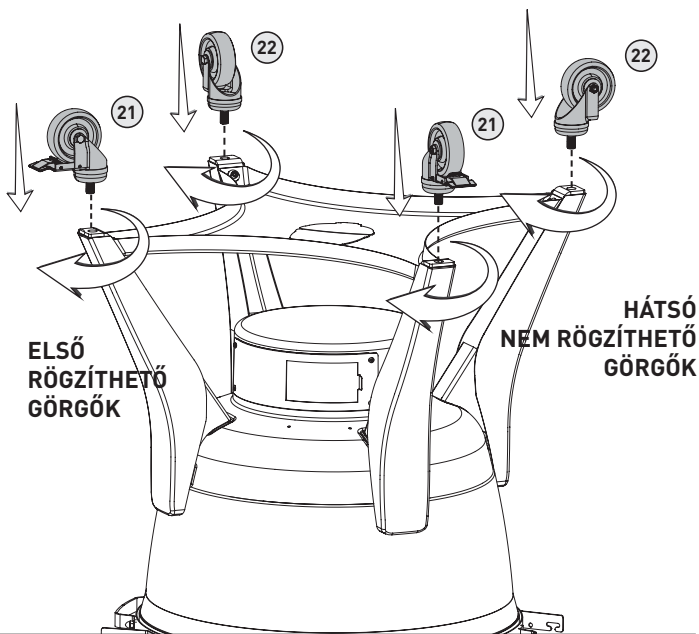
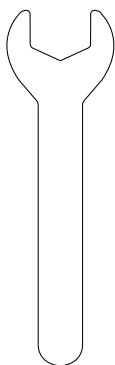
F
Ø6
X4



NE HÚZZA MEG TELJESEN A CSAVAROKAT.

5

I
16 mm
Villáskulcs
X1



ELSŐ
RÖGÍZİTHETŐ
GÖRGŐK

HÁTSÓ
NEM RÖGÍZİTHETŐ
GÖRGŐK

FORDÍTSA ÁT A RÁCSOT, ÉS TELJESEN HÚZZA MEG AZ ÖSSZES LÁB- ÉS FENÉKPOLC HARDVERT.

6

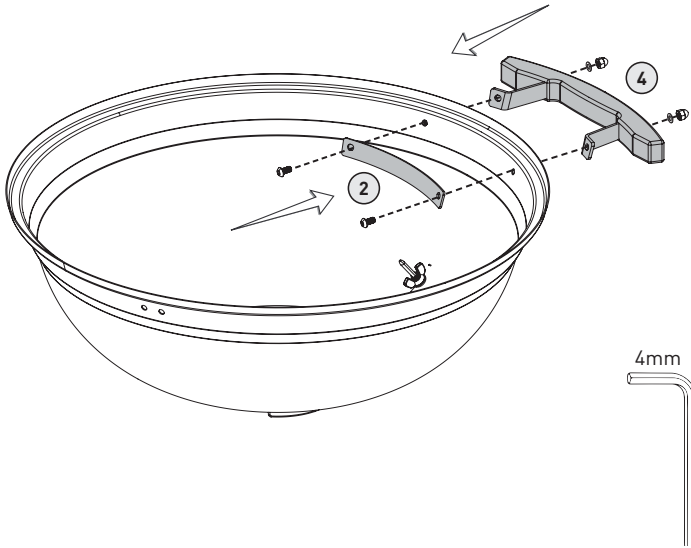
A
M6X16
X2



B
M6
X2



C
 $\phi 6$
X2

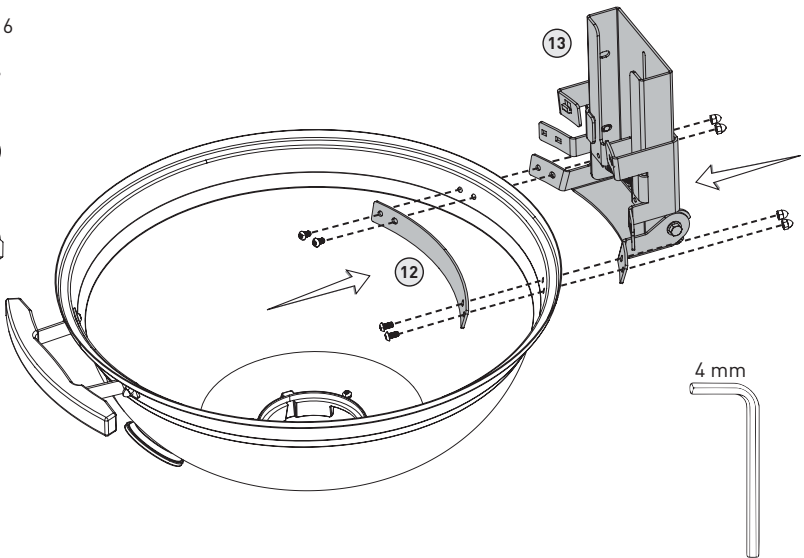


7

A
M6X16
X4



B
M6
X4



8

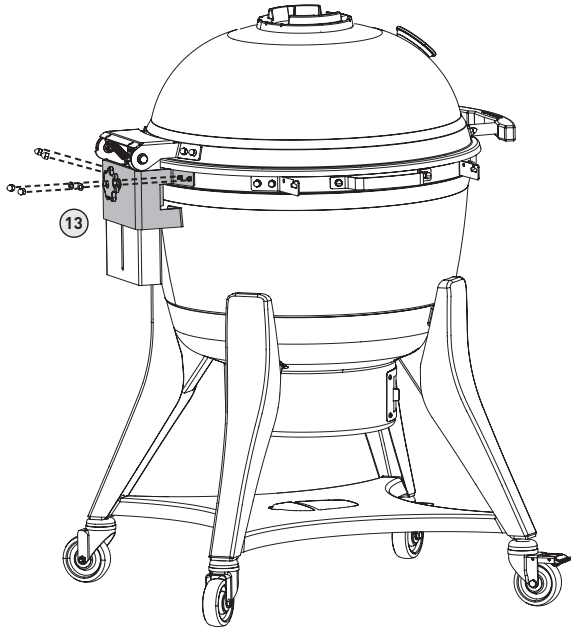
B

M6
X4



C

Ø6
X4



9

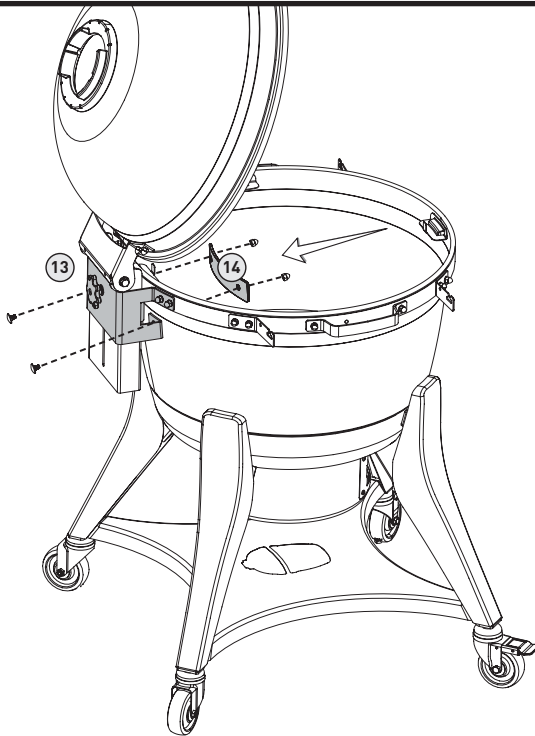
D

M6X10
X2

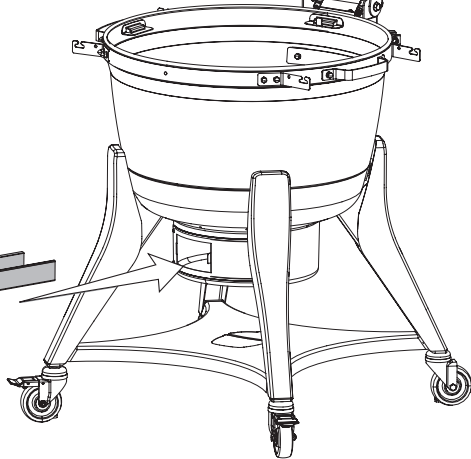
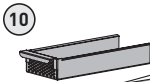
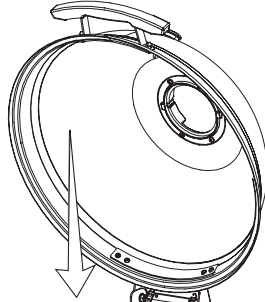
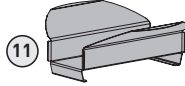
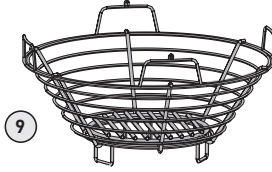
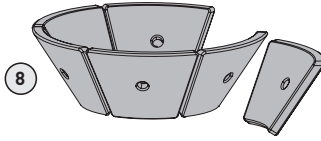


B

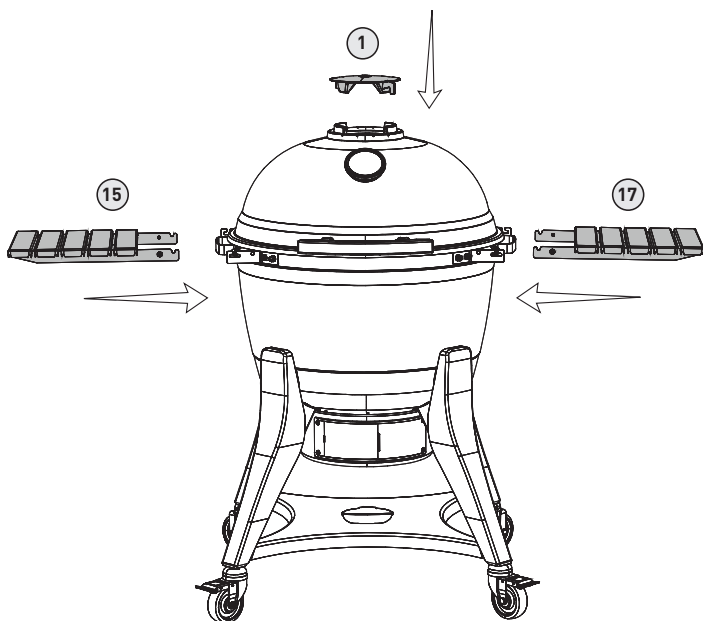
M6
X2



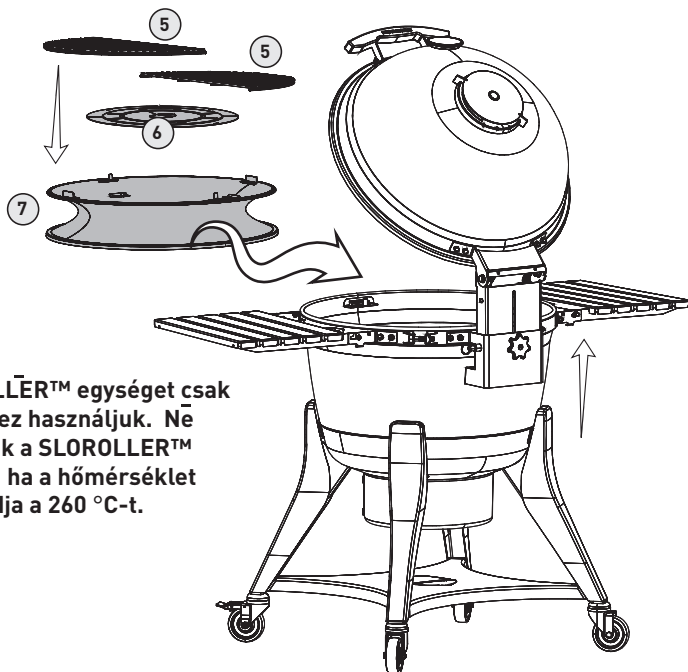
10



11



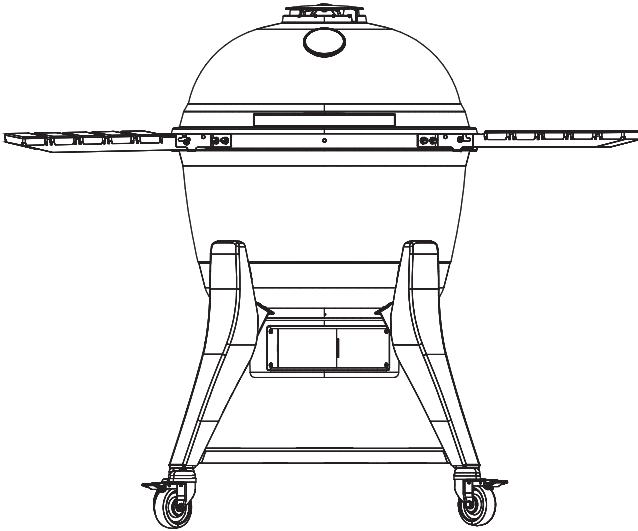
12



A SLOROLLĒR™ egységet csak fűstöléshez használjuk. Ne használjuk a SLOROLLĒR™ egységet, ha a hőmérséklet meghaladja a 260 °C-t.

A zsanérmagasság beállításához tekerje ki a kézi kereket, és húzza a zsanércsapot. Tegyé be a SLOROLLĒR™ egységet, a hőterelőt és a sütőrostélyokat.

13



SIOROLLER™ nélkül



SIOROLLER™ egységgel

Tisztítás és gondozás

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

ÖNTISZTÍTÁS

- 1 Tegyen bele faszenet és gyújtsa meg.
- 2 Tegye be a sütőrostélyokat.
- 3 Nyissa ki teljesen a felső és alsó szellőzőnyílásokat, és hagyja, hogy a grill belsejében lecsukott kupolával a hőmérséklet elérje a 260 °C értéket.
- 4 15–20 percig tartsa a hőmérsékletet 260 °C körüli értéken.
- 5 Csukja be teljesen az alsó szellőzőnyílást, és várjon további 15- 20 percet a felső szellőzőnyílás becsukásával.

Ez a folyamat minden, a grill belsejéből származó nem kívánt maradékot eléget. A következő sütés előtt egy általános grillkefével kifeljük át a sütőrostélyt. Annak érdekében, hogy a kerámiákról eltávolítson minden maradékot, használjon puha sörtés kefét.

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

Gyorsindítási útmutató

BEINDÍTÁS

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

HŐTARTÁS

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

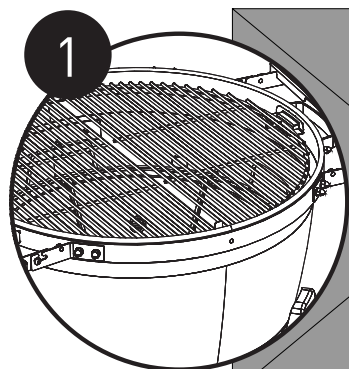
A LEHŰTÉSÉ

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

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

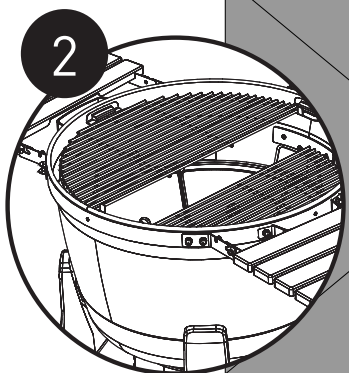
ZÓNASÜTÉS

3 különböző sütőzóna áll rendelkezésre.



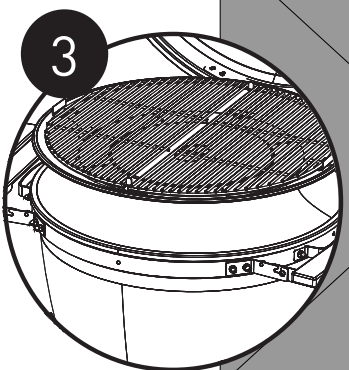
1. ZÓNA

Normál
grillezési
szint.



2. ZÓNA

Leejtő
piritás és
kombinált
grillezési
szint.



3. ZÓNA

SLORÖLLER™
füstölő szint. Ne
haladja meg a
260 °C-t.

GYORS HŐMÉRSÉKLETI ÚTMUTATÓ

A sütési technikák hozzávetőleges hőmérsékletei.

GRILLEZÉS	205–315 °C
PIRÍTÁS	260–400 °C
TÉSZTASÜTÉS	150–400 °C
ROSTON SÜTÉS	150–230 °C
FÜSTÖLÉS	105–135 °C

VIGYÁZAT!

KILEVEGŐZTETÉS

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

FOLYADÉKOK

Ne melegítsen folyadékot a grillben vagy a grillen.

SZIKRÁK

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

MŰKÖDTETÉS KÖZBEN

Felnyitott kupolával ne hagyja a grillt felügyelet nélkül.

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.kamadojoe.com/collections/parts)

KETTLE JOE™-BRUKSANVISNING
KJ15040320, KJ15043321

EN VEILEDNING TIL KAMADO-TILBEREDNING




Innholdsfortegnelse

Advarsler	2
Deleliste & nødvendige verktøy	6
Montering av grillen	7
Monteringsinstruksjoner	8
Justering av hengsel	8
Rengjøring og vedlikehold	16
Hurtigstartveiledning	16
Sonetilberedning	17

Grillen leveres uten trekull.

ADVARSEL

- Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon, nødvendig for riktig montering og trygg bruk av apparatet.
- Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.
- Oppbevar bruksanvisningen for senere bruk.

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

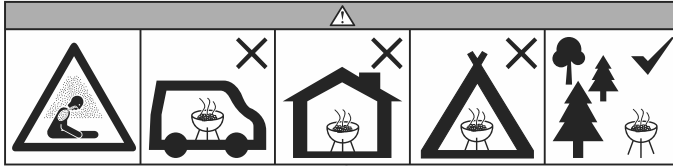
KARBONMONOKSIDFARE

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



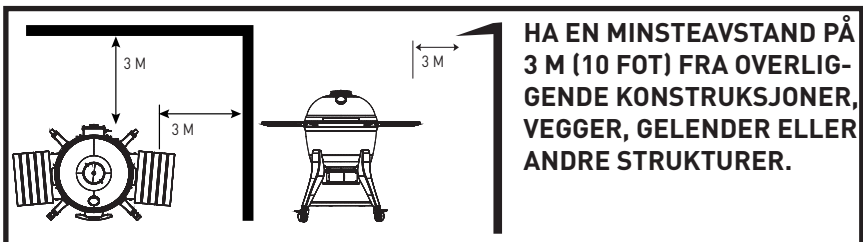
ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK LES ALLE INSTRUKSJONENE

- **ADVARSEL!** Denne grillen blir svært varm. Ikke flytt på den når den er i bruk.
- **ADVARSEL!** Ikke bruk innendørs!
- **ADVARSEL!** Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjettenning! Bruk kun brenselstennere som oppfyller EN 1860-3!
- **ADVARSEL!** Hold barn og dyr unna grillen til enhver tid. IKKE la barn benytte grillen. Tett tilsyn er nødvendig når barn eller dyr eller i området hvor grillen benyttes.



- EN VESENTLIG ÅRSAK TIL ER MANGLENDE NØDVENDIG AVSTAND (LUFTROM) TIL BRENNBARE MATERIALER. DET ER YTTERST VIKTIG AT DETTE PRODUKTET KUN INSTALLERES I SAMSVAR MED DISSE INSTRUKSJONENE.

- Ikke bruk grillen inne i et avgrenset og/eller oppholdsområde, f.eks. hus, telt, campingvogn, bobil, båter. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.
- Benytt alltid grillen i samsvar med alle gjeldende lokale og landsdekkende brannforskrifter.
- Før hver bruk kontrolleres alle muttere, skruer og bolter for å sikre at de er stramme og sikre.
- Bruk aldri grillen under overliggende konstruksjoner, slik som tak, carport, markiser eller overheng.
- Grillen er KUN FOR UTENDØRS BRUK.
- Ha en minsteavstand på 3 m. til alle brennbare materialer slik som tre, tørre planter, gress, børster, papir eller lerret.



ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

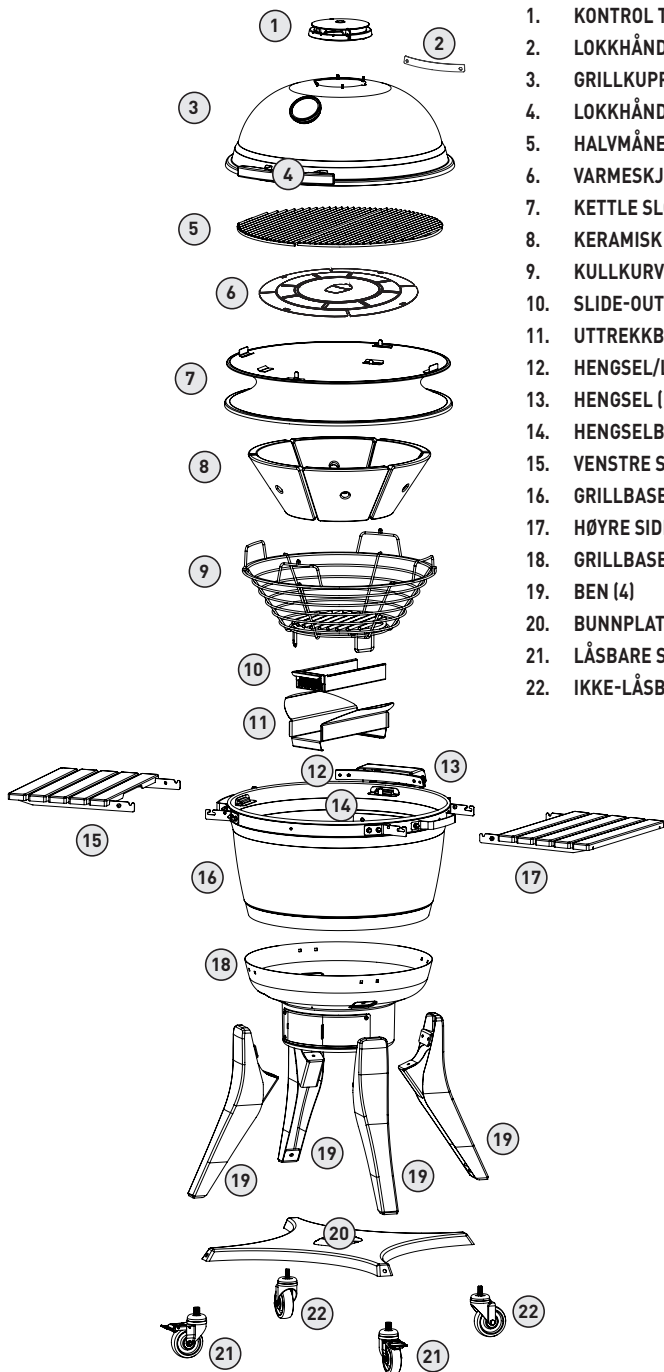
- Bruk aldri grillen til noe annet enn den tiltenkte bruken. Denne grillen er IKKE for kommersielt bruk.
- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte legemidler kan redusere brukerens evne til å montere eller benytte grillen på en sikker måte.
- Ha alltid et brannslukningsapparat tilgjengelig når grillen er i bruk.
- Ved tilberedning med olje eller fett, må et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC være tilgjengelig.
- I tilfelle brann i olje eller fett, må det ikke slukkes med vann. Ring umiddelbart til brannvesenet. Et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC kan i noen tilfeller dempe brann.
- Bruk grillen på en jevn, ikke-brennbar stabil overflate slik som jord, betong, heller eller stein. Det kan være en asfaltert overflate ikke er egnet for dette formålet.
- Grillen MÅ stå på bakken. Ikke plasser grillen på bord eller benker. IKKE flytt grillen over ujevne overflater.
- Ikke bruk grillen på tre- eller brennbare overflater.
- Hold grillens område klart og fri fra brennbare materialer slik som bensin og annen brennbar damp og væske.
- Ikke forlat grillen uten tilsyn.
- IKKE la andre utføre aktiviteter rundt grillen eller etter at den har vært i bruk, før den er avkjølt.
- Bruk aldri kokekar av glass, plastikk eller keramikk i grillen. Plasser aldri kokekar i grillen når den er i bruk.
- Flytt aldri grillen mens den er i bruk. La grillen kjøles fullstendig ned (under 45°C) før den flyttes eller lagres.
- Ikke lagre grillen med varm aske eller trekull inne i grillen. Settes kun til lagring når ilden er fullstendig utbrent og alle overflater er kalde.
- Bruk aldri grillen som en varmekilde. LES OM KARBONMONOKSIDFAREN.
- Grillen er VARM når den er i bruk. Den forblir VARM en stund etter og under nedkjølingsprosessen. Vis FORSIKTIGHET. Bruk beskyttelseshansker/-votter.
- IKKE dunk bort i eller ha sammenstøt med grillen for å unngå personskade, skade på grillen eller søl/sprut av varm væske.
- Vær forsiktig når mat fjernes fra grillen. Alle overflater er VARME og kan forårsake brannskader. Bruk beskyttelseshansker/-votter eller lange, stødige

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

tilberedningsverktøy for beskyttelse fra varme overflater eller sprut fra tilberedningsvæsker.

- Ikke berør VARME overflater.
- Grillen er VARM under bruk. For å unngå brannskader holdes ansikt og kropp borte fra ventiler og når lokket åpnes. Damp og varm luft støtes ut under bruk.
- Ved tilberedning over 175°C åpnes grillen forsiktig (eller holdes åpen på gløtt) når du åpner grillkuppelen, for å forhindre nedslag – en bølge av hvit varm varme forårsaket av et hurtig oksygentilstrømning. Dette unngås ved å åpne lokket delvis 5–8 cm, og la varmen slippe ut i omtrent 5 sekunder.
- Spjeldene er VARME når grillen er i bruk og under avkjøling. Ha på beskyttelseshansker ved justering.
- Grillen har en åpen flamme. Hold hender, hår og ansikt borte fra flammen. IKKE len deg over grillen når den tennes opp. Løst hår og klær kan ta fyr.
- IKKE forhindre gjennomganger for forbrenning og ventilasjon.
- Ikke tildekk kokeplatene med metallfolie. Dette vil fange varmen og kan forårsake skade på grillen.
- Etterlat aldri VARMT kull eller aske uten tilsyn.
- Brensel bør være rødglødende i minst 30 minutter før bruk.
- Ikke legg på maten før brenselet har et lag av aske.
- Ikke fjern askeskuffen mens asken og trekullet er VARMT.
- Bruk beskyttelseshansker når grillen brukes eller det arbeides med ild. Bruk beskyttelseshansker eller lange stødige verktøy når det legges til ved eller trekull.
- Maksimal trekullmengde for Kettle Joe er 2,7 kg (6 lbs.). Overfyll aldri trekullristen. Dette kan føre til alvorlig personskade samt skade på grillen.
- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- SloRoller bør ikke brukes ved temperaturer over 260°C (500°F).

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



1. KONTROL TOWER™-TOPPVENTIL (1)
2. LOKKHÅNDTAK (1)
3. GRILLKUPPEL (1)
4. LOKKHÅNDTAK (1)
5. HALVMÅNE TILBEREDNINGSRISTER (2)
6. VARMESKJOLD (1)
7. KETTLE SLØRROLLER™ (1)
8. KERAMISK MULTI-PANEL™-ILDBOKS (6)
9. KULLKURV (1)
10. SLIDE-OUT™-ASKESKUFF (1)
11. UTTREKKBAR ASKESKUFFBASE (1)
12. HENGSEL/LOKKHÅNDTAK (1)
13. HENGSEL (1)
14. HENGSELBRACKETT (1)
15. VENSTRE SIDEHYLLE (1)
16. GRILLBASE (1)
17. HØYRE SIDEHYLLE (1)
18. GRILLBASEBUNN (1)
19. BEN (4)
20. BUNNPLATE (1)
21. LÅSBARE SVINGHJUL (2)
22. IKKE-LÅSBARE SVINGHJUL (2)

Montering av grillen

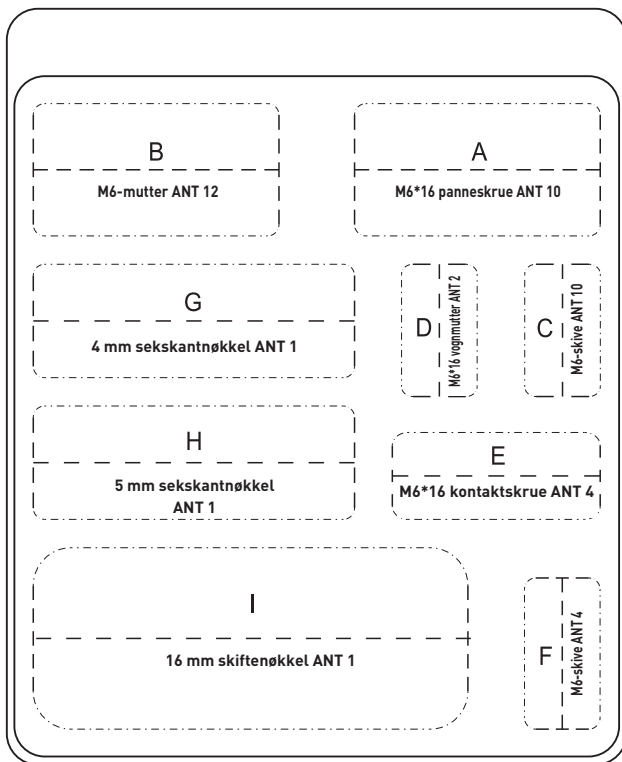
PAKK UT GRILLEN DIN

Åpne grillkuppelen og fjern delene fra innsiden av grillen. Håndter de innvendige keramikdelene med forsiktighet.

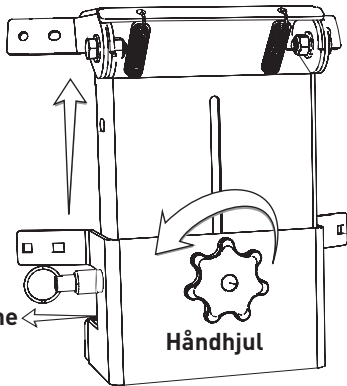
KETTLE JOE

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

Utstyr



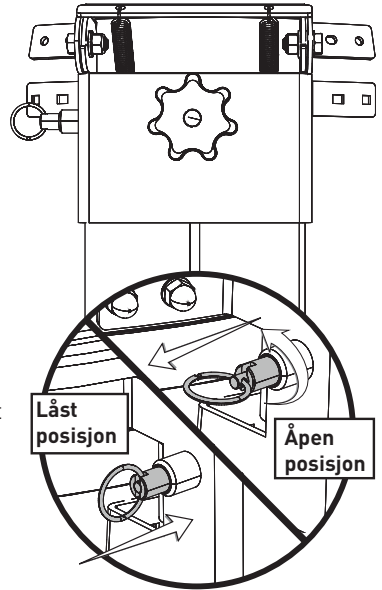
Justeringer av Kettle



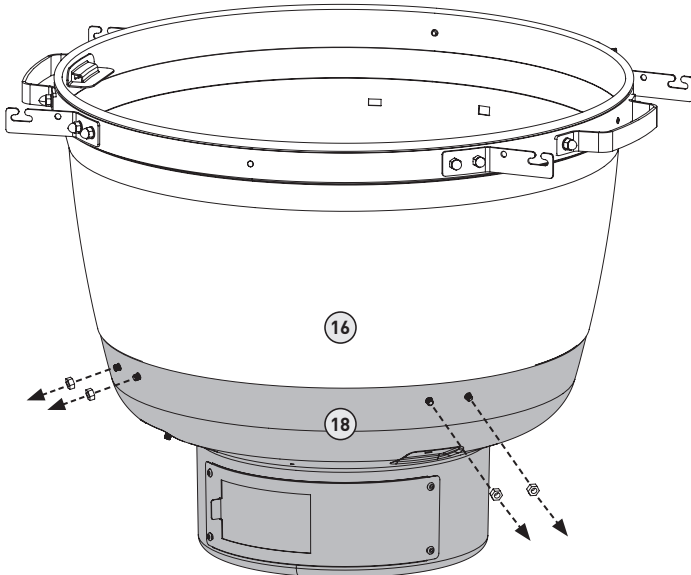
Hengselpinne

Håndhjul

Dra ut pinnen og roter 90°. Løsne håndhjulet og dytt hengselet opp. Når hengselet er nærme det øvre sikkerhetspunktet, roteres pinnen og føres inn i det øvre hullet til hengselet. Lukk lokket og sørg for at det sitter skikkelig på **SLÖROLLER™**, stramme håndhjulet på nytt.



1



**Fjern 8 muttere fra basen (brukes ikke videre).
Behold skruene og skivene for trinn 2 og 3.**

2

A

M6X16

X2



C

φ6

X2



MONTERT PÅ FORHÅND



M6X20

X4

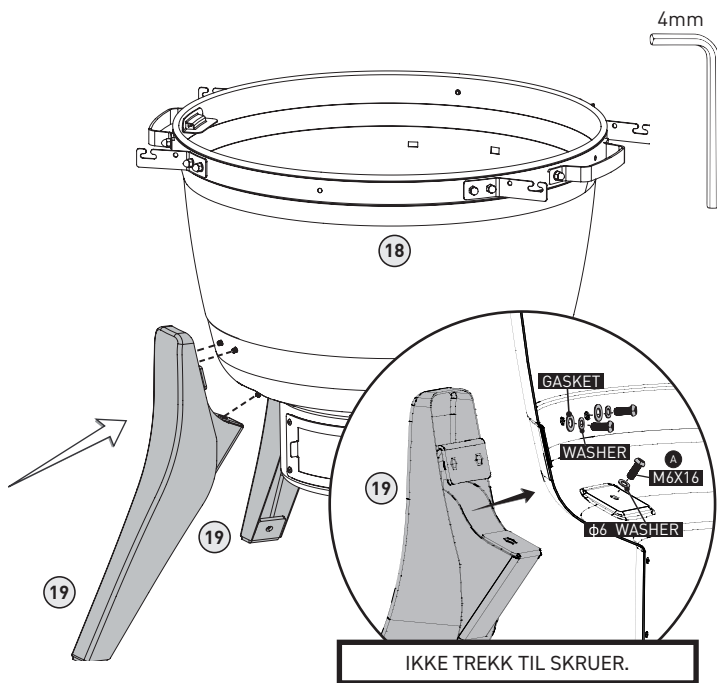
WASHER

X4



GASKET

X4



3

A

M6X16

X2



C

φ6

X2



MONTERT PÅ FORHÅND



M6X20

X4

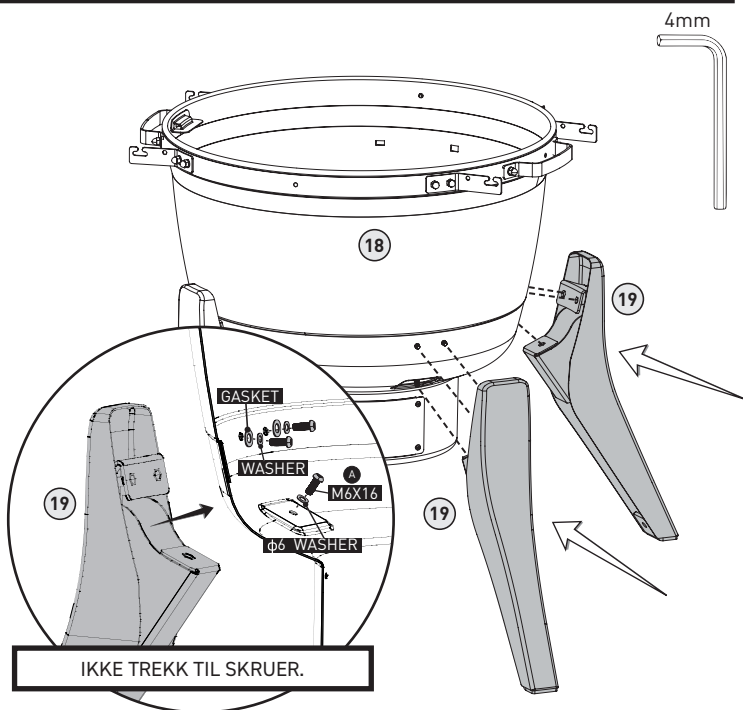
WASHER

X4



GASKET

X4



4

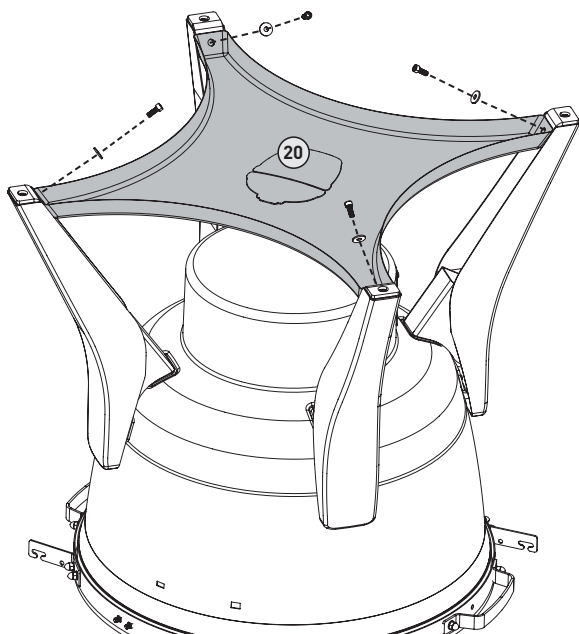
E

M6x16
x4



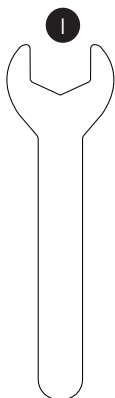
F

φ6
x4

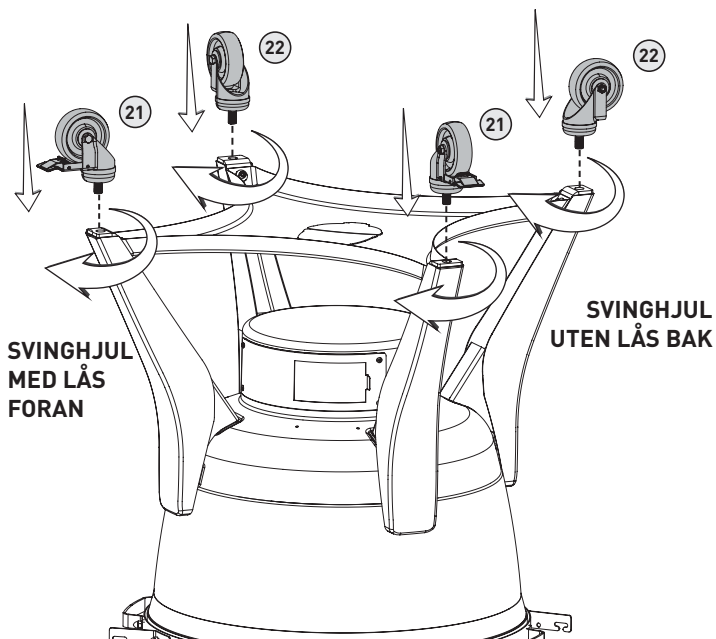


IKKE TREKK TIL SKRUER.

5



I



SVINGJUL
MED LÅS
FORAN

SVINGJUL
UTEN LÅS
BAK

VEND GRILLEN OVER OG STRAM HELT ALLE BEN- OG BUNNHYLLESHARDWARE PÅ DENNE TIDEN.

6

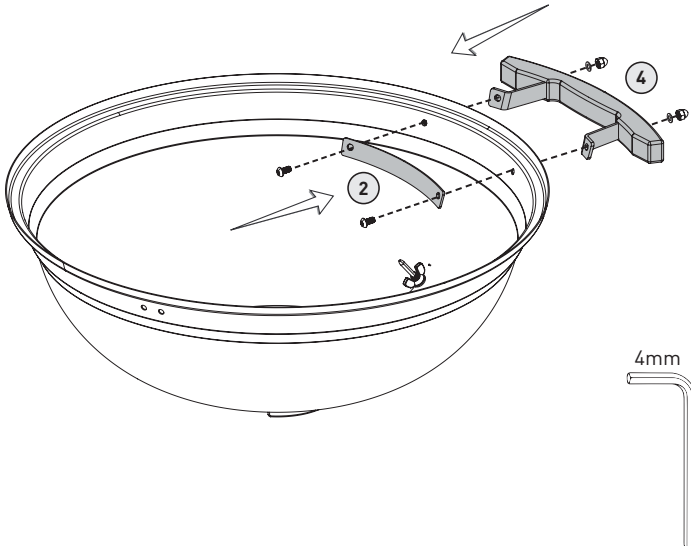
A
M6X16
X2



B
M6
X2



C
 $\phi 6$
X2

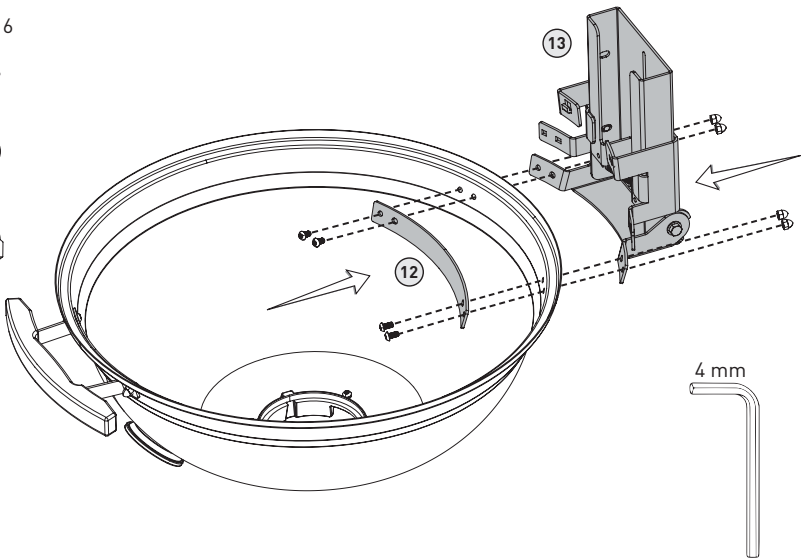


7

A
M6X16
x4



B
M6
x4



8

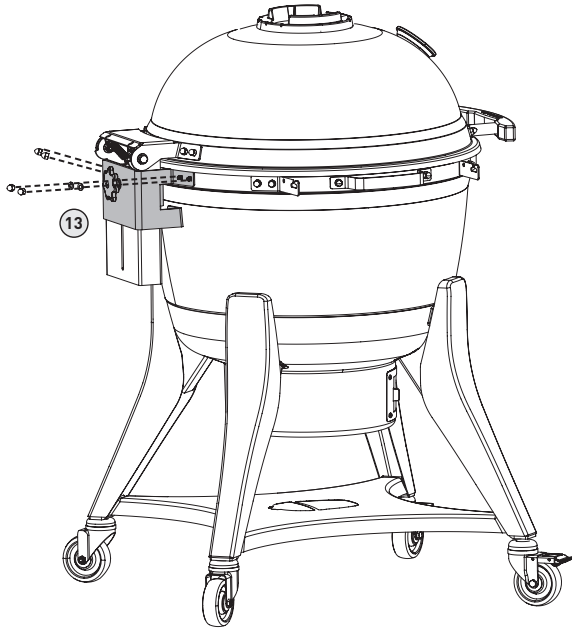
B

M6
x4



C

φ6
x4



9

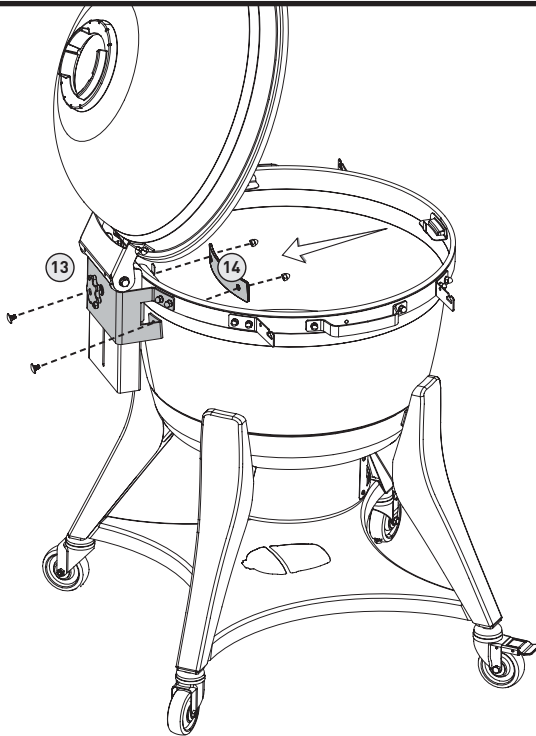
D

M6x10
x2

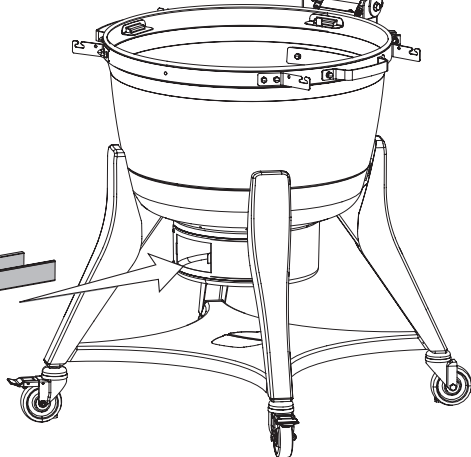
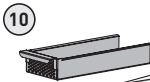
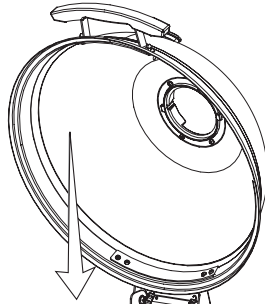
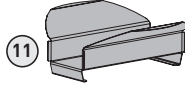
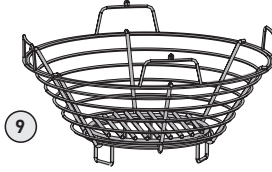
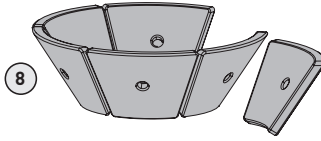
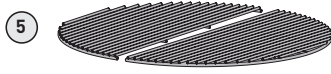


B

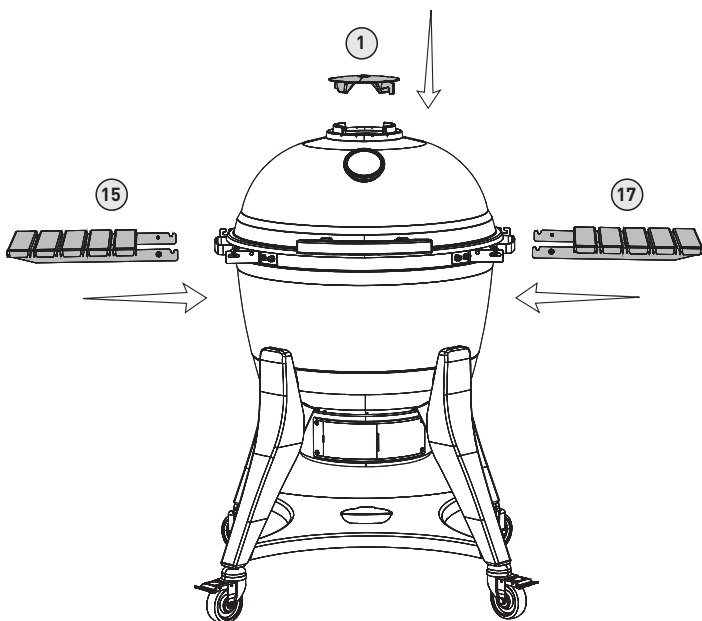
M6
x2



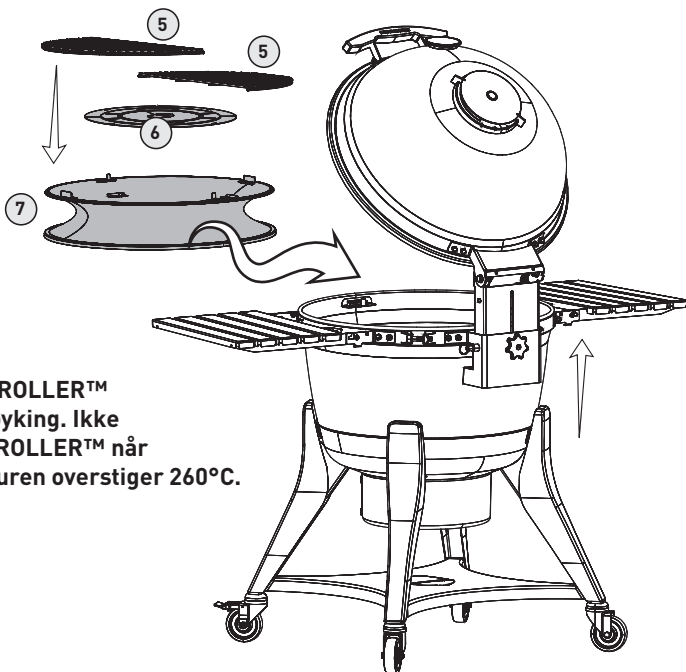
10



11



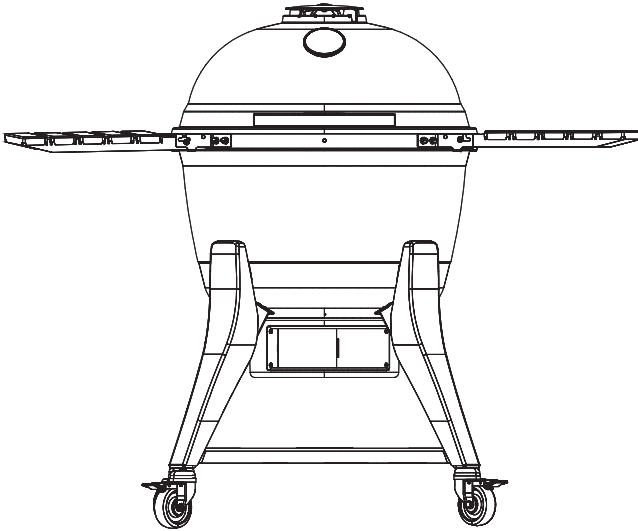
12



Bruk SLÖROLLER™
kun for røyking. Ikke
bruk SLÖROLLER™ når
temperaturen overstiger 260°C.

Løsne håndhjulet og dra i hengselpinnen for å justere hengselets høyde. Sett inn SLÖROLLER™, varmeskjoldet og tilberedningsristene.

13



Uten SLÖROLLER™



Med SLÖROLLER™

Rengjøring og vedlikehold

Din Kamado Joe-grill er laget av kvalitetsmaterialer, slik at generelt pleie og vedlikehold er minimalt. Beste metode for å beskytte din Kamado Joe for elementene er med et grilltrekk.

SELVRENSENDE

- 1 Tilsett trekull og tenn det.
- 2 Monter tilberedningsristene.
- 3 Åpen topp- og bunnluftventilene fullt, og la temperaturen inne i grillen øke til 260°C (500°F) med kuppelen lukket.
- 4 Hold temperaturen rundt 260°C (500°F) i 15–20 minutter.
- 5 Lukk bunnventilen fullstendig og vent ytterligere 15–20 minutter før du lukker toppventilen.

Denne prosessen brenner bort eventuelle uønskede rester fra innsiden av grillen din. Før du tilbereder mat neste gang, børstes tilberedningsristen med en vanlig grillbørste. Bruk en myk børste på keramikken for å fjerne eventuelle rester.

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

Hurtigstartveiledning

STARTE DEN OPP

- 1 Tilsett trekull i ildboksen og fyr opp ved bruk av en eller to ildstartere.
- 2 La kuppelen stå i åpen stilling i 10 minutter, med bunnventilen fullstendig åpen.
- 3 Lukk kuppelen.
- 4 Start å lukke topp- og bunnventilen når kuppelens temperatur er innen 10°C (50°F) fra målet ditt.

OPPRETHOLDE TEMPERATUR

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

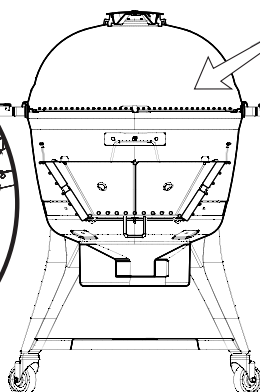
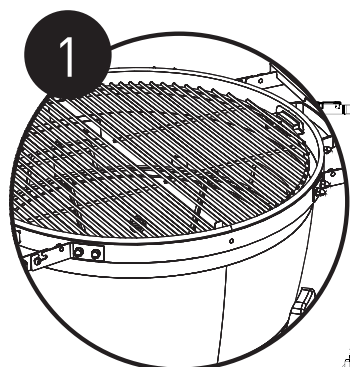
KJØLE DEN NED

- 1 Når tilberedningen er ferdig lukkes bunnventilen fullstendig.
- 2 Når temperaturen faller under 205°C (400°F) lukkes toppventilen nesten fullstendig, la det kun være igjen en liten sprekk.
- 3 Ikke tildekk grillen før kuppelen er så kald at den kan berøres.

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

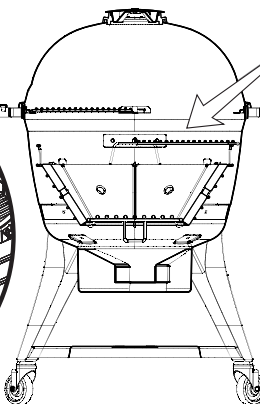
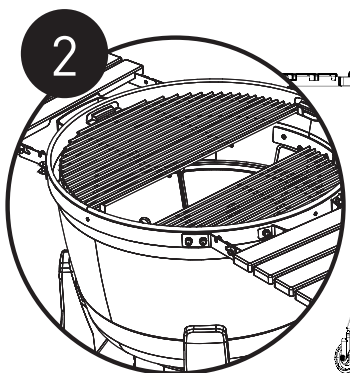
SONETILBEREDNING

3 forskjellige tilberedningssoner.



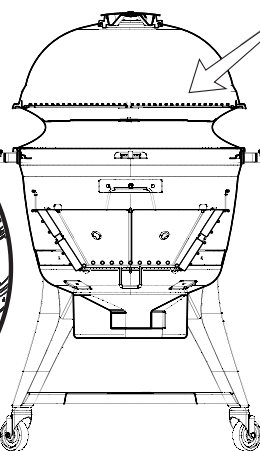
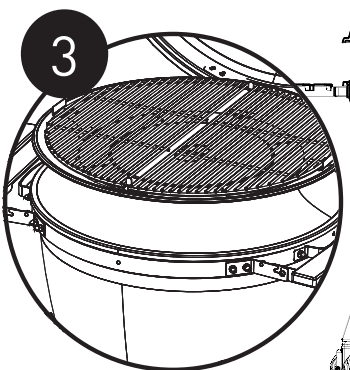
SONE 1

Normalt
grill-
nivå.



SONE 2

Kombinerte
brunings- og
grillnivåer.



SONE 3

SLÖROLLER™-
røyknivå. Ikke
overstig 260° C.

KORT TEMPERATURVEILEDNING

Omtrentlige temperaturer for tilberedningsteknikker

GRILLING 205-315 °C

BRUNING 260-400 °C

BAKING 150-400 °C

STEKING 150-230 °C

RØYKING 105-135 °C

FORSIKTIG

GLØTT

AVed tilberedning over 175°C (350°F) åpnes grillen forsiktig (eller åpnes på gløtt) hver gang du løfter grillkuppelen for å forhindre nedslag.

VÆSKER

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

GNISTER

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

UNDER BRUK

Ikke la grillen være uten tilsyn når grillkuppelen er åpen.

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[MASTERBUILT.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.masterbuilt.com/collections/parts)

PODRECZNIK UŻYTKOWNIKA KETTLE JOE™
KJ15040320, KJ15043321

PRZEWODNIK GRILLOWANIA NA KAMADO




Spis treści

Ostrzeżenia	2
Lista części i wymaganych narzędzi	6
Instrukcje regulacji grilla	7
Instrukcje montażu	8
Regulacja zawiasu	8
Czyszczenie i pielęgnacja	16
Przewodnik szybkiego uruchomienia	16
Przypiekanie miejscowe	17

Grill jest sprzedawany bez węgla.

OSTRZEŻENIE

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

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

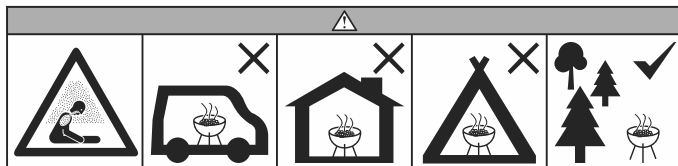
ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA

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

⚠️ OSTRZEŻENIA I ISTOTNE ZABEZPIECZENIA

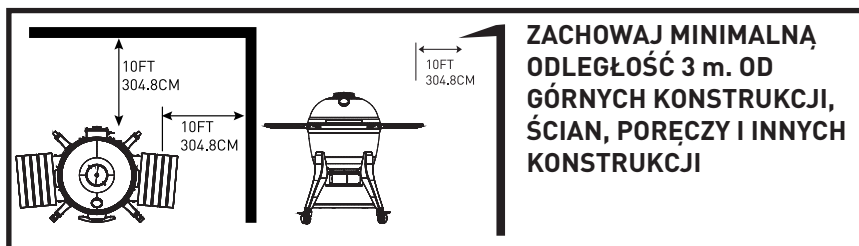
PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

- **OSTRZEŻENIE!** Niniejszy grill staje się bardzo gorący. Nie przesuwaj go w trakcie używania.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj w pomieszczeniach!
- **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania! Używaj tylko podpałek zgodnych z EN 1860-3!
- **OSTRZEŻENIE!** Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od grilla przez cały czas. NIE pozwalaj dzieciom obsługiwać grilla. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy dzieci lub zwierzęta znajdują się w obszarze używania grilla.



- **GŁÓWNA PRZYCZYNA POŻARÓW JEST BRAK UTRZYMANIA WYMAGANYCH ODSTĘPÓW (PRZESTRZENI) ŁATWOPALNYCH MATERIAŁÓW. NIEZBEDNE JEST, ABY TEN PRODUKT BYŁ INSTALOWANY WYŁĄCZNIE ZGODNIE Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ.**

- Nie używaj grilla w przestrzeniach zamkniętych i / lub mieszkalnych, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, todzie. Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.
- Zawsze używaj grilla zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi, stanowymi i federalnymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Przed każdym użyciem, sprawdź wszystkie nakrętki i śruby, aby upewnić się, że są dociśnięte i zabezpieczone.
- Nigdy nie używaj grilla pod konstrukcją, taką jak pokrycia dachowe, wiaty garażowe, markizy lub zwisy.
- Grill służy **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO**.
- Zachowaj minimum 3 m odległości od wszystkich palnych materiałów, takich jak drewno, suche rośliny, trawa, szczotki, papier lub płótno.



OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

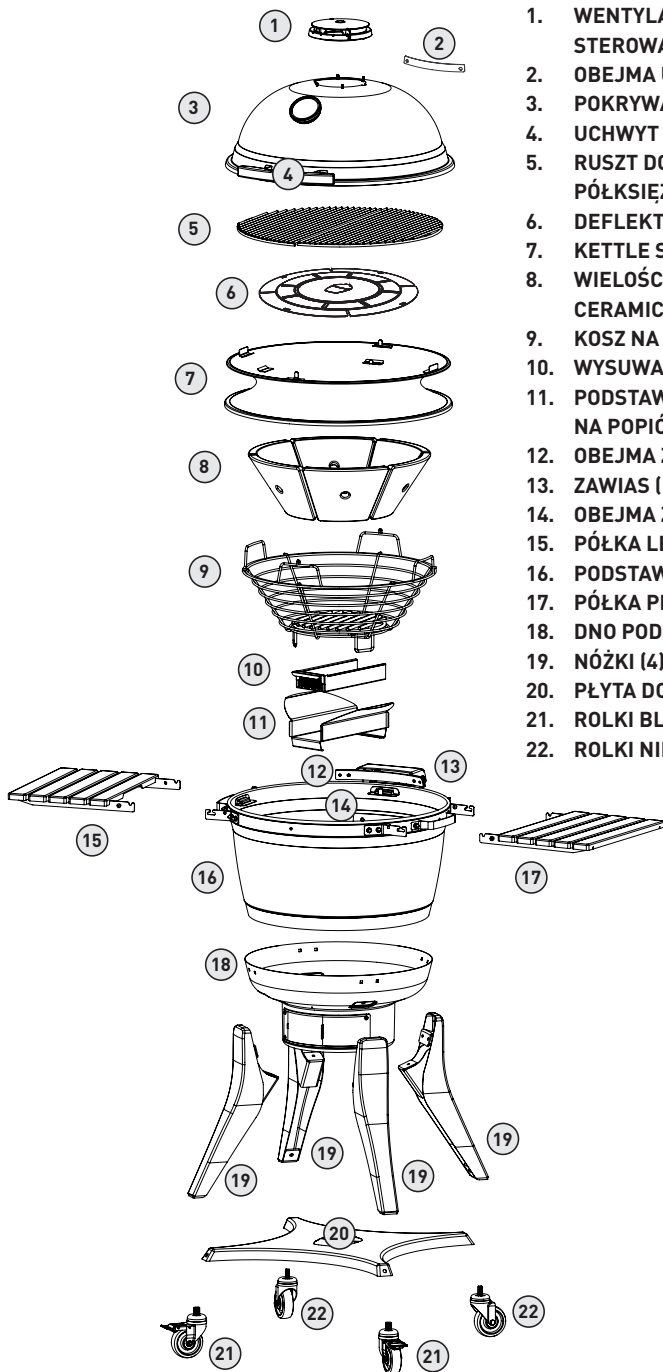
- Nigdy nie używaj grilla do celów innych niż te, do których został przeznaczony. Ten grill **NIE** jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Używanie alkoholu, leków wydawanych na receptę lub bez recepty, może osłabić zdolność użytkownika do zmontowania lub bezpiecznego korzystania z grilla.
- Podczas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

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

lub długich, wytrzymałych narzędzi do gotowania, w celu ochrony przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami płynów kuchennych.

- Nie dotykaj GORĄCYCH powierzchni.
- Grill jest GORĄCY podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, trzymaj twarz i ciało z dala od otworów wentylacyjnych oraz podczas otwierania pokrywy. Para i gorące powietrze są wydalone podczas użytkowania grilla.
- Podczas pieczenia powyżej 180 ° C, ostrożnie otwórz pokrywę (lub przeczyść ruszt) za każdym razem, gdy podnosisz pokrywę grilla, aby zapobiec cofaniu się płomienia na skutek przyptywu gorącego powietrza spowodowanego przyptywem tlenu. Częściowe otwarcie pokrywy na ok 5-8 cm przez około 5 sekund pozwoli na ucieczkę ciepła i powinno temu zapobiec.
- Tłumiki powietrza są GORĄCE, podczas gdy grill jest używany oraz podczas chłodzenia. Podczas regulacji należy nosić rękawice ochronne.
- Grill używa otwartego płomienia. Trzymaj ręce, włosy i twarz z dala od ognia. NIE pochylaj się nad grillem podczas rozpalania. Luźne włosy i ubranie mogą się zapalić.
- NIE WOLNO blokować przepływu gazów spalania i wentylacji.
- Nie przykrywaj stojaków do gotowania folią metalową. Spowoduje to zatrzymanie ciepła i może powodować uszkodzenie grilla.
- Nigdy nie zostawiaj GORĄCYCH węgli lub popiołów bez nadzoru.
- Przed użyciem, paliwo grilla powinno być czerwone od gorąca przez co najmniej 30 minut.
- Nie gotuj, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.
- Dopóki węgle i popiół są GORĄCE, nie wysuwaj szuflady popielnika.
- Używaj rękawic ochronnych podczas obsługi grilla lub pracy z ogniem. Podczas dodawania drewna lub węgla drzewnego, używaj rękawic ochronnych lub długich, wytrzymałych narzędzi.
- Maksymalna ilość węgla drzewnego do Kettle Joe wynosi 2,7 kg. Nigdy nie przepelniaj nadmiernie rusztu na węgiel drzewny. Może to spowodować poważne obrażenia oraz uszkodzenie grilla.
- Zimne popioły należy usuwać umieszczając je w folii aluminiowej, mocząc w wodzie i wyrzucając do niepalnego pojemnika.
- SloRoller nie powinien być używany w temperaturach ponad 260°C.

PRZECHOWUJ NINIEJSZE INSTRUKCJE



1. WENTYLATOR WIEŻYCZKI STEROWANIA (1)
2. OBEJMA UCHWYTU POKRYWY (1)
3. POKRYWA GRILLA (1)
4. UCHWYT POKRYWY (1)
5. RUSZT DO PIECZENIA W KSZTAŁCIE PÓŁKSIĘŻYCA (2)
6. DEFLEKTOR CIEPŁA (1)
7. KETTLE SŁOROLLER™ (1)
8. WIELOŚCIANKOWE PALENISKO CERAMICZNE™ (6)
9. KOSZ NA WĘGIEL DRZEWNY (1)
10. WYSUWANA SZUFLADA NA POPIÓŁ (1)
11. PODSTAWA WYSUWANEJ SZUFLADY NA POPIÓŁ (1)
12. OBEJMA ZAWIASU/POKRYWY (1)
13. ZAWIAS (1)
14. OBEJMA ZAWIASU (1)
15. PÓŁKA LEWA (1)
16. PODSTAWA GRILLA (1)
17. PÓŁKA PRAWA (1)
18. DNO PODSTAWY GRILLA (1)
19. NÓŻKI (4)
20. PŁYTA DOLNA (1)
21. ROLKI BLOKOWANE (2)
22. ROLKI NIEBLOKOWANE (2)

Przygotowanie grilla

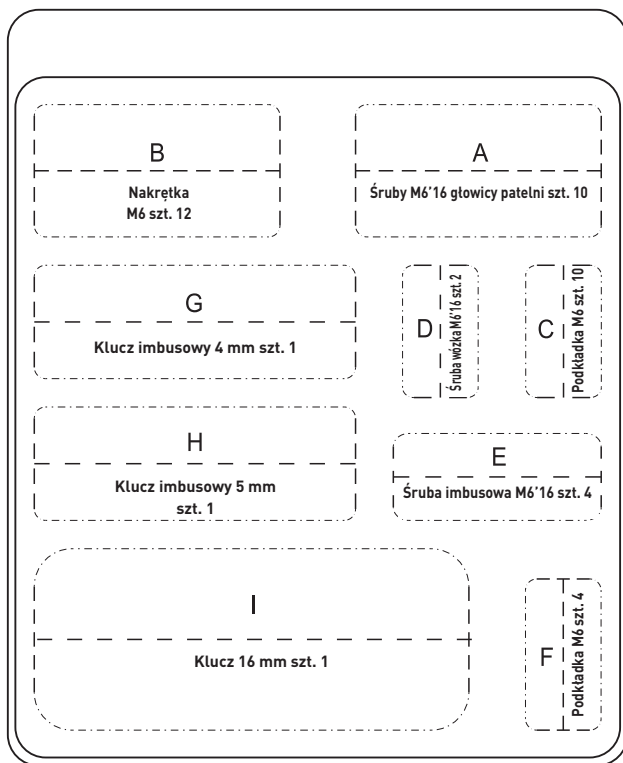
ROZPAKOWANIE GRILLA

Otwórz pokrywę grilla i wyjmij elementy z wnętrza. Należy ostrożnie obchodzić się z wewnętrznymi elementami ceramicznymi.

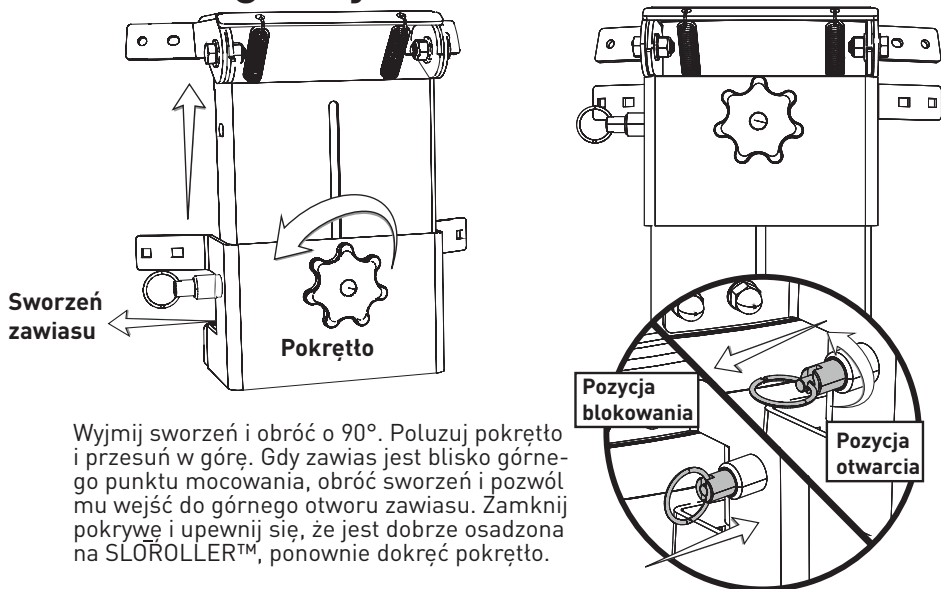
KETTLE JOE

1 Po usunięciu wewnętrznych elementów grilla, wyjmij grill z pojemnika i postaw z boku. Ze względu na wagę tego grilla, zalecamy wykonanie tej czynności przez dwie osoby. NIE podnoś grilla za wsporniki półki bocznej. Jako punktów podnoszenia użyj tylnego zawiasu i przedniego, dolnego otworu wentylacyjnego.

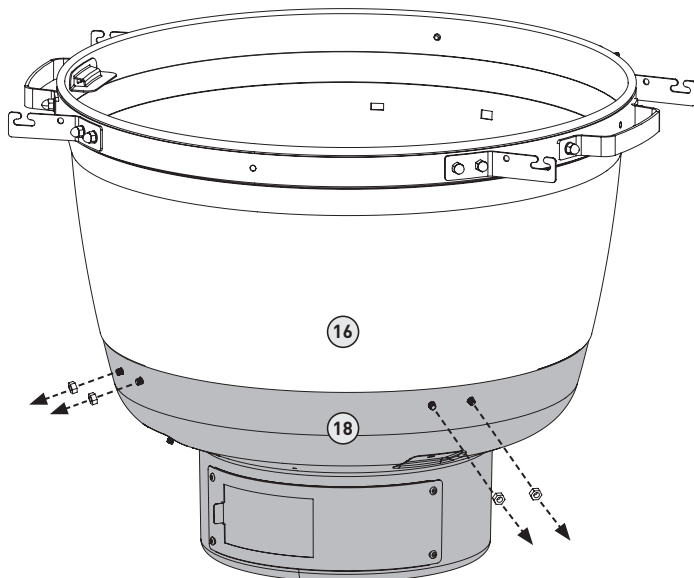
Sprzęt



Regulacja zawiasu Kettle Joe



1



**Odkręć 8 nakrętki z podstawy (nie będą potrzebne).
Śruby będą potrzebne w krokach 2 i 3.**

2

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



WSTĘPIEŃ MONTOWANE

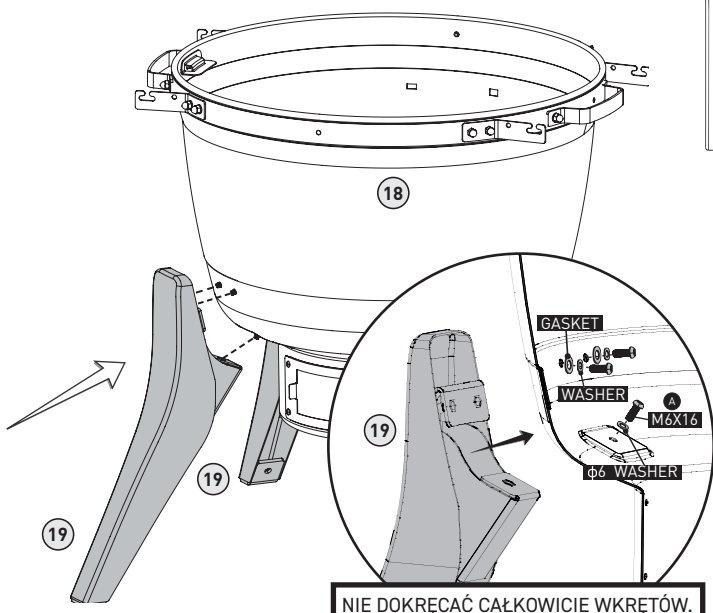
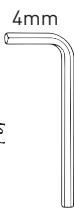


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



NIE DOKRĘCAĆ CAŁKOWICIE WKRĘTÓW.

3

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



WSTĘPIEŃ MONTOWANE

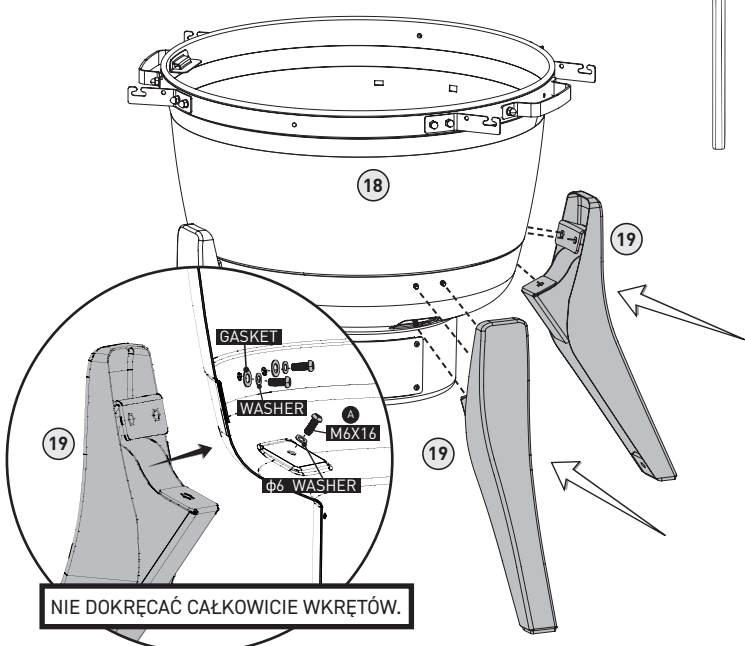


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



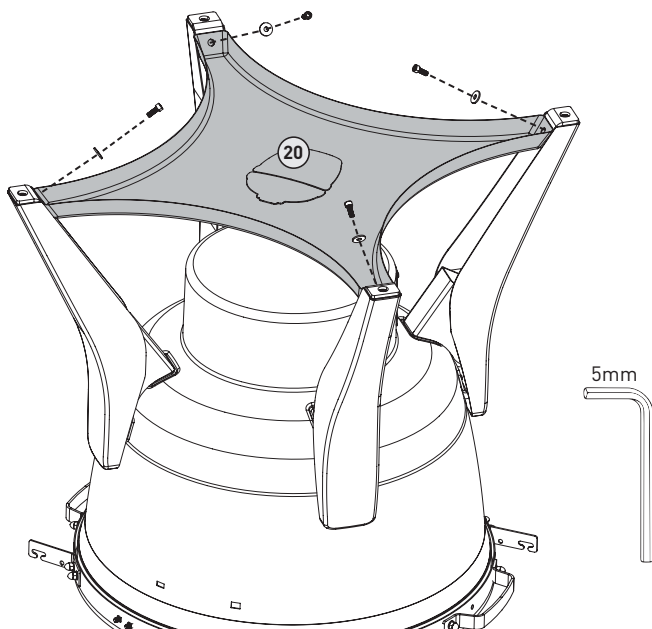
NIE DOKRĘCAĆ CAŁKOWICIE WKRĘTÓW.

4

E
M6X16
X4



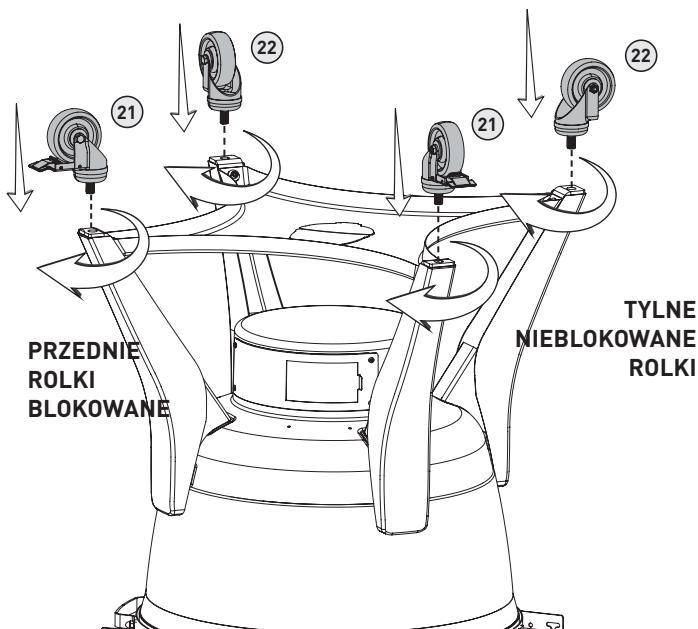
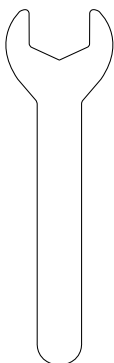
F
φ6
X4



NIE DOKRĘCAĆ CAŁKOWICIE WKRĘTÓW.

5

I
Klucz
16mm
X1



ODWRÓCIĆ GRILL I W TYM CZASIE DOKŁADNIE DOKRĘCIĆ WSZYSTKIE MOCOWANIE NOG I DOLNEJ POŁKI.

6

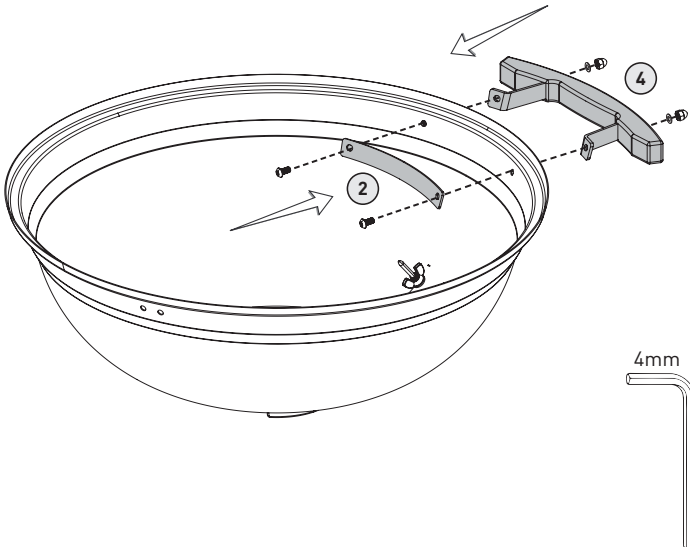
A
M6X16
X2



B
M6
X2



C
 $\phi 6$
X2

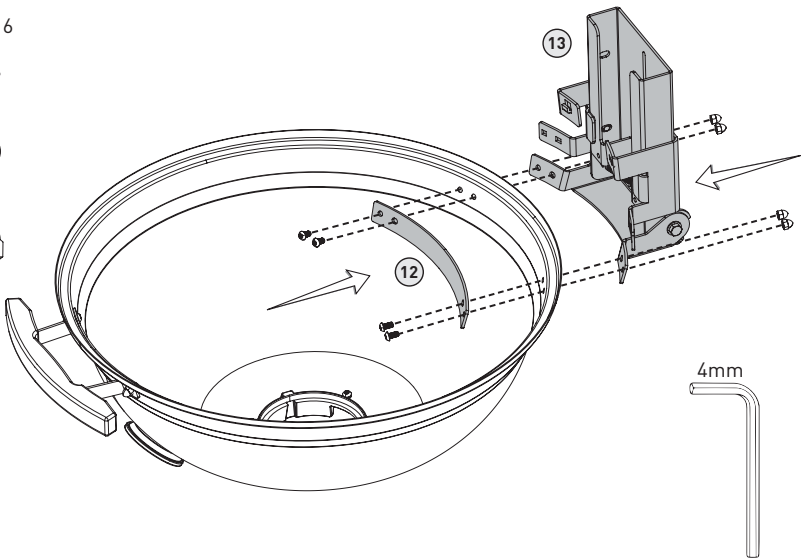


7

A
M6X16
X4



B
M6
X4



8

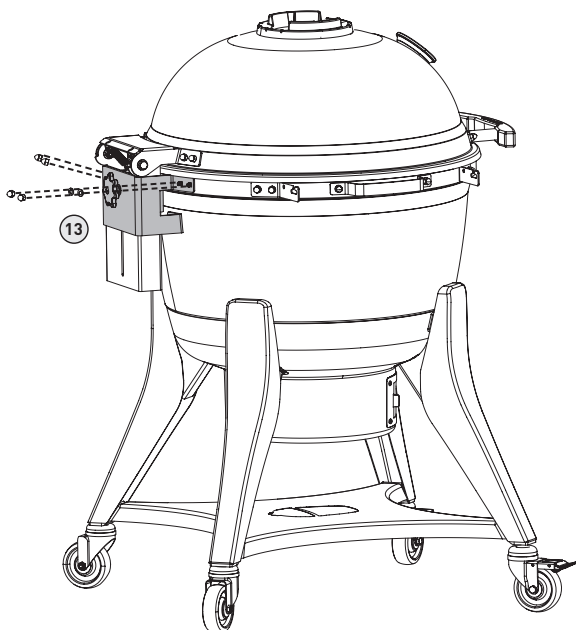
B

M6
X4



C

φ6
X4



9

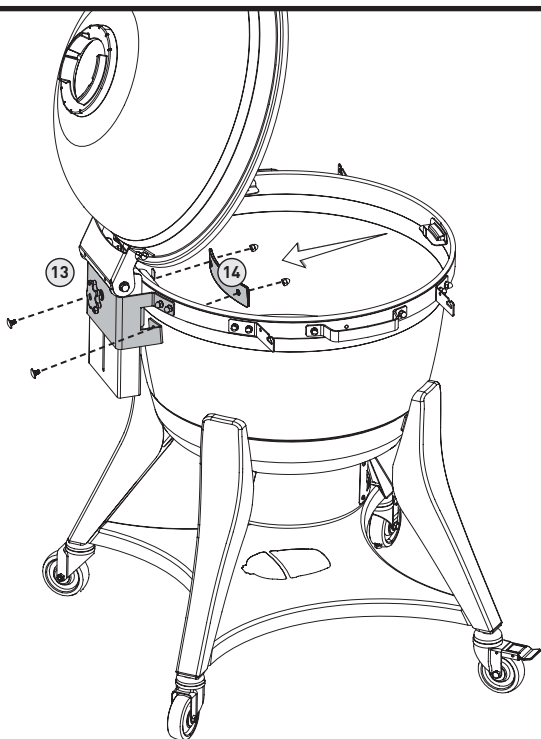
D

M6X10
X2

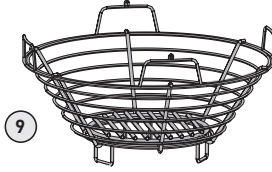
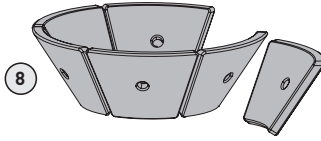


B

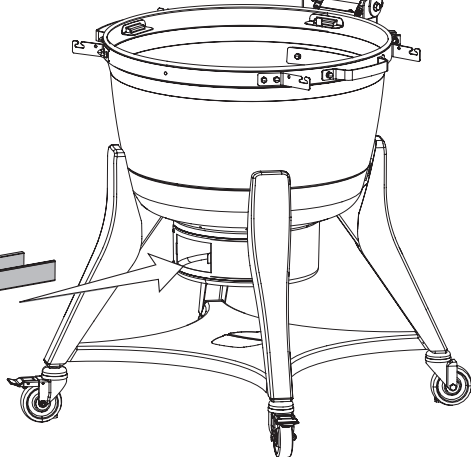
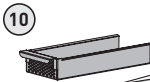
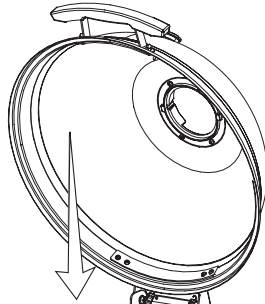
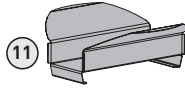
M6
X2



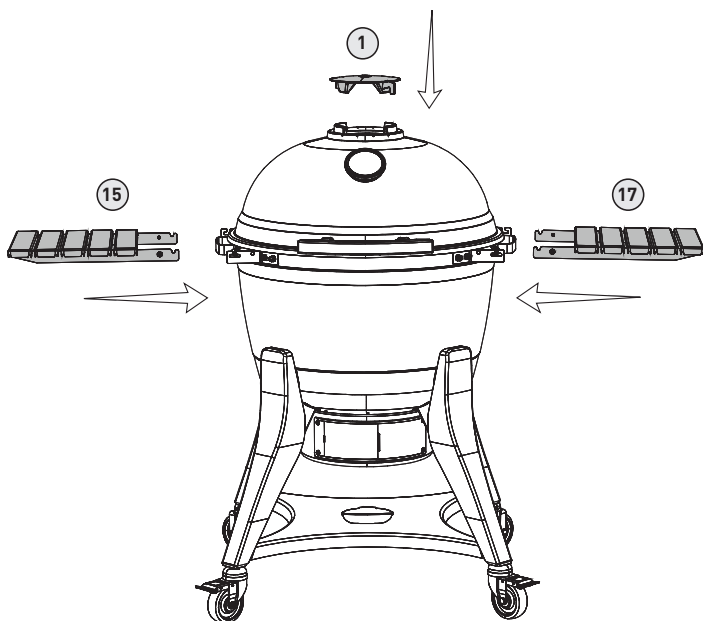
10



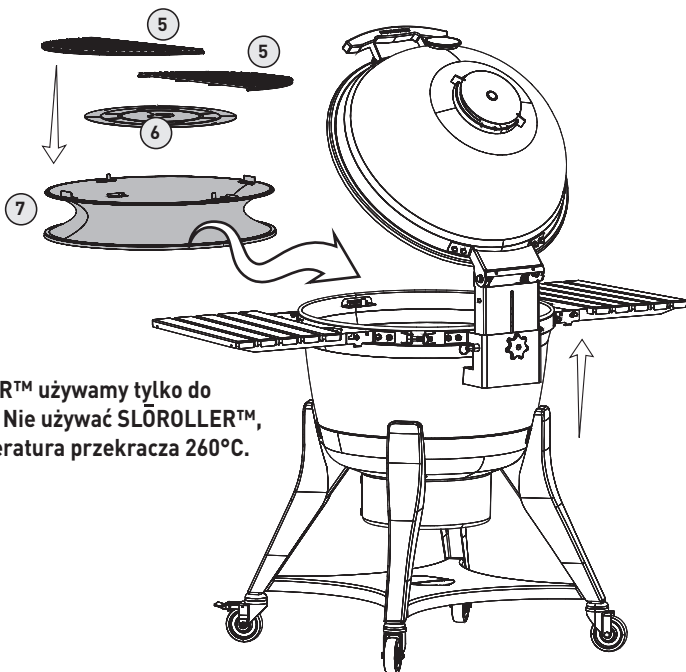
9



11



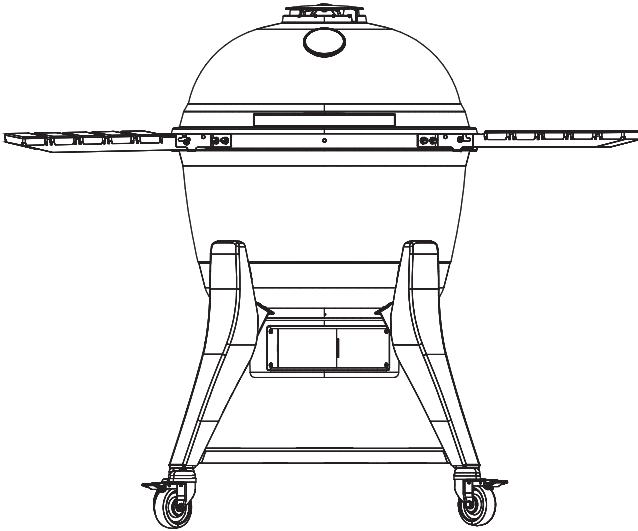
12



SLÖROLLER™ używamy tylko do wędzenia. Nie używać SLÖROLLER™, jeśli temperatura przekracza 260°C.

Poluzuj pokrętło i pociągnij sworzeń zawiasu, aby wyregulować wysokość zawiasu.
Założ SLÖROLLER™, deflektor ciepła i ruszt.

13



Bez SIÖROLLER™



Z SIÖROLLER™

Czyszczenie i pielęgnacja

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

CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- 1 Dodaj węgla i rozpal grilla.
- 2 Zainstaluj ruszt
- 3 Otwórz całkowicie górne i dolne otwory wentylacyjne i pozwól, aby temperatura wewnątrz grilla wzrosła do 260 ° C przy zamkniętej pokrywie.
- 4 Utrzymuj temperaturę około 260 ° C przez 15-20 minut.
- 5 Zamknij całkowicie dolny otwór wentylacyjny, a po kolejnych 15-20 minutach, zamknij górny otwór wentylacyjny.

Spowoduje to wypalenie niechcianych pozostałości z wnętrza grilla. Przed ponownym użyciem, oczyść ruszt standardową szczotką do grilla. Aby usunąć wszelkie pozostałości z ceramiki, użyj miękkiej szczotki z włosia.

Raz lub dwa razy w roku, należy przeprowadzić dokładniejsze czyszczenie wnętrza grilla. Usuń wewnętrzne elementy i resztki popiołu lub zanieczyszczeń zebranych między korpusem grilla a elementami wewnętrznymi. Za pomocą plastikowej szczotki, przed wymianą elementów wewnętrznych, oczyść wewnętrzne powierzchnie ceramiczne i usuń ręcznie lub odkurzaczem resztki z dna grilla.

Przewodnik szybkiego uruchomienia

URUCHOMIENIE

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

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

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

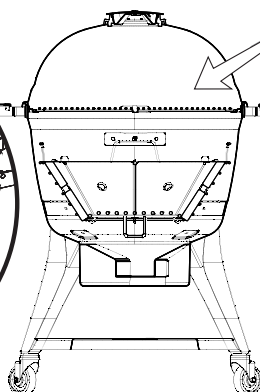
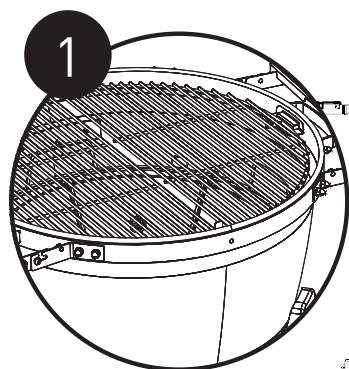
SCHŁADZANIE

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

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

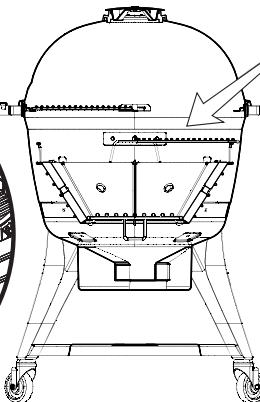
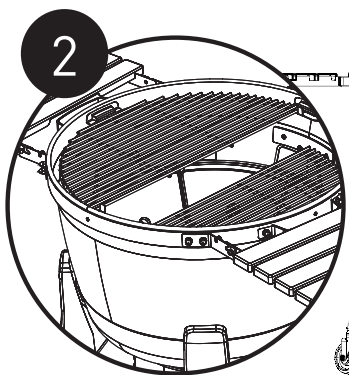
PRZYPIEKANIE MIEJSCOWE

3 różne miejsca przypiekania.



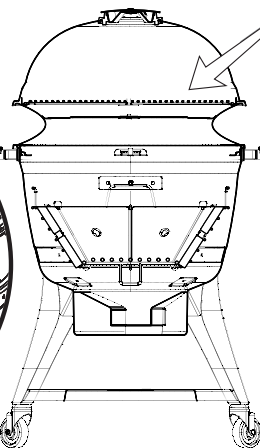
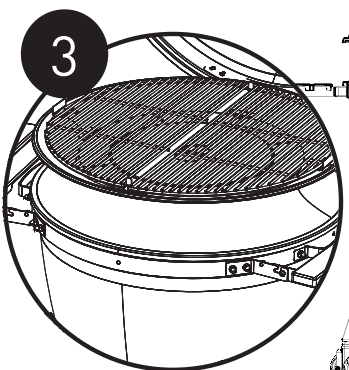
MIEJSCE 1

Normalny poziom grillownia.



MIEJSCE 2

Opuszczanie
Smażenie i
kombinowany
poziom
grillowania.



MIEJSCE 3

SLÖROLLER™
Poziom
wędenia.
Nie przekraczać
260°C.

SZYBKI PRZEWODNIK REGULACJI TEMPERATUR

Przybliżone temperatury poszczególnych technik gotowania.

GRILLOWANIE	400–600°F (205–315°C)
PRZYPIEKANIE	500–750°F (260–400°C)
PIECZENIE	300–750°F (150–400°C)
DUSZENIE	300–450°F (150–230°C)
WĘDZENIE	225–275°F (105–135°C)

OSTROŻNIE

ŻAGOWANIE

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

PŁYNY

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

ISKRY

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

W TRAKCIE DZIAŁANIA

Nie zostawiaj grilla bez nadzoru z otwartą pokrywą grillową.

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.kamadojoe.com/collections/parts)

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ KETTLE JOE™
KJ15040320, KJ15043321

ПОСОБИЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ НА КАМАДО-ГРИЛЕ



Код руководства по эксплуатации: 9804190015 | 210604-GH


Содержание

Предупреждения	2
Список деталей и необходимый инструмент	6
Инструкции по подготовке к установке гриля	7
Инструкции по сборке	8
Регулировка петли	8
Очистка и уход	16
Краткие инструкции по эксплуатации	16
Приготовление в разных зонах	17

Уголь не входит в комплект поставки гриля.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

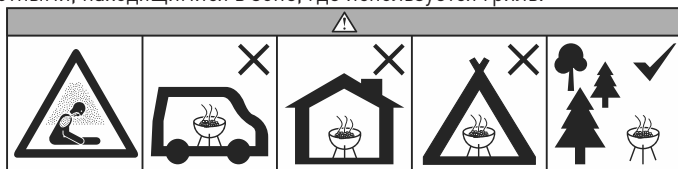
 **Несоблюдение этих инструкций может привести к пожару, взрыву или получению ожогов и стать причиной повреждения имущества, травм и даже смерти.**

ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ

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

⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Гриль очень сильно нагревается. Не перемещайте его во время использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте внутри помещений!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь с помощью спирта или бензина. Используйте растопку, удовлетворяющую требованиям EN 1860-3.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к грилю. НЕ разрешайте детям использовать гриль. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися в зоне, где используется гриль.



- **ОСНОВНАЯ ПРИЧИНА ПОЖАРОВ — НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ТРЕБУЕМОГО РАССТОЯНИЯ (ВОЗДУШНЫХ ЗАЗОРОВ) ДО ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ. КРАЙНЕ ВАЖНО УСТАНАВЛИВАТЬ ЭТО ИЗДЕЛИЕ В СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С НАСТОЯЩИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.**

- Не используйте гриль в ограниченном и (или) жилом пространстве, например, в домах, под навесами, в трейлерах и фургонах или на лодках. Отравление угарным газом может привести к смерти.
- Используйте гриль в строгом соответствии со всеми применимыми местными, региональными и федеральными пожарными нормами.
- Перед каждым использованием проверяйте наличие и качество затяжки всех гаек, винтов и болтов.
- Не используйте гриль под навесными конструкциями, например, под крышами, навесами, тентами или козырьками.
- Гриль предназначен для использования **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ**.
- Минимально допустимое расстояние от гриля до легковоспламеняемых материалов, таких как дерево, сухие растения, трава, кустарник, бумага или ткань, — 304,8 см.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

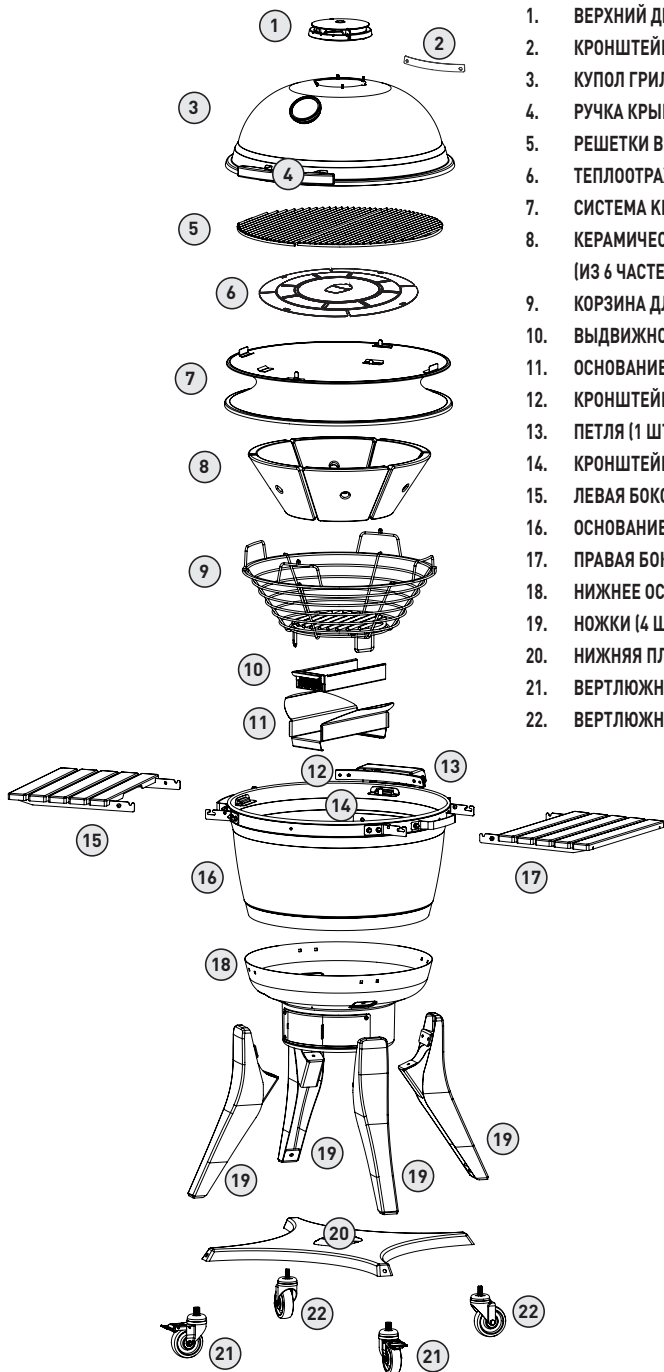
- Не используйте гриль в целях, для которых он не предназначен. Этот гриль НЕ предназначен для коммерческого использования.
- Употребление алкоголя, рецептурных или нерцеписурных препаратов влияет на способность пользователя готовить на гриле.
- При использовании гриля держите огнетушитель в зоне прямого доступа.
- Во время готовки на масле или жире держите под рукой огнетушитель типа ВС или АВС.
- В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить пожар водой. Немедленно обратитесь в пожарную службу. В некоторых случаях огнетушитель типа ВС или АВС может потушить огонь.
- Используйте гриль на ровной, устойчивой, негорючей поверхности, например, на грунтовом, бетонном, кирпичном или каменном полу. Асфальтное (или щебеночно-асфальтное) покрытие может не подойти для этой цели.
- Гриль ДОЛЖЕН стоять на земле. Не устанавливайте гриль на стол или столешницу. НЕ перемещайте гриль по неровной поверхности.
- Не используйте гриль на деревянных или легковоспламеняемых поверхностях.
- Следите, чтобы в гриль не попадали горючие материалы, например, бензин и другие горючие пары и жидкости.
- Не оставляйте гриль без присмотра.
- НЕ позволяйте никому отдыхать, развлекаться, работать или находиться возле гриля во время его использования (и до его полного охлаждения).
- В процессе приготовления на гриле не используйте стеклянную, пластиковую или керамическую посуду. Не ставьте на гриль пустую посуду во время его использования.
- Запрещено перемещать гриль во время его использования. Перед перемещением или хранением гриль должен полностью остынуть (его температура должна опуститься ниже 45 °С).
- Не оставляйте гриль с горячими углями или золой внутри. Гриль можно помещать на хранение только после того, как огонь погас и все поверхности гриля полностью остыли.
- Запрещено использовать гриль в качестве отопительного прибора. ПРОЧТИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.
- Гриль сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧИМ еще некоторое время спустя. Соблюдайте МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Носите защитные перчатки или рукавицы.
- Во избежание травм, повреждения гриля и проливания или разбрызгивания горячих жидкостей НЕ стучите и не бейте по грилю.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Соблюдайте меры предосторожности, снимая еду с гриля. Все его поверхности **ГОРЯЧИЕ**, о них можно обжечься. Используйте защитные перчатки, рукавицы или надежные длинные кухонные принадлежности для защиты от горячих поверхностей или разбрызгивания горячих жидкостей.
- Не касайтесь **ГОРЯЧИХ** поверхностей.
- Гриль сильно **НАГРЕВАЕТСЯ** во время использования. Во избежание ожогов не приближайте лицо и тело к грилю, когда поднимаете крышку, и держитесь подальше от вентиляционных отверстий. Во время использования из гриля могут вырваться пар и горячий воздух.
- Если вы готовите при температуре выше 175 °С, открывайте гриль (выпускайте жар из гриля), поднимая купол, очень осторожно во избежание выброса — очень сильного жара, вызванного притоком кислорода. Во избежание выброса жара вначале приоткройте крышку на 5–8 см и дождитесь его отвода в течение примерно 5 секунд.
- Воздушные заслонки сильно **НАГРЕВАЮТСЯ** во время использования и в процессе остывания гриля. Перед любыми манипуляциями с грилем надевайте защитные перчатки.
- Гриль — это источник открытого огня. Не приближайте руки, волосы и лицо к огню. **НЕ** наклоняйтесь над грилем во время розжига. Распущенные волосы и свободная одежда могут загореться.
- **НЕ** перекрывайте воздушные потоки сгорания и вентиляции.
- Не накрывайте подставки для приготовления пищи фольгой. Фольга изолирует жар, что может привести к повреждению гриля.
- Не оставляйте **ГОРЯЧИЕ** угли или золу без присмотра.
- Угли необходимо поддерживать красными в течение не менее 30 минут до начала готовки.
- Не приступайте к готовке, пока угли не начнут покрываться слоем золы.
- Не извлекайте зольник, пока зола и уголь **НЕ ОСТЫЛИ**.
- При использовании гриля или обращении с огнем надевайте защитные перчатки. Используйте защитные перчатки или надежные длинные кухонные принадлежности при добавлении дров или угля.
- Максимально допустимое количество угля для Kettle Joe — 2,7 кг. Не превышайте количество угля в корзине. Это может привести к серьезным травмам и повреждению гриля.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- Не используйте SloRoller при температуре более 260 °С.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ



1. ВЕРХНИЙ ДЫМОХОД KONTROL TOWER™ (1 ШТ.)
2. КРОНШТЕЙН РУЧКИ КРЫШКИ (1 ШТ.)
3. КУПОЛ ГРИЛЯ (1 ШТ.)
4. РУЧКА КРЫШКИ (1 ШТ.)
5. РЕШЕТКИ В ФОРМЕ ПОЛУКРУГА (2 ШТ.)
6. ТЕПЛООТРАЖАТЕЛЬ (1 ШТ.)
7. СИСТЕМА KETTLE SLÖROLLER™ (1 ШТ.)
8. КЕРАМИЧЕСКАЯ ТОПКА MULTI-PANEL™ (ИЗ 6 ЧАСТЕЙ)
9. КОРЗИНА ДЛЯ УГЛЕЙ (1 ШТ.)
10. ВЫДВИЖНОЙ ЗОЛЬНИК SLIDE-OUT™ (1 ШТ.)
11. ОСНОВАНИЕ ВЫДВИЖНОГО ЗОЛЬНИКА (1 ШТ.)
12. КРОНШТЕЙН ПЕТЛИ И КРЫШКИ (1 ШТ.)
13. ПЕТЛЯ (1 ШТ.)
14. КРОНШТЕЙН ПЕТЛИ И КРЫШКИ (1 ШТ.)
15. ЛЕВАЯ БОКОВАЯ ПОЛКА (1 ШТ.)
16. ОСНОВАНИЕ ГРИЛЯ (1 ШТ.)
17. ПРАВАЯ БОКОВАЯ ПОЛКА (1 ШТ.)
18. НИЖНЕЕ ОСНОВАНИЕ ГРИЛЯ (1 ШТ.)
19. НОЖКИ (4 ШТ.)
20. НИЖНЯЯ ПЛАСТИНА (1 ШТ.)
21. ВЕРТЛЮЖНЫЕ КОЛЕСИКИ С ФИКСАЦИЕЙ (2 ШТ.)
22. ВЕРТЛЮЖНЫЕ КОЛЕСИКИ БЕЗ ФИКСАЦИИ (2 ШТ.)

Подготовка к установке гриля

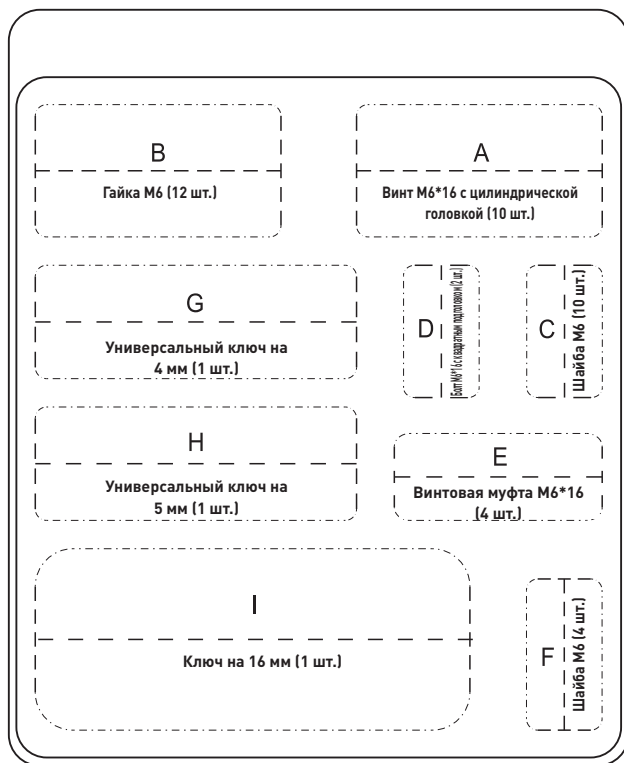
РАСПАКОВКА ГРИЛЯ

Откройте купол гриля и извлеките из него все детали. Обращайтесь с внутренними керамическими деталями очень осторожно.

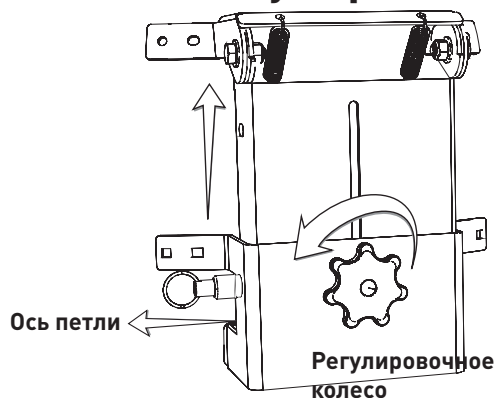
KETTLE JOE

1 После извлечения внутренних деталей из гриля выньте его из коробки и отставьте в сторону. Поскольку гриль достаточно тяжелый, для выполнения этой операции понадобятся два человека. НЕ поднимайте гриль за боковые крепления для полок. В качестве подъемных точек используйте заднюю петлю и нижнее переднее вентиляционное отверстие.

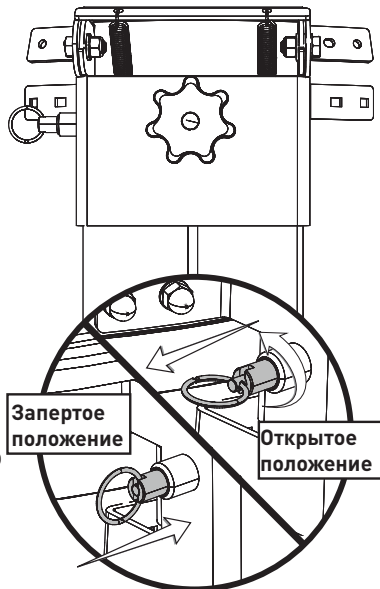
Крепежные компоненты



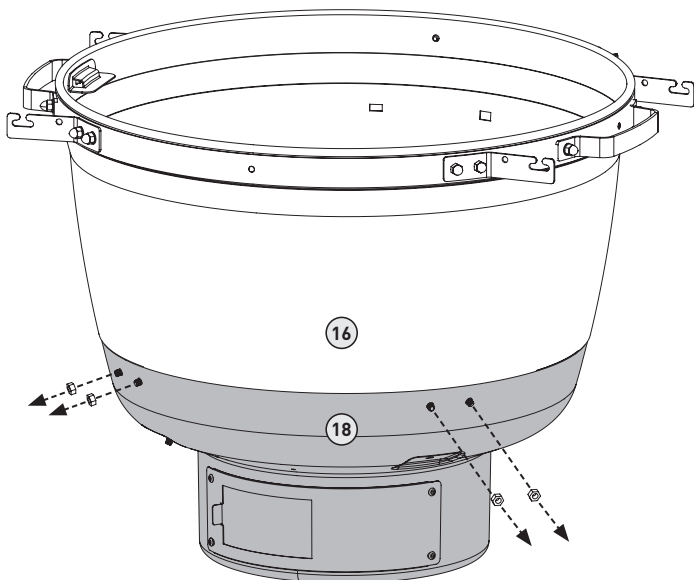
Регулировка петли Kettle Joe



Вытяните ось и поверните на 90° . Ослабьте натяжку регулировочного колеса и сдвиньте петлю вверх. Как только петля сместится к верхней точке крепления, поверните ось и убедитесь, что она вошла в верхнее отверстие петли. Закройте крышку и убедитесь, что она надежно закрывает систему SLOROLLER™, после чего вручную затяните регулировочное колесо.



1



**Снять 8 гайки с основания (они больше не понадобятся).
Сохранить винты и шайбы для этапов 2 и 3.**

2

A

M6X16

X2



C

φ6

X2

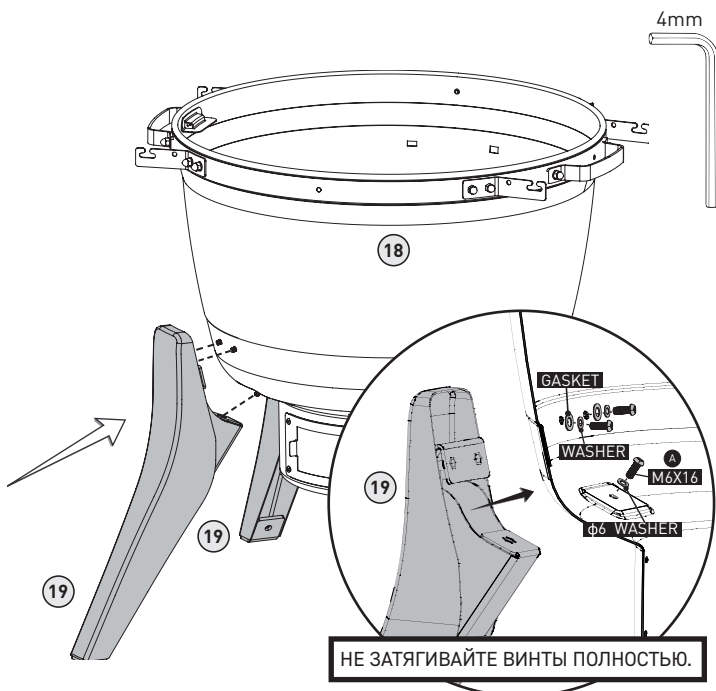


ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СОБРАНИЙ

M6X20
X4

WASHER
X4

GASKET
X4



3

A

M6X16

X2



C

φ6

X2

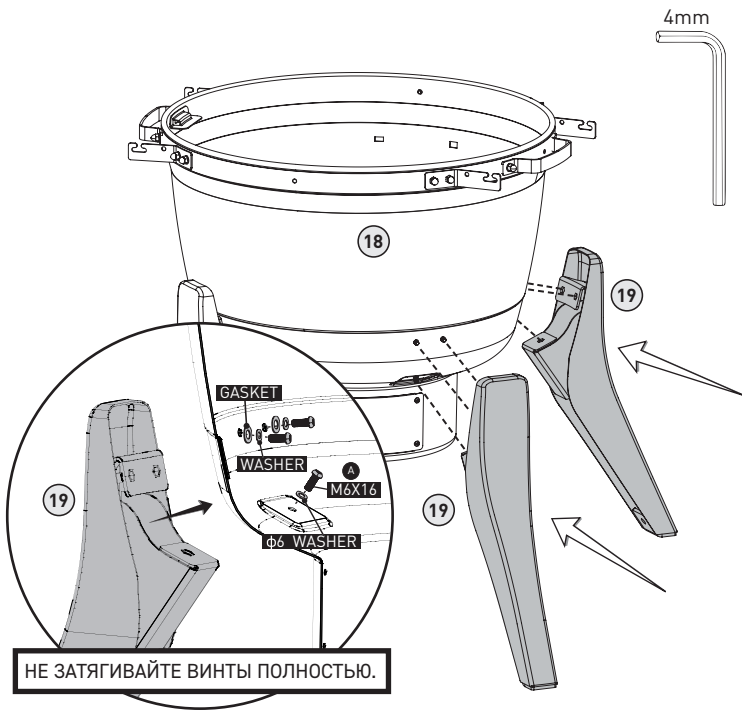


ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СОБРАНИЙ

M6X20
X4

WASHER
X4

GASKET
X4

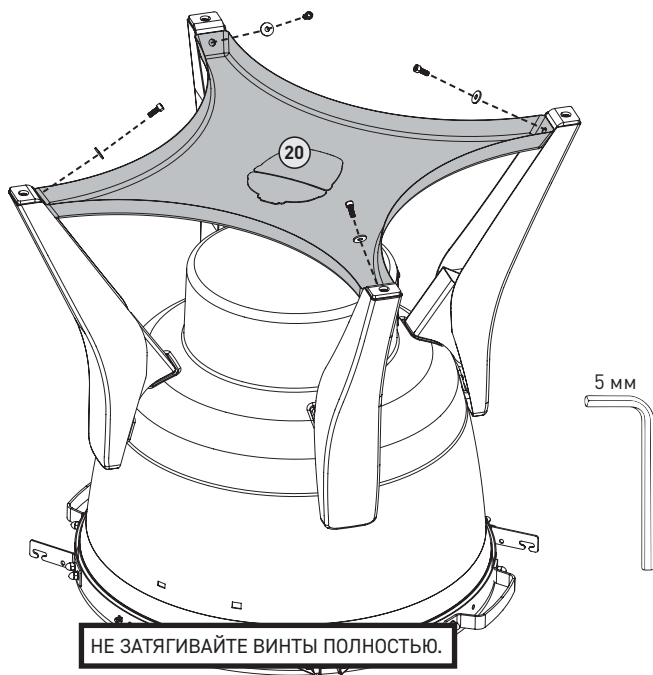


4

Е
M6X16
X4



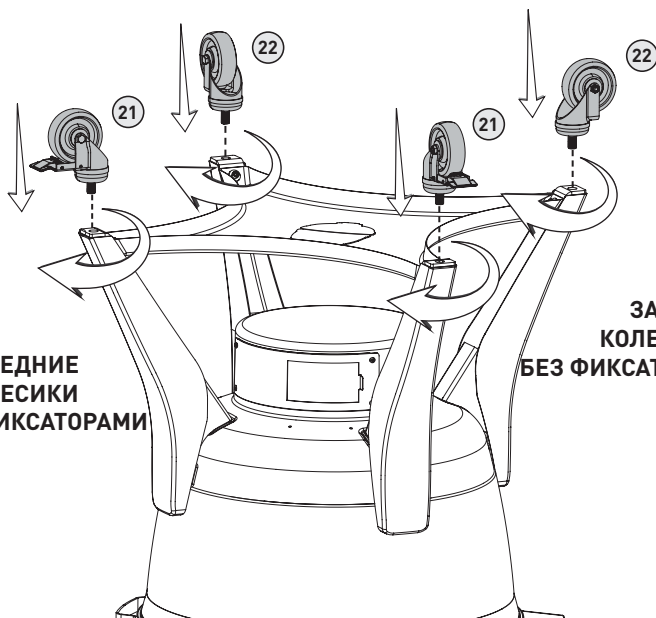
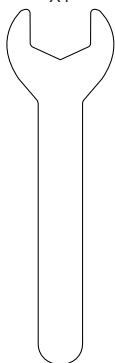
Ф
φ6
X4



НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ ВИНТЫ ПОЛНОСТЬЮ.

5

И
16 мм
Ключ
X1



ПЕРЕДНИЕ
КОЛЕСИКИ
С ФИКСАТОРАМИ

ЗАДНИЕ
КОЛЕСИКИ
БЕЗ ФИКСАТОРОВ

ПЕРЕВЕРНИТЕ ГРИЛЬ И ПОЛНОСТЬЮ ЗАТЯНИТЕ ВСЕ НОЖКИ И НИЖНЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПОЛКИ.

6

A

M6X16
X2



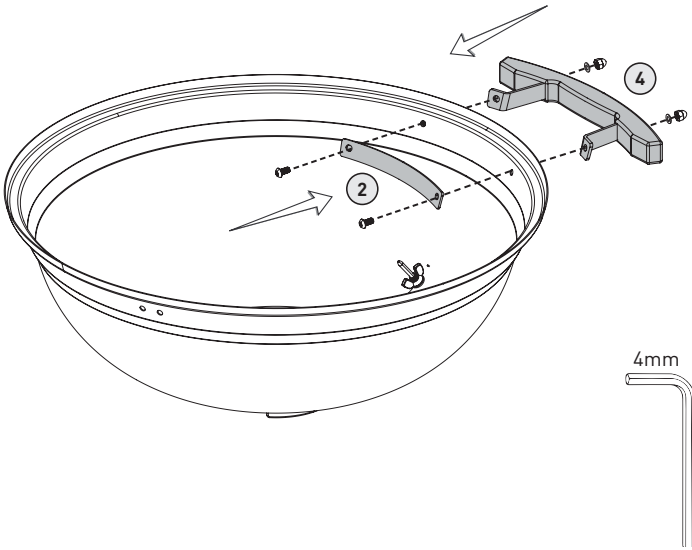
B

M6
X2



C

φ6
X2



7

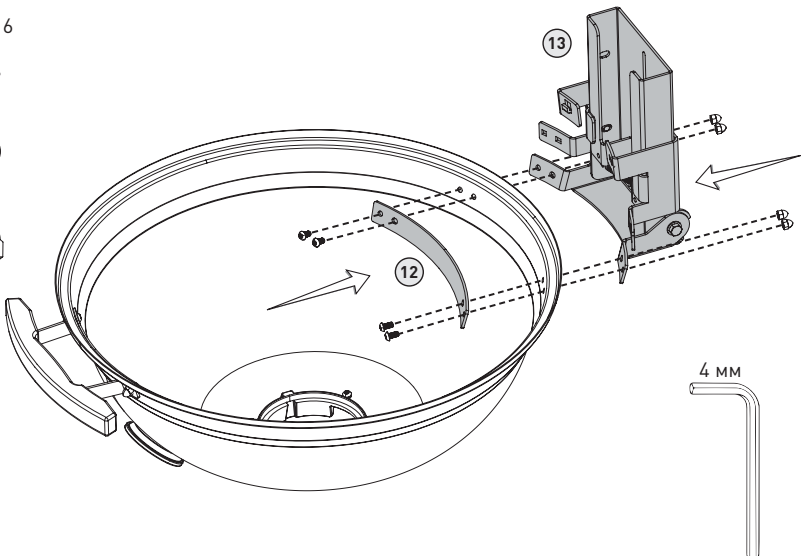
A

M6X16
X4



B

M6
X4



8

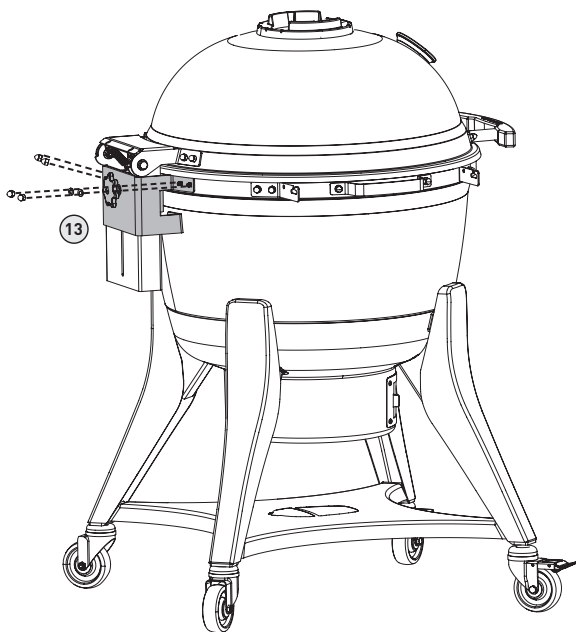
B

M6
X4



C

φ6
X4



9

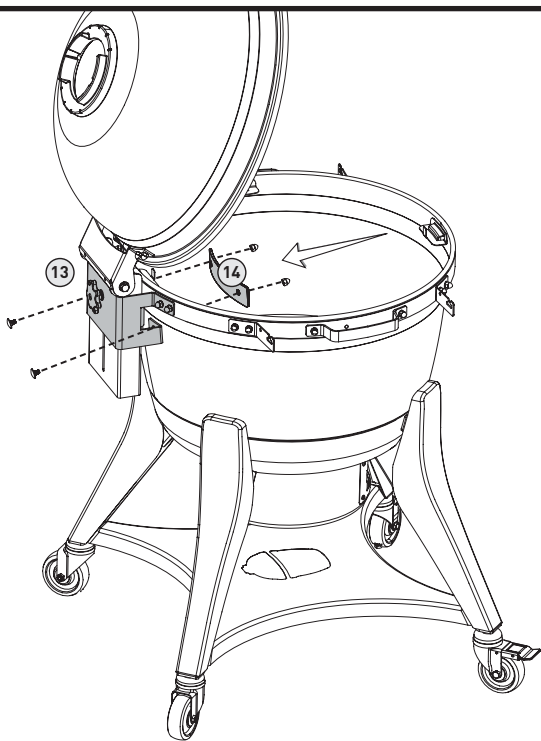
D

M6X10
X2

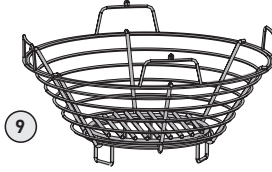
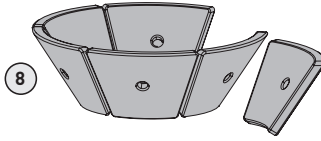
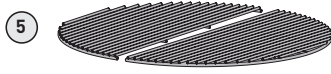


B

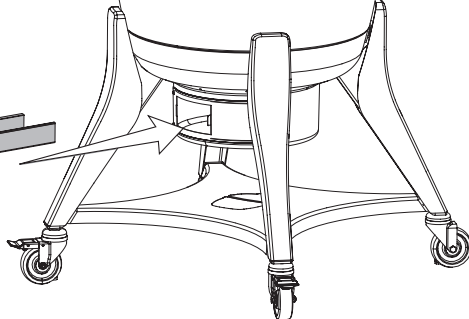
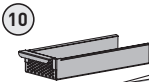
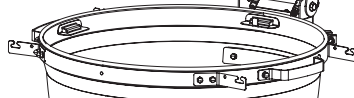
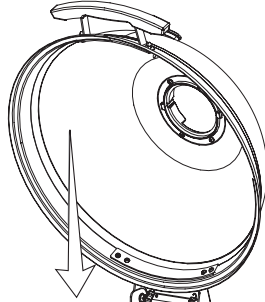
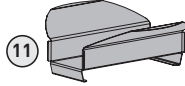
M6
X2



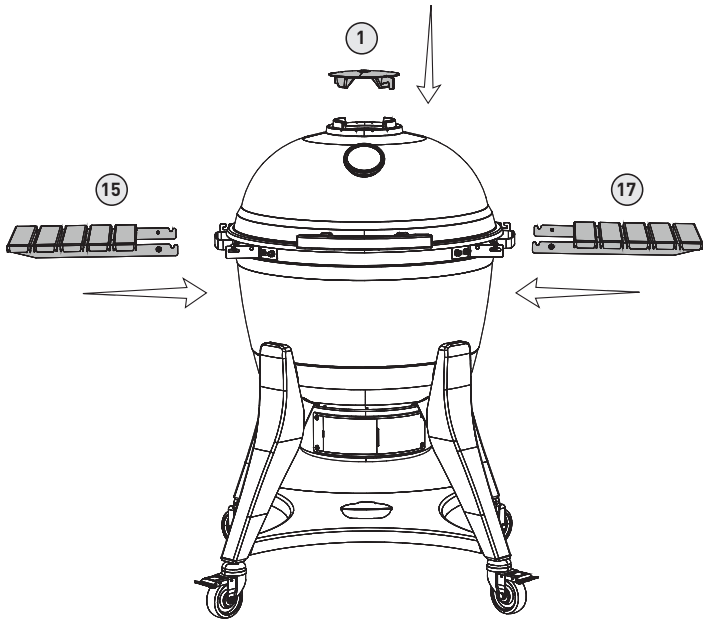
10



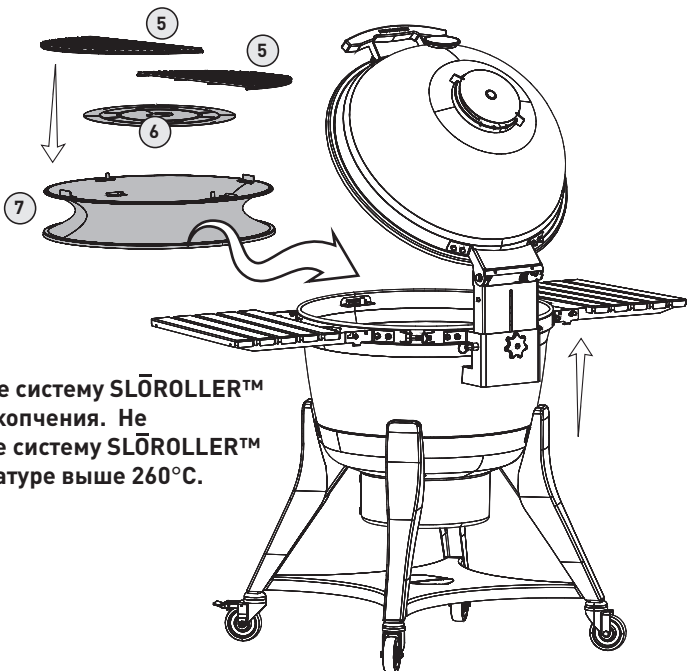
9



11



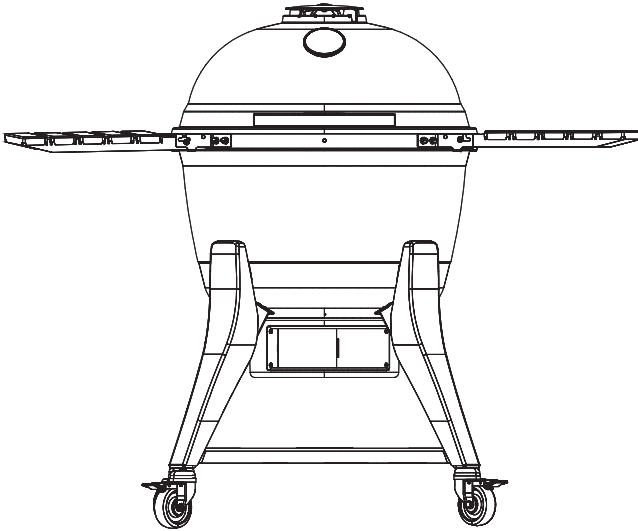
12



Используйте систему SLÖROLLER™ только для копчения. Не используйте систему SLÖROLLER™ при температуре выше 260°C.

Ослабьте затяжку регулировочного колеса и потяните за ось петли, чтобы отрегулировать высоту петли. Установите систему SLÖROLLER™, теплоотражатель и решетки для приготовления пищи.

13



Без системы SIÖROLLER™



С системой SIÖROLLER™

Очистка и уход

Ваш гриль Kamado Joe изготовлен из качественных материалов, поэтому общий уход и обслуживание требуют минимума усилий. Лучший способ защитить гриль Kamado Joe от внешнего воздействия — держать его закрытым.

САМООЧИСТКА

- 1 Добавьте уголь и разожгите огонь.
- 2 Установите решетки для приготовления пищи.
- 3 Полностью откройте верхнюю и нижнюю воздушные заслонки и дайте грилю прогреться до 260 °C с закрытым куполом.
- 4 Поддерживайте температуру около 260 °C в течение 15–20 минут.
- 5 Полностью закройте нижнюю воздушную заслонку и подождите еще 15–20 минут, прежде чем закрыть верхнюю.

Все нежелательные остатки внутри гриля сгорят. Прежде чем готовить снова, очистите решетку для приготовления пищи обычной щеткой для гриля. Для очистки керамики используйте щетку с мягкой щетиной.

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

Краткие инструкции по эксплуатации

НАЧАЛО РАБОТЫ С ГРИЛЕМ

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

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

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

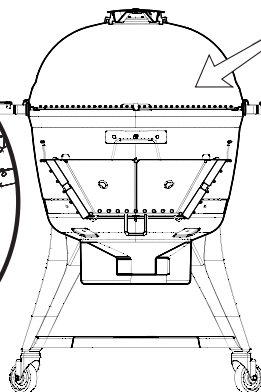
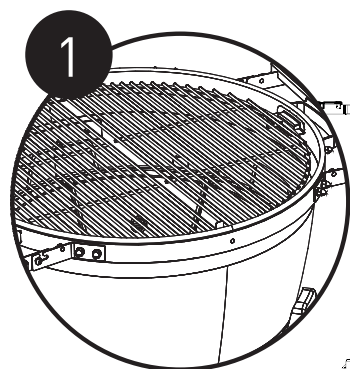
ОСТЫВАНИЕ

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

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

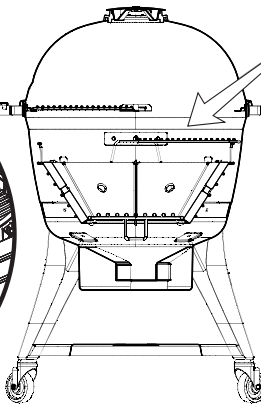
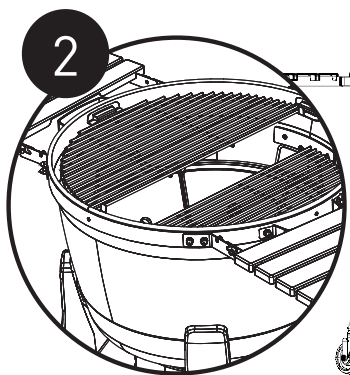
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РАЗНЫХ ЗОНАХ

3 различные зоны приготовления.



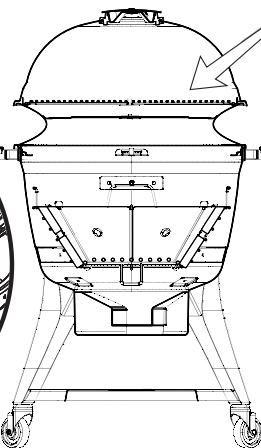
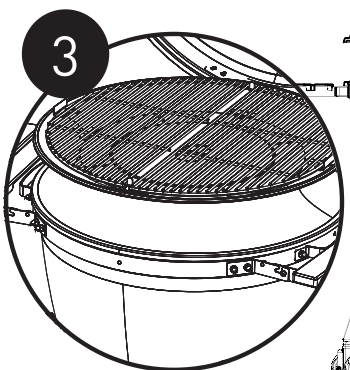
ЗОНА 1

Стандартный
уровень
жарки.



ЗОНА 2

Уровень
нижнего
подрумянивания и
комбинированной
жарки.



ЗОНА 3

Уровень копчения
SLÖROLLER™.
Температура
должна быть не
выше 260 °С.

КРАТКИЙ ОБЗОР ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

Приблизительная температура для каждой из техник приготовления.

ЖАРКА 205–315 °C

ПОДРУМЯНИВАНИЕ 260–400 °C

ВЫПЕКАНИЕ 150–400 °C

ЗАПЕКАНИЕ 150–230 °C

КОПЧЕНИЕ 105–135 °C

ОСТОРОЖНО

ВЫБРОС ЖАРА

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

ЖИДКОСТИ

Не лейте жидкости внутрь или на поверхность горячего гриля.

ИСКРЫ

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

ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРИЛЯ

Не оставляйте гриль с открытым куполом без присмотра.

KAMADOJOE®

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

KETTLE JOE™ ÄGARENS HANDBOK
KJ15040320, KJ15043321

EN GUIDE FÖR KAMADO MATLAGNING




Innehållsförteckning

Varningar	2
Lista över delar och nödvändiga verktyg	6
Installationsinstruktioner för grillen	7
Monteringsanvisningar	8
Justering av gångjärn	8
Rengöring och skötsel	16
Snabbstartguide	16
Matlagningsson	17

Grillen levereras inte med kol.

VARNING

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för en korrekt montering och säker användning av utrustningen.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan montering och användning av utrustningen.
- Behåll denna bruksanvisning för framtida referens.

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

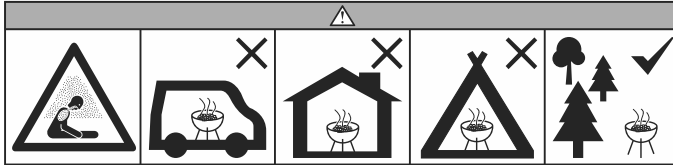
KOLMONOXIDFARA

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

⚠️ VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

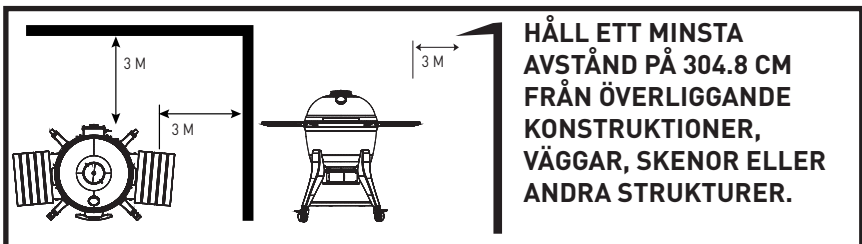
LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- **VARNING!** Grillen blir mycket het. Flytta inte på den under användning.
- **VARNING!** Använd inte inomhus!
- **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin för tändning eller återtändning! Använd endast braständare som uppfyller kraven i EN 1860-3!
- **VARNING!** Håll barn och husdjur avlägsna från grillen vid alla tillfällen. Låt INTE barn använda grillen. Nära uppsyn krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.



- EN STOR ORSAK FÖR BRAND ÄR ATT INTE HÅLLA NÖDVÄNDIGA RENGÖRINGAR (LUFTUTRYMMEN) TILL BRÄNNBARA MATERIAL. DET ÄR VÄLDIGT VIKTIGT ATT DENNA PRODUKT INSTALLERAS ENDAST I ENHET MED DESSA INSTRUKTIONER.

- Utrymme t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning som kan orsaka dödsfall.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala eldningsbestämmelser.
- Se till att samtliga muttrar, skruvar och bultar sitter ordentligt åtdragna före varje användning.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som tak, garagedörr, markiser eller överhäng.
- Grillen är ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK.
- Håll ett avstånd på minst (304.8 CM) från alla brännbara material, exempelvis trä, torra växter, gräs, borstar, papper eller kanvas.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

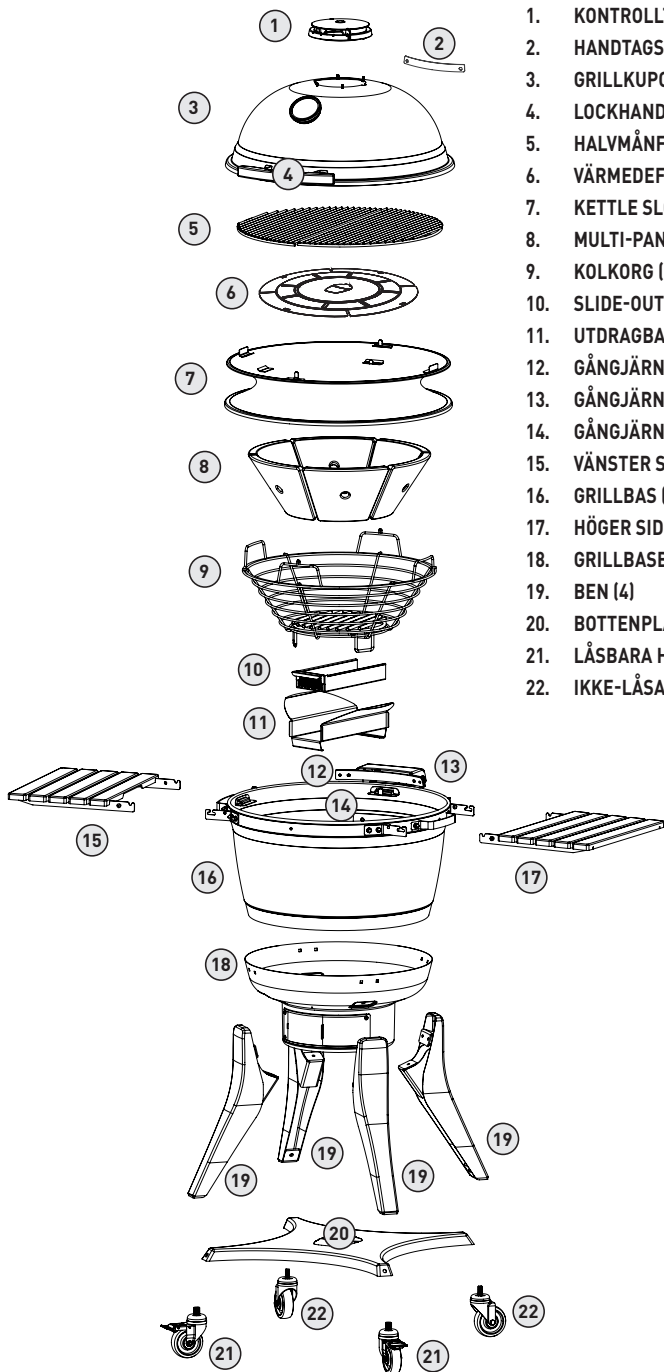
- Använd aldrig grillen för annat än den avsedda användningen. Denna grill är INTE avsedd för kommersiellt bruk.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan påverka användarens förmåga att montera eller på ett säkert sätt använda grillen.
- Ha alltid en brandsläckare till hands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

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

matlagningsverktyg för att skydda dig mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.

- Rör inte HETA ytor.
- Grillen är HETA under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från ventiler och när du lyfter på locket. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- Vid tillagning över 175 ° C, öppna grillen försiktigt (eller tappa ut luft ur grillen) varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra baktändning - en våg av vit, het ånga orsakad av en plötslig tillförsel av syre. Öppna locket delvis 5-8 cm under ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.
- Spjällen är HETA under användning och kommer att fortsätta att vara HETA medan de svalnar. Det rekommenderas att bära skyddshandskar när du justerar.
- Grill har en öppen låga. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- TÄPP INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagningsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Bränslekällan ska vara glödhett i minst 30 minuter före användning.
- Laga inte mat innan bränslet är täckt med aska.
- Avlägsna inte asklådan medan ask och kol är HETT.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta verktyg när du lägger i ved eller kol.
- Maximal mängd kol för Kettle Joe is 2,72 kg, 2,7 kg. Fyll aldrig kolgallret för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Kassera kall aska genom att placera den i aluminiumfolie och blötlägga i vatten, släng sedan i en icke-brännbar behållare.
- SloRoller ska inte användas vid temperaturer över 260°C.

SPARA DESSA ANVISNINGAR



1. KONTROLLTORN™ TOPVENTIL (1)
2. HANDTAGSFÄSTE (1)
3. GRILLKUPOL (1)
4. LOCKHANDTAG (1)
5. HALVMÅNFORMADE MATLAGNINGSGALLER (2)
6. VÄRMEDEFLEKTOR (1)
7. KETTLE SLÖROLLER™ (1)
8. MULTI-PANEL™ KERAMISK ELDBOX (6)
9. KOLKORG (1)
10. SLIDE-OUT™ ASKLÅDA (1)
11. UTDRAGBAR ASKLÅDEBAS (1)
12. GÅNGJÄRN/LOCKFÄSTE (1)
13. GÅNGJÄRN (1)
14. GÅNGJÄRNSFÄSTE (1)
15. VÄNSTER SIDOHYLLA (1)
16. GRILLBAS (1)
17. HÖGER SIDOHYLLA (1)
18. GRILLBASBOTTEN (1)
19. BEN (4)
20. BOTTENPLATTA (1)
21. LÅSBARA HJUL (2)
22. IKKE-LÅSANDE HJUL (2)

Installation av grillen

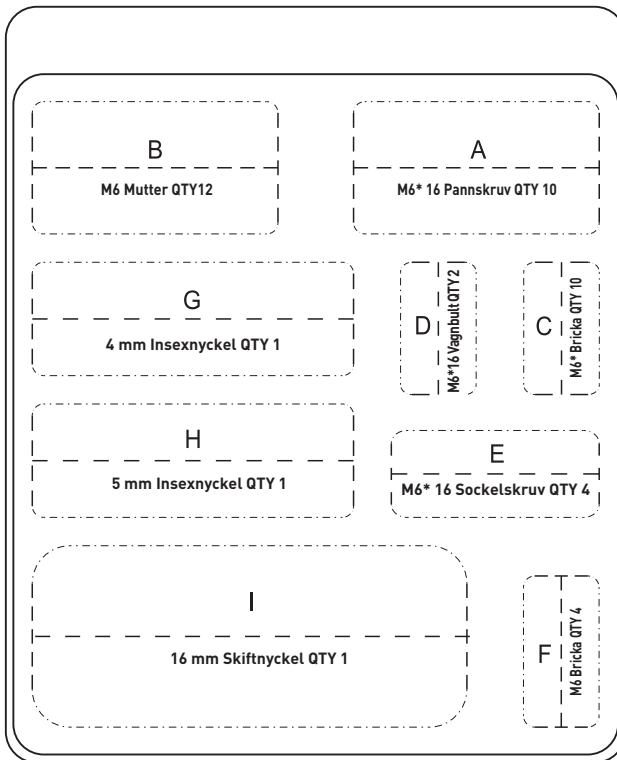
UPPACKNING AV DIN GRILL

3 Öppna grillens kupol och avlägsna föremålen inuti grillen. Var försiktig när du hanterar interna keramiska delar.

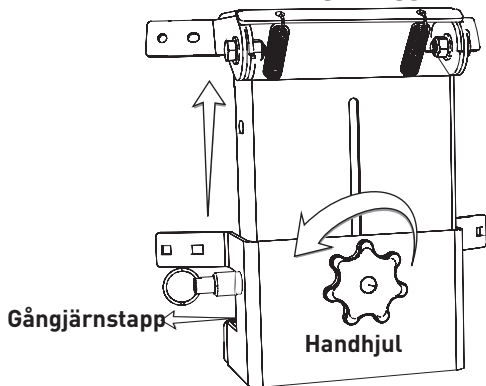
KETTLE JOE

1 När de inre komponenterna har avlägsnats från grillen, ska du lyfta ut grillen ur lådan och ställa den åt sidan. På grund av grillens vikt, rekommenderar vi att två personer utför den här uppgiften. Lyft INTE grillen med hjälp av sidohyllorna. Ta tag i det bakre gångjärnet och den främre ventilationsöppningen när du lyfter grillen.

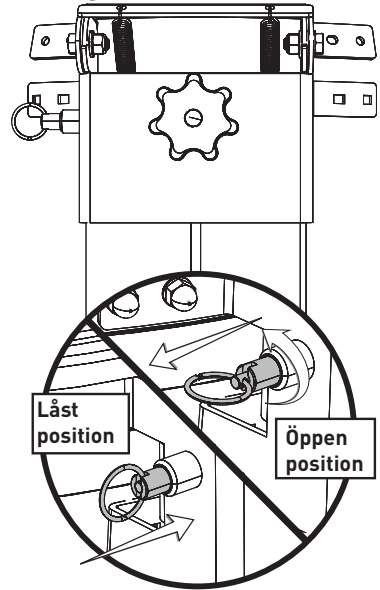
Hårdvara



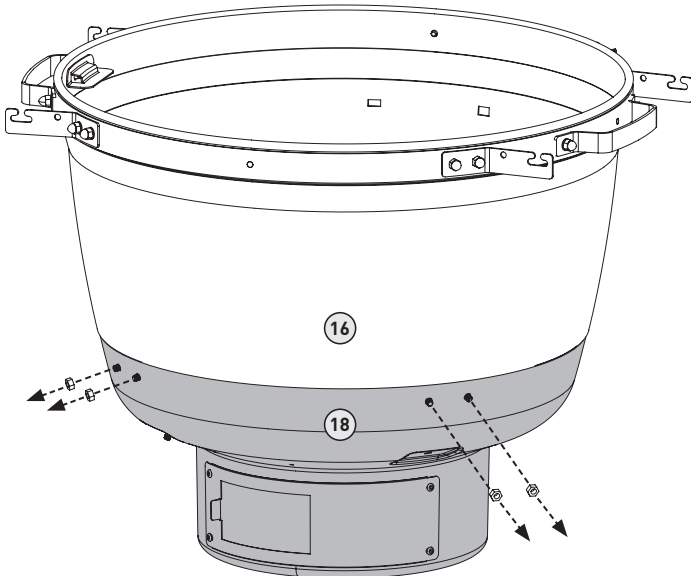
Kettle Joe gångjärnsjusteringar



Dra ut tappen och rotera 90°. Lossa handhjulet och skjut upp gångjärnet. När gångjärnet är nära den övre säkra punkten, vrid stiftet och låt det gå in i det övre hålet på gångjärnet. Stäng locket och se till att det sitter ordentligt på **SLÖROLLER™**, dra åt handhjulet igen.



1



**Ta bort 8 muttrar från basen (inget behov av vidare användning).
Behåll skruvar och bricker i steg 2 och 3.**

2

A
M6X16
X2



C
φ6
X2



FÖRMONTERAD

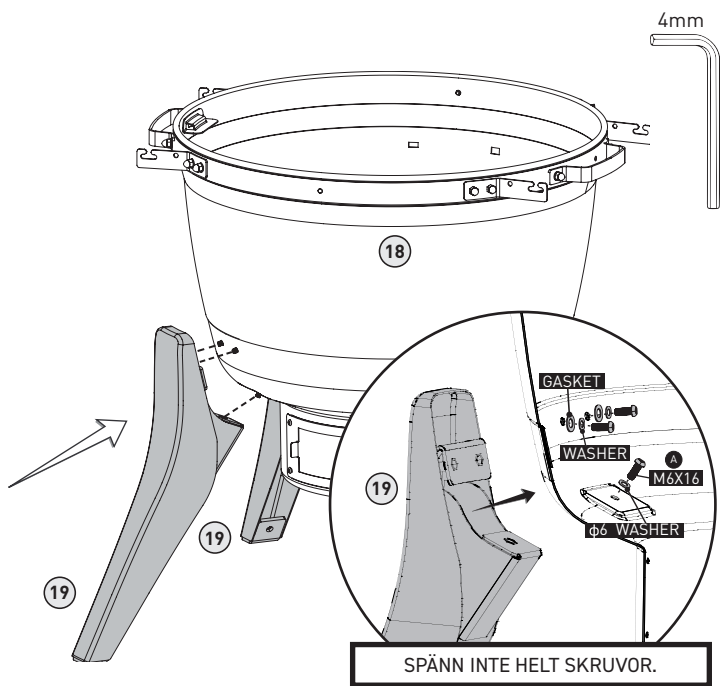


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



3

A
M6X16
X2



C
φ6
X2



FÖRMONTERAD

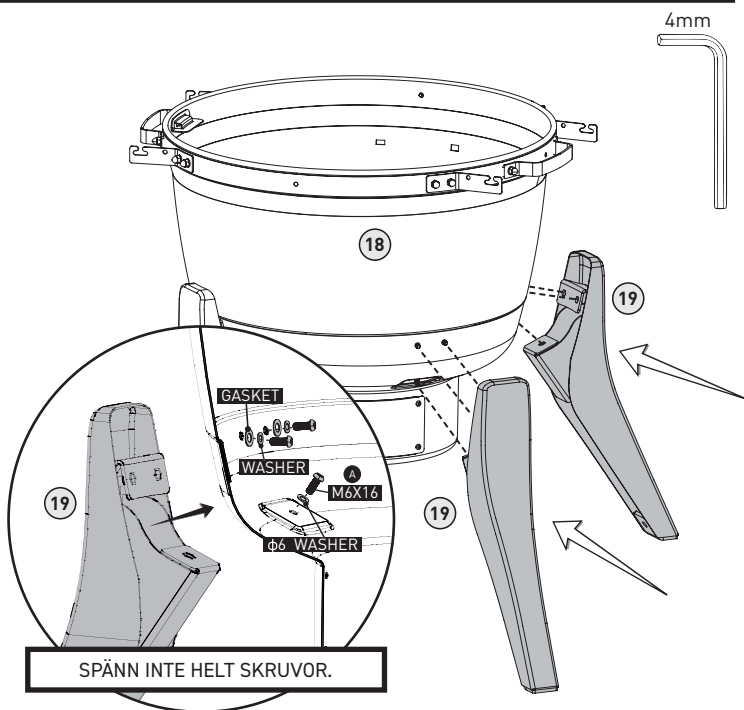


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



4

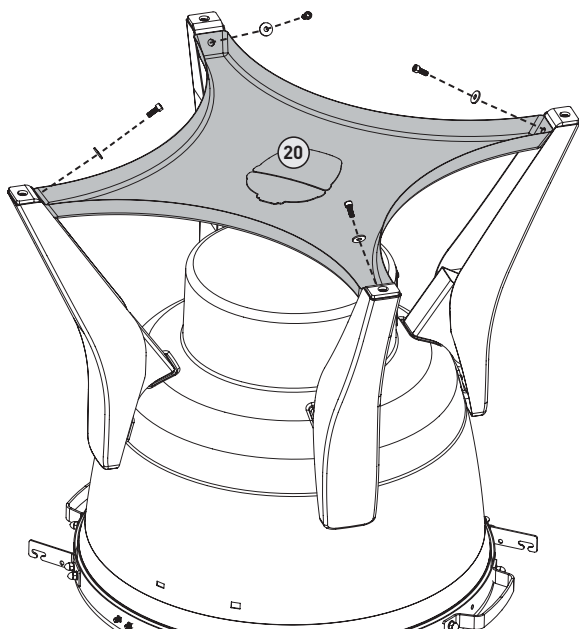
E

M6x16
x4



F

φ6
x4



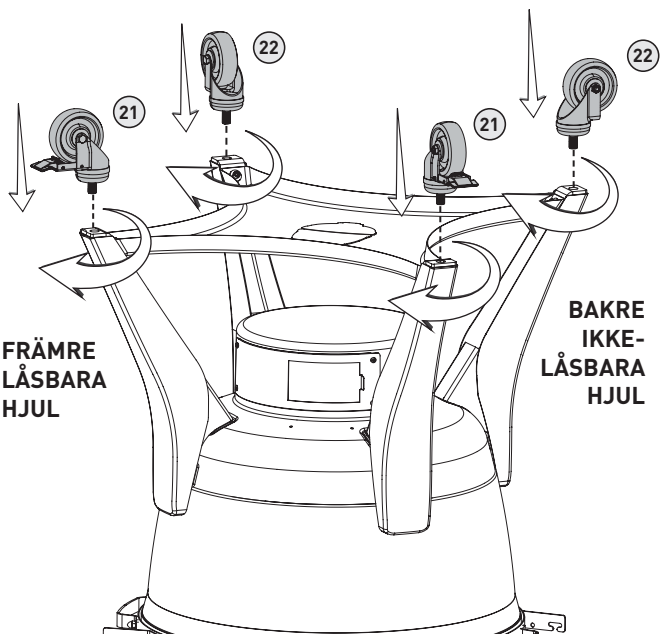
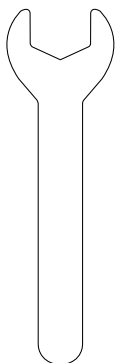
5 mm

SPÄNN INTE HELT SKRUVOR.

5

I

16Mm
Skiftnyckel
X1



FRÄMRE
LÅSBARA
HJUL

BAKRE
IKKE-
LÅSBARA
HJUL

VÄND GRILLEN OCH DRA ÅT HÅRDVARAN PÅ BENEN OCH HYLLAN.

6

A

M6X16
X2



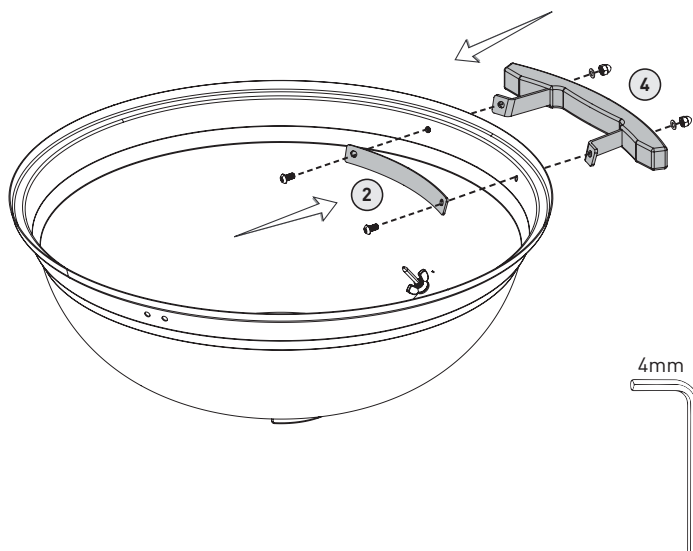
B

M6
X2



C

φ6
X2



7

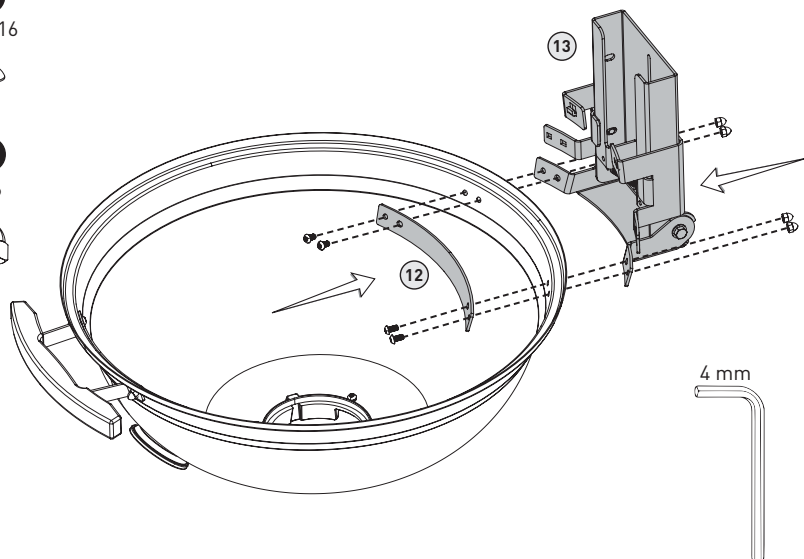
A

M6X16
x4



B

M6
x4



8

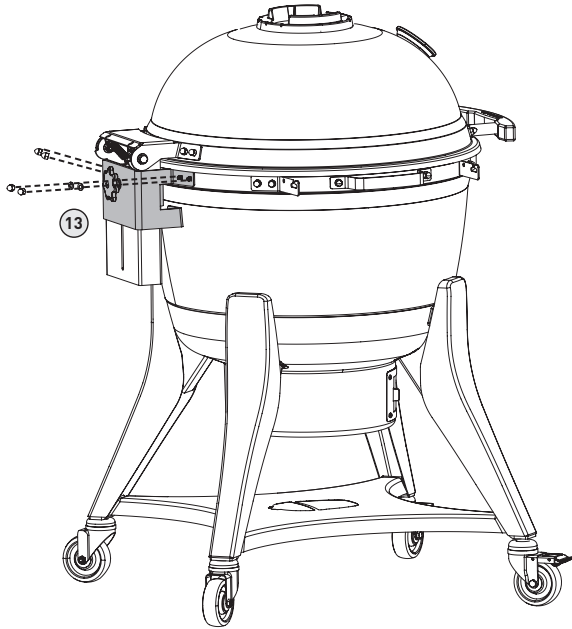
B

M6
x4



C

φ6
x4



9

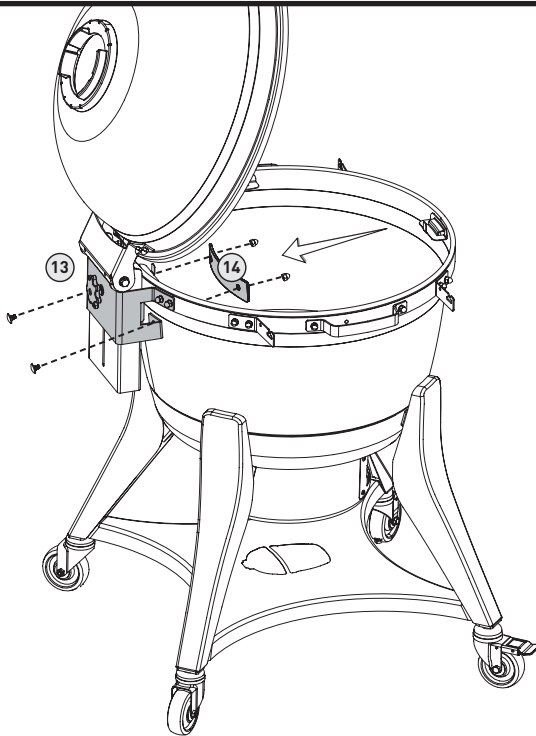
D

M6x10
x2

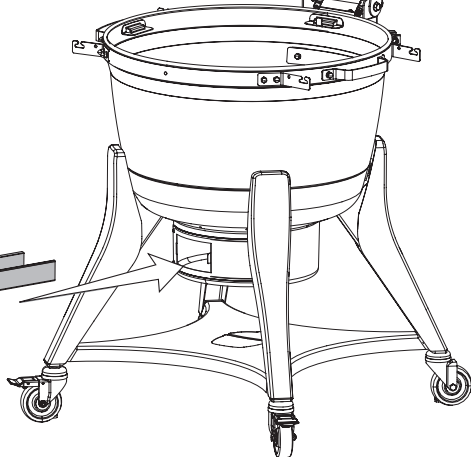
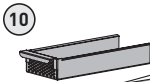
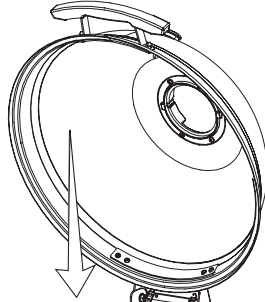
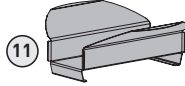
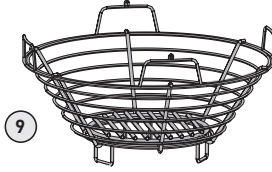
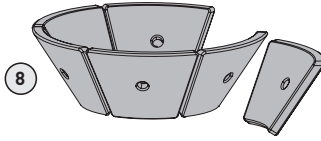


B

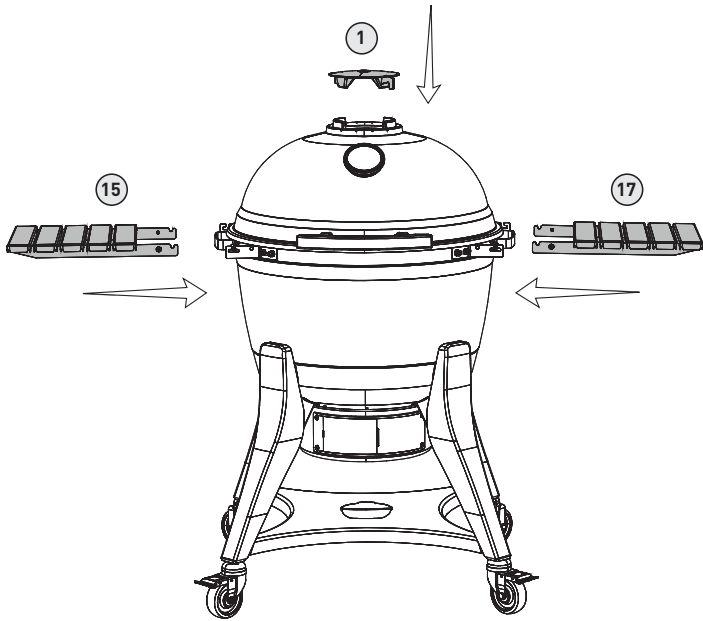
M6
x2



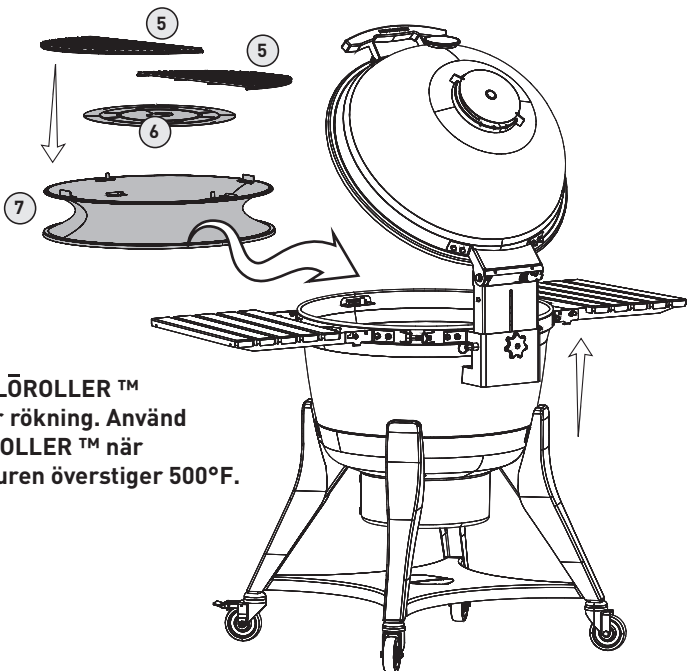
10



11



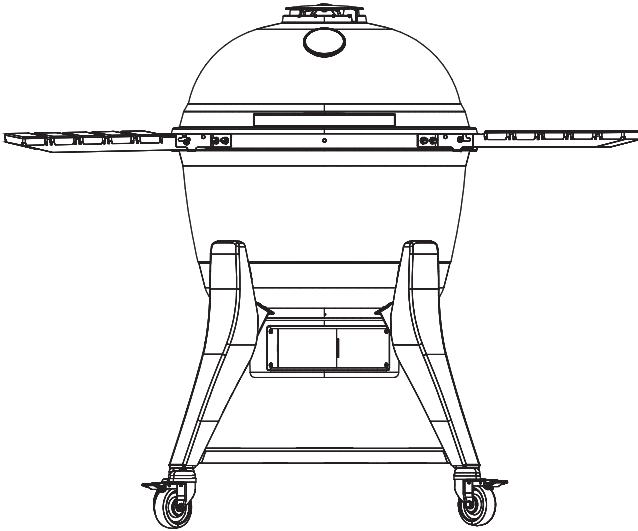
12



Använd SLÖROLLER™ endast för rökning. Använd inte SLÖROLLER™ när temperaturen överstiger 500°F.

Lossa handhjulet och dra i gångjärnsstiftet för att justera gångjärnshöjden. Sätt i SLÖROLLER™, värmeavledare och kokgaller.

13



Utan SLÖROLLER™



Med SLÖROLLER™

Rengöring och skötsel

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

SJÄLVRENGÖRING

- 1 Tillsätt kol och tänd det.
- 2 Montera matlagningsgallret.
- 3 Öppna de övre och nedre luftventilerna helt och låt temperaturen inuti grillen stiga till 500 ° F (260 ° C) med kupolen stängd.
- 4 Håll temperaturen vid cirka 340 ° C i - 3 15 minuter.
- 5 Stäng bottenventilen helt och vänta ytterligare 15-20 minuter för att stänga den övre ventilen.

Denna process kommer att bränna bort oönskade rester inuti grillen. När du ska laga mat nästa gång ska du borsta av grillgallret med en vanlig grillborste. Använd en mjuk borste på keramikytan för att avlägsna eventuella rester.

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

Snabbstartguide

UPPSTART

- 1 Tillsätt kol i eldstaden och tänd med en eller två eldstarter.
- 2 Lämna kupolen öppen i 10 minuter med bottenventilen helt öppen.
- 3 Stäng kupolen.
- 4 Börja stänga den övre ventilen och den nedre ventilen när kupolens temperatur ligger inom 50 ° F (10 ° C) från ditt mål.

HÅLLA TEMPERATUREN

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

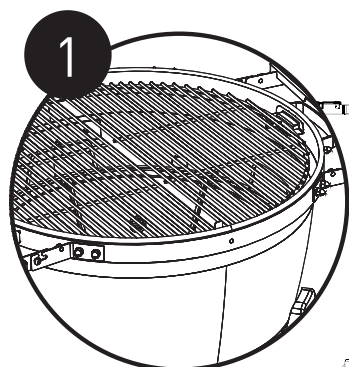
NERKYLNING

- 1 När du är klar med tillagningen, stäng bottenventilen helt.
- 2 När temperaturen sjunker under 205 ° C stänger du den övre ventilen nästan helt, men lämnar en liten spricka.
- 3 Täck inte över grillen förrän kupolen är sval vid beröring.

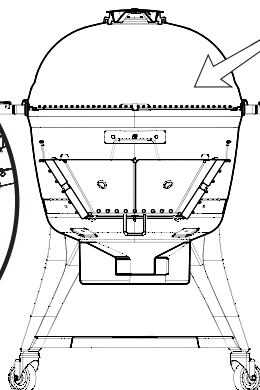
**STÄNG VENTILERNA FÖR ATT SÄNKA TEMPERATUREN.
OM DU VILL HÖJA TEMPERATUREN, ÖPPNAR DU VENTILERNA.**

MATLAGNINGSZON

3 olika matlagningsszoner.

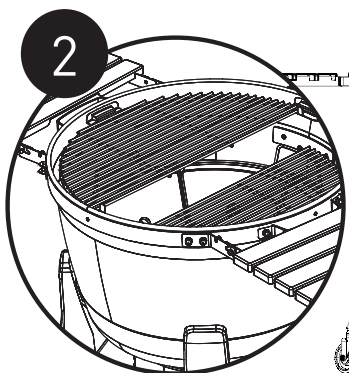


1

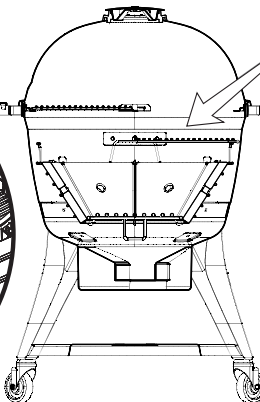


Zon 1

**Normal
Grillnings-
nivå.**

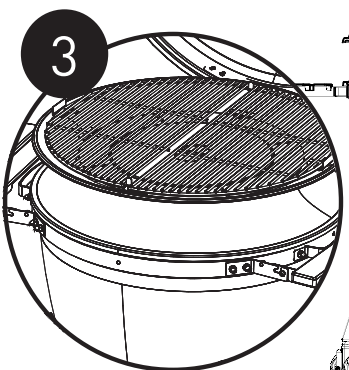


2

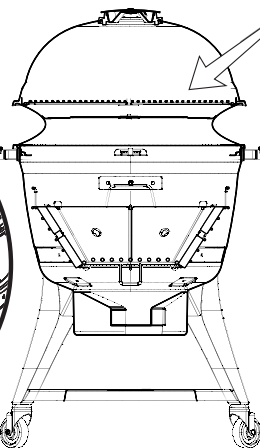


Zon 2

**Nerfallande
Bränning och
Kombinerad
Grillning
Nivå.**



3



Zon 3

**SLÖROLLER™
Rökningsnivå
Överstig inte
500°F.**

SNABBTEMPERATURGUIDE

Ungefärliga temperaturer för olika matlagningstekniker.

GRILLNING 205-315 °C

BRYNING 260-400 °C

BAKNING 150-400 °C

ROSTNING 150-230 °C

RÖKNING 105-135 °C

VARNING

LUFTA

Vid tillagning över 175 °C, öppna grillen försiktigt (eller tappa ut luft ur grillen) varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra baktändning - en våg av vit, het ånga orsakad av en plötslig tillförsel av syre.

VÄTSKOR

Spill inte vätska i eller på grillen när den är varm.

GNISTOR

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

UNDER OPERATIONEN

Lämna inte grillen utan uppsikt med grillkupolen öppen.

KAMADOJOE®

[KAMADOJOE.COM](https://www.kamadojoe.com)

[KAMADOJOE.COM/CONTACT](https://www.kamadojoe.com/contact)

[KAMADOJOE.COM/WARRANTY](https://www.kamadojoe.com/warranty)

[MASTERBUILT.COM/COLLECTIONS/PARTS](https://www.masterbuilt.com/collections/parts)