KAMADOJOE®



KJ15041021, KJ15040821

Kamado Joe® Big Joe III

9804200025 240207-GH

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

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

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

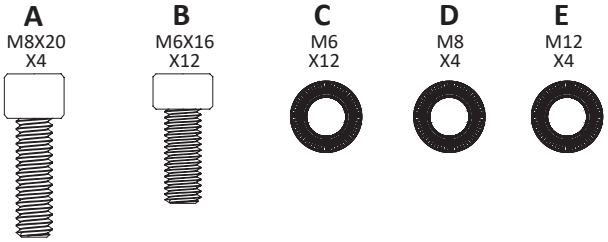
Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.

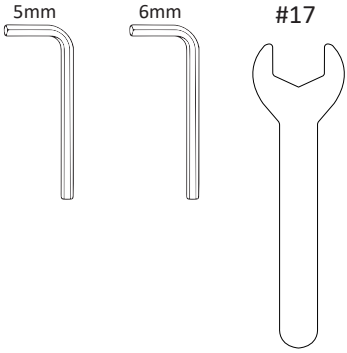
De eerste pagina's zijn afbeeldingen van de montage. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.

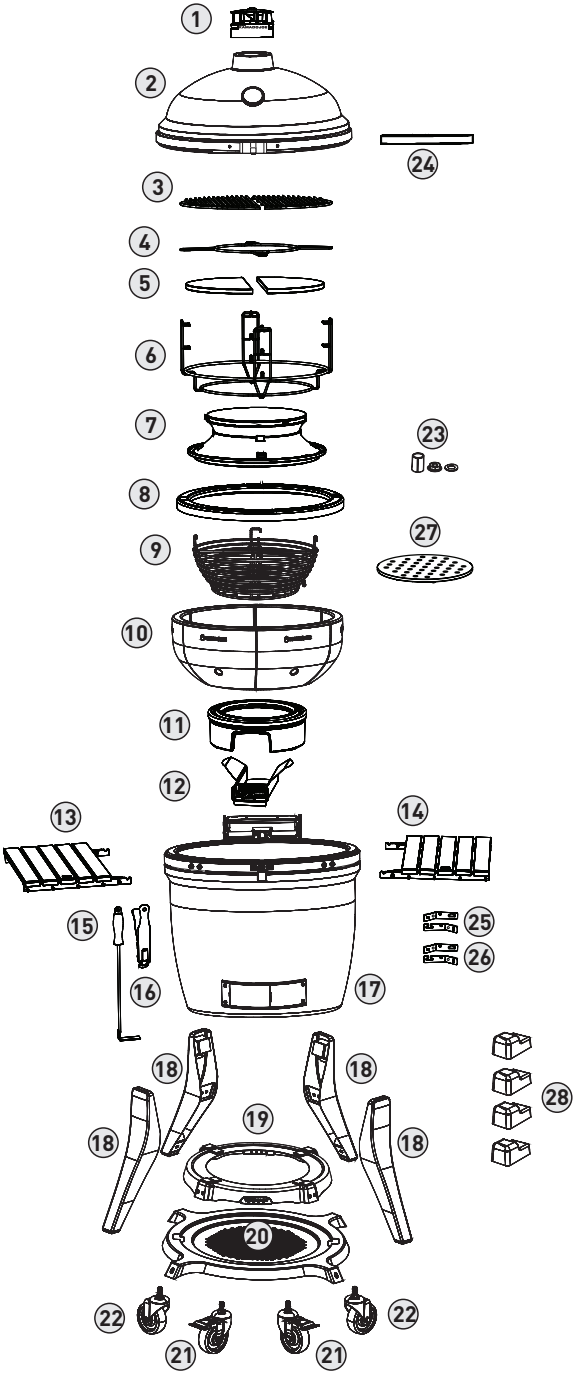
Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.

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

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


A
M8X20
X4
B
M6X16
X12
C
M6
X12
D
M8
X4
E
M12
X4


5mm
6mm
#17


1
2
24
3
4
5
6
7
23
8
27
9
10
11
12
13
14
15
25
26
16
17
18
18
28
18
19
18
20
22
22
21
21

NR.	ANTAL	BESKRIVNING
1	1	KONTROL TOWER TOPPVENTIL
2	1	GRILLKUPOL
3	2	HALVMÅNEFORMADE STEK-HÄLLAR
4	1	TILLBEHÖRSSTÄLL
5	2	KERAMISKA VÄRMEAVLEDARE
6	1	3-TIER DIVIDE & CONQUER®
7	1	SLöROLLER
8	1	BRÄNNKAMMARRING I ROST-FRITT STÅL
9	1	KORG FÖR TRÄKOL
10	5	AMP KERAMISK ELDSTAD
11	1	BOTTEN FÖR BRÄNNKAM-MARE
12	1	UTDRAGBAR ASKLÅDA
13	1	HYLLA PÅ VÄNSTER SIDA
14	1	HYLLA PÅ HÖGER SIDA
15	1	ASKVERKTYG
16	1	GRILLTÅNG
17	1	GRILLENS UNDERDEL
18	4	BEN
19	1	ÖVRE PLATTA
20	1	BOTTENPLATTA
21	2	LÅSBARA SVÄNGBARA HJUL
22	2	SVÄNGBARA HJUL UTAN LÅSNING
23	1	VERKTYGSSATS FÖR FRIGÖ-RING AV GÅNGJÄRN
24	1	FRÄMRE HANDTAG
25	2	KONSOLLER FÖR SIDOHYLLOR HÖGER
26	2	KONSOLER FÖR SIDOHYLLOR VÄNSTER
27	1	GALLER AV GJUTJÄRN
28	3	KERAMISKA FÖTTER (INGÅR ENDAST PÅ VISSA MODELLER)

FÖRE MONTERING LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT

- Sätt ihop den på en ren plan yta.
- Rekommenderar montering på kartong för att undvika rester på golv eller repor.
- Handskar rekommenderas för montering.
- Nödvändiga verktyg: 5 mm, 6 mm insexnyckel, 13 mm skiftnyckel och #17 nyckel medföljer.
- Ungefärlig monteringstid: 30 minuter
- Rekommenderat är att två personer monterar för att underlätta och minska monteringstiden.
- Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.
- Det är möjligt att vissa monteringssteg har genomförts på fabriken.

RETURNERA INTE TILL FÖRSÄLJAREN!

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

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

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

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

Australien och Nya Zeeland Kontakta din återförsäljare.

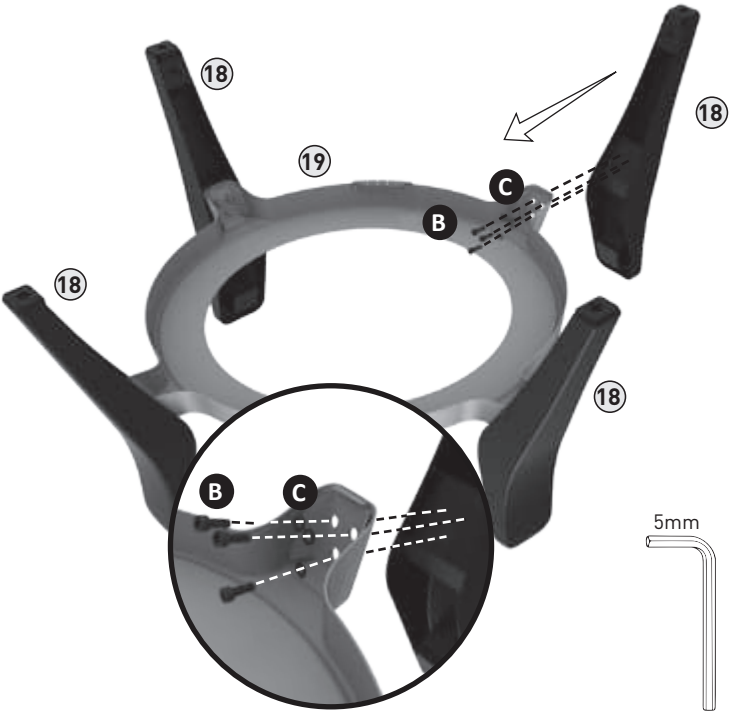
1

BX12



CX12





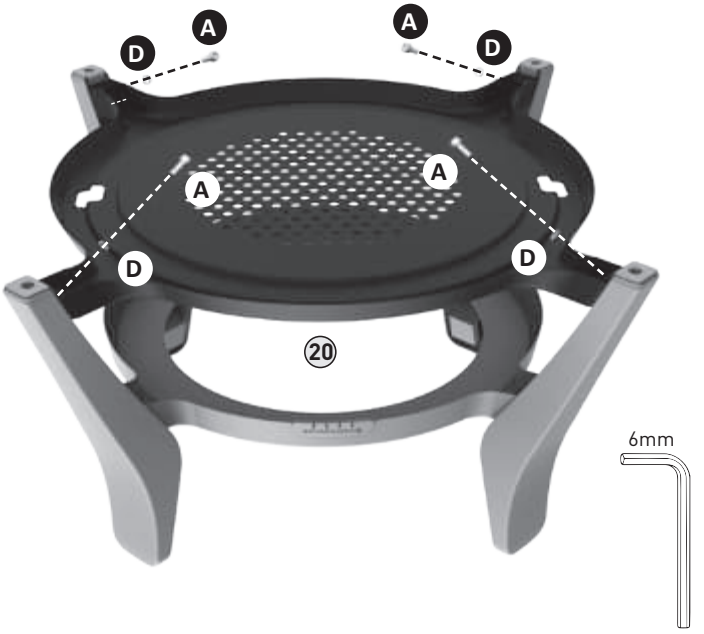
2

AX4



DX4



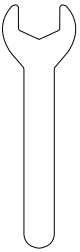


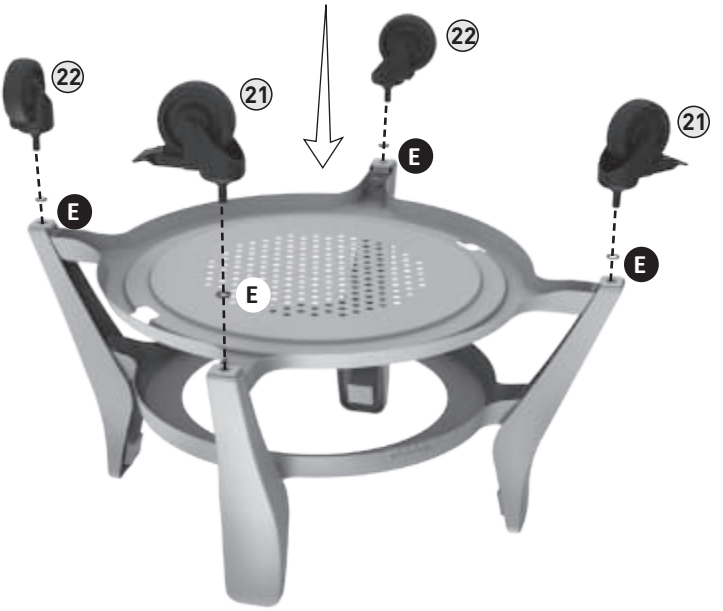
3

EX4



#16

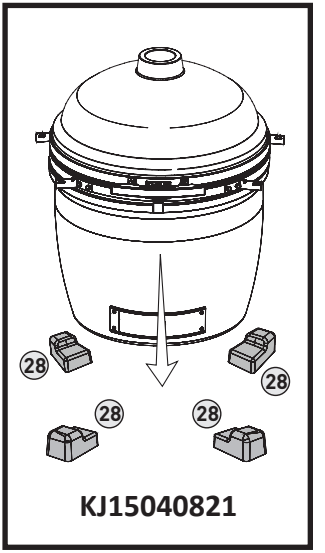




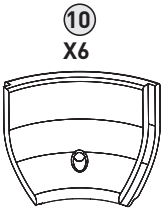
4

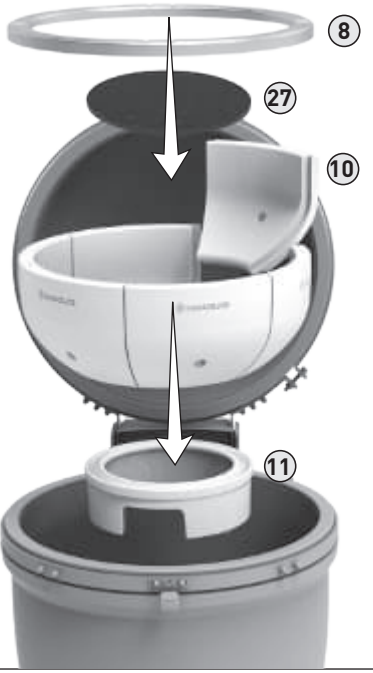




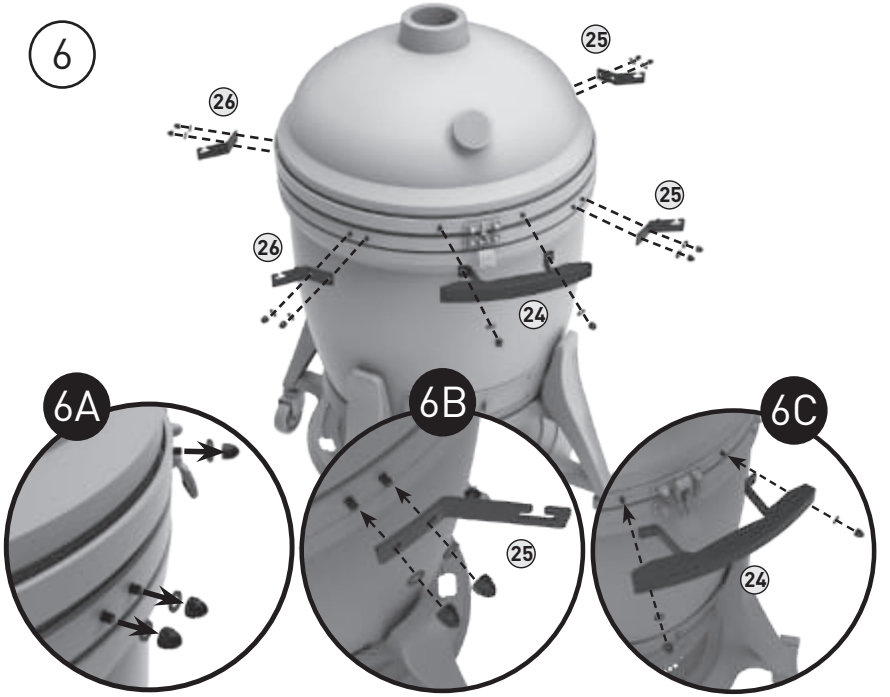


5

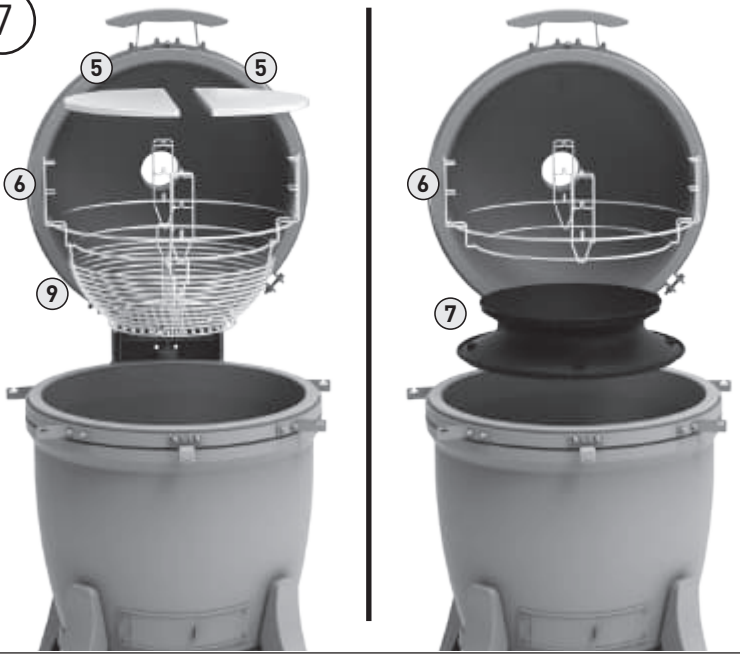




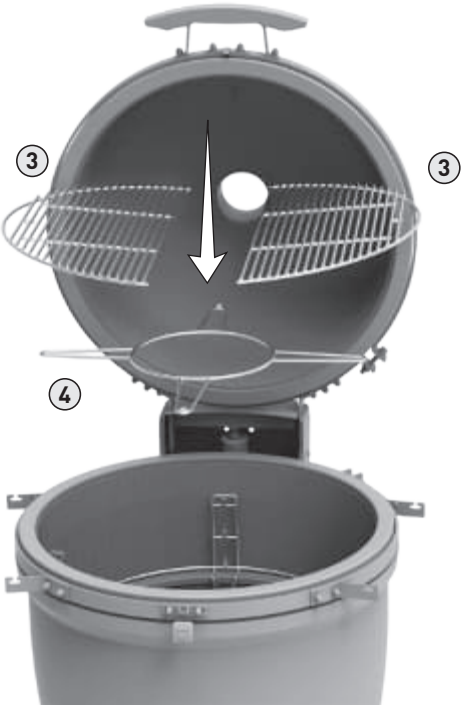
6



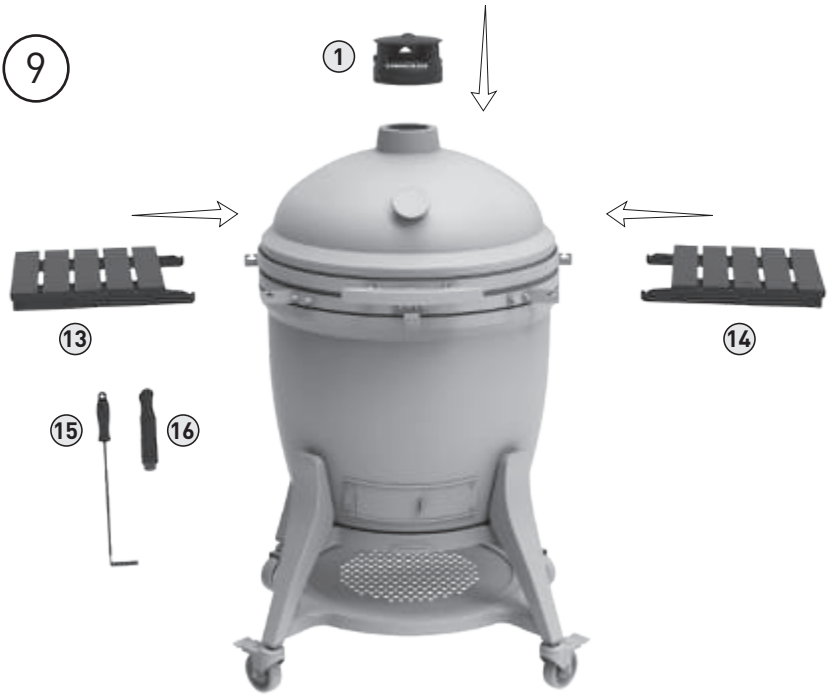
7



8



9



10



ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.

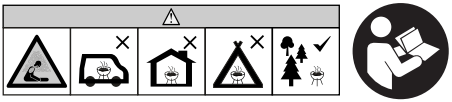
⚠ VARNING ⚠

- 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.

⚠ KOLMONOXIDFARA ⚠

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, explosion eller brännskador som kan orsaka materiella skador, personskador eller dödsfall.

- Förbränning av träflis, träbitar, träpellets, träkol och propan avger kolmonoxid, som är luktfri och kan leda till döden.
- Bränn INTE flis, träbitar, träpellets, träkol eller propan i bostäder, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
- Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar.
- ANVÄND ENDAST UTOMHUS där det är väl ventilerat.
- **FÖLJ DESSA RIKTLINJER FÖR ATT FÖRHINDRA ATT DU, DIN FAMILJ ELLER ANDRA BLIR FÖRGIFTADE AV DENNA FÄRGLÖSA, LUKTFRIA GAS.**
  - Känn till symptomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnighet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låga syrenivåer i blodet kan resultera i förlust av medvetande och död
  - Uppsök läkare om du eller någon annan får förkylnings- eller influensaliknande symptom under matlagning eller i närheten av denna apparat. Kolmonoxidförgiftning, som lätt kan misstas för en förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
  - Alkoholkonsumtion och droganvändning ökar risken för kolmonoxidförgiftning.
  - *Kolmonoxid är särskilt giftigt för mamma och barn under graviditeten, spädbarn, äldre, rökare och personer med problem med blodet eller cirkulationssystemet, såsom anemi eller hjärtsjukdom.*



⚠ VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER ⚠

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Lämna inte grillen obevakad.
- Grillen är avsedd för HUSHÅLL UTOMHUS ENDAST FÖR ANVÄNDNING.
- Använd inte inomhus!
- Använd endast träkol som bränsle.
- Använd inte grillen när det blåser kraftigt!
- Stäng lock och spjäll för att kväva lågan.
- Gör inga ändringar på grillen.
- Överskrid inte en temperatur på 750°F (398°C) eller mer.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandföreskrifter.
- Om varningarna inte följs kan grillen eller användaren skadas.
- Använd aldrig i slutna utrymmen som t.ex. uteplatser, garage, byggnader eller tält.
- Använd aldrig inuti eller på fritidsfordon eller båtar.
- Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning som kan orsaka dödsfall.
- Håll ett avstånd på minst 3 meter från överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra strukturer.
- Håll ett avstånd på minst 3 meter från alla brännbara material, t.ex. trä, torra växter, gräs, sly och papper.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som t.ex. tak, carportar, markiser eller överhäng. (SE KRAV PÅ STRUKTURELL NÄRHET).
- Håll grillen ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Använd grillen på ett plant, obrännbart och stabilt underlag, t.ex. jord, betong, tegel eller sten. En asfalterad yta (blacktop) kan inte godtas för detta ändamål.
- Använd inte grillen på trä eller brännbara ytor.
- Grillen MÅSTE stå på marken. Placera inte grillen på bord eller diskar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.

⚠ VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER ⚠

- Grillen får endast användas på släta ytor.
- Grillen får aldrig flyttas uppför/nedför trappor eller ojämna ytor.
- Använd aldrig grillen som värmeelement (LÄS KOLMONOXIDFARA).
- Använd aldrig grillen till något annat än vad den är avsedd för. Denna grill är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Håll en brandsläckare tillgänglig hela tiden när du använder grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett ska du ha en brandsläckare av typ BC eller ABC lätt tillgänglig.
- Vid en olje- eller fettbrand får du inte försöka släcka med vatten. Ring omedelbart till brandkåren. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan under vissa omständigheter begränsa branden.
- Kontrollera alla muttrar, skruvar och bultar före varje användning för att se till att de sitter fast och säkert.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra användarens förmåga att montera ihop grillen på rätt sätt eller använda den på ett säkert sätt.
- Håll barn och husdjur alltid borta från grillen. Låt INTE barn använda grillen. Nära uppsyn krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.
- Knuffa eller slå INTE grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller att het vätska spiller eller stänker.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 115°F eller 45°C) innan den flyttas eller förvaras.
- Grillen är het när den används och kommer att förbli het under en tid efteråt och under kylningsprocessen. Var FÖRSIKTIG. Bär skyddshandskar / vantar.
- Rör inte vid HETA ytor Använd handtag eller knoppar.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i grillen. Placera aldrig tomma kokkärl i grillen under användning.
- Tillbehör som inte levereras av Kamado Joe® rekommenderas inte och kan orsaka personskador.
- Förvara aldrig grilen när den innehåller het aska eller kol. Ställ endast undan när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller -vantar och långa, kraftiga matlagningsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Grillen är het under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från luckor och ventiler. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- 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.
- Ta inte ut asklådan medan askan och kolet är VARMT.
- Grillen 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.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta brasverktyg när du lägger i ved eller kol.
- Spjällen är HETA under användning och kommer att fortsätta att vara HETA medan de svalnar; bär skyddshandskar när du justerar grillen.
- Den övre ventilen och det nedre spjället är VARMA när grillen används och under avkylningen; använd skyddshandskar när du justerar dem.
- Grillgallret är VARMT när grillen används och under avkylning; var ytterst försiktig om du vidrör grillgallret, använd skyddshandskar eller ett robust verktyg med långt skaft.
- Tillaga inte mat förrän kolet är täckt av aska.
- Grillen ska vara uppvärmd och bränslet ska vara glödhett i minst 30 minuter före den första tillagningen.
- Använd aldrig tändvätska för träkol, bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor som är mycket för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall.
- Fyll aldrig på grillen för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Använd aldrig mer än den rekommenderade mängden grillkol (se nedan).
- VARNING! Grillen blir mycket varm, rör den inte under drift.
- VARNING! Håll barn och husdjur borta.
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast tändare som uppfyller kraven i EN 1860-3!
- Häll aldrig på ytterligare tändvätska när kolet har antänts. Följ anvisningarna på behållaren med tändvätska
- Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägga den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.
- Håll locket öppet under tändningsprocessen.
- Vid tillagning över 175°C (350°F), **försiktigt och långsamt öppna grillocket 2-3 tum (5-8 cm) och "rapa" grillen i 5 sekunder** varje gång du lyfter kupolen. Detta kommer att förhindra flashback - en våg av vitglödgad hetta orsakad av en syrebrist.

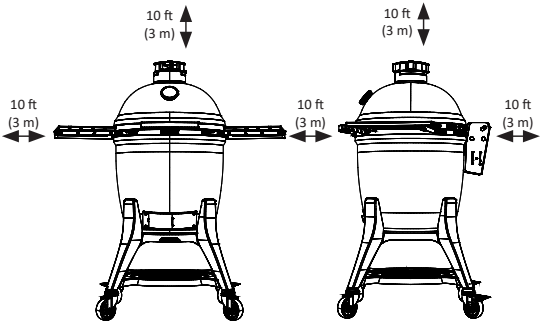
ÖVERSKRID INTE TOTALT 10 LBS / 4,53 KG KOL FÖR HUVUDBRÄNNKAMMAREN

KRAV PÅ ATT HÅLLA AVSTÅND

Håll ett avstånd på minst 10 ft (3 m) från grillens baksida, sidor och ovansida till alla överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra brännbara konstruktionsmaterial.

Håll ett avstånd på minst 3 m (10 ft) från alla brännbara och lättantändliga material såsom trä, växter, gräs, penslar, papper, bensin eller duk.

Detta avstånd ger tillräckligt utrymme för korrekt förbränning, luftcirkulation och ventilation. Grill ska inte användas på brännbara material som trädäck eller andra brännbara material.



SPARA DESSA ANVISNINGAR

Den här produkten levereras inte med träkol eller träbitar.

GRILLINSTÄLLNING

PACKA UPP

1. Klipp av plastbanden och ta bort transportbehållarens över- och sidopaneler.

2. Ställ alla lådor och förpackningsmaterial åt sidan.

3. Öppna grillens kupol och ta bort alla interna komponenter. Var försiktig och hantera komponenterna varsamt. Keramiken kan gå sönder.

LYFTMETOD

När grillens inre delar har avlägsnats lyfter du grillen ur behållaren och ställ ner i vagnen eller bordet eller stativet. Kontrollera före lyftet att alla band- och gångjärnsmuttrar är åtdragna och säkrade.

- På grund av grillens vikt krävs det två eller flera personer för att lyfta grillen.

- **Lyft grillen genom att använda det bakre gångjärnet och den främre nedre öppningen som lyftpunkter. Använd skyddshandskar vid lyft och var ytterst försiktig, vissa komponenter kan vara vassa.**

- Lyft INTE grillen med hjälp av sidohyllorna.

- Lyft INTE grillen utan att två eller flera personer hjälper till

Hur man kommer igång

Ställ grillen på ett fast, plant underlag med tillräckligt vindskydd.
Flytta inte grillen när den är varm och lämna den inte utan uppsikt under drift.

Denna apparat är avsedd att användas utomhus, på avstånd från brännbara material. Det är viktigt att det inte finns några hinder ovanför apparaten och att det finns ett minsta avstånd på 10 fot (3 m) från sidan eller baksidan av apparaten. Det är viktigt att apparatens ventilationsöppningar inte blockeras. Grillen måste användas på ett jämnt och stabilt underlag. Apparaten skall skyddas mot direkt drag och placeras eller skyddas mot direkt inträngning av rinnande vatten (t.ex. regn).

INBYGGD GUIDE

VIKTIGA INSTALLATIONSANVISNINGAR:
Använd detta som en allmän vägledning för installation av din Kamado Joe i ett inbyggt utekök eller grillbord. Vi rekommenderar starkt att själva grillen som installeras, mäts. Ritningen är inte skalenlig.

Bordet ska fästas på marken eller väggen. Vid byggnation krävs icke brandfarligt byggmaterial.

KRAV PÅ BORD:

MATERIAL: Se till att de material som används är obrännbara och klarar höga temperaturer.

BAS: Se till att Kamado Joes keramiska fötter används för att skapa ett luftgap under basen på grillen. Placera INTE grillen direkt på bordsytan utan luftspalt.

TILLTRÄDE: Se till att det finns åtkomst framifrån så att asklådan inte blockeras.

LÖSNING: Se till att det finns tillräckligt med utrymme mellan bordsskivan och grillkanten. Bordsskivan får INTE ha direkt kontakt med grillen.

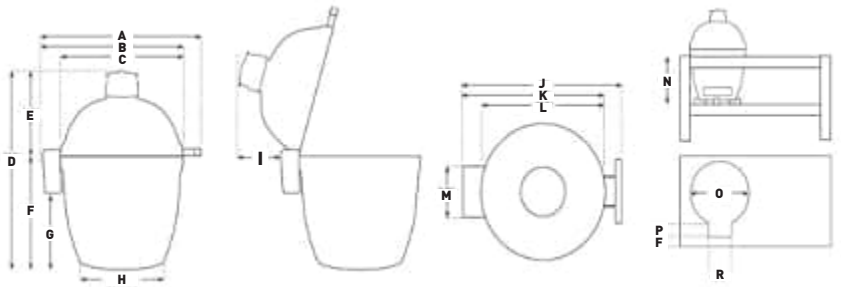
SE RITNINGAR PÅ NÄSTA SIDA

GRILLINSTÄLLNING

FORTSÄTTNING PÅ INBYGGD GUIDE

	Klassisk II	Klassisk III	Big Joe II	Big Joe III
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30,3	30,3	35,6	35,6
B	26,9	26,9	31,8	31,8
C	22,3	22,3	27,6	27,6
D	31,2	34,1	35,3	38,5
E	14,3	14,3	15,2	15,2
F	16,9	19,8	20,1	23,3
G	8,6	11,5	11,3	14,5
H	17	17	21,5	21,5
I	1,6	1,6	3,6	3,6
J	30,3	30,3	35,6	35,6
K	26,9	26,9	31,8	31,8
L	22,3	22,3	27,6	27,6
M	7,8	7,8	11,7	11,7
N	14,4	17,3	17,6	20,8
O	22,8	22,8	28,1	28,1
P	4,7	4,7	5,2	5,2
F	3,6	3,6	5,6	5,6
R	9,3	9,3	13,2	13,2

SIDOVY **ÖPPEN LÖSNING** **ÖVRE VY**



GRILLINSTÄLLNING

Slö Roller

VAD ÄR DET?
SlōRoller är tillverkad av oöverträffad innovation och förvandlar en Kamado Joe® till en av världens mest optimala rök. Genom att fördela röken i rullande, recirkulerande vågor omger SlōRoller maten i moln av ljuvlig rök samtidigt som värmen fördelas jämnt, vilket resulterar i förbättrad smak och färre heta fläckar. Upptäck oändlig mångsidighet för din Kamado Joe® kolgrillning.



HUR ANVÄNDER MAN DET?
Använd endast SlōRoller när du röker i din Kamado Joe®. SlōRoller är endast avsedd för matlagning vid temperaturer mellan 150F(65C) och 300F(149C). Användning av SlōRoller vid temperaturer över 300F(149C) kan leda till skador på produkten. Enkelt att sätta in genom att ta bort värmeavvisarna och ersätta dem med SlōRoller. Divide & Conquer Rack och grillgallren är placerade ovanpå.

Driftsanvisningar

INLEDANDE UPPVÄRMNING

Kamado Joe tillverkar sina produkter med omsorg. Förkryddning krävs INTE för inden första användningen av din Kamado Joe. Vi rekommenderar dock att du följer stegen nedan inför din första uppvärmning.

1. Kontrollera att alla beslag är åtdragna innan du startar grillen. Se till att kontrollera alla band, gångjärn, hyllfästen och spärrhakar.
2. Tvätta gallret med milt diskmedel och låt torka.
3. Starta grillen genom att följa instruktionerna för TÄNDNING Gör upp en liten/medelstor eld.
    - Använd inte mer än 5 LBS / 2,27 KGS träkol.
    - Lägg alltid grillkolen på grillkolsgallret eller i grillkolsbehållaren.
4. Håll grillen under $^{400OF}(^{204OC})$ i 1 timme när du eldar för första gången eller vid tillagning.
5. Efter den första timmen kan du stänga av grillen.

EFTER DEN FÖRSTA UPPVÄRMNINGEN: på grund av termisk expansion och sammandragning kan vissa justeringar eller åtdragningar behövas efter den första uppvärmningen.

- **GÅNGJÄRN**: Du kanske märker att gångjärnet har förlorat lite spänning, se avsnittet om gångjärnsjustering i denna handbok för att kontrollera gångjärnets spänning. Regelbundna justeringar är helt normalt.

- **LÅS**: Du kanske märker att det främre låset inte är helt i linje eller att spänningen behöver justeras, se avsnittet om justering av låset i denna handbok för att kontrollera låsets linje och spänning. Regelbundna justeringar är helt normalt.

- **BAND**: Du kanske märker att dina band har förlorat lite spänning, se avsnittet om bandjustering i den här handboken för att kontrollera bandens spänning. Regelbundna justeringar är helt normalt.

- **KERAMIK:** Efter den första tillagningen kan du se lätta sprickor i porslinet. Detta kallas krackelering och är en del av porslinets naturliga egenskaper.

ANVISNINGAR FÖR TÄNDNING

1. Innan du lagar mat, använd askverktyget för att röra om i den återstående grillkolen i eldstaden så att all lös aska avlägsnas. Lös aska faller genom eldgallret eller kolkorgen och ner i asklådan .
2. Ta bort asklådan och släng all lös aska. Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägga den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.
3. Tillsätt träkol i eldstaden och tänd med en eller två eldstartare.
4. Låt kupolen och bottenventilen vara helt öppna i 10 minuter. Låt grillkolen antändas.
5. Stäng kupolen när kolet har antänts.
6. Börja stänga och justera den övre och nedre ventilen när temperaturen är inom $^{500F}(^{100C})$ från måltemperaturen.
7. Eftersom din keramiska Kamado Joe är så isolerande kan det ta lite tid innan den är helt förvärmd. Ge grillen 20 - 60 minuter att stabilisera temperaturen och värma keramiken innan du börjar laga mat.

OBS: Eftersom keramik håller värmen så bra bör du bara höja grilltemperaturen något och långsamt. Det är mycket lättare att öka värmen något än det är att sänka temperaturen efter att ha eldat för mycket.

Driftsanvisningar

HÅLLA TEMPERATUREN

LUFTFLÖDE:
För att kunna reglera temperaturen i din grill måste du reglera mängden luft som strömmar till elden. Genom att öppna och stänga de övre och nedre spjällen kan du justera temperaturen på grillen.

- MER LUFT = MER VÄRME (öppna ventilerna)
- MINDRE LUFT = MINDRE VÄRME (stäng ventilerna)

TRÄKOL
Mängden träkol som används vid grillning kan också ha stor inverkan på din förmåga att kontrollera temperaturen. Ju mer kol som antänds, desto varmare kan grillen bli.

- MER KOL = MER VÄRME
- MINDRE KOL = MINDRE VÄRME

ANMÄRKNINGAR OM TEMPERATURUNDERHÅLL:

- Justeringar av ventiler / spjäll ger inte omedelbar effekt. Ha tålamod och räkna med 10-15 minuter från det att ventilen har justerats tills temperaturförändringen börjar synas.
- Eftersom keramik håller värmen så bra bör du bara höja grilltemperaturen något och långsamt. Det är mycket lättare att öka värmen något än det är att sänka temperaturen efter att ha eldat för mycket.

MATLAGNINGSTIPS

BRÄNNING av grillen:
Vid tillagning över^{350OF}(^{175OC}), öppna försiktigt grillocket 2-3 tum (5-8 cm) och "rapa" grillen i cirka 5 sekunder varje gång du lyfter kupolen. Detta kommer att förhindra en flash-back - en våg av vit hetta som orsakas av en rusning av syre.

VÄTSKOR:
Spill inte vätskor inuti eller på grillen när den är varm.

SIDOHYLLOR
VARNING! Ställ inte heta föremål på sidohyllorna.

STÄNGA

1. När du är klar med matlagningen stänger du den nedre ventilen helt och hållet.
2. Rengör grillgallret med en gallerskrapa eller en fuktig trasa. Var FÖRSIKTIG, de kommer att bli varma.
3. När temperaturen sjunkit under^{400OF}(^{205OC}), stäng den övre ventilen.
4. Täck inte över grillen och rengör den inte förrän kupolen är sval vid beröring (^{150F}/^{65OC}).
5. Läs rengörings- och skötselanvisningarna för ytterligare rengöringssteg.

GALLERLYFTARE

Använd din gallerlyftare för att hantera dina spishällar.

VARNING! Matlagningsgaller kan vara HETA! Använd grillgriparen för att flytta på grillgallren under hela din matlagning.
OBS: Gallren bör ligga så nära varandra som möjligt.



Rengöring och skötsel

VARJE GRILLNING

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

1. Innan du rengör grillen ska du se till att den har svalnat helt och att all grillkol har släckts.
2. Använd askverktyget för att röra om den återstående grillkolen i eldstaden så att all lös aska avlägsnas. Lös aska faller genom eldgallret eller kolkorgen och ner i asklådan.
3. Ta bort asklådan och släng all lös aska. Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägga den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.
4. Torka av grillens utsida med en fuktig trasa för att avlägsna spillda ingredienser och skräp. Skrubba inte packningen för hårt, det kan orsaka skador. Packningen kommer att rengöras genom naturlig värmeväxling när du använder din grill.
5. Täck över grillen med ett grillskydd och förvara på en sval och torr plats.

OBS: När värmeavvisarna blir smutsiga vid normal användning vänder du dem, med den smutsiga sidan nedåt, inför nästa tillagning. Värmen från elden gör att den sidan av deflektorplåten rengörs automatiskt.

SJÄLVRENGÖRING

Vi rekommenderar att du utför dessa steg vid behov. Rengöringsfrekvensen varierar beroende på hur ofta du använder din Kamado Joe och din miljö. Om det uppstår mögel på insidan av grillen rekommenderar vi att du utför självrengöringsstegen nedan.

Denna process kommer att bränna bort oönskade rester inuti grillen. När du har utfört stegen nedan bör du använda en mjuk borste på keramiken och värmeavledarna för att avlägsna eventuella rester innan du börjar laga mat igen.

1. Ta bort spishällarna och diska med ett milt diskmedel. Spisgallren ska vara borttagna under denna rengöring.
1. Tillsätt grillkol och tänd grillen.
2. Installera det flexibla matlagningsstället Divide & Conquer. Placera tillbehörets X-rack i det övre läget med båda värmeavvisande panelerna på X-racket. Placera värmeavledarna med den smutsiga sidan nedåt, vända mot elden. Det ska finnas ett stort luftgap runt värmeavledarna.
3. Öppna de övre och nedre luftventilerna helt och låt temperaturen inuti grillen stiga till 315°C (600°F) med kupolen stängd.
4. Håll temperaturen på ca 600°F (315°C) i 15-20 minuter eller tills det inte finns någon synlig rök.
5. Stäng bottenventilen helt. När temperaturen sjunker under $400^{\circ}F$ ($205^{\circ}C$), stäng den övre ventilen helt.
6. Låt grillen stängas av.

DJUPRENGÖRING

En eller två gånger om året, bör du utföra en mer noggrann rengöring av grillens insida.

1. Innan du rengör grillen ska du se till att den har svalnat helt och att all grillkol har släckts.
2. Avlägsna de inre delarna och ta bort eventuell aska eller skräp som fastnat mellan grillens stomme och de inre delarna.
3. Använd en plastborste för att rengöra den inre keramiska ytan.
4. Skopa upp eller dammsug bort skräp från grillens botten.
5. Torka av gångjärnet och grillens utsida.
6. Byt ut alla interna komponenter och gör dig redo för nästa grillning.

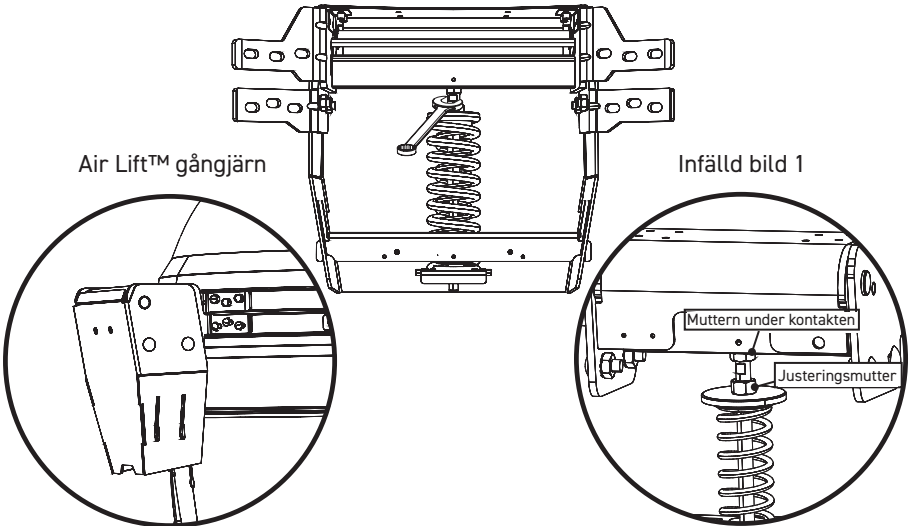
Justeringar

JUSTERING AV GÅNGJÄRN

Air Lift-gångjärnet på din Kamado Joe är redan förjusterat för perfekt balans och stabilitet. Följ dessa anvisningar för att göra ytterligare justeringar så att de passar dina personliga preferenser.

VARNING! Air Lift Hinge är under hög spänning. Försök inte att ta isär gångjärnet på grillen utan rätt verktyg. Se avsnittet "Frikopplingsverktyget" nedan.

1. Öppna kupolen på grillen.
2. Placera en 17 mm skiftnyckel på "justeringsmuttern" ovanpå fjäderhållaren (se Insats 1).
3. **FÖR ATT GÖRA DET LÄTTARE ATT HÖJA KUPOLEN:** Vrid 17 mm skiftnyckeln medurs enligt bilden. Ta bort skiftnyckeln och kontrollera att kupolen fungerar för varje hel rotation av muttern.
4. **FÖR ATT FÅ KUPOLEN ATT KÄNNAS TYNGRE:** Vrid muttern moturs. Ta bort skiftnyckeln och kontrollera att kupolen fungerar för varje hel rotation av muttern.
5. Dra aldrig åt justeringsmuttern så att den kommer i kontakt med muttern under kontaktdonet (se Insats 1).



GÅNGJÄRNSSÄKERHET - VERKTYG FÖR URKOPPLING

Försök inte att demontera gångjärnet eller lossa banden från grillen utan att ha verktygssatsen för demontering installerad. Gångjärnet är under EXTREM spänning och kan vara mycket farligt. Frikopplingsverktyget medföljde vid köpet av din Kamado Joe.

FÖR INSTALLATION:

1. Placera distansbrickan, sedan brickan och därefter sexkantsmuttern på fjäderhållaren på gångjärnets undersida.
2. När du installerar frikopplingsverktyget släpper all spänning på fjädern och du kan ta bort både gångjärnet och banden från grillen på ett säkert sätt.



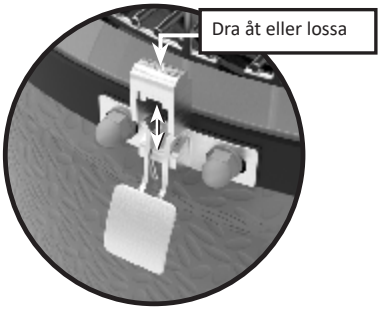


Justeringar

JUSTERING AV SPÄRREN

Spärren på din Kamado Joe är redan förinställd för en idealisk spänning. Men om kupolen är för svår eller för lätt att låsa (om den nästan lossnar av sig själv), följ dessa instruktioner för ytterligare justeringar för att passa dina personliga preferenser.

1. Använd en liten insexnyckel för att dra åt eller lossa spärrinställningen.
2. Placera insexnyckeln i den övre delen av spärren och höj eller sänk spärrfästet.
3. Detta kommer att dra åt eller lossa spärrens inställning.



Spärren på din Kamado Joe är också justerbar från vänster till höger, om du märker att spärren behöver justeras ytterligare lossar du bara de ekollonmuttrar som håller spärren på grillen och skjuter spärrens övre eller nedre del åt vänster eller höger.

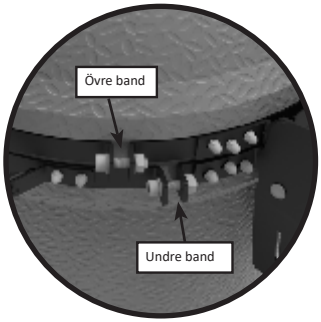


BANDJUSTERINGAR

Kontrollera bandens position och åtdragning en eller två gånger per år, ibland kan en justering behöv as.

Använd en 10 mm insexnyckel och en 19 mm skiftnyckel för att se till att bandanslutningens mutter är åtdragen på dina band. Du hittar bandanslutningen på baksidan av din grill. Du ska inte kunna vrida insexnyckeln lätt medan du håller muttern på plats. Om muttern är lös, dra åt den ordentligt.

Om ett band inte är centrerat på packningsmaterialet, lossa bandet tillräckligt för att trycka tillbaka det på plats. Du kan placera ett träblock ovanpå bandet och slå lätt på träet med en hammare tills bandet sitter på plats. Dra åt bandanslutningen enligt ovan.



BEGRÄNSAD GARANTI

Denna garanti gäller för alla Kamado Joe®-produkter.

Begränsad livstidsgaranti på keramiska delar

Kamado Joe® garanterar att de viktigaste keramiska delarna som används i denna Kamado Joe® grill och rök är fria från material- och tillverkningsfel så länge som den ursprungliga köparen äger grillen.

5 ÅRS GARANTI PÅ METALLDELAR OCH KETTLE JOE GRILLAR

Kamado Joe® garanterar att de viktigaste metalldelar och gjutjärnsdelar som används i denna Kamado Joe® grill och rök är fria från material- och tillverkningsfel under en period av fem (5) år.

3 ÅRS GARANTI PÅ ELEKTRONISKA KOMPONENTER, VÄRMEAVLEDARE OCH PIZZA STENAR

Kamado Joe® garanterar att de elektroniska komponenterna i denna Kamado Joe® grill och rök är fria från material- och tillverkningsfel under en period av tre (3) år.

2 ÅRS GARANTI PÅ DIVERSE KOMPONENTER OCH STÅENDE TILLBEHÖR

Kamado Joe® garanterar att alla diverse komponenter som används i denna Kamado Joe® grill och rök (inklusive, men inte begränsat till termometer, packningar och iKamand-styrenheter) eller Kamado Joe-tillbehör är fria från material- och tillverkningsfel under en period av två (2) år.

BEGRÄNSAD GARANTI FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING

Garantin förutsätter normal och rimlig hushållsanvändning i kombination med förväntat gott underhåll av alla Kamado Joe®-produkter. Garantin gäller inte för kommersiell användning, t.ex. av cateringföretag, slakterier, uthyrningsföretag och matbilar. Kamado Joe® garanterar att alla Kamado Joe® grillar och rökar som används i kommersiella tillämpningar är fria från defekter i material och utförande under en period av ett (1) år

När börjar garantitäckningen?

Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och täcker bara den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera din Kamado Joe®-produkt via produktregistreringssidan på vår hemsida. Om du upptäcker ett material- eller tillverkningsfel under den tillämpliga garantiperioden vid normal användning och normalt underhåll kommer Kamado Joe® att efter eget gottfinnande ersätta eller reparera den defekta komponenten utan kostnad för själva komponenten. Denna garanti gäller inte arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Kamado Joe betalar alla fraktkostnader för garantidelar.

ENDAST AUSTRALIENSISKA INVÅNARE: Våra varor har garantier som inte kan uteslutas enligt den australiska konsumentlagen. Du har rätt till en ersättning eller återbetalning för ett större fel och kompensation för alla andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har även rätt att få varan reparerad eller utbytt om varan inte håller god kvalitet och felet inte innebär ett större fel.

Vad som inte omfattas?

Denna garanti gäller inte skador som orsakas av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än för vilka den är konstruerad. Skador som orsakas av brist på korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade av obehöriga tillbehör eller modifieringar eller skador under transport gäller inte. Denna garanti täcker inte skador från normalt slitage från användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, etc) eller förändringar i utseendet på grillen som inte påverkar dess prestanda.

DEN BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR EXKLUSIV OCH GÄLLER I STÄLLET FÖR ANNAN GARANTI, SKRIFTLIG ELLER MUNTLIG, UTTRYCKLIG ELLER UNDERFÖRSTÅDD, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSAD TILL GARANTIN OM SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL. VARAKTIGHETEN AV ALLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, INKLUSIVE ALLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER FÖR SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL, ÄR UTTRYCKLIGEN BEGRÄNSAD TILL VARAKTIGHETEN AV GARANTIPERIODEN FÖR DEN TILLÄMPLIGA KOMPONENTEN.

KÖPARENS EXKLUSIVA ÅTGÄRD VID BROTT MOT DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ELLER MOT NÅGON UNDERFÖRSTÅDD GARANTI SKA BEGRÄNSAS TILL UTBYTE ENLIGT VAD SOM ANGES HÄR. KAMADO JOE® SKA UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER HÅLLAS ANSVARIG FÖR SPECIFIKA SKADOR, TILLFÄLLIGA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR.

Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och möjligheter som du har enligt lagar och förordningar om konsumentskydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina juridiska rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i din stat eller ditt hemland. Beroende på din stat eller ditt bosättningsland kan begränsningar av längden på en underförstådd garanti eller skadestånd som du har tillgång till inte begränsas av denna garanti.

Vad kommer att ogiltigförklara garantin??

Om du köper en Kamado Joe®-produkt genom en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla. En obehörig återförsäljare definieras som en återförsäljare som inte uttryckligen har fått tillstånd av Kamado Joe® att sälja Kamado Joe®-produkter.

BEHÖVA HJÄLP? KONTAKTA OSS

Våra garantivillkor kan ändras från tid till annan. En uppdaterad version av vår garanti finns på www.kamadojoe.com/pages/warranty. För hjälp eller för att begära en uppdaterad kopia av vår garanti, kontakta oss på nedan.

Nordamerika

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

Europeiska unionen

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

Storbritannien

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

Australien och Nya Zeeland

Kontakta din återförsäljare.

KAMADOJOE®