KAMADOJOE®

A GUIDE TO KAMADO COOKING | UN GUIDE POUR LA CUISSON DE STYLE KAMADO | UNA GUÍA PARA LA COCCIÓN CON KAMADO | EEN GIDS BIJ KAMADO-KOKEN | EIN LEITFADEN ZUM KAMADO-KOCHEN | UNA GUIDA ALLA COTTURA KAMADO | EN GUIDE FÖR KAMADO MATBEREDARE

BIG JOE KONNECTED JOE™ OWNER'S MANUAL | MODE D'EMPLOI DE BIG JOE KONNECTED JOE™ | MANUAL DEL USUARIO DE BIG JOE KONNECTED JOE™ | BIG JOE KONNECTED JOE™: HANDLEIDING | BIG JOE KONNECTED JOE™ – BENUTZERHANDBUCH | BIG JOE KONNECTED JOE™ MANUALE UTENTE | BIG JOE KONNECTED JOE™ ÄGARENS MANUAL

KJ15042525

601978 | 250115-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 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.

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.

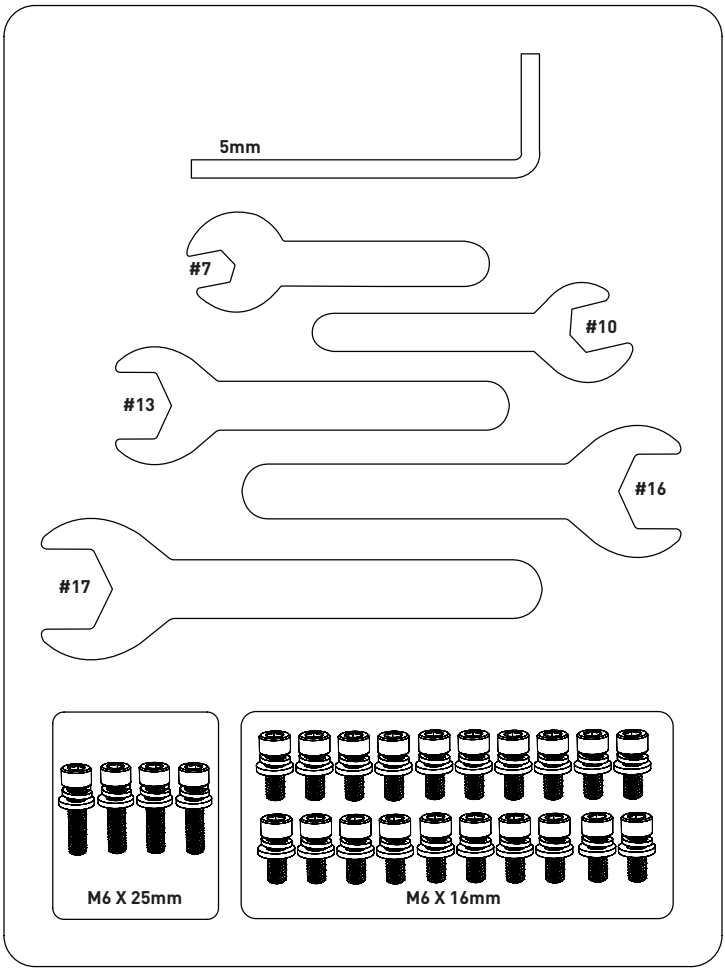
UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO ES NO CONTAR CON EL ESPACIO DESPEJADO REQUERIDO (ESPACIOS LIBRES) FRENTE A LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE PRIMORDIAL IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SEA INSTALADO ÚNICAMENTE EN CONFORMIDAD CON ESTAS INSTRUCCIONES.

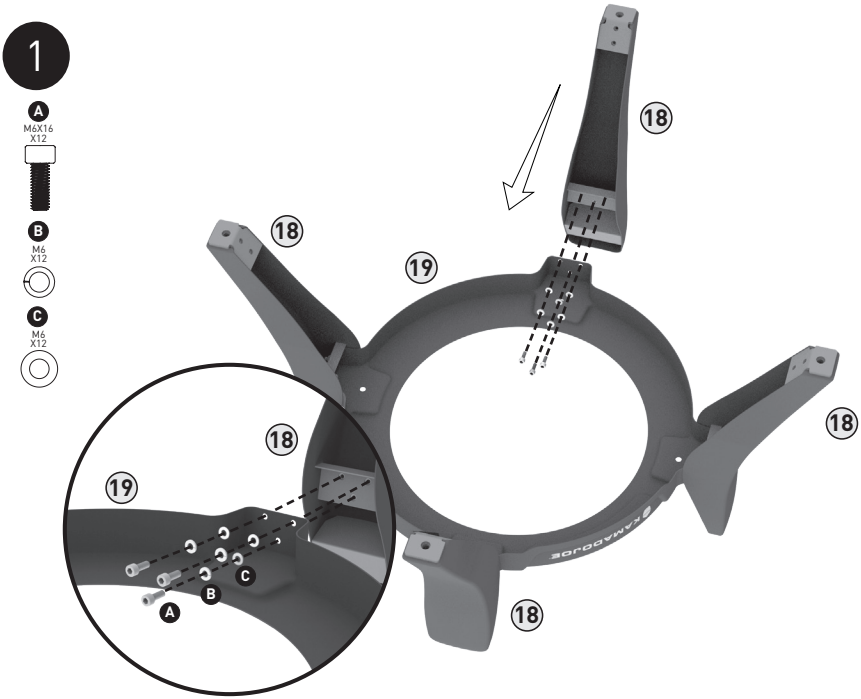
EEN BELANGRIJKE OORZAAK VAN BRAND IS HET NIET-BEHOUDEN VAN VOLDOENDE RUIMTE (LUCHTRUIMTE) VAN BRANDBAAR MATERIAAL. HET IS UITERMATE BELANGRIJK DAT DIT PRODUCT UITSLUITEND WORDT GEÏNSTALLEERD VOLGENS DEZE INSTRUCTIES.

EIN HAUPTBRANDGRUND LIEGT DARIN, DASS NICHT AUSREICHEND ABSTAND (LUFTRAUM) VON BRENNBAREN MATERIALIEN GEHALTEN WIRD. ES IST UNBEDINGT ERFORDERLICH, DASS DIESES PRODUKT NUR GEMÄSS DIESEN ANWEISUNGEN MONTIERT WIRD.

UNA DELLE PRINCIPALI CAUSE DEGLI INCENDI È IL MANCATO MANTENIMENTO DELLE SPAZI AEREI RICHIESTI RISPETTO AI MATERIALI COMBUSTIBILI. È DELLA MASSIMA IMPORTANZA CHE QUESTO PRODOTTO SIA INSTALLATO ESCLUSIVAMENTE SECONDO QUESTE ISTRUZIONI.

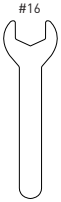
EN VANLIG ORSAK TILL BRAND ÄR ATT GRILLEN INTE ÄR PLACERAD PÅ ETT TILLRÄCKLIGT AVSTÅND (LUFTAVSTÅND) FRÅN BRÄNNBARA MATERIAL. DET ÄR AV YTTERSTA VIKT ATT DENNA PRODUKT ENDAST MONTERAS I ENLIGHET MED DESSA INSTRUKTIONER.


5mm
#7
#10
#13
#16
#17
M6 X 25mm
M6 X 16mm


1
A
M6X16
X12
B
M6
X12
C
M6
X12
18
19
18
18
18
18
19
18
A
B
C

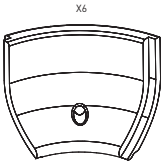
2
D
M6X16
X8
E
M6
X8
F
M6
X8
20
D
E
F
18
20

3



4

5

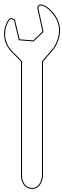


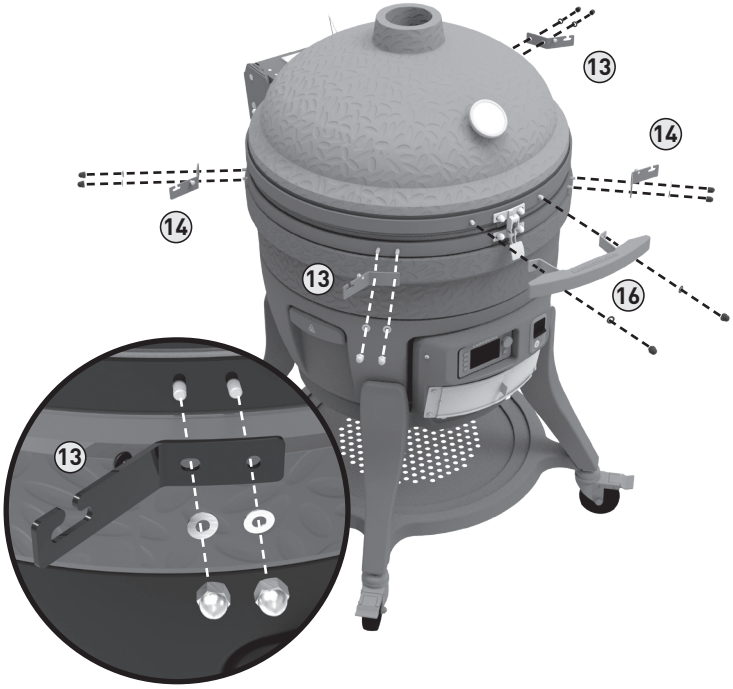
6

7

8

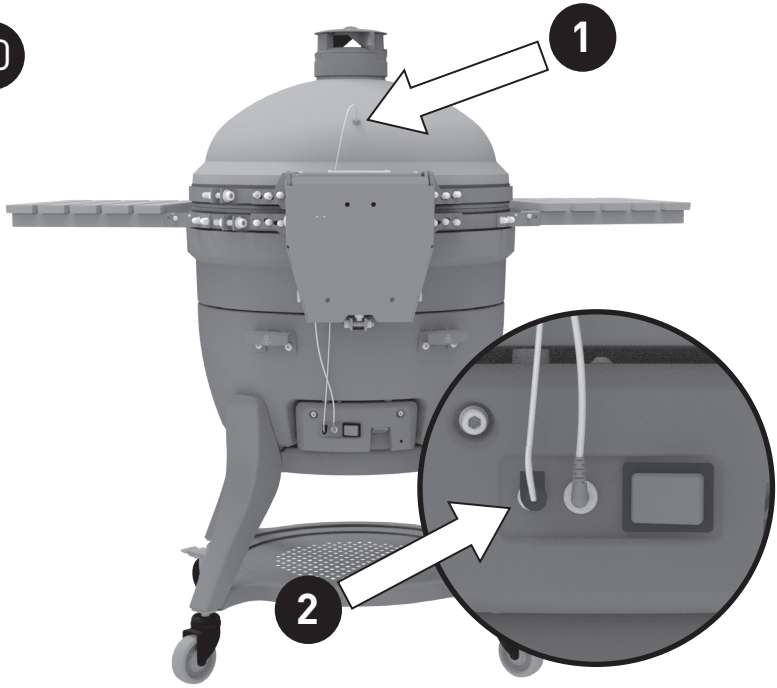
#13





9

10



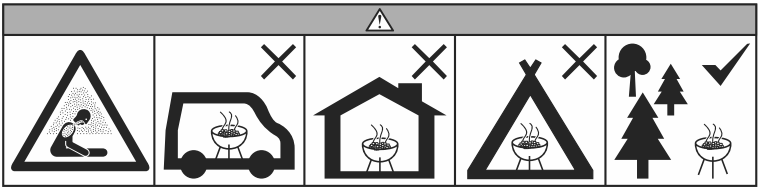
11

WARNING

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 wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cuase death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages, or any enclosed areas.
- **USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.**



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS READ ALL INSTRUCTIONS

WARNING! This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.
WARNING! Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
WARNING! Do not use indoors!
WARNING! Never use gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or freshen up a fire in this grill. Keep all such liquids well away from the grill when in use.
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.
WARNING! Do not use Match Light charcoal!
WARNING! Risk of Fire! Do not over-fire. When flame spills out of the grill, you are over-firing. Over-firing may ignite creosote or will damage the grill.
WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS.

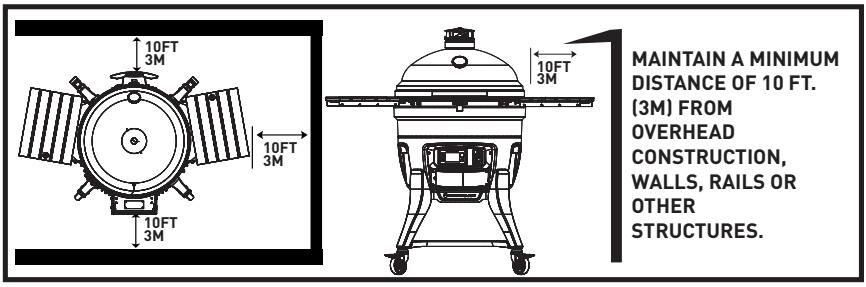
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.

Charcoal NOT included

⚠ WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings or overhangs.
- 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.
- Grill is for OUTDOOR USE ONLY.
- Keep a minimum 10 ft. (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper or canvas.
- Do not place any type of insulation in the required clearance space surrounding the grill.



- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Kamado Joe are NOT recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to assemble or safely operate grill.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not use the barbecue near combustible materials.
- Do not leave grill unattended.
- This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.

⚠ WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- Do not use accessories not specified for use with this appliance.
- Do not use products not specified for use with this oven.
- 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.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, s turdy 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.
- ATTENTION! When running the grill in automatic mode, the bottom vent should be closed completely at all times.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Fuel should be kept red hot for at least 30 minutes prior to use.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Do not remove ash drawer while ashes and charcoal are HOT.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy tools when adding wood or charcoal.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode and cause injury or death.
- The maximum amount of charcoal for the Konnected Joe™ is 10 lbs. (4.5 kg). Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- DO NOT use Match Light charcoal.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Wear protective gloves when lifting and use extreme caution.

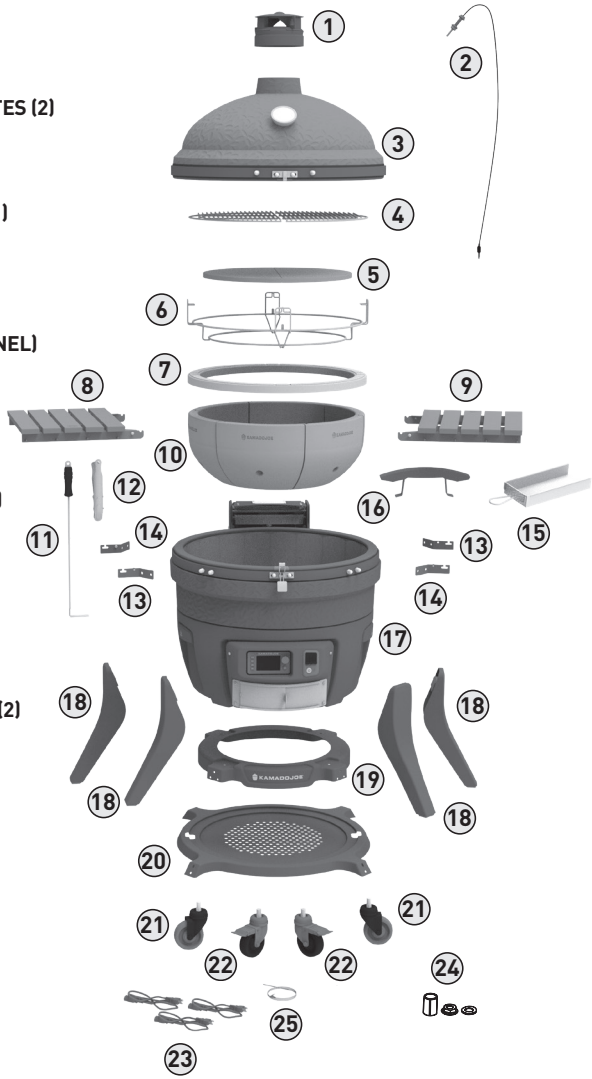
⚠ WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) Do not expose appliance to rain or water at any time.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over a counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix “W” and with the statement “Suitable for Use with Outdoor Appliances.”
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place cord on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn controller “OFF”, turn grill “OFF”, then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Always operate grill on a level surface.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.

⚠ ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240VAC, 50/60HZ, 475-590W, 3-Prong Grounded Plug.

1. TOP VENT (1)
2. TEMPERATURE PROBE (1)
3. GRILL DOME (1)
4. HALF MOON COOKING GRATES (2)
5. CERAMIC HEAT DEFLECTORS (2)
6. DIVIDE & CONQUER® FLEXIBLE COOKING RACK (1)
7. STAINLESS STEEL FIREBOX RING (1)
8. LEFT SIDE SHELF (1)
9. RIGHT SIDE SHELF (1)
10. AMP (ADVANCED MULTI-PANEL) CERAMIC FIREBOX (6)
11. ASH TOOL (1)
12. GRILL GRIPPER (1)
13. SIDE SHELF BRACKETS (2)
14. SIDE SHELF BRACKETS (2)
15. SLIDE-OUT ASH DRAWER (1)
16. FRONT HANDLE (1)
17. KONNECTED JOE BODY (1)
18. LEGS (4)
19. TOP PLATE (1)
20. BOTTOM PLATE (1)
21. NON-LOCKING SWIVEL CASTERS (2)
22. LOCKING SWIVEL CASTERS (2)
23. POWER CORD (3)
24. HINGE DISENGAGEMENT TOOL KIT (1)
25. MEAT PROBE (1)



GRILL SET-UP

UNBOXING YOUR GRILL

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

2 Set the grill cart box aside.

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

KAMADO JOE GRILL CART

1 Assemble the grill cart.

2 Once the internal components of the grill have been removed, lift the grill out of the container and into the cart. Due to the weight of this grill, we highly recommend two people perform this task. Lift the grill by the rear and side handles only. Do NOT lift the grill by the side shelf tabs, hinge, or front handle. Wear protective gloves when lifting and use extreme caution.

3 Adjust the grill in the cart so the lower grill vent is facing the front of the cart. The front side of the cart is the side with the two locking casters.

KONNECTED JOE™ BUILT IN GUIDE

IMPORTANT INSTALL NOTES:

Please use this as a general guide for installing your Konnected Joe into a built-in outdoor kitchen or grill table. We highly recommend that the actual grill being installed be measured. Drawing is not to scale.

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

TABLE REQUIREMENTS:

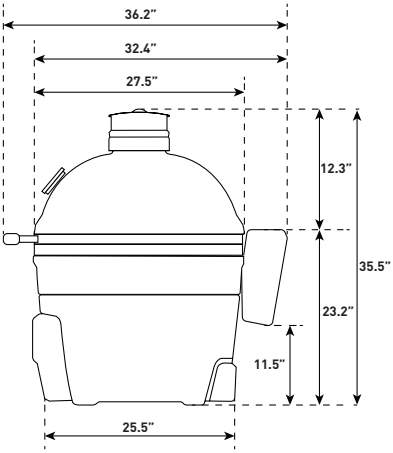
MATERIALS: Ensure the materials used are non-combustible and can handle high temperatures.

BASE: Ensure there is a hole 16.5in (42cm) in diameter directly underneath the grill to allow cool air to reach the bottom of the grill. Use caution, sparks and hot ash can reach the bottom of the grill.
Note: the Kamado Joe ceramic feet are not to be used in absence of the hole under the grill. The hole is required and the ceramic feet are NOT compatible with Konnected Joe.

ACCESS: Ensure there is rear access to the main power switch. Ensure there is front access so that the Kontrol Board or Ash Drawer are not blocked.

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

SIDE VIEW



OPEN CLEARANCE

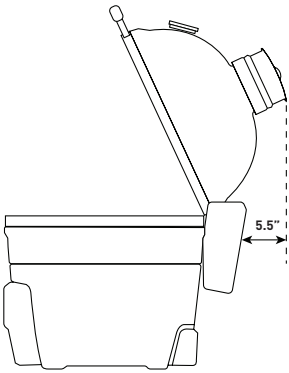
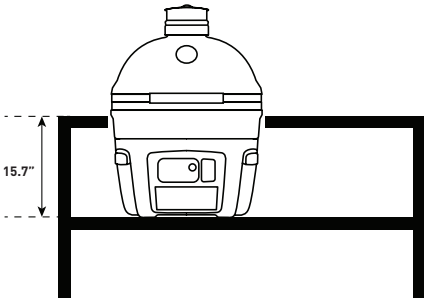


TABLE FRONT



TOP VIEW

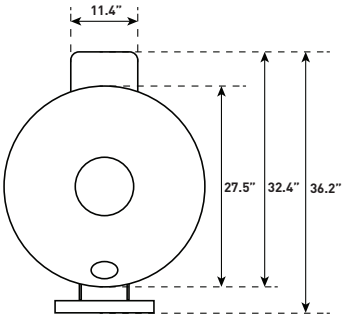
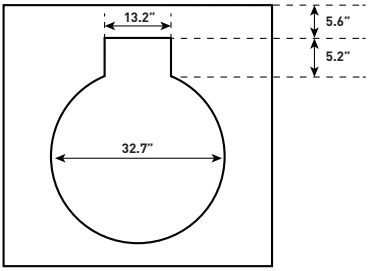


TABLE TOP



QUICK START GUIDE

WARNING - Do not use an external fan and/or controller at any time.

STARTING IT UP

Your Konnected Joe can be operated using "classic cook mode" or "automatic cook mode". The classic mode will provide you a traditional kamado cooking experience. In the automatic mode, your grill will utilize the Kontrol Board™ and the Kontrol Fan™ to maintain the temperature for you automatically.

CLASSIC MODE:

1. Add charcoal to firebox and light using one or two firestarters. You can also light the charcoal without firestarters by pressing the AFS (automatic fire starter) button to engage the element to ignite the charcoal. The element is ON when the red light is glowing. The element will stay on for 15 minutes. The ignitor will automatically turn off if the grill temperature is above 130F (54C). You can also press and hold the AFS button to turn the element OFF if desired.
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.

AUTOMATIC MODE:

NOTE - the first time the lid is opened after the controller is powered on, the accessory screen will appear. Please refer to the accessory screen section of the instruction manual.

1. Clean out any remaining ash in the firebox from a previous cook. Old ash can prevent the charcoal from proper ignition. It is recommended to use your ash tool to scrape and clean out the firebox and ash drawer. Do this while the unit is cold.
2. Add charcoal to the firebox.
3. Close the bottom vent fully. ATTENTION! When running the grill in automatic mode, the bottom vent should be closed completely at all times.
4. Close the dome.
5. Power on your grill with the switch on the rear. Power on your controller.
6. Set your temperature on your controller and position the vents as described.
7. Press the AFS (automatic fire starter) button to engage the element to ignite the charcoal. The element is ON when the red light is glowing. The element will stay on for 15 minutes. The ignitor will automatically turn off if the grill temperature is above 130F (54C). You can also press and hold the AFS button to turn the element OFF if desired.

AFS BUTTON

MAINTAINING TEMPERATURE

CLASSIC MODE:

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.

AUTOMATIC MODE:

ATTENTION! When running the grill in automatic mode, the bottom vent should be closed completely at all times. Your Konnected Joe will automatically maintain the set temperature when running in automatic mode. Please ensure your top vent is set as described on the Kontrol Board. 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.

Heat deflectors are NOT to be installed when maintaining temperatures above 400°F (205°C). For maintaining temperatures below 400°F (205°C), it is best to cook with the heat deflectors installed.

For optimum temperature maintenance in automatic mode, keep the lid closed as much as possible.

COOLING IT DOWN

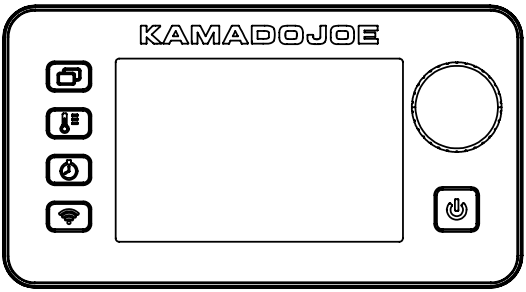
CLASSIC MODE:

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

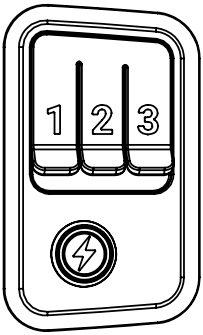
AUTOMATIC MODE:

1. When finished cooking, power off your controller and power off your grill.
2. Keep the bottom vent closed completely.
3. Once the temperature falls below 400°F (205°C), close the top vent.
4. Do not cover the grill until the dome is cool to the touch.

KONTROL BOARD™



3 MEAT PROBES



Power – Press button to power controller on. Press and hold to power controller off.

AFS (automatic fire starter) – Press button to engage the element to ignite the charcoal. The element is ON when the red light is glowing. The element will stay on for 15 minutes. The ignitor will automatically turn off if the grill temperature is above 130F (54C). You can also press and hold the AFS button to turn the element OFF if desired.

Screen Cycle – Press button to cycle through different controller views.

Set Temperature – Press button. Turn knob to desired temperature. Press button again to set the temperature.

Set Time:

Countdown Timer

1. Press button.
2. Turn knob to desired hours.
3. Press button to set hours.
4. Turn knob to desired minutes.
5. Press button to set minutes. The timer will start.
6. Press button to pause and resume timer.
7. Press and hold button to reset timer.

Count Up Timer

1. Press and hold button.
2. Timer will begin counting up from 00:00. Timer will count by Minutes:Seconds and then Hours:Minutes.
3. Press button to pause and resume timer.
4. Press and hold button to reset timer.

Screen Saver Mode:

Press and hold the screen cycle button to activate screen saver mode. In screen saver mode all set temperatures and timers remain active. The screen will turn black and the Kamado Joe logo will pulse dimly on the screen. To exit screen saver mode, press any button. Screen saver mode will also be deactivated if: a meat probe has reached the set temperature, a previously set timer has been reached, open lid status is activated, or an error message is triggered.

Accessory Mode:

The first time the lid is opened after the controller is powered on, the accessory screen will appear. If you wish to use one of the listed accessories, press the button on the controller that corresponds to the accessory, if you do not wish to use an accessory, close the lid. Your selected accessory should appear in the top right hand corner of your screen on all modes except the graph mode. Resume normal use of your controller to set your temperatures, timers and meat probes.

Full Griddle:

Please note, the full griddle accessory mode is for use with a griddle that fills the entire cooking surface. Operate the grill under normal conditions for a half moon griddle surface. When using a griddle, it is best to shut the lid so the grill can regulate the temperature.

How do I switch from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit on the grill controller?

STEP 1 = power grill OFF with switch on rear
STEP 2 = power ON grill with switch on rear (grill will beep, controller will turn on, then turn black)
STEP 3 = while controller is black, press and HOLD set temp button
STEP 4 = press POWER button on controller
STEP 5 = scroll knob to switch between F and C or C and F
NOTE = you can also switch from C to F or F to C in the App

Pairing Grill with Smart Device(s) (BLUETOOTH+WIFI):

1. Download the Kamado Joe app from the Apple App Store or Google Play Store onto your smart device(s).
   NOTE - During normal operation, the app may experience a slight delay from your grill controller readings.

2. Once the download is complete, open the Kamado Joe app and follow the instructions for pairing your Bluetooth + WIFI grill and smart device(s).
   NOTE: Please ensure your WiFi Network is capable of 2.4Ghz. If you have dual band router(2.4Ghz and 5Ghz), choose the 2.4Ghz network. Both networks should have different names to ensure proper paring.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference.
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.try to correct the interference by one or more of the following measures:

FCC Warning

Warning: Changes or modifications to this grill not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC Statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

1. Reorient or relocate the receiving antenna.
2. Increase the separation between the equipment and receiver.
3. Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
4. Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Note: If you lose connection, grill will continue as programmed. Grill can be operated from the control panel if pairing or connection fails.

Wireless Transmitter

Transmitter and WiFi Characteristics = RF 0dBM / 2412-2484 MHz

AIR LIFT HINGE ADJUSTMENTS

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

Caution: Air Lift Hinge under high tension.

KONNECTED JOE HINGE

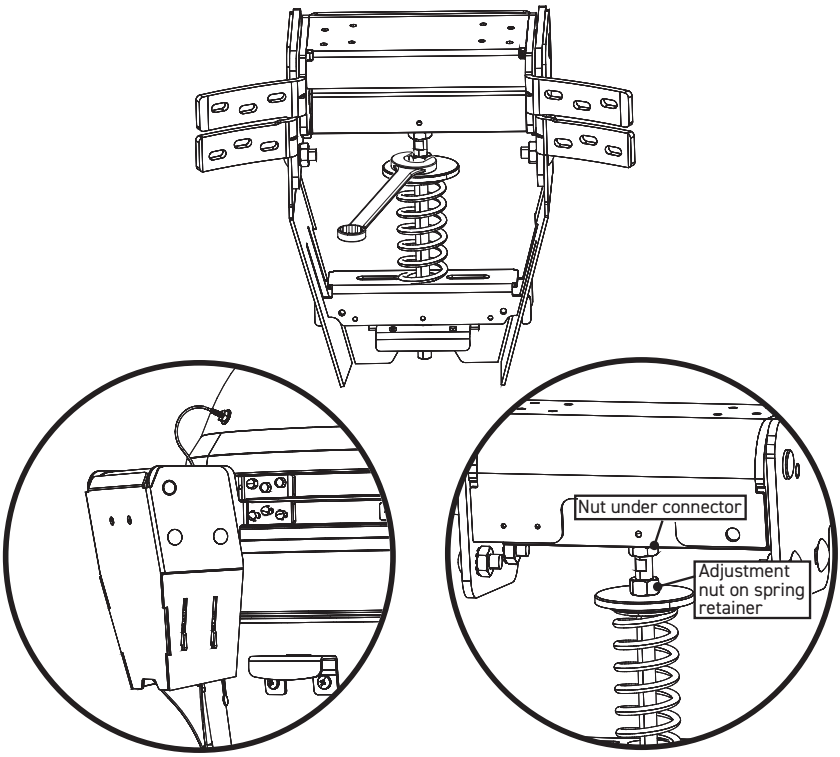
1 Open the dome of your Konnected Joe grill.

2 Place the 17mm wrench on the nut on top of the spring retainer (see Inset 1).

3 To make the dome easier to raise, rotate the 17mm wrench clockwise as shown. Remove the wrench and check the dome action for every full rotation of the nut. If you want the dome to feel heavier, rotate the nut counter-clockwise. Remove the wrench and check the dome action for every full rotation of the nut. Do not adjust the nut so that it contacts the nut under the connector (see Inset 1).

HINGE SAFETY INFORMATION

Do not attempt to disassemble the hinge from your grill without the proper hardware. Only minor adjustments to the weight of the dome should be made.



Air Lift Hinge

Inset 1

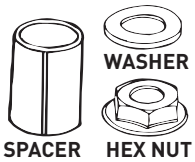
SAFETY INFORMATION DISENGAGEMENT TOOL

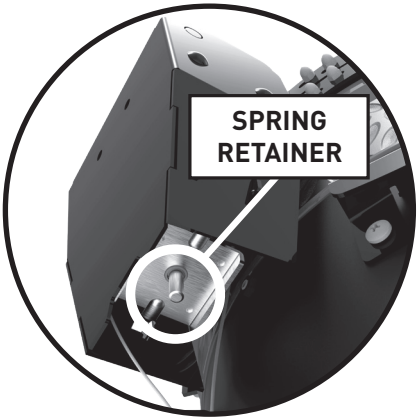
HINGE

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

DISENGAGEMENT TOOL

To install the disengagement tool kit, first place the spacer, then washer, then hex nut on the spring retainer on the bottom side of the hinge. Installing the disengagement tool will release the tension on the spring allowing you to remove the hinge or bands safely from the grill



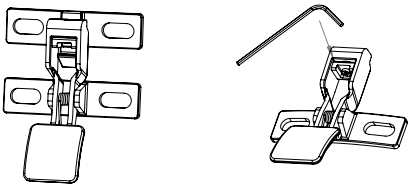


LATCH ADJUSTMENTS

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

KONNECTED JOE LATCH

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



Gripper

Use your grill gripper to handle your cooking grates.

CAUTION - Cooking grates are hot!

Use the grill gripper to re-position the cooking grates throughout your cook.
Note - The grates should be as close together as possible.

Cleaning & Care

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

SELF-CLEANING

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

This process will burn off residue from the inside of your grill. Before cooking again, brush the cooking grates with a standard grill brush. Brush the ceramics and heat deflectors with a soft bristle brush. Scoop or vacuum out all cold ash from the bottom of the grill. During regular use when your heat deflectors get dirty, flip them over for the next cook and the heat will remove the unwanted residue.

Once or twice a year, you should do a more thorough cleaning of the inside of the grill. Remove the firebox panels from the inside of the grill. Remove all ash or debris. Use a soft bristle brush to clean the inside ceramic surface and vacuum all cold debris from the bottom of the grill before replacing the internal components.

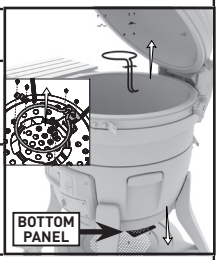
GASKET

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Controller not ON	Grill not powered ON	Check switch on rear of grill.
	Controller not powered ON	Press power button on Kontrol Board.
	Not plugged in	Plug cord into rear of grill and into wall outlet.
	Circuit breaker tripped	Check wall outlet circuit breaker and reset if tripped.
Fan not ON	Pit probe has reached the set temperature	Once the set temperature is reached, the fan will turn off. Once the cabinet temperature falls below the set temperature, the fan will restart. The fan will continue adjusting itself automatically to maintain the set temperature.
	Dome lid open	For safety, the fan should not stoke the fire when the lid is open. Once the lid is shut, the fan will continue under normal operation.
	Lid switch not engaged	Your lid switch may not be making contact when your dome is closed. If the dome is closed and the fan is not ON when it should be, you may need a new lid switch.
	ERROR – Max Temp Fault P	See below.
Slow heating	Ash buildup from previous use	Before starting your unit, remove any leftover ash from the firebox and ash drawer that may be left from a previous cook. Ash buildup can prevent proper charcoal ignition.
	Low charcoal	Refill firebox with charcoal.
	Lid open	Close lid.
	Fan not on	See fan not on section.
Element not ON	AFS button not pressed	Ensure AFS button was pressed and button is glowing red.
	Element damaged	Turn off main power from grill. Remove bottom panel. Remove element from grill, insulation must remain, inspect for any visual damage.
	Element not seated properly	Turn off main power from grill. Remove bottom panel. Remove element completely from grill, insulation must remain, reconnect element to grill and be sure to fully press element into connectors.
ERROR: Probe Fault – P	Pit probe faulty	Check to ensure pit probe is plugged into rear of the grill.
		Check to ensure pit probe connection is fully seated.
		Check to ensure no debris is in the pit probe jack.
		Unplug the unit from the wall, wait 10seconds and reconnect.
ERROR: Probe Fault - M	Meat probe faulty	Contact Kamado Joe Customer Support.
ERROR: Startup Time-Out	Charcoal failed to ignite. Unit did not reach 150F (65C) in under 20mins	Ensure old ash from previous use is not left in the firebox.
		Ensure the AFS button was pressed and element is working.
		Ensure proper vent placement for classic or automatic mode.
		Ensure charcoal is not empty.
		Restart
ERROR: Max Temp Fault – P	Grill overheated	Turn off grill.
		Check for cause of overheat. - Grease fire - Fan malfunction
		Eliminate cause of overheat.
		Restart grill.
ERROR: Max Temp Fault - M	Meat probe temperature above 300F (149C)	Using protective gloves, remove meat probe from unit.
		Unplug from controller.
		Allow meat probe to cool.



LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all Kamado Joe® products.

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

5-Year Warranty on Metal Parts and Kettle Joe Grills
Kamado Joe® warrants that key metal and cast iron parts used in this Kamado Joe® grill and smoker are free of defects in material and workmanship for a period of five (5) years.

3-Year Warranty on Electronic Components, Heat Deflectors, and Pizza Stones
Kamado Joe® warrants that electronic components of this Kamado Joe® grill and smoker are free of defects in material and workmanship for a period of three (3) years.

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

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

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

What is Not Covered?
This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance.
THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS EXPRESSLY LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY PERIOD FOR THE APPLICABLE COMPONENT.
THE PURCHASER'S EXCLUSIVE REMEDY FOR BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY OR OF ANY IMPLIED WARRANTY SHALL BE LIMITED AS SPECIFIED HEREIN TO REPLACEMENT. IN NO CASE SHALL KAMADO JOE® BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.
This warranty is provided to you in addition to all rights and remedies conveyed to you by consumer protection laws and regulations. This warranty in no way affects your legal rights under statutory warranty regulations in your state or country of residence. Depending on your state or country of residence limitations on the length of an implied warranty or the damages available to you might not be limited by this warranty.

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

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

North America
Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150
Chamblee, GA 30341

https://www.kamadojoe.com/pages/support

United Kingdom
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ

https://international.kamadojoe.com/pages/support

Australia & New Zealand

Please contact your retailer.

European Union
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands

https://international.kamadojoe.com/pages/support

KAMADOJOE®

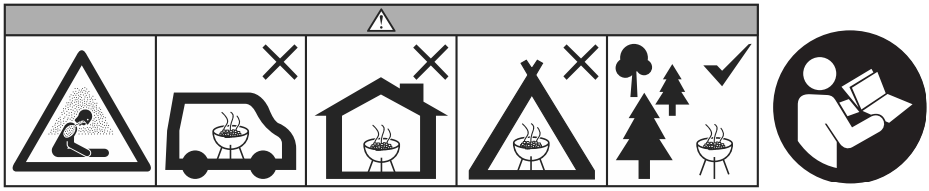
FRENCH

AVERTISSEMENT

À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort.

DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE brûlez PAS de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.**



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT! Ce barbecue deviendra très chaud. Ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne.
AVERTISSEMENT! Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants devraient être gardés éloignés.
AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!
AVERTISSEMENT! N'utilisez jamais de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène, de liquide d'allumage pour charbon ou de liquides similaires pour allumer ou rafraîchir un feu dans ce barbecue. Gardez tous ces liquides loin du barbecue pendant son utilisation.
AVERTISSEMENT! Gardez les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. NE laissez PAS les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de charbon Match Light!
AVERTISSEMENT! Risque d'incendie! Ne surchauffez pas l'appareil. Si les flammes sortent du barbecue, il y a surchauffe. La surchauffe peut enflammer la créosote ou endommager le barbecue.
AVERTISSEMENT! N'utilisez pas d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil! N'utilisez que des allumoirs qui respectent la norme EN 1860-3!
RESPECTEZ CES DIRECTIVES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.

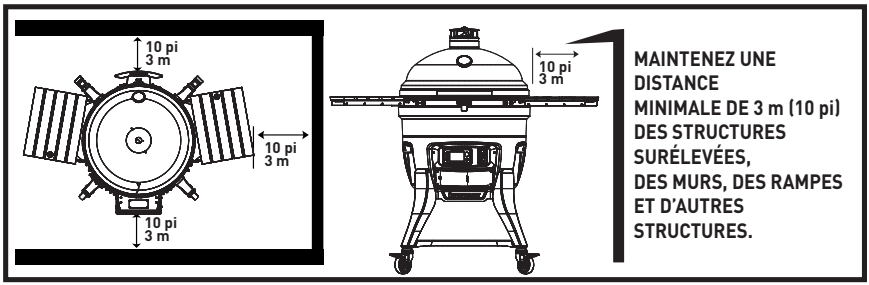
- Connaissez les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes semblables à ceux du rhume ou la grippe lorsque vous cuisinez ou vous êtes à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec le rhume ou la grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

Charbon NON inclus

⚠ AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

- 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.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux.
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible tel que le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Ne placer aucun type d'isolation dans l'espace de dégagement requis autour du barbecue.



- Utiliser le barbecue uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Kamado Joe n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sur ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à monter le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Conservez toujours un extincteur à portée de la main pendant que vous utilisez le barbecue.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conservez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Mettre le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) n'est pas nécessairement acceptable.
- 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 des surfaces en bois ou inflammables.
- Garder le barbecue à distance de tout matériau combustible comme l'essence ou les autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas utiliser le barbecue près de matériaux combustibles.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Cet appareil génère de la chaleur pendant l'utilisation. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Toujours protéger vos mains avec des gants de cuisine antidérapants ou des articles semblables.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne pas utiliser d'accessoires dont l'utilisation avec cet appareil n'est pas indiquée.

⚠ AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser de produits dont l'utilisation avec cet appareil n'est pas indiquée.
- Ne jamais mettre d'articles de cuisine en verre, en plastique ou en céramique dans le barbecue. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendre que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Ne pas ranger le barbecue s'il contient encore des cendres ou du charbon chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage. LISEZ LA RUBRIQUE « DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE ».
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites preuve de PRUDENCE. Portez des gants de protection ou des gants isolants.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Portez des gants de protection ou utilisez de solides ustensiles de cuisson à manche long pour vous protéger contre les surfaces chaudes et les éclaboussures.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES.
- Le barbecue est chaud pendant son utilisation. Pour éviter les brûlures, garder le visage et le corps loin des évents et du couvercle lorsque vous l'ouvrez. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 175 °C, ouvrir prudemment le barbecue (ou dépressurisez-le) chaque fois que vous ouvrez le 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 (2-3 po) 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. Portez des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- ATTENTION! Lorsque le barbecue fonctionne en mode automatique, l'évent inférieur doit toujours être complètement fermé.
- Le barbecue produit 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 emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des cendres ou du charbon CHAUDS sans surveillance.
- Il faut que le combustible reste chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant l'utilisation.
- Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Ne pas enlever le bac à cendres lorsque les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou vous travaillez avec du feu. Utilisez des gants de protection ou des outils longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon de bois.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon de bois, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- La quantité maximale de charbon de bois pour le Konnected Joe™ est 4,5 kg (10 lb). Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- NE PAS utiliser de charbon Match Light.

⚠ AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

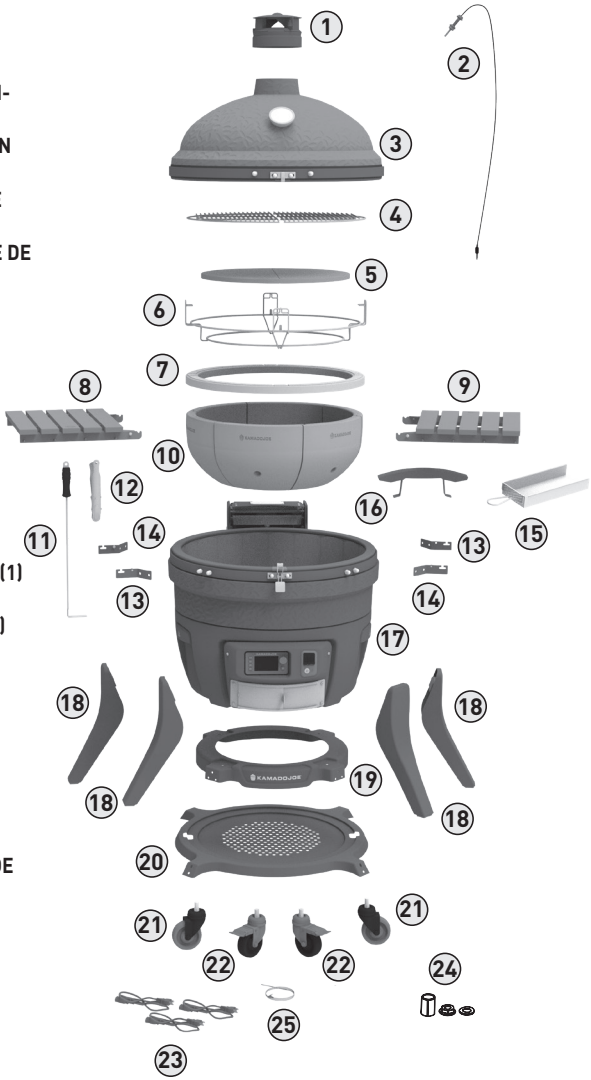
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Portez des gants de protection lorsque vous soulevez des objets et faites preuve d'une extrême prudence.Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de sécurité de base, dont les suivantes : 1) Branchez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi. 2) N'utilisez qu'une prise électrique mise à la terre approuvée. 3) N'utilisez pas l'appareil pendant un orage. 4) N'exposez jamais l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne faites pas fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il a présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer par un cordon ou un ensemble spécial que vous pouvez vous procurer auprès du fabricant ou de son agent de service.
- Des rallonges peuvent être utilisées en faisant preuve de prudence.
- Si vous utilisez une rallonge : 1) la capacité nominale de la rallonge doit correspondre au minimum à celle de l'appareil, et 2) le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou de faire basculer l'appareil intentionnellement.
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Il faut utiliser des rallonges extérieures avec les appareils destinés à une utilisation en extérieur; les rallonges doivent être marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, garder la rallonge sèche et au-dessus du sol.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne pas mettre l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique allumée ou à proximité, ou bien dans un four chaud.
- Pour débrancher l'appareil, tournez le contrôleur sur « OFF », mettez le barbecue sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
- Ne nettoyez pas ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- Faites toujours fonctionner le barbecue sur une surface plane.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité les supervise ou leur a fourni des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. NE laissez PAS les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur sans supervision.
- Cet appareil comporte une connexion à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant résiduel de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'un contact de mise à la terre.
- Le cordon d'alimentation devrait être examiné régulièrement pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.

⚠ EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Cordon à 3 fils avec mise à la terre, 220-240 V c.a. 50/60 HZ, 475-590 W.

LISTE DES PIÈCES

1. ÉVENT SUPÉRIEUR (1)
2. SONDE DE TEMPÉRATURE (1)
3. DÔME DU GRIL (1)
4. GRILLES DE CUISSON EN DEMI-LUNE (2)
5. DÉFLECTEURS DE CHALEUR EN CÉRAMIQUE (2)
6. GRILLE DE CUISSON FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER® (1)
7. BAGUE EN ACIER INOXYDABLE DE LA CUVE (1)
8. ÉTAGÈRE DE GAUCHE (1)
9. ÉTAGÈRE DE DROITE (1)
10. CUVE EN CÉRAMIQUE AMP (ADVANCED MULTI-PANEL) (6)
11. RACLOIR À CENDRE (1)
12. PINCE POUR BARBECUE (1)
13. SUPPORTS DE LA TABLETTE LATÉRALE (2)
14. SUPPORTS DE LA TABLETTE LATÉRALE (2)
15. BAC À CENDRES COULISSANT (1)
16. POIGNÉE AVANT (1)
17. CORPS DU KONNECTED JOE (1)
18. PIEDS (4)
19. PLAQUE SUPÉRIEURE (1)
20. PLAQUE INFÉRIEURE (1)
21. ROULETTES PIVOTANTES NON BLOQUANTES (2)
22. ROULETTES PIVOTANTES BLOQUANTES (2)
23. CORDON D'ALIMENTATION (3)
24. TROUSSE DE DÉTACHEMENT DE LA CHARNIÈRE (1)
25. THERMOMÈTRE À VIANDE (1)



INSTALLATION DU BARBECUE

DÉBALLAGE DU BARBECUE

1 Coupez les bandes de plastique et retirez les panneaux de côté et du dessus du conteneur.

2 Mettez la boîte du chariot du barbecue de côté.

3 Ouvrez le dôme et retirez les composants intérieurs du barbecue. Manipulez les parties internes en céramique avec soin.

GRIL KAMADO JOE CHARIOT

1 Assemblez le chariot du barbecue.

2 Une fois que les composants intérieurs du barbecue ont été enlevés, soulevez le barbecue pour le sortir du contenant et mettez-le dans le chariot. En raison du poids de ce barbecue, nous vous recommandons fortement d'effectuer cette tâche à deux. Soulevez le barbecue uniquement par les poignées arrière et latérales. NE soulevez PAS le barbecue par les supports des tablettes. Portez des gants de protection lorsque vous soulevez des objets et faites preuve d'une extrême prudence.

3 Ajustez le barbecue dans le chariot de façon que l'évent inférieur fasse face à l'avant du chariot. Le devant du chariot est le côté avec les deux roulettes verrouillables.

GUIDE POUR LE KONNECTED JOE™ INTÉGRÉ

NOTES IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION :

Veuillez utiliser ceci comme un guide général pour l'installation de votre Konnected Joe dans une cuisine extérieure ou une table à barbecue intégrée. Nous recommandons fortement de mesurer le barbecue réel qui sera installé. Le dessin n'est pas à l'échelle.

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

EXIGENCES RELATIVES À LA TABLE :

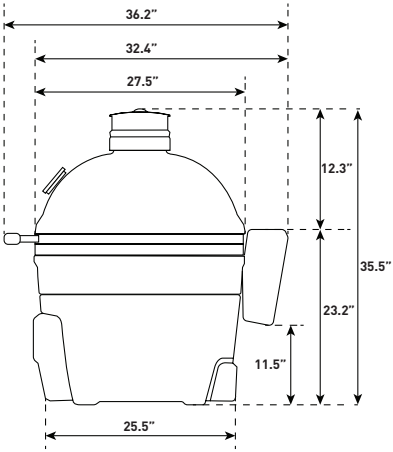
MATÉRIAUX : Assurez-vous que les matériaux sont non combustibles et peuvent supporter des températures élevées.

BASE : Assurez-vous qu'il y ait une ouverture de 42 cm (16,5 po) de diamètre directement sous le barbecue pour permettre à l'air frais d'atteindre le fond du barbecue. Faites preuve de prudence, les étincelles et les cendres chaudes peuvent atteindre le fond du barbecue. Remarque : les pieds en céramique Kamado Joe ne doivent pas être utilisés en l'absence d'ouverture sous le barbecue. L'ouverture est nécessaire et les pieds en céramique ne sont PAS compatibles avec le Konnected Joe.

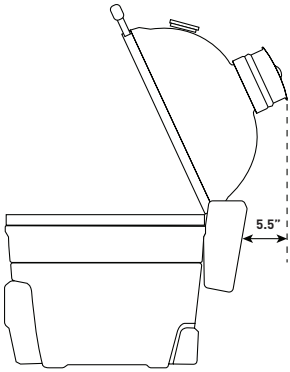
ACCÈS : Assurez-vous qu'il y a un accès par l'arrière à l'interrupteur d'alimentation principal. Assurez-vous qu'il y a un accès par l'avant afin que le Kontrol Board et le bac à cendres ne soient pas bloqués.

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

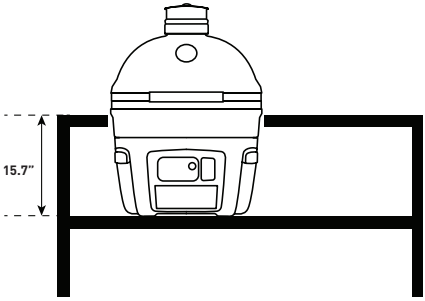
VUE DE CÔTÉ



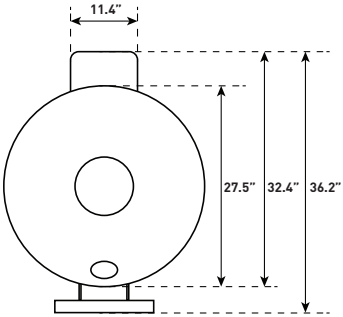
DÉGAGEMENT



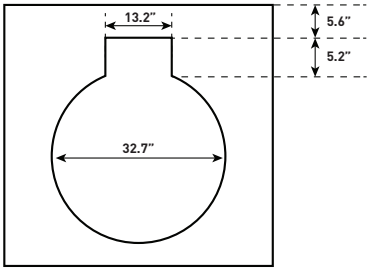
DEVANT DE LA TABLE



VUE DE DESSUS



DESSUS DE LA TABLE



Guide de démarrage rapide

AVERTISSEMENT – N'utilisez jamais de ventilateur et/ou de contrôleur externe.

MISE EN SERVICE

Vous pouvez utiliser votre Konnected Joe en « mode de cuisson classique » ou en « mode de cuisson automatique ». Le mode classique vous offre une expérience de cuisson de style kamado traditionnelle. En mode automatique, votre barbecue utilise le Kontrol Board™ et le Kontrol Fan™ pour maintenir automatiquement la température pour vous.

MODE CLASSIQUE :

1. Ajoutez du charbon de bois dans votre barbecue et allumez-le en utilisant un ou deux allume-feu. Vous pouvez également allumer le charbon de bois sans allume-feu en appuyant sur le bouton de l'allume-feu automatique (AFA) pour engager l'élément et allumer le charbon de bois. L'élément reste allumé pendant 15 minutes. L'allumeur s'éteint automatiquement si la température du gril est supérieure à 54 °C (130 °F). Vous pouvez appuyer sur le bouton AFA et le maintenir enfoncé pour éteindre l'élément si vous le souhaitez.
2. Laissez le dôme ouvert pendant environ 10 minutes avec l'évent inférieur entièrement ouvert.
3. Fermez le dôme.
4. Commencez à fermer l'évent supérieur et l'évent inférieur lorsque la température du dôme est à 10 °C (50 °F) de votre température cible.

MODE AUTOMATIQUE :

REMARQUE – La première fois que vous ouvrez le couvercle après avoir allumé le contrôleur, l'écran des accessoires s'affiche. Veuillez vous reporter à la section du mode d'emploi consacrée à l'écran des accessoires.

1. Nettoyez les cendres restantes d'une cuisson précédente dans la cuve. Les vieilles cendres peuvent empêcher le charbon de s'enflammer correctement. Il est recommandé d'utiliser votre racloir à cendre pour gratter et nettoyer la cuve et le bac à cendres. Faites-le pendant que l'appareil est froid.
2. Ajoutez du charbon de bois dans la cuve.
3. Fermez complètement l'évent inférieur. ATTENTION! Lorsque le barbecue fonctionne en mode automatique, l'évent inférieur doit toujours être complètement fermé.
4. Fermez le dôme.
5. Mettez votre barbecue en marche à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière. Mettez en marche le contrôleur.
6. Réglez la température sur votre contrôleur et positionnez les évents de la manière décrite.
7. Appuyez sur le bouton AFA (allume-feu automatique) pour engager l'élément afin d'allumer le charbon de bois. L'élément est allumé lorsque le voyant rouge est allumé. L'élément reste allumé pendant 15 minutes. L'allumeur s'éteint automatiquement si la température du gril est supérieure à 54 °C (130 °F). Vous pouvez appuyer sur le bouton AFA et le maintenir enfoncé pour éteindre l'élément si vous le souhaitez.

BOUTON AFA

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

MODE CLASSIQUE :

Pour baisser la température, diminuez le débit d'air du barbecue en fermant les évents. À l'opposé, augmentez la température en les ouvrant. Les ajustements des évents n'ont pas un effet immédiat : prévoyez 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. Prévoyez entre 20 et 40 minutes pour que la température du barbecue se stabilise avant de commencer la cuisson.

MODE AUTOMATIQUE :

ATTENTION! Lorsque le barbecue fonctionne en mode automatique, l'évent inférieur doit toujours être complètement fermé. Votre Konnected Joe maintient automatiquement la température réglée lorsqu'il fonctionne en mode automatique. Veuillez vous assurer que votre évent supérieur est réglé comme indiqué sur le Kontrol Board. Parce que votre barbecue Kamado Joe retient si bien la chaleur, il peut prendre un certain temps pour chauffer complètement. Prévoyez entre 20 et 40 minutes pour que la température du barbecue se stabilise avant de commencer la cuisson.

Il ne faut PAS installer de déflecteurs de chaleur lorsque les températures sont supérieures à 205 °C (400 °F). Pour maintenir des températures inférieures à 205 °C (400 °F), il est préférable de cuisiner avec les déflecteurs de chaleur installés.

Pour le maintien d'une température optimale en mode automatique, gardez le couvercle fermé autant que possible.

REFROIDISSEMENT DU BARBECUE

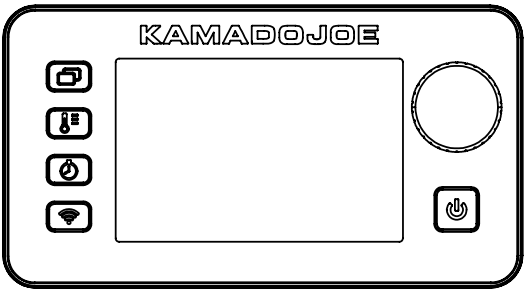
MODE CLASSIQUE :

1. Lorsque vous avez fini de cuisiner, fermez entièrement l'évent inférieur.
2. Dès que la température est tombée à moins de 205 °C (400 °F), fermez l'évent supérieur.
3. Ne couvrez pas le barbecue si le dôme est encore chaud.

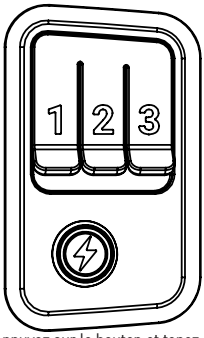
MODE AUTOMATIQUE :

1. Une fois la cuisson terminée, éteignez votre contrôleur et mettez votre barbecue hors tension.
2. Gardez l'évent inférieur complètement fermé.
3. Dès que la température est tombée à moins de 205 °C (400 °F), fermez l'évent supérieur.
4. Ne couvrez pas le barbecue si le dôme est encore chaud.

KONTROL BOARD™



3 THERMOMÈTRES À VIANDE



Mise en marche – Appuyez sur le bouton pour mettre le contrôleur en marche. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour éteindre le contrôleur.

AFA (allume-feu automatique) – Appuyez sur le bouton pour engager l'élément qui allume le charbon de bois. L'élément est allumé lorsque le voyant rouge est allumé. L'élément reste allumé pendant 15 minutes. L'allumeur s'éteint automatiquement si la température du gril est supérieure à 54 °C (130 °F). Vous pouvez appuyer sur le bouton AFA et le maintenir enfoncé pour éteindre l'élément si vous le souhaitez.

Cycle d'écran – Appuyez sur le bouton pour faire défiler les différentes vues du contrôleur.

Bouton de réglage de la température – Appuyez sur le bouton. Tournez le bouton sur la température voulue. Appuyez de nouveau sur le bouton pour régler la température.

Réglage de la durée :

Minuterie de compte à rebours

1. Appuyez sur le bouton.
2. Tournez le bouton sur le nombre d'heures voulu.
3. Appuyez sur le bouton pour régler les heures.
4. Tournez le bouton sur le nombre de minutes voulu.
5. Appuyez sur le bouton pour régler les minutes.
   Le compte à rebours commencera.
6. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
7. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.

Minuterie croissante

1. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé.
2. La minuterie commencera le chronométrage à partir de 00:00. La minuterie présentera le chronométrage par minutes:secondes, puis par heures:minutes.
3. Appuyez sur le bouton pour interrompre et reprendre la minuterie.
4. Appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé pour réinitialiser le compte à rebours.

Mode économiseur d'écran :

Appuyez sur le bouton de cycle d'écran et maintenez-le enfoncé pour activer le mode économiseur d'écran. En mode économiseur d'écran, toutes les températures et minuteries réglées restent actives. L'écran devient noir et le logo Kamado Joe clignote faiblement à l'écran. Pour quitter le mode économiseur d'écran, appuyez sur n'importe quelle touche. Le mode économiseur d'écran est également désactivé si un thermomètre à viande a atteint la température de consigne, la durée d'une minuterie précédemment réglée s'est écoulée, le statut de couvercle ouvert est activé ou un message d'erreur est déclenché.

Mode accessoire :

La première fois que vous ouvrez le couvercle après avoir allumé le contrôleur, l'écran des accessoires s'affiche. Si vous souhaitez utiliser l'un des accessoires répertoriés, appuyez sur le bouton du contrôleur correspondant à l'accessoire en question; si vous ne souhaitez pas utiliser d'accessoire, fermez le couvercle. L'accessoire sélectionné devrait s'afficher dans le coin supérieur droit de votre écran dans tous les modes, sauf le mode graphique. Reprenez l'utilisation normale de votre contrôleur pour régler vos températures, minuteries et thermomètres à viande.

Plancha complète :

Veuillez noter que le mode accessoire de la plancha complète est destiné à être utilisé avec une plancha qui remplit toute la surface de cuisson. Faites fonctionner le barbecue dans des conditions normales pour une surface de cuisson en demi-lune. Lors de l'utilisation d'une plancha, il est préférable de fermer le couvercle afin que le barbecue puisse réguler la température.

Comment passer de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit sur le contrôleur du barbecue?

ÉTAPE 1 = Éteignez le barbecue à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière
ÉTAPE 2 = Allumez le barbecue à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière (le barbecue émet un signal sonore et le contrôleur s'allume, puis devient noir)
ÉTAPE 3 = Pendant que le contrôleur est noir, appuyez sur le bouton de réglage de la température et GARDEZ-LE ENFONCÉ
ÉTAPE 4 = Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT sur le contrôleur
ÉTAPE 5 = Tournez le bouton pour passer de F à C ou de C à F
REMARQUE = Vous pouvez aussi passer de C à F ou de F à C dans l'appli

Appairage du barbecue à vos appareils intelligents (BLUETOOTH + WiFi) :

1. Téléchargez l'appli Kamado Joe à partir de l'App Store de Apple ou du Google Play Store sur votre ou vos appareils intelligents.
   REMARQUE – En fonctionnement normal, l'appli peut présenter un léger décalage par rapport aux relevés du contrôleur de votre barbecue.

2. Une fois le téléchargement terminé, ouvrez l'appli Kamado Joe et suivez les instructions pour appairer votre barbecue Bluetooth + WiFi et vos appareils intelligents.
   REMARQUE : Veuillez vous assurer que votre réseau WiFi est capable de fonctionner à 2,4 GHz. Si vous avez un routeur à double bande (2,4 GHz et 5 GHz), choisissez le réseau 2,4 GHz. Les deux réseaux doivent avoir des noms différents pour garantir un bon appairage.

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles;
2. cet appareil doit accepter n'importe quelle interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré. Essayez de corriger l'interférence en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Avertissement de la FCC

Avertissement : Tout changement ou toute modification non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser ce barbecue.

Déclaration de la FCC

Cet appareil a été testé et est conforme aux limites imposées aux dispositifs numériques de classe B, conformément à la partie 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie radiofréquence et peut, s'il n'est pas installé et utilisé selon les consignes, causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

1. Réorienter l'antenne réceptrice ou la placer à un autre endroit.
2. Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant se trouvant sur un circuit électrique autre que celui auquel il est branché actuellement.
4. Communiquer avec un technicien radio/télévision pour obtenir de l'aide.

Remarque : Si vous perdez la connexion, le barbecue continuera à fonctionner comme il a été programmé. Le barbecue peut être contrôlé à partir du panneau de commande en cas de défaillance de l'appairage ou de la connexion.

Émetteur sans fil

Caractéristiques de l'émetteur et du WiFi = RF 0 dBM / 2412-2484 MHz

AJUSTEMENT DE LA CHARNIÈRE « AIR LIFT »

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

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

CHARNIÈRE KONNECTED JOE

1 Ouvrez le dôme de votre barbecue Konnected Joe.

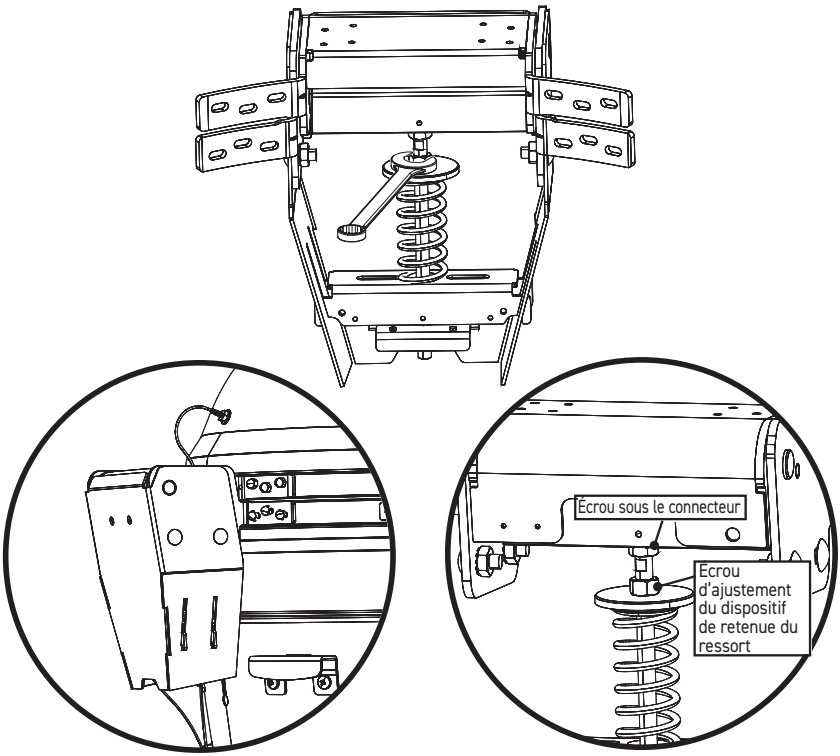
2 Placez la clé de 17 mm sur l'écrou du dispositif de retenue du ressort (voir l'encart 1).

3 Pour rendre le dôme plus facile à soulever, faites tourner la clé de 17 mm dans le sens des aiguilles d'une montre, de la façon illustrée. Retirez la clé et vérifiez le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Si vous voulez que le dôme semble plus lourd, tournez l'écrou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirez la clé et vérifiez le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. N'ajustez pas l'écrou de façon qu'il entre en contact avec l'écrou situé sous le connecteur (voir l'encart 1).

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ DE LA CHARNIÈRE

Ne tentez pas de démonter la charnière de votre barbecue sans le matériel approprié.

Seuls des ajustements mineurs au poids du dôme devraient être effectués.



Charnière Air Lift

Encart 1

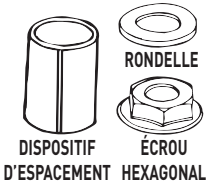
INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ POUR L'OUTIL DE DÉTACHEMENT

CHARNIÈRE

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

OUTIL DE DÉTACHEMENT

Pour installer la trousse d'outil de détachement, placez d'abord le dispositif d'espacement, puis la rondelle, puis l'écrou hexagonal sur le dispositif de retenue du ressort sur le côté inférieur de la charnière. L'installation de l'outil de détachement libère la tension du ressort, ce qui vous permet de retirer la charnière ou les bandes du barbecue en toute sécurité.

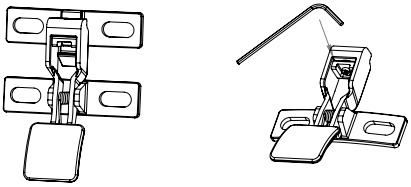


AJUSTEMENTS DU LOQUET

Le loquet de votre Konnected Joe est préréglé pour un joint d'étanchéité ultraserré. Pour tout ajustement supplémentaire, veuillez suivre ces instructions.

LOQUET DU KONNECTED JOE

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

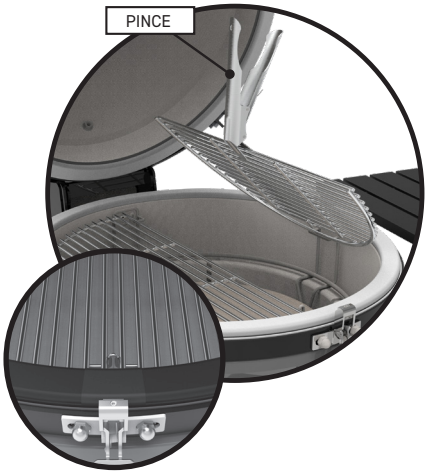


Pince

Utilisez votre pince pour barbecue pour manipuler les grilles de cuisson.

MISE EN GARDE – Les grilles de cuisson sont chaudes!

Utilisez la pince pour barbecue pour repositionner les grilles de cuisson pendant la cuisson.
Remarque – Les grilles devraient être aussi rapprochées que possible.



Nettoyage et entretien

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

AUTONETTOYAGE
1 Ajoutez du charbon de bois et allumez-le.
2 Installez la grille de cuisson flexible Divide & Conquer® sur la position supérieure, et les deux déflecteurs de chaleur sur le support pour accessoires.
3 En mode de cuisson classique, ouvrez complètement les évents supérieur et inférieur et laissez la température à l'intérieur du barbecue s'élever à 315 °C (600 °F) avec le dôme fermé.
4 Maintenez la température à environ 315 °C (600 °F) pendant 15 à 20 minutes.
5 Fermez complètement l'évent inférieur, attendez 15 à 20 minutes de plus et fermez l'évent supérieur.

Ce processus brûlera les résidus logés à l'intérieur du barbecue. Avant de cuisiner à nouveau, brossez les grilles de cuisson avec une brosse à barbecue standard. Brossez les pièces en céramique et les déflecteurs de chaleur avec une brosse à soies souples. Retirez ou aspirez toutes les cendres froides du fond du barbecue. Si vos déflecteurs de chaleur se salissent lors d'une utilisation régulière du barbecue, retournez-les pour la prochaine cuisson, et la chaleur éliminera les résidus indésirables.

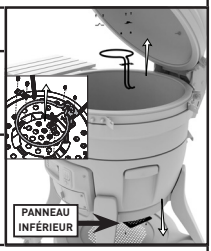
Une ou deux fois l'an, vous devriez faire un plus gros nettoyage de l'intérieur du barbecue. Retirez les panneaux de la cuve de l'intérieur du barbecue. Enlevez toutes les cendres ou tous les débris. Utilisez une brosse à soies souples en plastique pour nettoyer la surface intérieure de céramique, et aspirez les débris du fond du barbecue avant de replacer les composants internes.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ
Un autonettoyage avec le cycle de chaleur naturelle est recommandé. N'utilisez pas de nettoyants à base de produits chimiques sur le joint d'étanchéité. Si c'est absolument nécessaire, essuyez doucement les renversements ou l'humidité. Ne frottez pas ou n'abrasez pas le joint pendant le nettoyage. Un frottage excessif peut causer de l'usure.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le contrôleur n'est pas allumé	Le gril n'est pas sous tension	Vérifiez l'interrupteur à l'arrière du gril.
	Le contrôleur n'est pas sous tension	Appuyez sur le bouton d'alimentation du Kontrol Board.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon à l'arrière du gril et dans une prise murale.
	Le coupe-circuit a sauté	Vérifiez le disjoncteur de la prise murale et réinitialisez-le s'il s'est déclenché.
Le ventilateur n'est pas en marche.	La sonde a atteint la température réglée	Une fois la température réglée atteinte, le ventilateur s'éteint. Lorsque la température de l'armoire tombe sous la température réglée, le ventilateur se remet en marche. Le ventilateur continue à s'ajuster automatiquement pour maintenir la température réglée.
	Le dôme du gril est ouvert	Par sécurité, le ventilateur ne doit pas alimenter le feu lorsque le couvercle est ouvert. Une fois le couvercle fermé, le ventilateur continue à fonctionner normalement.
	L'interrupteur du couvercle n'est pas enclenché	Il se peut que votre interrupteur de couvercle ne soit pas en contact lorsque votre dôme est fermé. Si le dôme est fermé et que le ventilateur n'est pas allumé alors qu'il devrait l'être, vous avez peut-être besoin d'un nouvel interrupteur de couvercle.
	ERREUR – Défaut de température maximale P	Voir ci-dessous.
Le chauffage est lent	Des cendres se sont accumulées après une utilisation antérieure	Avant de mettre votre appareil en marche, retirez de la cuve et du bac à cendre tous les restes de cendres qui pourraient provenir d'une cuisson précédente. L'accumulation de cendres peut empêcher l'allumage correct du charbon de bois.
	La quantité de charbon est basse	Rajoutez du charbon dans la cuve.
	Le couvercle est ouvert	Fermez le couvercle.
	Le ventilateur n'est pas en marche	Voir la section « Le ventilateur n'est pas en marche »
L'élément ne s'allume pas	Le bouton AFA n'est pas enfoncé	Assurez-vous que le bouton AFA a été enfoncé et qu'il rougeoie.
	L'élément est endommagé	Fermez l'alimentation principale du barbecue. Enlevez le panneau inférieur. Retirez l'élément du barbecue, l'isolant doit rester en place, inspectez visuellement pour déceler tout dommage.
	L'élément n'est pas correctement positionné	Fermez l'alimentation principale du barbecue. Enlevez le panneau inférieur. Retirez complètement l'élément du barbecue, l'isolant doit rester en place, reconnectez l'élément au barbecue en vous assurant de l'enfoncer complètement dans les connecteurs.
ERREUR : Défaut de la sonde – P	La sonde de température est défectueuse	Vérifiez que la sonde de température est branchée à l'arrière du gril.
		Vérifiez que le raccord de la sonde de température est bien enfoncé.
		Vérifiez qu'aucun débris ne se trouve dans la prise de la sonde de température.
		Débranchez l'appareil du mur, attendez 10 secondes et rebranchez-le.
ERREUR : Défaut de la sonde – M	Le thermomètre à viande est défectueux	Communiquez avec le service à la clientèle de Kamado Joe.
ERREUR : Délai de démarrage	Le charbon ne s'allume pas. L'appareil n'a pas atteint 65 °C (150 °F) en moins de 20 minutes.	Veillez à ne pas laisser les cendres d'une utilisation précédente dans la cuve.
		Assurez-vous que le bouton AFA a été enfoncé et que l'élément fonctionne.
		Veillez à placer correctement l'évent pour le mode classique ou automatique.
		Assurez-vous qu'il y a du charbon.
		Redémarrez.
ERREUR : Défaut de température maximale – P	Le gril a surchauffé.	Éteignez le gril.
		Cherchez la cause de la surchauffe. - Feu de graisse - Défaut du ventilateur
		Éliminez la cause de la surchauffe.
		Remettez le gril en marche.
ERREUR : Défaut de température maximale – M	La température du thermomètre à viande est supérieure à 149 °C (300 °F)	En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande de l'appareil.
		Débranchez-le du contrôleur.
		Laissez refroidir le thermomètre à viande.



GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

Garantie de 3 ans sur les composants électroniques, les déflecteurs de chaleur et les plaques à pizza
Kamado Joe® garantit que les composants électroniques de ce barbecue et fumoir Kamado Joe® seront exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant trois (3) ans.

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

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

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

Exclusions de la couverture
Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le barbecue a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du barbecue qui n'affectent pas sa performance.
CETTE GARANTIE LIMITÉE EXCLUSIVE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU VERBALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT, NOTAMMENT, LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, INCLUANT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE POUR LE COMPOSANT APPLICABLE.
LE RECOURS EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE SERA LIMITÉ AU REMPLACEMENT, TEL QUE SPÉCIFIÉ PAR LA PRÉSENTE GARANTIE. KAMADO JOE® NE SERA TENU RESPONSABLE EN AUCUN CAS DES DOMMAGES PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS.
Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont conférés par les lois et les règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en rien vos droits légaux en vertu des règlements sur les garanties légales dans votre État ou votre pays de résidence. Selon votre État ou votre pays de résidence, les limitations de la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts dont vous disposez peuvent ne pas être applicables à cette garantie.

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

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

Amérique du Nord
Kamado Joe®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150
Chamblee, GA 30341

https://www.kamadojoe.com/pages/support

Royaume-Uni
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ

https://international.kamadojoe.com/pages/support

Australie et Nouvelle-Zélande

Veuillez prendre contact avec votre détaillant

Union européenne
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
La Haye, Pays-Bas

https://international.kamadojoe.com/pages/support

KAMADOJOE®

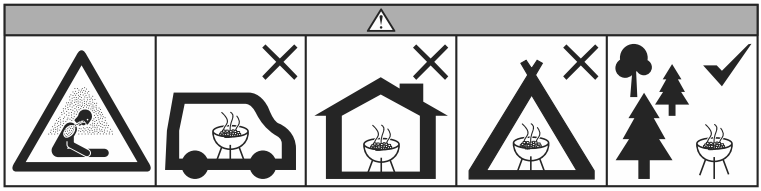
SPANISH

ADVERTENCIA

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, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- **USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.**



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se tornará muy caliente. No la mueva mientras esté en funcionamiento.
¡ADVERTENCIA! Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
¡ADVERTENCIA! ¡No usar en interiores!
¡ADVERTENCIA! Nunca use combustible para linternas tipo gasolina, kerosene, líquido de encendedor de carbón o líquidos similares para encender o mantener el fuego en esta parrilla. Mantenga dichos líquidos bien alejados de la parrilla cuando esté en uso.
¡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.
¡ADVERTENCIA! ¡No use carbón para encendido con fósforos!
¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio! No encienda demasiado fuego. Cuando la llama sale fuera de la parrilla, quiere decir que hay demasiado fuego. Demasiado fuego puede encender creosota o dañar la parrilla.
¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
SIGA ESTAS PAUTAS PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LO INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS.

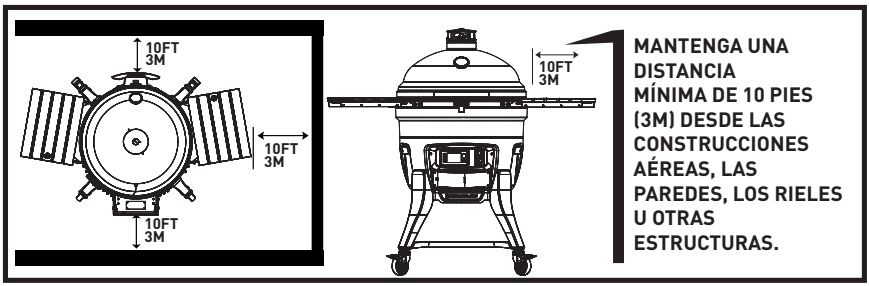
- Identifique los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la consciencia y muerte.
- Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a una gripe o resfrío mientras cocina cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, la cual puede confundirse con una gripe o resfrío, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y medicinas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.

Carbón vegetal NO incluido

⚠ ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- No use la barbacoa en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- 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.
- La parrilla es SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- No coloque ningún tipo de aislamiento en el espacio libre requerido alrededor de la parrilla.Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado.



Esta parrilla NO es para uso comercial.

- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Kamado Joe; estos podrían causar lesiones.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar la parrilla.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No use la parrilla cerca de materiales combustibles.
- No deje la parrilla desatendida.
- Este artefacto genera calor durante el uso. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas. Siempre proteja sus manos con mitones de horno antideslizantes o guantes similares.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato.

⚠ ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- No utilice productos no especificados para su uso con este horno.
- 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 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Nunca use la parrilla como un calentador. LEA PELIGRO DEL MONÓXIDO DE CARBONO.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- No toque las superficies CALIENTES.
- La parrilla está CALIENTE durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de ductos cuando abra la tapa. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- Cuando cocine por encima de los 350°F (175°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 2-3 pulgadas (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.
- ¡ATENCIÓN! Cuando la parrilla funcione en modo automático, el ducto inferior debe estar completamente cerrado en todo momento.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga las manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atrapará 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.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- La cantidad máxima de carbón vegetal para el Konnected Joe™ es de 10 lbs. (4.5 kg.). Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- NO use carbón para encendido con fósforos.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.

⚠ ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

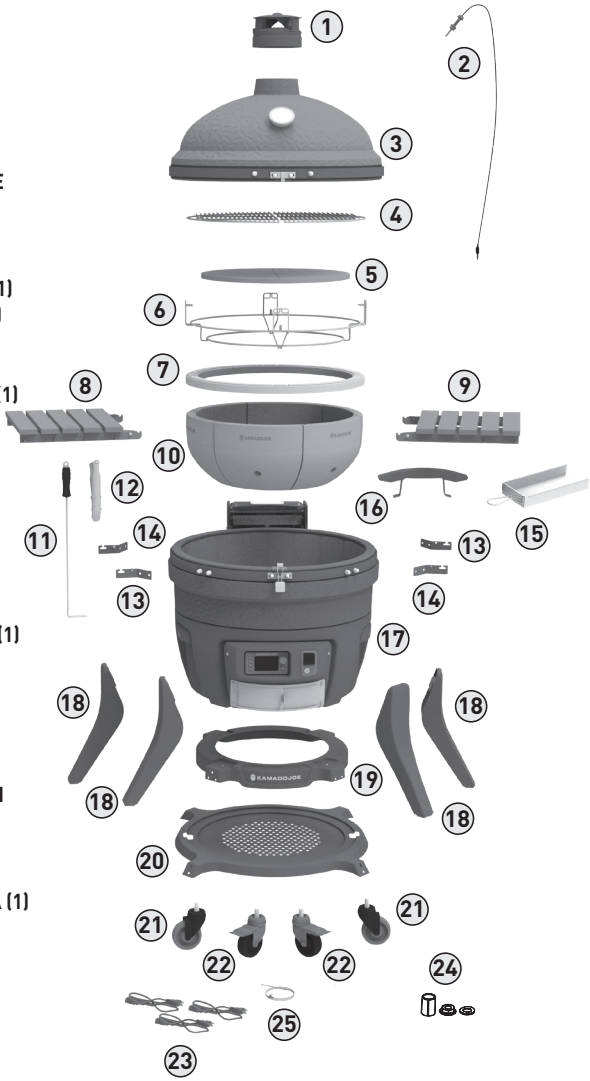
- Use guantes protectores cuando la levante y precaución extrema.Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: 1) No enchufe el artefacto hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse. 2) Use únicamente un tomacorriente eléctrico puesto a tierra aprobado. 3) No use el ahumador durante una tormenta eléctrica. 4) No exponga el artefacto a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si el ahumador se malogra o se ha dañado de alguna manera.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o su agente de servicio.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión: 1) La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos igual que la calificación eléctrica del artefacto; y 2) El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores con productos de uso para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo “W”, además de la leyenda “Apropiado para uso con artefactos de uso en exteriores”.
- PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- No permita que el cable está colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- Para desconectar, apague el controlador en OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- Siempre opere la parrilla sobre una superficie nivelada.
- Este artefacto no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan ninguna experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o las instruya sobre el uso del equipo.
- 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.
- La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben hacerlos niños sin supervisión.
- Este artefacto incorpora una conexión de puesta a tierra sólo por motivos funcionales.
- El artefacto debe suministrarse a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) que tenga una corriente de operación residual nominal de 30 mA.
- El artefacto ha de conectarse a una clavija-tomacorriente con un contacto de puesta a tierra.
- El cable de suministro debe examinarse con regularidad para ver si hay signos de daños, y el artefacto no deberá usarse si el cable está dañado.

⚠ REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Enchufe de conexión a tierra de 3 puntas de 220-240VAC, 50/60HZ, 475-590W.

LISTA DE PARTES

1. DUCTO SUPERIOR (1)
2. SONDA DE TEMPERATURA (1)
3. DOMO DE LA PARRILLA (1)
4. REJILLAS PARA COCCIÓN EN MEDIA LUNA (2)
5. DEFLECTORES DE CALOR CERÁMICOS (2)
6. REJILLA DE COCCIÓN FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER®
7. ANILLO DEL FOGÓN DE ACERO INOXIDABLE (1)
8. REPISA DEL LADO IZQUIERDO (1)
9. REPISA DEL LADO DERECHO (1)
10. FOGÓN CERÁMICO AMP (MULTIPANEL AVANZADO) (6)
11. HERRAMIENTA PARA CENIZAS (1)
12. TENAZAS DE PARRILLA (1)
13. ABRAZADERAS DE LA REPISA LATERAL (2)
14. ABRAZADERAS DE LA REPISA LATERAL (2)
15. BANDEJA PARA CENIZAS DESLIZANTE (1)
16. ASA DELANTERA (1)
17. CUERPO DEL KONNECTED JOE (1)
18. PATAS (4)
19. PLACA SUPERIOR (1)
20. PLACA INFERIOR (1)
21. RUEDECILLAS GIRATORIAS SIN BLOQUEO (2)
22. RUEDECILLAS GIRATORIAS CON BLOQUEO (2)
23. CABLE DE ALIMENTACIÓN (3)
24. KIT DE HERRAMIENTAS DE DESENGANCHE DE LA BISAGRA (1)
25. SONDA PARA CARNE (1)



CONFIGURACIÓN DE LA PARRILLA

DESEMPACANDO SU PARRILLA

1 Corte las bandas de plástico y retire los paneles superior y lateral del contenedor de envío.

2 Coloque la caja del carro de la parrilla a un lado.

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

CARRO PARA PARRILLA KAMADO JOE

1 Ensamble el carro de la parrilla.

2 Una vez que los componentes internos de la parrilla hayan sido retirados, levante la parrilla fuera del contenedor y póngala dentro del carro. Debido al peso de esta parrilla, recomendamos que dos personas realicen esta tarea. Levante la parrilla sólo por las asas traseras y laterales. NO levante la parrilla por las lengüetas de la repisa lateral, la bisagra o el asa frontal. Use guantes protectores cuando la levante y precaución extrema.

3 Ajuste la parrilla en el carro para que el ducto inferior de la parrilla esté mirando a la parte delantera del carro. El lado delantero del carro es el costado con las dos ruedecillas con bloqueo.

GUÍA INTEGRADA DEL KONNECTED JOE™

NOTAS DE INSTALACIÓN IMPORTANTES:

Use este documento como guía general para la instalación de su Konnected Joe en una cocina de exteriores empotrada o en una mesa de parrilla. Recomendamos encarecidamente que se mida la parrilla real que se va a instalar. El dibujo no está a escala.

La mesa debe fijarse al suelo o a la pared. Para su construcción, se requieren materiales de construcción no inflamables.

REQUERIMIENTOS DE LA MESA:

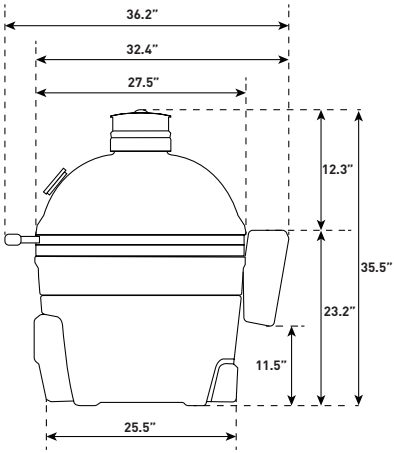
MATERIALES: Asegúrese que los materiales usados sean no combustibles y puedan soportar altas temperaturas.

BASE: Asegúrese que haya un orificio de 16.5 pulg. (42 cm.) de diámetro directamente debajo de la parrilla para permitir que el aire frío llegue a la parte inferior de la parrilla. Tenga precaución, las chispas y las cenizas calientes pueden alcanzar la parte inferior de la parrilla.
Nota: Las patas de cerámica del Kamado Joe no se deben usar en ausencia del orificio debajo de la parrilla. El orificio es necesario y las patas de cerámica NO son compatibles con el Konnected Joe.

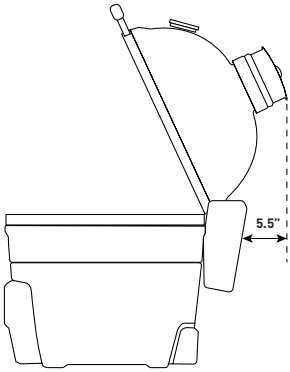
ACCESO: Asegúrese que haya un acceso posterior al interruptor principal. Asegúrese que haya acceso frontal para que la placa de Kontrol o el cajón de cenizas no estén bloqueados.

ESPACIO LIBRE: Asegúrese que haya espacio entre la parte superior de la mesa y el borde de la parrilla. La parte superior de la mesa NO DEBE hacer contacto directo con la parrilla.

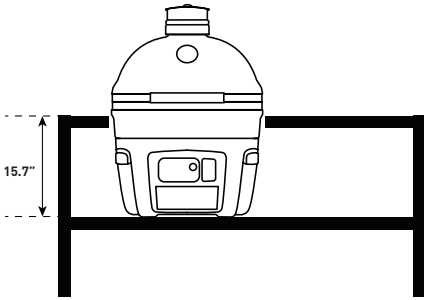
VISTA LATERAL



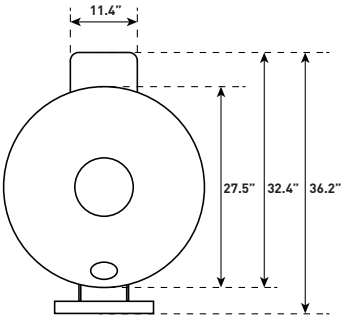
ESPACIO LIBRE ABIERTO



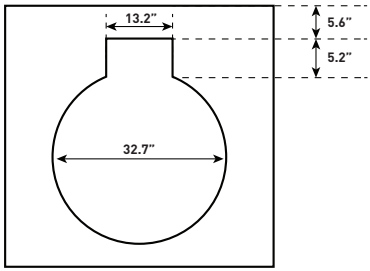
PARTE FRONTAL DE LA MESA



VISTA SUPERIOR



PARTE SUPERIOR DE LA MESA



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

ADVERTENCIA: No utilice un ventilador y/o controlador externo en ningún momento.

ENCENDIÉNDOLO

Su Konnected Joe puede funcionar con el "modo de cocción clásico" o con el "modo de cocción automático". El modo clásico le proporcionará una experiencia de cocción kamado tradicional. En el modo automático, su parrilla utilizará el Kontrol Board™ y el Kontrol Fan™ para mantener la temperatura por usted automáticamente.

MODO CLÁSICO:

1. Agregue carbón vegetal al fogón y enciéndalo usando uno o dos arrancadores de fuego. También puede encender el carbón sin arrancadores presionando el botón AFS (arrancador de fuego automático) para activar el elemento y encender el carbón. El elemento está encendido cuando la luz roja brilla. El elemento permanecerá encendido durante 15 minutos. El arrancador se apagará automáticamente si la temperatura de la parrilla es superior a 130 °F (54 °C). Si lo desea, también puede mantener presionado el botón AFS para apagar el elemento en OFF.
2. Deje el domo abierto por 10 minutos con el ducto inferior completamente abierto.
3. Cierre el domo.
4. Comience a cerrar el ducto superior y el ducto inferior cuando la temperatura del domo esté dentro de los 50°F (10°C) de su objetivo.

MODO AUTOMÁTICO:

NOTA: La primera vez que se abra la tapa después de encender el controlador, aparecerá la pantalla de accesorios. Consulte la sección de la pantalla de accesorios del manual de instrucciones.

1. Limpie cualquier resto de ceniza en el fogón de una cocción anterior. La ceniza antigua puede impedir que el carbón se encienda correctamente. Se recomienda utilizar su herramienta de cenizas para raspar y limpiar el fogón y la bandeja de cenizas. Hágalo mientras la unidad esté fría.
2. Añada carbón al fogón.
3. Cierre completamente el ducto inferior. ¡ATENCIÓN! Cuando la parrilla funcione en modo automático, el ducto inferior debe estar completamente cerrado en todo momento.
4. Cierre el domo.
5. Encienda su parrilla con el interruptor de la parte trasera. Encienda su controlador.
6. Configure su temperatura en su controlador y coloque los ductos como se describe.
7. Presione el botón AFS (arrancador de fuego automático) para que el elemento encienda el carbón. El elemento está encendido cuando la luz roja brilla. El elemento permanecerá encendido durante 15 minutos. El arrancador se apagará automáticamente si la temperatura de la parrilla es superior a 130 °F (54 °C). Si lo desea, también puede mantener presionado el botón AFS para apagar el elemento en OFF.

BOTÓN AFS

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

MODO CLÁSICO:

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 que estabilice su temperatura antes de comenzar a cocinar.

MODO AUTOMÁTICO:

¡ATENCIÓN! Cuando la parrilla funcione en modo automático, el ducto inferior debe estar completamente cerrado en todo momento. Su Konnected Joe mantendrá automáticamente la temperatura establecida cuando funcione en modo automático. Asegúrese de que su ventilación superior esté ajustada como se describe en el Tablero de Kontrol. 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 que estabilice su temperatura antes de comenzar a cocinar.

NO se deben instalar deflectores de calor cuando se mantengan temperaturas por encima de los 400°F (205°C). Para mantener las temperaturas por debajo de 400 °F (205°C), es mejor cocinar con los deflectores de calor instalados.

Para un mantenimiento de la temperatura óptima en modo automático, mantenga la tapa cerrada lo más posible.

ENFRIAMIENTO

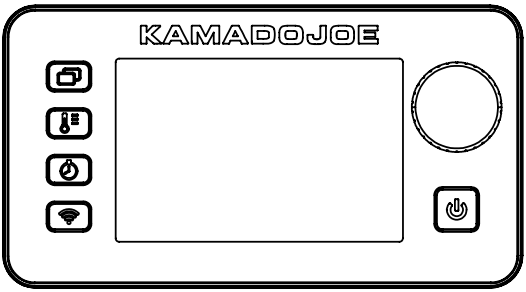
MODO CLÁSICO:

1. Cuando termine de cocinar, cierre completamente el ducto inferior.
2. Una vez que la temperatura caiga por debajo de los 400°F (205°C), cierre el ducto superior.
3. No cubra la parrilla hasta que el domo esté completamente frío al tacto.

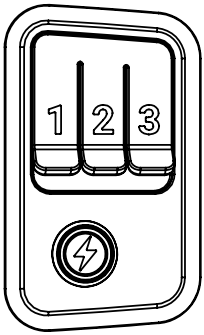
MODO AUTOMÁTICO:

1. Cuando termine de cocinar, apague su controlador y apague la parrilla.
2. Mantenga el ducto inferior completamente cerrado.
3. Una vez que la temperatura caiga por debajo de los 400 °F (205 °C), cierre el ducto superior.
4. No cubra la parrilla hasta que el domo esté completamente frío al tacto.

KONTROL BOARD™



3 SONDAS PARA CARNE



Encendido/Apagado: Presione el botón para encender el controlador. Presione y mantenga presionado para apagar el controlador.

AFS (arrancador de fuego automático): Presione el botón para que el elemento encienda el carbón. El elemento está encendido cuando la luz roja brilla. El elemento permanecerá encendido durante 15 minutos. El arrancador se apagará automáticamente si la temperatura de la parrilla es superior a 130 °F (54 °C). Si lo desea, también puede mantener presionado el botón AFS para apagar el elemento en OFF.

Ciclo de pantalla - Presione el botón para recorrer los diferentes ciclos del controlador.

Configuración de la temperatura - Presione el botón. Gire la perilla a la temperatura deseada. Presione de nuevo el botón para ajustar la temperatura.

Configurar tiempo:

Temporizador de cuenta regresiva

1. Presione el botón.
2. Gire la perilla a las horas deseadas.
3. Presione el botón para configurar las horas.
4. Gire la perilla a los minutos deseados.
5. Presione el botón para configurar los minutos. El temporizador se pondrá en marcha.
6. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
7. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

Temporizador de cuenta ascendente

1. Presione y sostenga el botón.
2. El temporizador comenzará a contar desde las 00:00. El temporizador contará por Minutos:Segundos y luego por Horas:Minutos.
3. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
4. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

Modo protector de pantalla:

Mantenga presionado el botón del ciclo de pantalla para activar el modo protector de pantalla. En el modo protector de pantalla todas las temperaturas establecidas y los temporizadores permanecen activos. La pantalla se volverá negra y el logo de Kamado Joe se verá débilmente en la pantalla. Para salir del modo protector de pantalla, presione cualquier botón. El Modo protector de pantalla también se desactivará si: una sonda de carne ha alcanzado la temperatura configurada, se ha alcanzado un temporizador previamente configurado, se activa el estado de tapa abierta o se enciende un mensaje de error.

Modo accesorios:

La primera vez que se abra la tapa después de encender el controlador, aparecerá la pantalla de accesorios. Si desea utilizar uno de los accesorios de la lista, presione el botón del controlador que corresponda al accesorio, si no desea utilizar un accesorio, cierre la tapa. Su accesorio seleccionado debería aparecer en la esquina superior derecha de la pantalla en todos los modos, excepto en el modo gráfico. Reanude el uso normal de su controlador para ajustar sus temperaturas, temporizadores y sondas de carne.

Plancha completa:

Tenga en cuenta que el modo accesorios de la plancha completa es para usar con una plancha que llene toda la superficie de cocción. Haga funcionar la parrilla en condiciones normales para una superficie de plancha de media luna. Cuando se utiliza una plancha, es mejor cerrar la tapa para que la parrilla pueda regular la temperatura.

¿Cómo cambio de grados Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit en el controlador de la parrilla?

PASO 1 = apague la parrilla en OFF con el interruptor de la parte posterior
PASO 2 = encienda la parrilla en ON con el interruptor de la parte posterior (la parrilla hará un 'bip', el controlador se encenderá, luego se tornará negro)
PASO 3 = mientras el controlador esté negro, presione y SOSTENGA el botón SET TEMP (ajustar temperatura)
PASO 4 = presione el botón POWER en el controlador
PASO 5 = ajuste la perilla para cambiar entre grados F y C o grados C y F
NOTA = también puede cambiar entre grados F y C o grados C y F en la app

Emparejamiento de la parrilla con dispositivos inteligentes (BLUETOOTH+WIFI):

1. Descargue la aplicación Kamado Joe desde la Apple App Store o Google Play Store a su(s) dispositivo(s) inteligente(s).
   NOTA: Durante u(s) dispositivo(s) inteligente(s).
   NOTA: Asegúrese que su red WiFi sea capaz de funcionar en 2.4 Ghz. Si tiene un router de doble banda (2.4 Ghz y 5 Ghz), elija la red de 2.4 Ghz. Ambas redes deben tener nombres diferentes para garantizar un correcto emparejamiento.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas.
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado. Intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

Advertencia del FCC

Advertencia: Los cambios o modificaciones a esta parrilla no explícitamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento, podría invalidar la autoridad del usuario de operar el equipo.

Declaración de la FCC

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple con los límites de un dispositivo digital Clase B, conforme a la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia perjudicial en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa en conformidad con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no hay garantía que la interferencia no vaya a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia por medio de una de las siguientes medidas:

1. Reoriente o reubique la antena receptora.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente del de donde está conectado el receptor.
4. Consulte con el representante o con un técnico experimentado con radio o TV si necesita ayuda.

Nota: Si se pierde la conexión, la parrilla continuará según lo programado. La parrilla puede ser operada desde el panel de control si el emparejamiento o la conexión fallan.

Transmisor inalámbrico

Características del transmisor y del WiFi = RF 0dBM / 2412-2484 MHz

AJUSTES DE LA BISAGRA NEUMÁTICA

La bisagra neumática de su Konnected Joe ya viene previamente ajustada para un equilibrio y estabilidad ideales. Siga estas instrucciones para cualquier ajuste adicional, según sus preferencias personales.

Precaución: Bisagra neumática bajo alta tensión.

BISAGRA DEL KONNECTED JOE

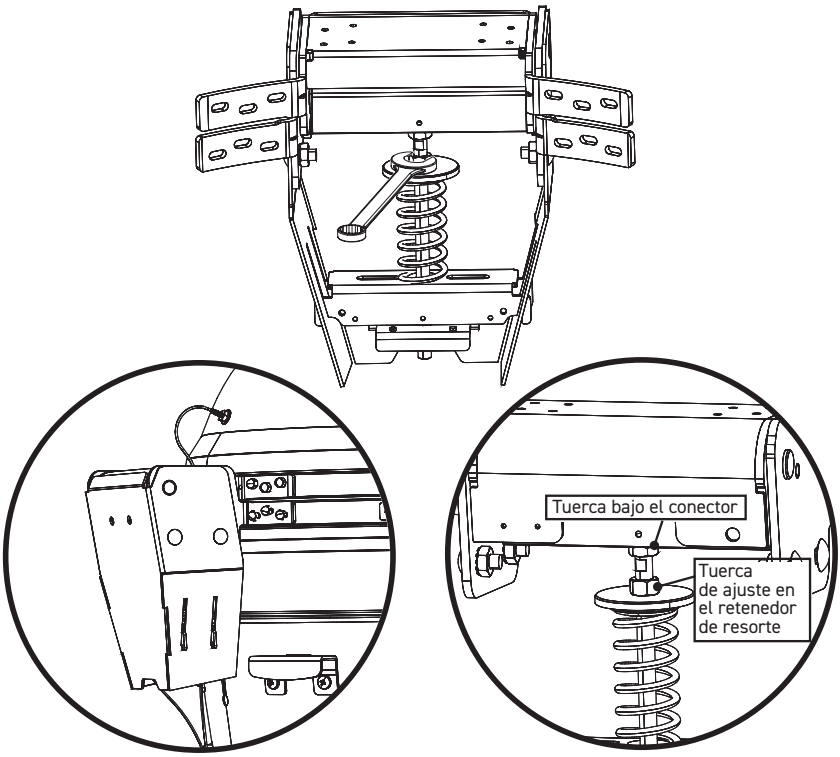
1 Abra el domo de su parrilla Konnected Joe.

2 Coloque la llave de 17 mm en la tuerca sobre el retenedor de resorte (ver Recuadro 1).

3 Para facilitar la elevación del domo, gire la llave de 17 mm en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra. Retire la llave y verifique la acción del domo para cada rotación completa de la tuerca. Si desea que el domo se sienta más pesado, gire la tuerca hacia la izquierda. Retire la llave y verifique la acción del domo para cada rotación completa de la tuerca. No ajuste la tuerca para que pueda contactar a la tuerca que está debajo del conector (ver recuadro 1).

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE LA BISAGRA

No intente desensamblar la bisagra de su parrilla sin las herramientas adecuadas. Sólo deben hacerse pequeños ajustes al peso del domo.



Bisagra neumática

Recuadro 1

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE LA HERRAMIENTA DE DESENGANCHE

BISAGRA

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

HERRAMIENTA DE DESENGANCHE

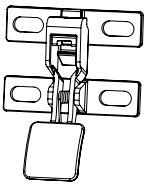
Para instalar el kit de herramientas de desenganche, coloque primero el espaciador luego la arandela y después la tuerca hexagonal en el retenedor del resorte en el lado inferior de la bisagra. La instalación de la herramienta de desenganche liberará la tensión del resorte permitiéndole retirar la bisagra o las bandas de forma segura de la parrilla

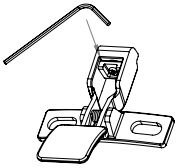
AJUSTES DEL SEGURO

El seguro de su Konnected Joe ya está preconfigurado para un sellado ultra hermético. Use estas instrucciones si necesita hacer algún ajuste.

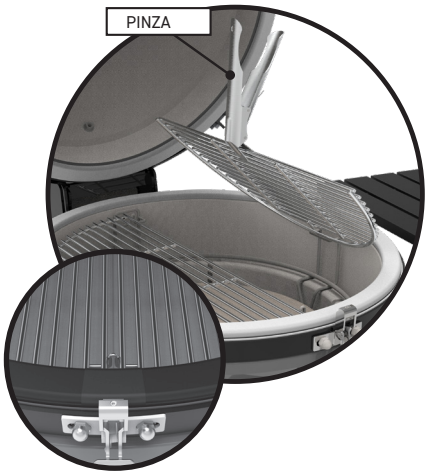
SEGURO DEL KONNECTED JOE

Para ajustar y aflojar el ajuste del seguro, utilice una pequeña llave Allen. Ajuste el tornillo de fijación para bajar la placa del pestillo y añada un espaciador. Una vez añadido el espaciador, vuelva a instalar la placa del pestillo ajustando el tornillo de ajuste.





Pinza



Use la pinza de su parrilla para manipular sus rejillas de cocción.

PRECAUCIÓN - ¡Las rejillas de cocción están calientes!

Use la pinza de su parrilla para reposicionar las rejillas de cocción mientras va cocinando.
Nota: Las rejillas deben estar lo más juntas posibles.

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. La porcelana ligeramente agrietada, es decir cuarteada, forma parte de la característica natural.

AUTOLIMPIEZA

1 Añada carbón y enciéndalo.
2 Instale la rejilla de cocción flexible Divide & Conquer® en la posición superior y ambos deflectores de calor en la rejilla de accesorios.
3 En el Modo Clásico, abra completamente los ductos de aire superior e inferior y deje que la temperatura dentro de la parrilla se eleve a 600°F (315°C) con el domo cerrado.
4 Mantenga la temperatura a unos 600°F (315°C) por 15 a 20 minutos.
5 Cierre completamente de ducto inferior y espere otros 15 a 20 minutos para cerrar el ducto superior.

Este proceso quemará cualquier residuo de la parte interna de su parrilla. Antes de volver a cocinar, cepille las rejillas de cocción con un cepillo para parrillas estándar. Cepille la cerámica y los deflectores de calor con un cepillo de cerdas suaves. Recoja o aspire toda la ceniza fría del fondo de la parrilla. Durante el uso regular, cuando los deflectores de calor se ensucien, déles la vuelta para la siguiente cocción y el calor eliminará los residuos no deseados.

Una o dos veces al año, debe hacer una limpieza más profunda de la parte interna de la parrilla. Retire los paneles del fogón del interior de la parrilla. Retire toda la ceniza o los residuos. Use un cepillo de cerdas suaves para limpiar la superficie cerámica interna y aspirar todos los escombros fríos de la parte inferior de la parrilla antes de reemplazar los componentes internos.

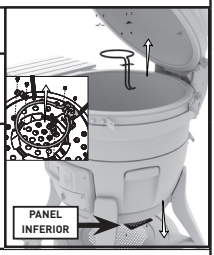
JUNTA

Se recomienda la autolimpieza a través de un ciclo de calor natural. No use limpiadores químicos en la junta. Si es absolutamente necesario, limpie suavemente cualquier derrame o traza de humedad. No frote o raspe la junta si está limpiándola. Raspar excesivamente puede causar desgaste.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ Detección y solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
Controlador no encendido en ON	Parrilla no encendida en ON	Verifique el interruptor en la parte trasera de la parrilla.
	Controlador no encendido en ON	Presione el botón de Power (inicio) en el Panel de Kontrol.
	No está enchufado	Enchufe el cable en la parte trasera de la parrilla y en el tomacorriente de la pared.
	El interruptor se ha desconectado	Compruebe el disyuntor del tomacorriente de la pared y reajuste si se ha desconectado.
El ventilador no está encendido.	La sonda de fondo ha alcanzado la temperatura ajustada.	Una vez alcanzada la temperatura establecida, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura de la cabina caiga por debajo de la temperatura establecida, el ventilador se reiniciará. El ventilador continuará ajustándose automáticamente para mantener la temperatura establecida.
	Tapa del domo abierta	Por seguridad, el ventilador no debe avivar el fuego cuando la tapa está abierta. Una vez cerrada la tapa, el ventilador continuará con su funcionamiento normal.
	Interruptor de la tapa no accionado	Es posible que su interruptor de la tapa no haga contacto cuando el domo esté cerrado. Si el domo está cerrado y el ventilador no está encendido cuando debería estarlo, es posible que necesite un nuevo interruptor de la tapa.
	ERROR - Fallo de temperatura máxima P	Ver a continuación.
Calentamiento lento.	Acumulación de cenizas por el uso anterior	Antes de poner en marcha el aparato, retire los restos de ceniza del fogón y de la bandeja de cenizas que puedan quedar de una cocción anterior. La acumulación de cenizas puede impedir el correcto encendido del carbón.
	Carbón bajo	Rellene el fogón con carbón.
	Tapa abierta	Cierre la tapa.
	El ventilador no está encendido.	Ver sección de ventilador no encendido
El elemento no está encendido	El botón AFS no está presionado	Asegúrese de que se haya presionado el botón AFS y que se ilumine en rojo.
	Elemento dañado	Apague la alimentación principal de la parrilla. Retire el panel inferior. Retire el elemento de la parrilla, el aislamiento debe permanecer, inspeccione en busca de daños visibles.
	El elemento no está bien asentado	Apague la alimentación principal de la parrilla. Retire el panel inferior. Retire el elemento completamente de la parrilla, el aislamiento debe permanecer, reconecte el elemento a la parrilla y asegúrese de presionar totalmente el elemento en los conectores.
ERROR: Fallo de la sonda - P	Sonda del fondo defectuosa	Compruebe que la sonda del fondo está enchufada en la parte trasera de la parrilla.
		Compruebe que la conexión de la sonda del fondo está completamente asentada.
		Compruebe que no haya residuos en la clavija de la sonda del fondo.
		Desenchufe la unidad de la pared, espere 10 segundos y vuelva a conectarla.
ERROR: Fallo de la sonda - M	Sonda de carne defectuosa	Contacte al servicio de atención al cliente de Kamado Joe.
ERROR: Tiempo agotado para la puesta en marcha	El carbón no se enciende. La unidad no alcanzó los 150 ºF (65 ºC) en menos de 20 mins	Asegúrese que las cenizas antiguas del uso anterior no se hayan quedado en el fogón.
		Asegúrese que el botón AFS se haya presionado y el elemento esté funcionando.
		Asegúrese que la colocación de la ventilación sea la adecuada para el modo clásico o automático.
		Asegúrese que el carbón no esté vacío.
		Reiniciar
ERROR: Fallo de temperatura máxima - P	Parrilla sobrecalentada	Apague la parrilla.
		Compruebe la causa del sobrecalentamiento. - Incendio de grasa - Mal funcionamiento del ventilador
		Elimine la causa del sobrecalentamiento.
		Reinicie la parrilla.
ERROR: Fallo de temperatura máxima - M	Temperatura de la sonda de carne superior a 300 ºF (149 ºC)	Utilizando guantes de protección, retire la sonda de carne de la unidad.
		Desenchufe del controlador.
		Deje que la sonda de carne se enfríe.



GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía se aplica a todos los productos Kamado Joe®.

Garantía de por vida limitada en las piezas cerámicas
Kamado Joe® garantiza que las piezas cerámicas clave usadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® no presentan defectos de material ni de mano de obra durante el período que el comprador original sea el dueño de la parrilla.

Garantía de 5 años en las partes metálicas y en las parrillas con tapa Kettle Joe
Kamado Joe® garantiza que todas las piezas de metal y hierro fundido usadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® no presentan defectos de material ni de mano de obra durante un período de cinco (5) años.

Garantía de 3 años en los componentes electrónicos, los deflectores de calor y las piedras para pizzas
Kamado Joe® garantiza que todos los componentes electrónicos de esta parrilla y ahumador Kamado Joe® no presentan defectos de material ni de mano de obra durante un período de tres (3) años.

Garantía de 2 años en los componentes misceláneos y accesorios independientes
Kamado Joe® garantiza que todos los componentes misceláneos utilizados en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® (incluyendo, entre otros, el termómetro, las juntas y los controladores iKamand) o cualquier accesorio Kamado Joe están libres de defectos de material y mano de obra por un período de dos (2) años.

¿Cuándo comienza la cobertura de la garantía?
La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que la garantía se aplique, debe registrar su producto Kamado Joe® utilizando la página de registro del producto en nuestro sitio web. Si usted descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo uso y mantenimiento normal, Kamado Joe®, a su discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por otro componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Kamado Joe pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

¿Qué cosas no están cubiertas?

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento.

LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, IMPLÍCITA O EXPLÍCITA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SE LIMITA EXPLÍCITAMENTE A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE GARANTÍA PARA EL COMPONENTE CORRESPONDIENTE.

EL ÚNICO DERECHO EXCLUSIVO DEL COMPRADOR PARA EL INCUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DEBE ESTAR LIMITADO COMO SE ESPECIFICA EN LA PRESENTE AL REEMPLAZO. KAMADO JOE® EN NINGÚN CASO, SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS.

Esta garantía se le proporciona junto con todos los derechos y recursos que le confieren las leyes y regulaciones de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno sus derechos legales bajo las regulaciones de garantía estatutaria de su estado o país de residencia. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones en la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

¿Qué cosas invalidan la garantía?

Adquirir cualquier producto Kamado Joe® a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Kamado Joe® no le haya concedido expresamente el permiso para vender productos Kamado Joe®.

¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS

Nuestras condiciones de garantía pueden cambiar de vez en cuando. Para obtener una versión actualizada de nuestra garantía, visite www.kamadojoe.com/pages/warranty. Para obtener asistencia o solicitar una copia actualizada de nuestra garantía, contáctenos en las direcciones que se indican a continuación.

Norteamérica
Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150
Chamblee, GA 30341

https://www.kamadojoe.com/pages/support

Reino Unido
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ

https://international.kamadojoe.com/pages/support

Australia y Nueva Zelanda

Contacte a su distribuidor.

Unión Europea
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands

https://international.kamadojoe.com/pages/support

KAMADOJOE®

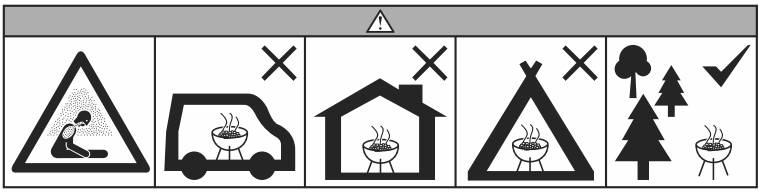
DUTCH

WAARSCHUWING

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

KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR

- Bij het branden van houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool en propaan komt koolstofmonoxide vrij. Deze stof is reukloos en kan de dood veroorzaken.
- GEEN houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool of propaan branden in huis of in een voertuig, tent, garage of andere afgesloten ruimte.
- **UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN in een goed verluchte omgeving.**



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN LEES ALLE INSTRUCTIES.

WAARSCHUWING! Deze barbecue zal zeer warm worden. Verplaats het apparaat niet tijdens de werking.
WAARSCHUWING! Aanraakbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Kleine kinderen uit de buurt houden.
WAARSCHUWING! Niet voor gebruik binnenshuis!
WAARSCHUWING! Nooit petroleumachtige lampolie, kerosine, aanmaakvloeistof voor houtskool of vergelijkbare vloeistof gebruiken om het vuur in deze grill te beginnen of te herbeginnen. Houd al deze vloeistoffen ver verwijderd tijdens het gebruik.
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.
WAARSCHUWING! Geen Match Light-houtskool gebruiken!
WAARSCHUWING! Brandgevaar! Niet oververhitten. Als de vlammen buiten de grill komen, bent u aan het oververhitten. Oververhitting kan creosoot aansteken of kan de grill beschadigen.
WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
VOLG DEZE RICHTLIJNEN OM VERGIFTIGING VAN U, UW FAMILIE OF ANDEREN DOOR HET KLEURLOOS EN REUKLOOS GAS TE VOORKOMEN.

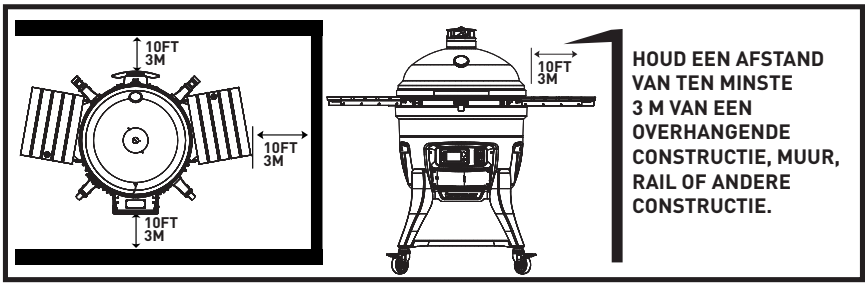
- Dit zijn de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwarring. Door koolmonoxide kan het bloed minder zuurstof vervoeren. Een laag zuurstofgehalte in het bloed kan leiden tot bewusteloosheid en de dood.
- Raadpleeg een arts als u of iemand anders een verkoudheid of griepachtige symptomen krijgt, terwijl u kookt, of in de nabijheid van dit apparaat. Koolmonoxidevergiftiging wordt gemakkelijk verward met een verkoudheid of de griep en wordt vaak te laat opgespoord.
- Alcohol, geneesmiddelen en drugs verhogen de effecten van koolmonoxidevergiftiging.

Koolstofmonoxide is in het bijzonder toxisch voor moeder en kind tijdens de zwangerschap, voor baby's, ouderen, rokers en mensen met problemen met de bloedsomloop of het ademhalingsstelsel, zoals bloedarmoede of een hartziekte.

Houtskool NIET meegeleverd.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- De grill nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek.
- 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 is UITSLUITEND voor GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Houd ten minste 3 m vrije ruimte van brandbaar materiaal, zoals hout, droge planten, gras, borstels, papier of doeken.
- Geen isolatie plaatsen in de vereiste vrije ruimte rond de grill.
- De grill nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Deze grill is NIET voor



commercieel gebruik.
- Accessoires die niet door Kamado Joe zijn geleverd, zijn NIET aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken.
- Alcohol en geneesmiddelen, al dan niet vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om de grill correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Houd een brandblusser bij de hand als u aan het grillen bent.
- Als u met olie of vet 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. Asfalt 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 barbecue niet gebruiken in de nabijheid van brandbaar materiaal.
- De grill niet onbewaakt achterlaten.
- Dit apparaat genereert warmte tijdens het gebruik. Geen hete oppervlakken aanraken. Gebruik handgrepen en knoppen. Bescherm de handen altijd met antislipovenwanten of vergelijkbare bescherming.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond de grill tijdens of na het gebruik ervan, voordat de grill afgekoeld is.
- Geen accessoires gebruiken die niet gespecificeerd zijn voor gebruik met dit apparaat.
- Geen producten gebruiken die niet gespecificeerd zijn voor gebruik met deze oven.

⚠ WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- 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 verwarming. 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 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.
- LET OP! Tijdens werking van de grill in automatische modus moet het onderste luchtgat altijd helemaal gesloten zijn.
- 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 verluchtingsstroom NIET hinderen.
- De kookrekken 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 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.
- Geen aanmaakvloeistof, benzine, alcohol of andere, zeer vluchtige vloeistoffen gebruiken om houtskool te doen branden. Deze vloeistoffen kunnen ontploffen en letsel of de dood veroorzaken.
- De hoogste hoeveelheid houtskool voor de Konnected Joe™ is 4,5 kg. Houtskoolrooster nooit te veel vullen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de grill veroorzaken.
- GEEN Match Light-houtskool gebruiken.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.

⚠ WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- Beschermende handschoenen dragen tijdens het tillen en uiterst voorzichtig zijn.
- Bij gebruik van elektrische apparaten moet men altijd de basisvoorzorgsmaatregelen nemen, waaronder: 1) Het apparaat niet aansluiten voordat het helemaal gemonteerd is en klaar voor gebruik is. 2) Gebruik uitsluitend een goedgekeurd geaard stopcontact. 3) Niet gebruiken als het bliksemt. 4) Het apparaat nooit blootstellen aan regen of water.
- Ter bescherming tegen een elektrische schok het snoer, de stekker of het regelpaneel NIET onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Niet met het apparaat werken met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, na een defect van het apparaat of als het op enige manier beschadigd was.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of een speciale component beschikbaar van de fabrikant of de onderhoudsvertegenwoordiger van de fabrikant.
- Een verlengsnoer mag worden gebruikt mits men voorzichtig is ermee.
- Bij gebruik van een verlengsnoer: 1) De aangeduide nominale waarde van het verlengsnoer moet ten minste even hoog zijn als de nominale waarde van het apparaat en 2) het snoer moet zo worden geleid dat het niet over een aanrecht of tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of men per ongeluk erover zou kunnen struikelen.
- Het verlengsnoer moet een geaarde driedraadskabel zijn.
- Een verlengsnoer voor buiten moet worden gebruikt met een product voor gebruik buiten en is gemarkeerd met achtervoegsel W en ‘geschikt voor gebruik met apparaten buitenshuis’.
- OPGELET - Om het gevaar voor een elektrische schok te beperken, moet u de aansluiting van het verlengsnoer droog en van de grond houden.
- Verlengsnoer niet laten hangen over of in aanraking met hete oppervlakken.
- Snoer niet plaatsen op of in de nabijheid van een brander op gas of elektriciteit of in een verwarmde oven.
- Om los te koppelen, de regeling op UIT draaien, de grill in UIT plaatsen en dan de stekker uit het stopcontact halen.
- Uit het stopcontact halen wanneer niet in gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dit product niet reinigen met een waterspuit of iets vergelijkbaars.
- Grill altijd op een plat oppervlak gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijk, zintuigelijk of geestesvermogen of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij er toezicht wordt gehouden door, of zij instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 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.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden zonder toezicht.
- Dit apparaat heeft een aardverbinding uitsluitend voor functionele doeleinden.
- Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (reststroomapparaat of RCD) met een nominale reststroom van niet meer dan 30 mA.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
- Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade en het apparaat mag niet worden gebruikt als het snoer beschadigd is.

⚠ ELEKTRISCHE VEREISTEN

220-240 VAC, 50/60 HZ, 475-590 W, 3-polige geaarde stekker.

ONDERDELENLIJST

1. BOVENSTE LUCHTGAT (1)
2. THERMOMETER (1)
3. GRILLKOEPEL (1)
4. HALVE-CIRKELVORMIGE BAKROOSTERS (2)
5. KERAMISCHE WARMTESCHILDEN (2)
6. DIVIDE & CONQUER®, FLEXIBEL KOOKREK (1)
7. ROESTVRIJSTALEN VUURKORFRING (1)
8. LADE AAN LINKERKANT (1)
9. LADE AAN RECHTERKANT (1)
10. AMP (GEAVANCEERD MULTIPANEEL), KERAMISCHE VUURKORF (6)
11. ASPOOK (1)
12. GRILLGRIJPER (1)
13. BEUGELS VOOR ZIJPLANK (2)
14. BEUGELS VOOR ZIJPLANK (2)
15. UITSCHUIFBARE ASLADE (1)
16. VOORSTE HANDGREEP (1)
17. HOOFDGEDEELTE VAN KONNECTED JOE (1)
18. POTEN (4)
19. BOVENSTE PLAAT (1)
20. ONDERSTE PLAAT (1)
21. NIET-BLOKKEERBARE ZWENKWIELTJES (2)
22. BLOKKEERBARE ZWENKWIELTJES (2)
23. NETSNOER (3)
24. GEREEDSCHAPSKIT VOOR LOSMAKEN VAN SCHARNIER (1)
25. VLEESTHERMOMETER (1)

GRILL MONTEREN

UW GRILL UITPAKKEN

1 Knip de banden uit kunststof open en haal boven- en zijpanelen uit de verpakking.

2 Plaats de grillkardoos opzij.

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

KAMADO JOE GRILLWAGEN

1 Monteer de grillkar.

2 Als de interne onderdelen van de grill verwijderd zijn, tilt u de grill uit de verpakking en in de kar. Deze grill is zwaar. Wij bevelen daarom aan dat twee mensen deze taak voltooien. De grill uitsluitend tillen aan de handgrepen aan de achterkant en zijkanten. De grill NIET optillen aan de lipjes van de zijlade, het scharnier of de voorste handgreep. Beschermende handschoenen dragen tijdens het tillen en uiterst voorzichtig zijn.

3 Stel de grill bij in de kar; het onderste luchtgat van de grill moet naar de voorkant van de kar gericht zijn. De voorkant van de kar is de kant met de twee blokkeerbare wieltjes.

GIDS BIJ DE INGEBOUWDE KONNECTED JOE™

BELANGRIJKE OPMERKINGEN BIJ DE INSTALLATIE:

Gebruik dit als algemene handleiding voor installatie van uw Konnected Joe in een ingebouwde keuken of op een grilltafel buiten. Wij bevelen ten zeerste aan dat u de werkelijke te installeren grill meet. Tekening is niet op schaal.

Tafel moet op de grond of tegen een muur worden vastgemaakt. Niet-brandbaar bouwmateriaal is nodig voor de constructie.

VEREISTEN VOOR DE TAFEL:

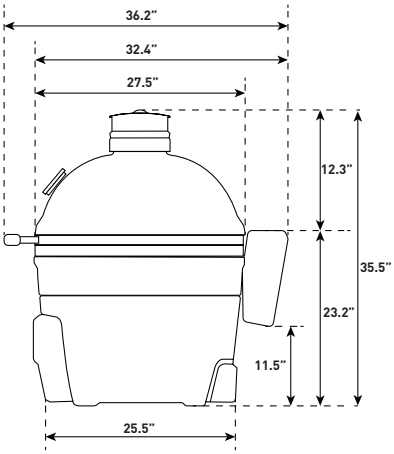
MATERIAAL: Het materiaal moet onbrandbaar zijn en moet bestand zijn tegen hoge temperaturen.

BASIS: Een gat met diameter van 42 cm direct onder de grill is nodig om te maken dat koude lucht de onderkant van de grill bereikt. Wees voorzichtig, want vonken en hete as kunnen de onderkant van de grill bereiken.
NB: Gebruik de keramische poten van Kamado Joe niet als er geen gat is onder de grill. Het gat is nodig en de keramische poten zijn NIET compatibel met Konnected Joe.

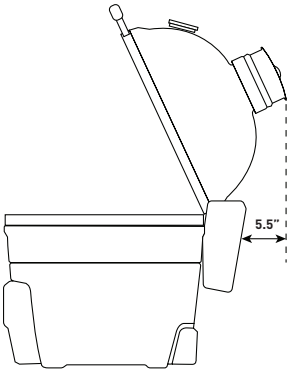
TOEGANG: U moet vanaf de achterkant bij de hoofdschakelaar kunnen. Er moet toegang zijn vanaf de voorkant, zodat Kontrol Board en aslade niet geblokkeerd zijn.

VRIJE RUIMTE: Er moet een ruimte zijn tussen de bovenkant van de tafel en de rand van de grill. De tafel MAG de grill NIET direct raken.

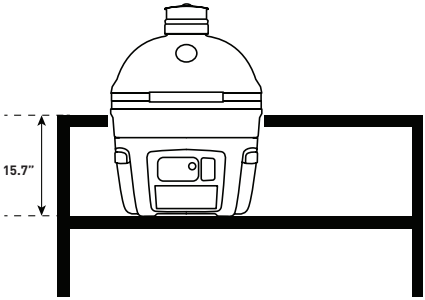
ZIJAANZICHT



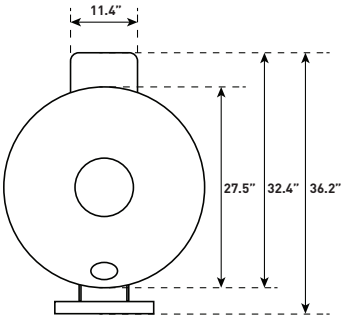
VRIJE RUIMTE



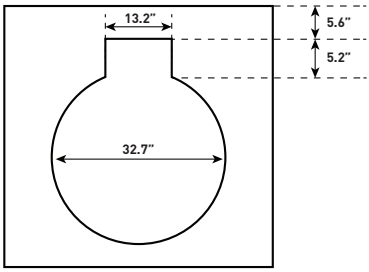
VOORKANT VAN TAFEL



BOVENAANZICHT



BOVENKANT VAN TAFEL



BEKNOPTE HANDLEIDING

WAARSCHUWING - Nooit een externe ventilator en/of regeling gebruiken.

OPSTARTEN

De Konnected Joe kan werken in 'traditionele kookmodus' (Classic) of in 'automatische kookmodus'. In de Classic-modus kunt u kamado-koken op de traditionele wijze. In automatische modus gebruikt de grill de Kontrol Board™ en de Kontrol Fan™ om de temperatuur voor u automatisch te handhaven.

CLASSIC-MODUS:

1. Vul de vuurkorf met houtskool en steek aan met één of twee aanmaakblokjes. U kunt de houtskool ook zonder aanmaakblokjes aansteken door de AFS-knop (automatische vuurstarter) in te drukken, waardoor het element de houtskool doet branden. Het element is AAN als het rode lichtje gloeit. Het element blijft aan gedurende 15 minuten. De ontsteking gaat automatisch uit zodra de temperatuur van de grill hoger wordt dan 54 °C. U kunt de AFS-knop ingedrukt houden om het element, indien gewenst, UIT te zetten.
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.

AUTOMATISCHE MODUS:

NB - het accessoirescherm verschijnt wanneer het deksel de eerste keer wordt geopend nadat de regeling ingeschakeld is. Zie de rubriek over het accessoirescherm in de handleiding.

1. Maak alle in de vuurkorf resterende as van de vorige kooksessie schoon. Oude as kan verhinderen dat de houtskool goed wordt aangestoken. Het is aanbevolen om de vuurkorf en aslade met de aspook uit te schrapen en schoon te maken. Doe dit als het apparaat koud is.
2. Vul de vuurkorf met houtskool.
3. Sluit het onderste luchtgat helemaal. LET OP! Tijdens werking van de grill in automatische modus moet het onderste luchtgat altijd helemaal gesloten zijn.
4. Sluit de koepel.
5. Zet de grill aan met de schakelaar aan de achterkant. Zet de regeling aan.
6. Stel de temperatuur in op de regeling en plaats de luchtgaten zoals beschreven.
7. Druk de AFS-knop (automatische vuurstarter) in om het element te activeren om de houtskool te doen branden. Het element is AAN als het rode lichtje gloeit. Het element blijft aan gedurende 15 minuten. De ontsteking gaat automatisch uit zodra de temperatuur van de grill hoger wordt dan 54 °C. U kunt de AFS-knop ingedrukt houden om het element, indien gewenst, UIT te zetten.

AFS-KNOP

TEMPERATUUR HANDHAVEN

CLASSIC-MODUS:

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 koken.

AUTOMATISCHE MODUS:

LET OP! Tijdens werking van de grill in automatische modus moet het onderste luchtgat altijd helemaal gesloten zijn. De Konnected Joe zal de ingestelde temperatuur automatisch handhaven bij werking in automatische modus. Het bovenste luchtgat moet geplaatst zijn zoals beschreven op de Kontrol Board. 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 koken.

Warmteschilden hoeven NIET te worden geplaatst wanneer de temperatuur boven 205 °C blijft. Om de temperatuur te handhaven onder 205 °C, kunt u het best koken met de warmteschilden geplaatst.

Voor optimaal temperatuurbehoud in automatische modus moet het deksel zo veel mogelijk gesloten blijven.

AFKOELEN

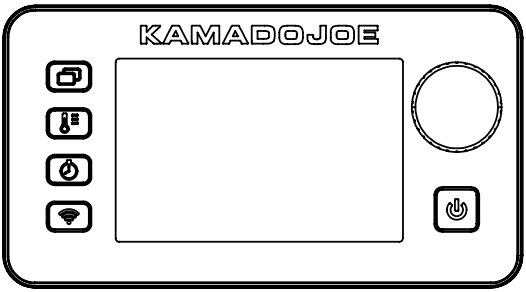
CLASSIC-MODUS:

1. Na de kooksessie sluit u het onderste luchtgat helemaal.
2. Zodra de temperatuur lager wordt dan 205 °C, sluit u het bovenste luchtgat.
3. Bedek de grill niet, voordat de koepel koud genoeg is om aan te raken.

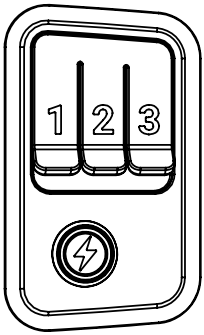
AUTOMATISCHE MODUS:

1. Na de kooksessie de regeling uitschakelen en de grill uitzetten.
2. Onderste luchtgat helemaal gesloten houden.
3. Zodra de temperatuur lager wordt dan 205 °C, sluit u het bovenste luchtgat.
4. Bedek de grill niet, voordat de koepel koud genoeg is om aan te raken.

KONTROL BOARD™



3 VLEESTHERMOMETERS



Inschakelen - knop indrukken om de regeling AAN te zetten. Ingedrukt houden om de regeling uit te zetten.

AFS (automatische vuurstarter) - knop indrukken om het element te activeren om de houtskool te doen branden. Het element is AAN als het rode lichtje gloeit. Het element blijft aan gedurende 15 minuten. De ontsteking gaat automatisch uit zodra de temperatuur van de grill hoger wordt dan 54 °C. U kunt de AFS-knop ingedrukt houden om het element, indien gewenst, UIT te zetten.

Schermcyclus – knop indrukken om doorheen alle schermen van de regeling te gaan.

Temperatuur instellen – knop indrukken. Draaien aan de knop tot de gewenste temperatuur. Knop opnieuw indrukken om de temperatuur in te stellen.

Tijd instellen:

Timer verlagen

1. Knop indrukken.
2. Knop draaien tot het gewenste uur.
3. Knop indrukken om het uur in te stellen.
4. Knop draaien tot de gewenste minuten.
5. Knop indrukken om de minuten in te stellen. De timer begint te lopen.
6. Knop indrukken om te pauzeren en de timer te hervatten.
7. Knop ingedrukt houden om de timer te resetten.

Timer verhogen

1. Knop ingedrukt houden.
2. Timer begint te lopen en telt op vanaf 00:00. Timer telt in minuten:seconden en daarna in uur:minuten.
3. Knop indrukken om te pauzeren en de timer te hervatten.
4. Knop ingedrukt houden om de timer te resetten.

Schermbeveiligingmodus:

Knop voor schermcyclus ingedrukt houden om de schermbeveiliging te activeren. In schermbeveiligingmodus blijven alle ingestelde temperaturen en timers actief. Het scherm wordt zwart en het Kamado Joe-logo pulseert gedempt op het scherm. Druk op een willekeurige knop om de schermbeveiliging af te sluiten. De schermbeveiliging wordt ook gedeactiveerd als een vleesthermometer de ingestelde temperatuur bereikt, een eerder ingestelde tijd is bereikt, de status van open deksel wordt geactiveerd of een foutmelding wordt geactiveerd.

Accessoiremodus:

Het accessoirescherm verschijnt wanneer het deksel de eerste keer wordt geopend nadat de regeling ingeschakeld is. Als u een van de vermelde accessoires wilt gebruiken, drukt u op de knop op de regeling die overeenkomt met het accessoire. Als u geen accessoire wilt gebruiken, sluit u het deksel. Het gekozen accessoire moet verschijnen in de rechterbovenhoek van het scherm in alle modi, behalve grafiekmodus. Hervat het gewoon gebruik van de regeling om temperaturen, timers en vleesthermometers in te stellen.

Volle bakplaat:

NB: de accessoiremodus is voor gebruik met een bakplaat die het hele kookoppervlak vult. Gebruik de grill in gewone omstandigheden voor een bakplaatoppervlak in de vorm van een halve maan. Bij gebruik van de bakplaat sluit u best het deksel, zodat de grill de temperatuur kan regelen.

Hoe verander ik de regeling van de grill van graden Fahrenheit naar Celsius of van graden Celsius naar Fahrenheit?

STAP 1 = zet de grill UIT met de schakelaar aan de achterkant.
STAP 2 = zet de grill AAN met de schakelaar aan de achterkant (de grill geeft een pieptoon, de regeling wordt ingeschakeld en wordt dan zwart).
STAP 3 = terwijl de regeling zwart is, HOUDT u de knop voor temperatuurinstelling ingedrukt.
STAP 4 = druk op de AAN-/UIT-knop van de regeling.
STAP 5 = verschuif de knop om te veranderen van F in C of van C in F.
NB = u kunt ook van C in F of van F in C veranderen in de app.

Grill aan smartapparaat (-apparaten) koppelen (BLUETOOTH+WIFI):

1. Download de Kamado joe-app van de Apple App Store of Google Play Store op uw smartapparaat (-apparaten).
   NB - bij gewoon gebruik kan de app de waarden van de regeling van de grill aflezen met een kleine vertraging.

2. Na het downloaden opent u de Kamado Joe-app. Volg de instructies om uw Bluetooth + wifi-grill te koppelen aan uw smartapparaat (-apparaten).
   NB: Uw wifinetwerk moet goed zijn voor 2,4 Ghz. Als u een dual-band-router hebt (2,4 Ghz en 5 Ghz), kies dan het 2,4 Ghz-netwerk. Beide netwerken moeten verschillende namen hebben om juist te koppelen.

Dit apparaat voldoet aan hoofdstuk 15 van de FCC-bepalingen (Federal Communications Commission) van de VS. De werking dient te voldoen aan de volgende twee voorwaarden:

1. Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken.
2. Dit apparaat moet iedere ontvangen interferentie aannemen, met inbegrip van de interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken. Probeer om een storing op te lossen met een van de volgende maatregelen:

FCC-waarschuwing

Waarschuwing: wijzigingen of aanpassingen aan deze grill die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de verantwoordelijke voor naleving, kunnen tot gevolg hebben dat de goedkeuring die de gebruiker voor de werking met dit apparaat heeft, nietig wordt.

FCC-verklaring

Tests met dit apparaat hebben aangetoond dat het voldoet aan de beperkingen gesteld voor een digitaal apparaat van categorie B, in overeenstemming met deel 15 van de FCC-bepalingen in de VS. Deze beperkingen zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke storing in een woongebied. Dit apparaat genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen. Indien het niet is geïnstalleerd of wordt gebruikt volgens de instructies, kan het schadelijke storing veroorzaken voor radiocommunicatie.

Er bestaat echter geen garantie dat er geen storing zal optreden in een bepaalde installatie. Indien dit apparaat schadelijke storing veroorzaakt voor de ontvangst van radio en televisie, wat kan worden bepaald door het in en uit te schakelen, dan zou de gebruiker deze storing moeten oplossen door een van de volgende maatregelen:

1. De ontvangstantenne opnieuw richten of verplaatsen.
2. De afstand verhogen tussen het apparaat en de ontvanger.
3. Het apparaat aansluiten op een contact van een andere stroomkring dan die waarmee de ontvanger is verbonden.
4. Contact opnemen met de verkoper of een ervaren radio- en tv-technicus voor hulp.

NB: Als de verbinding wordt verbroken, blijft de grill werken zoals geprogrammeerd. U kunt de grill doen werken vanaf het regelpaneel als de koppeling of verbinding verbroken is.

Draadloze zender

Kenmerken van zender en wifi = RF 0 dBM/2412-2484 MHz

AANPASSINGEN AAN AIR LIFT HINGE, HET SCHARNIER DAT HET OPTILLEN VERLICHT

Air Lift Hinge, het scharnier aan uw Konnected Joe, is vooraf ingesteld voor ideale balans en stabiliteit. Volg deze instructies voor eventuele bijkomende aanpassingen aan uw persoonlijke voorkeur

Let op: Air Lift Hinge staat onder hoge spanning.

KONNECTED JOE-SCHARNIER

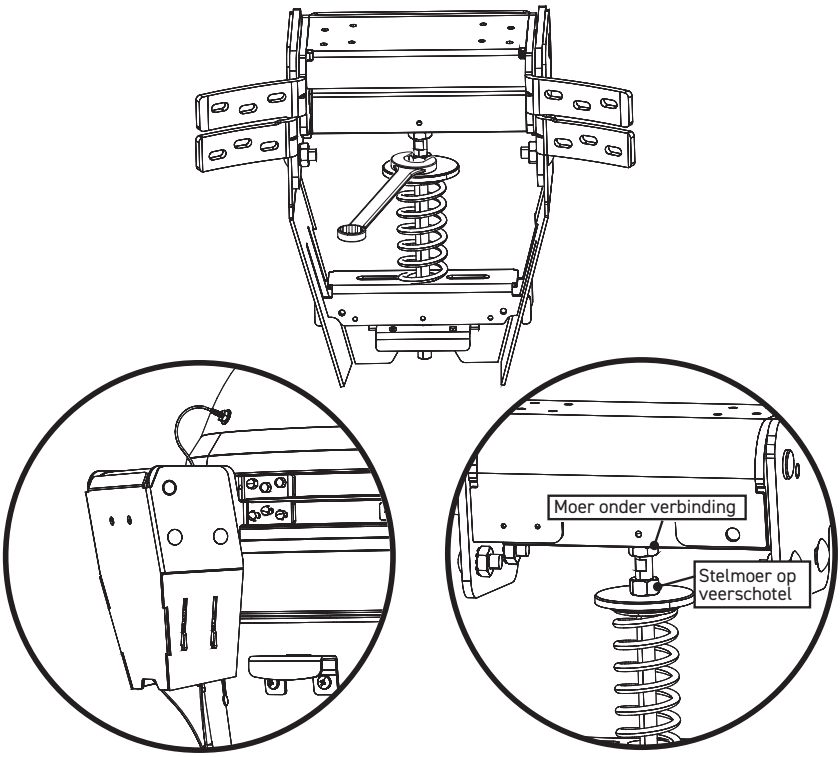
1 Open de koepel van uw Konnected Joe-grill.

2 Plaats de 17 mm moersleutel op de moer aan de bovenkant van de veerschotel (zie inzet 1).

3 Om het gemakkelijker te maken om de koepel te verhogen, draait u de 17 mm sleutel naar rechts, zoals getoond. Verwijder de sleutel. Controleer wat de koepel doet, telkens als u de moer een hele slag draait. Als u wilt dat de koepel zwaarder aanvoelt, draai de moer dan naar links. Verwijder de sleutel. Controleer wat de koepel doet, telkens als u de moer een hele slag draait. Stel de moer niet zo bij dat hij de aansluiting raakt (zie inzet 1).

VEILIGHEIDSINFORMATIE VOOR SCHARNIER

Het scharnier niet van de grill demonteren zonder het juiste gereedschap. Het gewicht van de koepel mag slechts zeer weinig worden bijgesteld.



Air Lift Hinge

Inzet 1

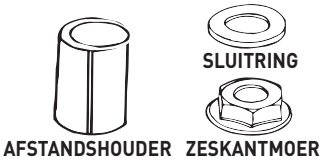
VEILIGHEIDSINFORMATIE: GEREEDSCHAP VOOR LOSMAKEN VAN SCHARNIER

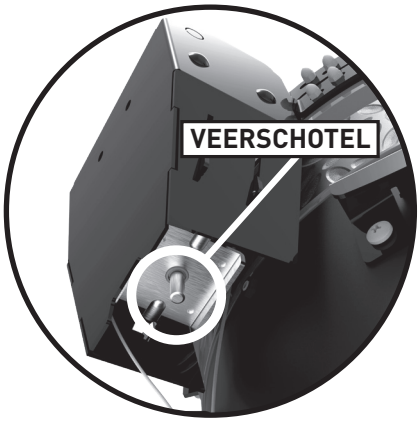
SCHARNIER

Het scharnier niet demonteren en de banden niet losmaken van de grill zonder gebruik van de gereedschapskit voor losmaking van het scharnier.

GEREEDSCHAP VOOR LOSMAKEN

Om de gereedschapskit voor losmaken te installeren, plaatst u eerst de afstandshouder, vervolgens de sluitring en vervolgens de zeskantmoer op de veerschotel aan de onderkant van het scharnier. Plaatsing van het gereedschap voor losmaken laat de spanning op de veer los, zodat u het scharnier of de banden veilig van de grill kunt verwijderen.



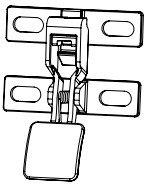


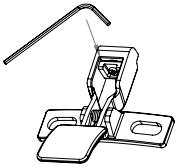
AANPASSINGEN AAN VEERSLOT

Het veerslot aan uw Konnecte Joe is vooraf ingesteld voor ultravaste vergrendeling. Gebruik deze instructies als u het slot moet aanpassen.

KONNECTED JOE-VEERSLOT

Gebruik een kleine inbussleutel om het veerslot vaster of losser in te stellen. Stel de aanzetschroef bij om de veerslotplaat te verlagen en de afstandshouder toe te voegen. Als een afstandshouder geplaatst is, installeert u de veerslotplaat terug door de aanzetschroef vaster aan te draaien.



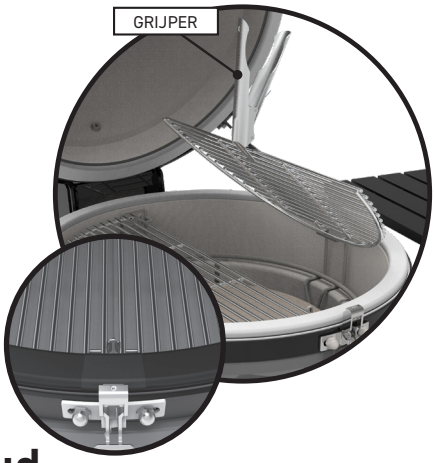


Grijper

Raak de kookroosters aan met de grillgrijper.

OPGELET - de kookroosters zijn heet!

Gebruik de grillgrijper om de kookroosters tijdens het koken te herplaatsen.
NB - de roosters moeten zo dicht mogelijk bij elkaar zijn..



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. Craquelé, kleine barsten in porselein, is een natuurlijk kenmerk.

ZELFREINIGEND

1 Vul met houtskool en steek aan.
2 Plaats het rek van Divide & Conquer® , het flexibele kookrek, in de bovenste stand en plaats beide warmteschilden op het accessoirerek.
3 In traditionele modus opent u het bovenste en onderste luchtgat helemaal. Laat de temperatuur in de grill stijgen tot 315 °C met de koepel gesloten.
4 Houd de temperatuur op ongeveer 315 °C gedurende 15 à 20 minuten.
5 Sluit het onderste luchtgat helemaal en wacht nog eens 15 à 20 minuten voordat u het bovenste luchtgat sluit.

Hierdoor worden alle resten uitgebrand uit de binnenkant van de grill. Voordat u opnieuw kookt, borstelt u de kookroosters af met een gewone grillborstel. Borstel de keramische onderdelen en de warmteschilden af met een zachte borstel. Veeg alle koude as uit de onderkant van de grill of gebruik een stofzuiger. Als de warmteschilden tijdens gewoon gebruik vuil worden, draai ze dan om voor de volgende kooksessie en de hitte zal alle ongewenste resten verwijderen.

Reinig de binnenkant van de grill één of twee keer per jaar grondiger. Verwijder de vuurkorfpanelen uit de binnenkant van de grill. Verwijder alle as en vuil. Gebruik een zachte borstel om de keramische binnenkant schoon te maken. Schep koude afval op van de onderkant van de grill of gebruik een stofzuiger, voordat u de interne onderdelen terugplaatst.

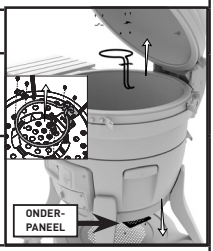
DICHTING

Zelfreiniging via een natuurlijke warmtecyclus is aanbevolen. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen op de dichting. Indien absoluut nodig, wrijft u gemorste stof of vocht voorzichtig af. De dichting niet schuren of schaven om schoon te maken. Buitenmatig wrijven kan leiden tot slijtage.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Problemen oplossen

SYMPTOOM	OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Regeling niet AAN.	Grill staat niet AAN.	Controleer de schakelaar aan de achterkant van de grill.
	Regeling gaat niet AAN.	Druk de aan-/uitknop op het Kontrol Board in.
	Niet verbonden.	Steek het snoer in de achterkant van de grill en in het stopcontact.
	Stroomonderbreker geactiveerd	Controleer de stroomonderbreker van het stopcontact en stel opnieuw in indien doorgeslagen.
	Elektrostatische lading	Wanneer het product wordt verstoord door elektrostatische ontlading, kan de regeling opnieuw starten en dan in stand-bymodus gaan, en moet dan door de gebruiker opnieuw worden gestart om de gewone werking te hervatten. Dit is een normaal fenomeen.
Ventilator niet AAN.	Thermometer heeft de ingestelde temperatuur bereikt.	De ventilator stopt zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. De ventilator begint opnieuw te werken zodra de temperatuur in de kast tot onder de ingestelde temperatuur daalt. De ventilator blijft zichzelf automatisch bijstellen om de ingestelde temperatuur te handhaven.
	Deksel aan koepel open.	Voor de veiligheid mag de ventilator het vuur niet aanwakkeren als het deksel open is. Zodra het deksel gesloten is, zal de ventilator goed blijven werken.
	Schakelaar van deksel werkt niet.	De dekselschakelaar maakt mogelijk geen contact als de koepel gesloten is. Als de koepel gesloten is en de ventilator niet AAN staat wanneer dat zou moeten zijn, hebt u mogelijk een nieuwe dekselschakelaar nodig.
	FOUT – foutieve max. temp. P	Zie hieronder.
Opwarmen gaat langzaam.	Opgehoopte as van vorig gebruik.	Voordat u het apparaat opstart, verwijdert u alle overgebleven as uit de vuurkorf en aslade die mogelijk is achtergebleven van een vorige kooksessie. Opgehoopte as kan verhinderen dat de houtskool goed begint te branden.
	Weinig houtskool.	Vul de vuurkorf met houtskool.
	Deksel open.	Sluit het deksel.
	Ventilator niet aan.	Zie de rubriek 'Ventilator niet aan'.
Element niet AAN	AFS-knop niet ingedrukt.	Controleer of de AFS-knop ingedrukt is en of de knop rood gloeit.
	Element beschadigd.	Schakel de hoofdstroom naar de grill uit. Achterpaneel verwijderen. Verwijder het element uit de grill. De isolatie moet blijven. Controleer op visuele schade.
	Element niet goed geplaatst.	Schakel de hoofdstroom naar de grill uit. Onderpaneel verwijderen. Element helemaal uit de grill verwijderen. De isolatie moet blijven. Element opnieuw verbinden met de grill en helemaal in de aansluitingen duwen.
FOUT: defecte thermometer – P	Thermometer defect	Controleer of de thermometer goed geplaatst is in de achterkant van de grill.
		Controleer of de aansluiting van de thermometer goed is.
		Verwijder eventueel vuil uit de aansluiting van de thermometer.
		Trek de regeling uit de voeding, wacht 10 seconden en verbind opnieuw.
FOUT: defecte Vleesthermometer - M	Vleesthermometer defect	Neem contact op met de klantendienst vanKamado Joe.
FOUT: time-out bij opstarten	Houtskool begint niet te branden. Apparaat bereikte geen 65 °C in minder dan 20 minuten.	Controleer of de vuurkorf niet geblokkeerd is door oude as van een vorig gebruik.
		Controleer of de AFS-knop ingedrukt is en of het element werkt.
		Controleer de juiste plaatsing van de luchtgaten voor traditionele of automatische modus.
		Controleer of er houtskool gevuld is.
		Herstarten
FOUT: foutieve max. temp. – P	Oververhitting van grill.	Grill uitzetten.
		Zoek de oorzaak van de oververhitting. - Vetbrand - Slechte werking van ventilator
		Los de oorzaak voor de oververhitting op.
		Grill herstarten.
FOUT: foutieve max. temp. – M	Temperatuur van vleesthermometer boven 149 °C	Draag beschermende handschoenen en verwijder de vleesthermometer uit het apparaat.
		Van regeling loskoppelen.
		Vleesthermometer laten afkoelen.



BEPERKTE GARANTIE

Deze garantie is van toepassing op alle producten van Kamado Joe®.

Beperkte levenslange garantie op keramische onderdelen
Kamado Joe® garandeert dat alle belangrijke keramische onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe®-grill en -roker geen materiaal- en productiefouten vertonen, zolang als de oorspronkelijke koper de grill bezit.

5 jaar garantie op metalen onderdelen en Kettle Joe-grills
Kamado Joe garandeert dat belangrijke metalen en gietijzeren onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe-grill en -roker geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van vijf (5) jaar.

3 jaar garantie op elektronische onderdelen, warmteschilden en pizzastenen
Kamado Joe® garandeert dat elektronische onderdelen van deze Kamado Joe-grill en -roker geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van drie (3) jaar.

2 jaar garantie op diverse onderdelen en zelfstandige accessoires
Kamado Joe® garandeert dat alle diverse onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe®-grill en -roker (inclusief, zonder beperking, de thermometer, pakkingen en iKamand-regelingen) en eventuele Kamado Joe-accessoires geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van twee (2) jaar.

Wanneer begint de dekking onder de garantie?
Dekking onder de garantie begint op de oorspronkelijke aankoopdatum en geldt uitsluitend voor de originele koper. Voor dekking onder de garantie moet u uw Kamado Joe®-product registreren op de productregistratiepagina van onze website. Als u een materiaal- of productiefout ontdekt tijdens de toepasselijke garantieperiode bij gewoon gebruik en onderhoud, zal Kamado Joe® naar eigen goeddunken het defecte onderdeel vervangen of repareren zonder dat u het onderdeel hoeft te betalen. Deze garantie geldt niet voor de werkuren of andere kosten geassocieerd met service, reparatie of werking van de grill. Kamado Joe zal alle verzendkosten betalen voor onderdelen onder garantie.

ALLEEN VOOR INWONERS VAN AUSTRALIË EN NIEUW-ZEELAND: Onze goederen komen met garanties die niet kunnen worden uitgesloten krachtens het consumentenrecht van Australië en Nieuw-Zeeland. U bent gerechtigd op vervanging of terugbetaling voor een groot defect en op een vergoeding voor alle andere redelijkerwijs te voorziene verliezen of schade. U bent ook gerechtigd op reparatie of vervanging van goederen, als ze niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het defect geen groot defect is.

Wat is niet gedekt?
Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik of gebruik van het product voor een ander dan het bedoeld gebruik, schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onjuiste montage, onjuist onderhoud of onjuiste installatie, schade veroorzaakt door een ongeval of natuurramp, schade veroorzaakt door niet-toegestane toebehoren of aanpassingen of schade tijdens het vervoer. Deze garantie dekt geen schade door gewone slijtage van het gebruik van het product (zoals krassen, blutsen, deuken en afbladeren) of veranderingen in het uitzicht van de grill zonder gevolgen voor de werking ervan.
DEZE BEPERKTE GARANTIE VERVANGT EN SLUIT ELKE ANDERE SCHRIFTELIJKE OF MONDELINGE, UITDRUKKELIJKE OF STILZWIJGENDE ¬GARANTIE UIT, MET INBEGRIP VAN, ZONDER BEPERKING, DE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL. DE DUUR VAN STILZWIJGENDE GARANTIES, MET INBEGRIP VAN ELKE STILZWIJGENDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, IS UITDRUKKELIJK BEPERKT TOT DE DUUR VAN DE GARANTIEPERIODE VOOR HET VAN TOEPASSING ZIJNDE ONDERDEEL.
VOOR EEN INBREUK OP DEZE BEPERKTE GARANTIE OF EEN STILZWIJGENDE GARANTIE IS HET UITSLUITENDE RECHTSMIDDEL VAN DE KOPER BEPERKT TOT VERVANGING, ZOALS HIER GESPECIFICEERD. KAMADO JOE® IS NOOIT AANSPRAKELIJK VOOR BIJZONDERE, TOEVALLIGE OF GEVOLGSCHADE.
De garantie wordt aan u gegeven naast alle rechten en rechtsmiddelen die u ter beschikking hebt op basis van de wet- en regelgeving voor bescherming van de consument. Deze garantie doet niets af van uw wettelijke rechten conform wettelijke garantiebepalingen in het land waar u woont. Afhankelijk van het land waar u woont, beperkt deze garantie de duur van een stilzwijgende garantie of de voor u beschikbare schadevergoeding misschien niet.

Waardoor wordt de garantie nietig?
Een Kamado Joe®-product kopen via een niet-geautoriseerde verkoper maakt deze garantie nietig. De definitie van een niet-geautoriseerde verkoper is elke detailhandel die geen uitdrukkelijke toestemming heeft van Kamado Joe® om producten van Kamado Joe® te verkopen.

HULP NODIG? NEEM CONTACT OP MET ONS.
Onze garantievoorwaarden kunnen nu en dan worden gewijzigd. Ga voor een actuele versie van onze garantie naar www.kamadojoe.com/pages/warranty. Voor hulp of een actuele kopie van onze garantie kunt u contact met ons opnemen via de onderstaande gegevens.

Noord-Amerika
Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150
Chamblee, GA, VS 30341

https://www.kamadojoe.com/pages/support

Australië en Nieuw-Zeeland

Neem contact op met uw winkelier.

Verenigd Koninkrijk
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ, VK

https://international.kamadojoe.com/pages/support

Europese Unie
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86
2514 EJ Den Haag
Nederland

https://international.kamadojoe.com/pages/support

KAMADOJOE®

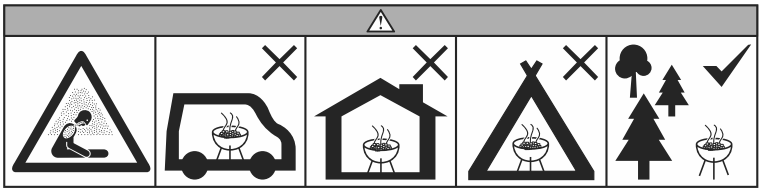
GERMAN

WARNUNG

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID

- Beim Verbrennen von Holzspänen, Holzbrocken, Holzpellets, Holzkohle und Propangas wird Kohlenmonoxid freigesetzt, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie Holzspäne, Holzstücke, Holzpellets, Holzkohle oder Propangas NICHT in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder geschlossenen Räumen.
- **NUR IM FREIEN VERWENDEN, wo für gute Lüftung gesorgt ist.**



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

WARNUNG! Dieser Grillen wird sehr heiß. Bewegen Sie den Grill nicht während des Betriebs.
WARNUNG! Zugängliche Teile können bei Gebrauch heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.
WARNUNG! Nicht in Räumen verwenden!
WARNUNG! Zum Entzünden oder erneuten Entzünden des Feuers im Grill keinen benzinartigen Laternenbrennstoff, Kerosin, Kohleanzünder oder ähnliche Flüssigkeiten verwenden. Solche Flüssigkeiten bei Gebrauch des Grills fernhalten.
WARNUNG! Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Kinder oder Haustiere in Reichweite des Grills sind streng zu beaufsichtigen.
WARNUNG! Verwenden Sie keine zündbeschichtete Holzkohle!
WARNUNG! Brandgefahr! Nicht überfeuern. Wenn die Flamme aus dem Grill austreten, ist er überfeuert. Übermäßiges Feuern kann Kreosot entzünden oder den Grill beschädigen.
WARNUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder erneuten Anzünden! Nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3 verwenden!
BEFOLGEN SIE DIESE RICHTLINIEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE, IHRE FAMILIE ODER ANDERE DURCH DIESES FARBLOSE, GERUCHLOSE GAS VERGIFTET WERDEN.

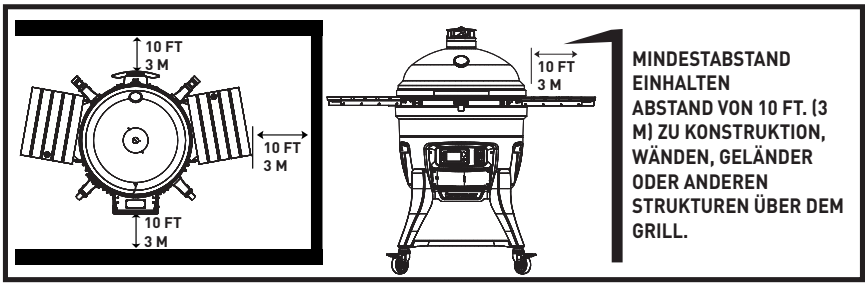
• Machen Sie sich mit den Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung, wie z. B. Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrtheit vertraut. Kohlenmonoxid reduziert den Sauerstofftransport im Blut. Niedrige Blutsauerstoffwerte können zu Bewusstlosigkeit und zum Tod führen.
• Suchen Sie einen Arzt auf, wenn bei Ihnen oder anderen beim Kochen oder in der Nähe des Geräts Symptome einer Erkältung oder grippeähnliche Symptome auftreten. Eine Kohlenmonoxidvergiftung kann leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden und wird oft zu spät erkannt.
• Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.

Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, für Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.

Holzkohle NICHT enthalten

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie den Grillen nicht in geschlossenen und/oder bewohnten Räumen, z. B. Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Betreiben Sie den Grill nicht unter Überdachungen wie Dacheindeckungen, Carports, Markisen oder Überhängen.
- Verwenden Sie den Grill immer in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden Brandschutzvorschriften.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Muttern, Schrauben und Bolzen fest und sicher sind.
- Der Grill ist NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH BESTIMMT.
- Halten Sie mindestens 3 Meter Abstand von brennbaren Materialien wie Holz, Trockenpflanzen, Gras, Pinsel, Papier oder Leinwand.
- Platzieren Sie keine Isolierung in den Mindestfreiraum um den Grill.Verwenden Sie den Grill



nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Nicht von Kamado Joe gelieferte Zubehörteile werden NICHT empfohlen und können Verletzungen verursachen.
- Die Verwendung von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill zu montieren und sicher zu bedienen.
- Halten Sie während des Grillbetriebs jederzeit einen Feuerlöscher griffbereit.
- Halten Sie beim Kochen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereit.
- Im Falle eines Öl- oder Fettbrandes nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC kann unter Umständen das Feuer eindämmen.
- Verwenden Sie den Grill auf einer ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche wie Erde, Beton, Ziegel oder Stein. Eine Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) ist für diesen Zweck möglicherweise nicht akzeptabel.
- Der Grill MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie den Grill nicht auf Tische oder Theken. Bewegen Sie den Grill NICHT über unebene Oberflächen.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf hölzernen oder brennbaren Oberflächen.
- Halten Sie den Grill sauber und frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Wärme. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe. Schützen Sie die Hände immer mit rutschfesten Ofenhandschuhen o. Ä.
- Erlauben Sie Aktivitäten in der Nähe des Grills während oder nach dem Gebrauch NICHT, bis er abgekühlt ist.

⚠ WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie nur Zubehör, das für dieses Gerät bestimmt ist.
- Verwenden Sie nur Produkte, die für diesen Ofen bestimmt sind.
- Verwenden Sie beim Grillen niemals Kochgeschirr aus Glas, Kunststoff oder Keramik. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in den Grill.
- Bewegen Sie den Grill während des Gebrauchs nicht. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen (unter 45 °C), bevor Sie ihn bewegen oder lagern.
- Lagern Sie den Grill nicht mit heißer Asche oder Holzkohle im Grill. Nur lagern, wenn das Feuer vollständig erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Heizung. LESEN SIE DIE HINWEISE ZUR GEFAHR KOHLENMONOXID.
- Der Grill ist während des Gebrauchs HEISS und bleibt auch danach und während des Abkühlvorgangs HEISS. Lassen Sie VORSICHT walten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/ Handschuhe.
- Schlagen und stoßen Sie NICHT gegen den Grill, um Verletzungen, Schäden am Grill oder Verschütten/Spritzen heißer Kochflüssigkeit zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel vom Grill nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten Schutzhandschuhe/Fäustlinge oder lange, robuste Kochwerkzeuge.
- Berühren Sie die HEISSEN Oberflächen nicht.
- Der Grill ist während des Gebrauchs HEISS. Halten Sie Gesicht und Körper von Lüftungsschlitzen und beim Öffnen des Deckels fern, um Verbrennungen zu vermeiden. Während des Gebrauchs werden Dampf und heiße Luft ausgestoßen.
- Wenn Sie über 175 °C garen, sollten Sie den Grill jedes Mal vorsichtig öffnen, wenn Sie die Grillhaube anheben, um einen Flammenrückschlag zu vermeiden, d. h. einen Anstieg der weißglühenden Hitze, der durch die Sauerstoffzufuhr verursacht wird. Öffnen Sie den Deckel teilweise 5 bis 8 cm und lassen Sie die Wärme etwa 5 Sekunden lang entweichen, um Flammenrückschlag zu verhindern.
- Die Lüftungsklappen sind HEISS, wenn der Grill in Gebrauch ist und während des Abkühlens. Tragen Sie beim Einstellen Schutzhandschuhe.
- ACHTUNG! Wenn der Grill im automatischen Modus betrieben wird, muss die untere Lüftung immer vollständig geschlossen sein.
- Grill kocht mit offener Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von Flammen fern. Lehnen Sie sich beim Anzünden NICHT über den Grill. Lose Haare und Kleidung können Feuer fangen.
- Behindern Sie den Verbrennungs- und Lüftungsstrom NICHT.
- Decken Sie die Grillroste nicht mit Metallfolie ab. Dadurch wird Hitze eingeschlossen und der Grill kann beschädigt werden.
- Lassen Sie HEISSE Kohlen oder Asche niemals unbeaufsichtigt.
- Der Brennstoff muss vor Gebrauch mindestens 30 Minuten glühend heiß gehalten werden.
- Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht gebildet hat.
- Entfernen Sie die Ascheschublade nicht, solange Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie den Grill handhaben oder das Feuer bedienen. Verwenden Sie beim Hinzufügen von Holz oder Holzkohle Schutzhandschuhe oder lange, stabile Werkzeuge.
- Verwenden Sie niemals Kohle-Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder ähnliche flüchtige Flüssigkeiten zum Entzünden von Holzkohle. Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder den Tod verursachen.
- Die maximale Menge an Holzkohle für den Konnected Joe™ ist 10 Pfund. (4,5 kg). Kohlerost niemals überfüllen. Dies kann zu schweren Verletzungen sowie Schäden am Grill führen.
- Verwenden Sie KEINE Match Light Holzkohle.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.

⚠ WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

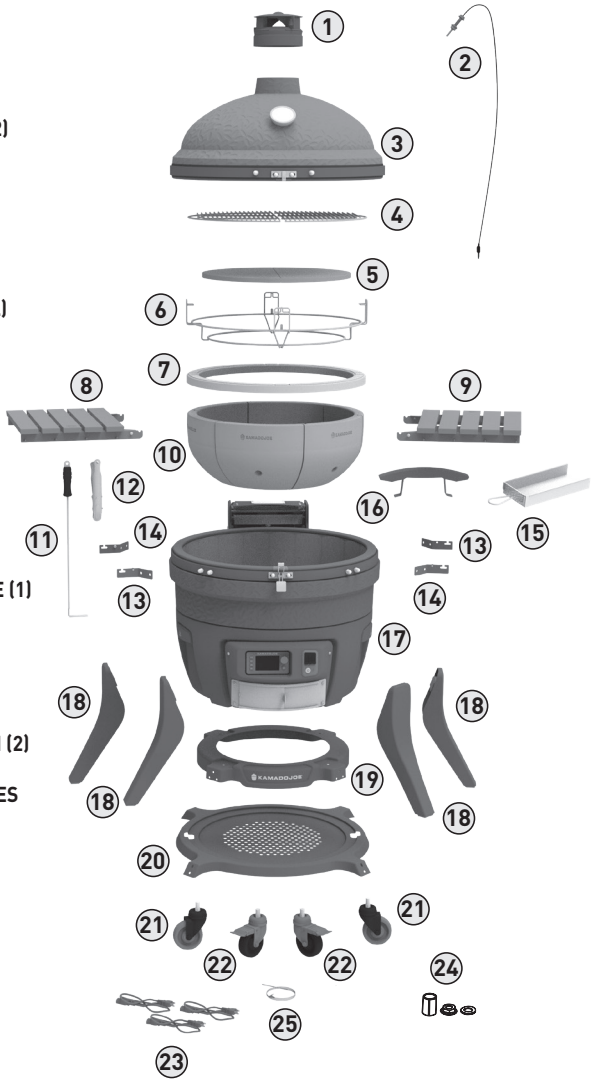
- Tragen Sie beim Heben Schutzhandschuhe und seien Sie äußerst vorsichtig. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden: 1) Schließen Sie das Gerät erst an das Stromnetz an, wenn es vollständig montiert und betriebsbereit ist. 2) Verwenden Sie nur zugelassene geerdete Steckdosen. 3) Nicht während eines Gewitters verwenden. 4) Setzen Sie das Gerät niemals Regen oder Wasser aus.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag Kabel, Stecker oder Bedienfeld nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt wurde.
- Ersetzen Sie ein beschädigtes Netzkabel durch ein spezielles Kabel oder eine Baugruppe, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Verwenden Sie Verlängerungskabel mit größter Sorgfalt.
- Beachten Sie bei Verlängerungskabeln Folgendes: 1.) Die angegebene elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels muss mindestens der elektrischen Nennleistung des Geräts entsprechen. 2.) Das Kabel darf nicht über einer Theken- oder Tischplatte verlegt werden, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
- Verlängerungskabel für den Außenbereich müssen mit Produkten für den Außenbereich verwendet werden und sind mit dem Suffix „W“ und dem Hinweis „Geeignet für die Verwendung mit Geräten für den Außenbereich“ gekennzeichnet.
- VORSICHT – Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, das Verlängerungskabel trocken halten und nicht auf dem Boden verlegen.
- Hängen Sie das Kabel nicht an heiße Oberflächen und vermeiden Sie den Kontakt damit.
- Legen Sie das Kabel nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
- Schalten Sie zum Trennen die Steuerung auf „OFF“ (AUS), den Grill auf „OFF“ (AUS) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher o. Ä.
- Betreiben Sie den Grill immer auf einer ebenen Fläche.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Kinder oder Haustiere in Reichweite des Grills sind streng zu beaufsichtigen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät verfügt nur zu Funktionszwecken über einen Erdungsanschluss.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA versorgt werden.
- Es muss an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen untersucht werden und das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel beschädigt ist.

⚠ ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

220 bis 240 V AC, 50/60 HZ, 475 bis 590 W, 3-poliger geerdeter Stecker.

TEILELISTE

1. OBERE LÜFTUNG (1)
2. TEMPERATURSONDE (1)
3. GRILLDOM (1)
4. HALBMOND-KOCHROSTE (2)
5. KERAMIK-WÄRMEABWEISER (2)
6. DIVIDE & CONQUER® FLEXIBLER GRILLROST (1)
7. FEUERKAMMERRING AUS EDELSTAHL (1)
8. LINKE SEITENABLAGE (1)
9. RECHTE SEITENABLAGE (1)
10. AMP (ADVANCED MULTI-PANEL) KERAMIK-FEUERKAMMER (6)
11. ASCHEWERKZEUG (1)
12. GRILLZANGE (1)
13. HALTERUNGEN FÜR SEITENABLAGEN (2)
14. HALTERUNGEN FÜR SEITENABLAGEN (2)
15. HERAUSZIEHBARE ASCHENSCHUBLADE (1)
16. GRIFF VORN (1)
17. GEHÄUSE DES KONNECTED JOE (1)
18. BEINE (4)
19. PLATTE OBEN(1)
20. BODENPLATTE (1)
21. NICHT ARRETIERBARE LENKROLLEN (2)
22. FESTSTELLBARE LENKROLLEN (2)
23. NETZKABEL (3)
24. WERKZEUGSATZ ZUM LÖSEN DES SCHARNIERS (1)
25. FLEISCHSONDE (1)



EINRICHTUNG DES GRILLS

AUSPACKEN DES GRILLS

1 Schneiden Sie die Kunststoffbänder durch und entfernen Sie die obere Wand und die Seitenwände des Versandbehälters.

2 Stellen Sie die Grillwagenverpackung beiseite.

3 Öffnen Sie die Haube des Grills und entfernen Sie die Komponenten aus dem Inneren des Grills. Behandeln Sie die inneren Keramikteile mit Sorgfalt.

KAMADO JOE GRILL WAGEN

1 Bauen Sie den Grillwagen zusammen.

2 Sobald die internen Komponenten des Grills entfernt wurden, heben Sie den Grill aus dem Behälter und in den Wagen. Aufgrund des Gewichts dieses Grills empfehlen wir dringend, dass diese Aufgabe von zwei Personen durchgeführt wird. Heben Sie den Grill nur an den hinteren und seitlichen Griffen an. Heben Sie den Grill NICHT an den seitlichen Ablagelaschen, am Scharnier oder am vorderen Griff an. Tragen Sie beim Heben Schutzhandschuhe und seien Sie äußerst vorsichtig.

3 Positionieren Sie den Grill im Wagen. Die untere Grillöffnung muss zur Vorderseite des Wagens zeigen. Die Vorderseite des Wagens ist die Seite mit den beiden feststellbaren Rollen.

KONNECTED JOE™ ANLEITUNG FÜR EINBAUGERÄTE

WICHTIGE INSTALLATIONSHINWEISE:

Bitte verwenden Sie diese allgemeine Anleitung für die Installation Ihres Konnected Joe in einer eingebauten Außenküche oder einem Grilltisch. Wir empfehlen dringend, den tatsächlich installierten Grill zu vermessen. Die Zeichnung ist nicht maßstabsgetreu.

Der Tisch ist am Boden oder an der Wand zu befestigen. Für den Einbau sind nichtentflammbare Materialien erforderlich.

ANFORDERUNGEN AN DEN TISCH:

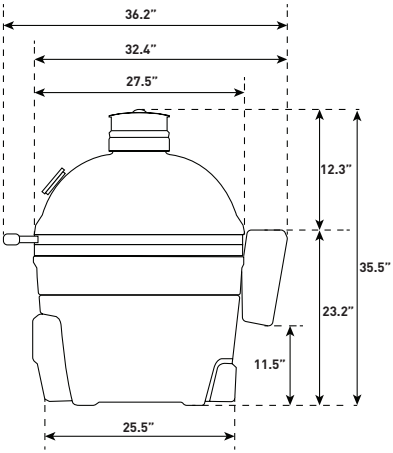
MATERIALIEN: Stellen Sie sicher, dass die verwendeten Materialien nichtentflammbar sind und hohen Temperaturen standhalten.

UNTERTEIL: Stellen Sie sicher, dass direkt unter dem Grill ein Freiraum mit einem Durchmesser von 42 cm (16,5 Zoll) vorhanden ist, damit kühle Luft den Boden des Grills erreichen kann. Es ist äußerste Vorsicht geboten, da Funken und heiße Asche auf den Boden des Grills fallen können.
Hinweis: Die Kamado Joe-Keramikfüße dürfen nicht verwendet werden, wenn dieser Freiraum unter dem Grill nicht vorhanden ist. Der Freiraum ist unbedingt erforderlich, und die Keramikfüße sind mit dem Konnected Joe NICHT kompatibel.

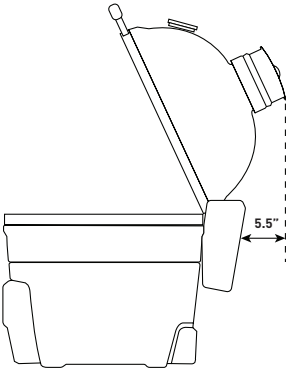
ZUGANG: Stellen Sie sicher, dass auf den Netzschalter an der Rückseite zugegriffen werden kann. Stellen Sie den Zugang zur Vorderseite sicher, so dass das Kontrol Board und die Ascheschublade nicht blockiert sind.

FREIRAUM: Stellen Sie sicher, dass zwischen der Tischoberseite und dem Rand des Grills Platz vorhanden ist. Die Tischoberseite darf den Grill NICHT direkt berühren.

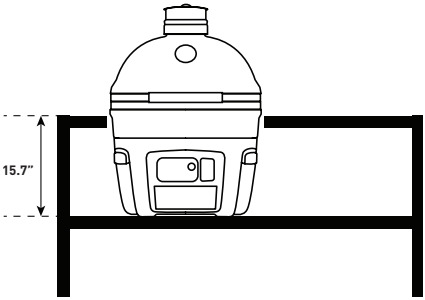
SEITENANSICHT



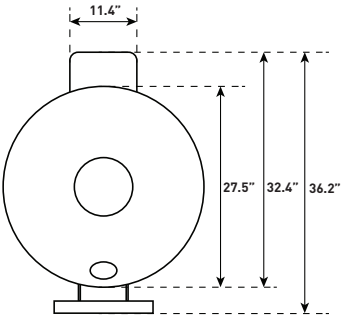
FREIRAUM



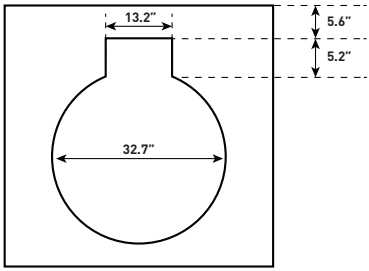
TISCHVORDERSEITE



DRAUFSICHT



TISCHOBERSEITE



SCHNELLSTARTANLEITUNG

WARNUNG – Verwenden Sie zu keinem Zeitpunkt einen externen Lüfter und/oder Regler.

INBETRIEBNAHME

Der Konnected Joe kann im „klassischen Kochmodus" oder im „automatischen Kochmodus" betrieben werden. Der klassische Modus bietet Ihnen ein traditionelles Kamado-Kocherlebnis. Im automatischen Modus verwendet der Grill das Kontrol Board™ und den Kontrol Fan™ und regelt die Temperatur automatisch.

KLASSISCHER MODUS:

1. Holzkohle in die Feuerkammer geben und mit einem oder zwei Anzündern anzünden. Sie können die Holzkohle auch ohne Feueranzünder anzünden. Drücken Sie die AFS-Taste (automatischer Feueranzünder), um das Element zu aktivieren und die Holzkohle zu entzünden. Das Element ist eingeschaltet, wenn das rote Licht leuchtet. Das Element bleibt für 15 Minuten eingeschaltet. Der Zünder schaltet sich automatisch aus, wenn die Grilltemperatur 54 °C (130 °F) überschreitet. Sie können auch die AFS-Taste gedrückt halten, um das Element bei Bedarf auszuschalten.
2. Lassen Sie die Haube 10 Minuten lang geöffnet, wobei die untere Lüftung vollständig geöffnet ist.
3. Schließen Sie die Haube.
4. Schließen Sie die obere und untere Lüftung, wenn dieHaubentemperatur innerhalb von 10 °C zum Temperaturziel liegt.

AUTOMATISCHER MODUS:

HINWEIS – Wenn der Deckel zum ersten Mal geöffnet wird, nachdem der Regler eingeschaltet wurde, erscheint der Zubehörbildschirm. Bitte lesen Sie den Abschnitt zum Zubehörbildschirm im Benutzerhandbuch.

1. Entfernen Sie die verbleibende Asche von einem vorherigen Kochvorgang aus der Feuerkammer. Alte Asche beeinträchtigt das Anzünden der Holzkohle. Es wird empfohlen, die Feuerkammer und die Ascheschublade mit dem Aschewerkzeug auszukratzen und zu reinigen. Reinigen Sie das Gerät, wenn es kalt ist.
2. Holzkohle in die Feuerkammer geben.
3. Schließen Sie die untere Lüftung vollständig. ACHTUNG! Wenn der Grill im automatischen Modus betrieben wird, muss die untere Lüftung immer vollständig geschlossen sein.
4. Schließen Sie die Haube.
5. Schalten Sie den Grill mit dem Schalter auf der Rückseite ein. Schalten Sie den Regler ein.
6. Stellen Sie die Temperatur auf dem Regler ein und positionieren Sie die Lüftungen wie beschrieben.
7. Drücken Sie die AFS-Taste (automatischer Feueranzünder), um das Element zu aktivieren und die Kohle anzuzünden. Das Element ist eingeschaltet, wenn das rote Licht leuchtet.Das Element bleibt für 15 Minuten eingeschaltet. Der Zünder schaltet sich automatisch aus, wenn die Grilltemperatur 54 °C (130 °F) überschreitet. Sie können auch die AFS-Taste gedrückt halten, um das Element bei Bedarf auszuschalten.

AFS-TASTE

TEMPERATURREGELUNG

KLASSISCHER MODUS:

Um die Temperatur zu senken, verringern Sie den Luftstrom durch den Grill, indem Sie die Lüftung schließen. Umgekehrt erhöhen Sie die Temperatur, indem Sie die Lüftung öffnen. Die Anpassung über die Lüftungen erfolgt nicht sofort. Warten Sie 10 bis 15 Minuten, bis sie wirksam wird. Da der keramische Kamado Joe die Wärme so gut speichert, kann es einige Zeit dauern, bis er vollständig aufgeheizt ist. Geben Sie dem Grill 20 bis 40 Minuten Zeit, damit sich die Temperatur stabilisiert, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

AUTOMATISCHER MODUS:

ACHTUNG! Wenn der Grill im automatischen Modus betrieben wird, muss die untere Lüftung immer vollständig geschlossen sein. Der Konnected Joe regelt die eingestellte Temperatur im automatischen Modus automatisch. Bitte stellen Sie sicher, dass die obere Lüftung wie auf dem Bedienfeld beschrieben eingestellt ist. Da der keramische Kamado Joe die Wärme so gut speichert, kann es einige Zeit dauern, bis er vollständig aufgeheizt ist. Geben Sie dem Grill 20 bis 40 Minuten Zeit, damit sich die Temperatur stabilisiert, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Wärmeabweiser dürfen bei gewünschten Temperaturen über 205 °C NICHT installiert werden. Wenn Sie mit Temperaturen unter 205 °C grillen, verwenden Sie am besten Wärmeabweiser.

Für eine optimale Temperaturregelung im automatischen Modus den Deckel möglichst geschlossen halten.

ABKÜHLEN

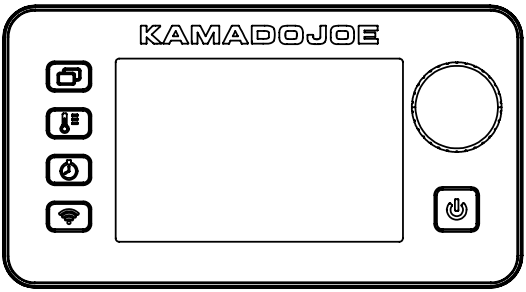
KLASSISCHER MODUS:

1. Wenn Sie mit dem Garen fertig sind, schließen Sie die untere Lüftung vollständig.
2. Sobald die Temperatur unter 205 °C fällt, schließen Sie die obere Lüftung.
3. Decken Sie den Grill erst ab, wenn sich die Haube kühl anfühlt.

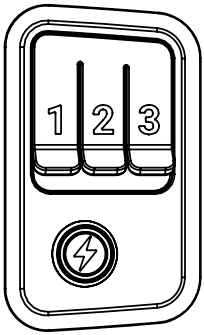
AUTOMATISCHER MODUS:

1. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie den Regler und den Grill aus.
2. Die untere Lüftung bleibt vollständig geschlossen.
3. Sobald die Temperatur unter 205 °C fällt, schließen Sie die obere Lüftung.
4. Decken Sie den Grill erst ab, wenn sich die Haube kühl anfühlt.

KONTROL BOARD™



3 FLEISCHSONDEN



Power – Drücken Sie die Taste, um den Regler einzuschalten. Halten Sie sie gedrückt, um den Regler auszuschalten.

AFS (automatischer Feueranzünder) – Drücken Sie die Taste, um das Element zum Zünden der Holzkohle zu aktivieren. Das Element ist eingeschaltet, wenn das rote Licht leuchtet. Das Element bleibt für 15 Minuten eingeschaltet. Der Zünder schaltet sich automatisch aus, wenn die Grilltemperatur 54 °C (130 °F) überschreitet. Sie können auch die AFS-Taste gedrückt halten, um das Element bei Bedarf auszuschalten.

Screen Cycle (Bildschirmzyklus) – Drücken Sie die Taste, um durch verschiedene Regler-Ansichten zu blättern.

Set Temperature (Temperatur einstellen) – Taste drücken. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Temperatur. Drücken Sie die Taste erneut, um die Temperatur einzustellen.

Zeit einstellen:

Countdown-Timer

1. Knopf drücken.
2. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschten Stunden.
3. Drücken Sie die Taste, um die Stunden einzustellen.
4. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschten Minuten.
5. Drücken Sie die Taste, um die Minuten einzustellen. Der Timer wird gestartet.
6. Drücken Sie die Taste, um den Timer anzuhalten und wieder zu starten.
7. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Timer zurückzusetzen.

Count-Up-Timer

1. Taste gedrückt halten.
2. Der Timer beginnt ab 00:00 aufwärts zu zählen. Der Timer zählt in Minuten:Sekunden und dann in Stunden:Minuten.
3. Drücken Sie die Taste, um den Timer anzuhalten und erneut zu starten.
4. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Timer zurückzusetzen.

Bildschirmschonermodus:

Halten Sie die Bildschirmzyklustaste gedrückt, um den Bildschirmschonermodus zu aktivieren. Im Bildschirmschonermodus bleiben alle eingestellten Temperaturen und Timer aktiv. Der Bildschirm wird schwarz und das Kamado Joe-Logo pulsiert abgeblendet auf dem Bildschirm. Um den Bildschirmschonermodus zu verlassen, drücken Sie eine beliebige Taste. Der Bildschirmschonermodus wird auch deaktiviert, wenn ein Fleischthermometer die eingestellte Temperatur erreicht hat, ein zuvor eingestellter Timer erreicht ist, der Status „Deckel offen" aktiviert ist oder eine Fehlermeldung ausgelöst wird.

Zubehörmodus:

Wenn der Deckel zum ersten Mal nach dem Einschalten des Reglers geöffnet wird, erscheint der Zubehörbildschirm. Wenn Sie eines der aufgeführten Zubehörteile verwenden möchten, drücken Sie die entsprechende Taste am Regler des entsprechenden Zubehörs. Wenn Sie kein Zubehör verwenden möchten, schließen Sie den Deckel. Das ausgewählte Zubehör erscheint in allen Modi außer im Grafikmodus in der oberen rechten Ecke des Bildschirms. Nehmen Sie die normale Verwendung des Reglers wieder auf, um Temperaturen, Timer und Fleischsonden einzustellen.

Volle Grillplatte:

Bitte beachten Sie, dass der Zubehörmodus für eine Grillplatte gedacht ist,
die die gesamte Kochfläche ausfüllt. Betreiben Sie den Grill unter normalen Bedingungen mit einer Halbmond-Grillfläche. Bei Verwendung einer Grillplatte, ist es am besten, den Deckel zu schließen, damit der Grill die Temperatur regulieren kann.

Wie kann man am Grillregler von Fahrenheit auf Celsius oder von Celsius auf Fahrenheit umschalten?

SCHRITT 1: Grill durch Betätigen des Schalters an der Rückseite ausschalten
SCHRITT 2: Grill durch Betätigen des Schalters an der Rückseite einschalten (der Grill piept, der Regler schaltet sich ein und wird dann schwarz)
SCHRITT 3: Während der Regler schwarz ist, die Taste zur Temperatureinstellung drücken und GEDRÜCKT HALTEN
SCHRITT 4: Netzschalter am Regler drücken
SCHRITT 5: Knopf drehen, um von F auf C oder von C auf F umzuschalten
HINWEIS: Sie können auch in der App von C auf F oder von F auf C umschalten.

Grill mit Smart-Gerät(en) koppeln (BLUETOOTH+WIFI):

1. Laden Sie die Kamado Joe App aus dem Apple App Store oder Google Play Store auf das (die) Smart-Gerät(e) herunter.
   HINWEIS – Während des normalen Betriebs kann es bei der App zu einer leichten Verzögerung bei den Messwerten der Grillsteuerung kommen.

2. Sobald der Download abgeschlossen ist, öffnen Sie die Kamado Joe App und befolgen Sie die Anweisungen zum Koppeln des Bluetooth + WIFI-Grills mit dem Smart-Gerät.
   HINWEIS: Bitte stellen Sie sicher, dass das WLAN-Netzwerk 2,4 GHz unterstützt. Wenn Sie einen Dual-Band-Router (2,4 GHz und 5 GHz) haben, wählen Sie das 2,4-GHz-Netzwerk. Beide Netzwerke müssen unterschiedliche Namen haben, damit sie korrekt gekoppelt werden können.

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Grill darf nur betrieben werden, wenn die folgenden zwei Bedingungen erfüllt sind:

1. Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen.
2. Dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können. Versuchen Sie, die Interferenz durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

FCC-Warnung

Änderungen oder Modifikationen an diesem Grill, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts aufheben.

FCC-Erklärung

Das Gerät wurde geprüft und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Regeln. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in einer Wohnanlage bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann sie ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es schädliche Störungen des Funkverkehrs verursachen.

Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät den Radio- oder Fernsehempfang stört, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann, unternimmt der Benutzer eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen, um die Störung zu beheben:

1. Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder positionieren Sie sie neu.
2. Vergrößern Sie den Abstand zwischen Gerät und Empfänger.
3. Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose in einem anderen Stromkreis als dem, an den der Empfänger angeschlossen ist.
4. Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Hilfe zu erhalten.

Hinweis: Wenn die Verbindung unterbrochen wird, setzt der Grill den Betrieb wie programmiert fort. Wenn die Kopplung oder Verbindung fehlschlägt, kann der Grill über das Bedienfeld bedient werden,

Wireless-Sender

Sender- und WLAN-Eigenschaften = RF 0dBM / 2412-2484 MHz

EINSTELLUNGEN DES AIR-LIFT-SCHARNIERS

Die Voreinstellungen des Air Lift Scharniers des Konnected Joe sorgen für ideales Gleichgewicht und Stabilität. Befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie darüber hinaus die gewünschten Anpassungen vornehmen möchten.

Vorsicht: Air Lift Scharnier steht unter hoher Spannung.

KONNECTED JOE SCHARNIER

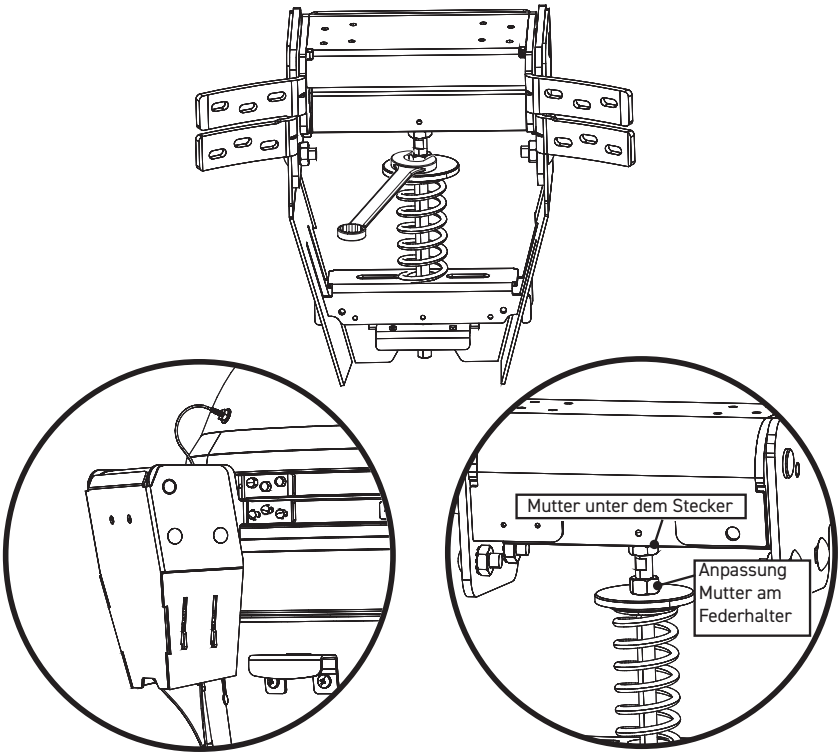
1 Öffnen Sie die Haube des Konnected Joe Grills.

2 Setzen Sie den 17-mm-Schraubenschlüssel auf die Mutter oben auf der Federhalterung (siehe Abbildung 1).

3 Um das Anheben der Haube zu erleichtern, drehen Sie den 17-mm-Schraubenschlüssel wie abgebildet im Uhrzeigersinn. Entfernen Sie den Schraubenschlüssel und überprüfen Sie die Haubenwirkung bei jeder vollen Umdrehung der Mutter. Wenn Sie möchten, dass sich die Haube schwerer anfühlt, drehen Sie die Mutter gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie den Schraubenschlüssel und überprüfen Sie die Haubenwirkung bei jeder vollen Umdrehung der Mutter. Achten Sie beim Einstellen darauf, dass die Mutter die Mutter unter dem Stecker nicht berühren darf (siehe Abbildung 1).

SICHERHEITSHINWEISE ZUM SCHARNIER

Bauen Sie das Scharnier nicht ohne die geeigneten Werkzeuge vom Grill ab. Es dürfen nur geringfügige Anpassungen am Gewicht der Haube vorgenommen werden.



Air Lift Scharnier

Einschub 1

SICHERHEITSHINWEISE ZUM DEMONTAGEWERKZEUG

SCHARNIER

Bauen Sie das Scharnier und die Bänder nur mit dem Demonatage-Werkzeugsatz vom Grill ab.

DEMONTAGEWERKZEUG

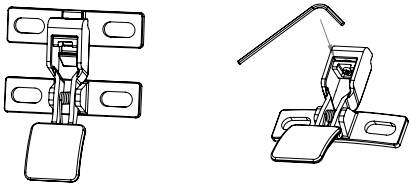
Installieren Sie den Demontage-Werkzeugsatz. Befestigen Sie zuerst den Abstandhalter, dann die Unterlegscheibe und anschließend die Sechskantmutter an der Federhalterung an der Unterseite des Scharniers. Durch die Installation des Demontage-Werkzeugs löst sich die Spannung der Feder und sie können das Scharnier und die Bänder sicher vom Grill entfernen.

ANPASSUNGEN DER VERRIEGELUNG

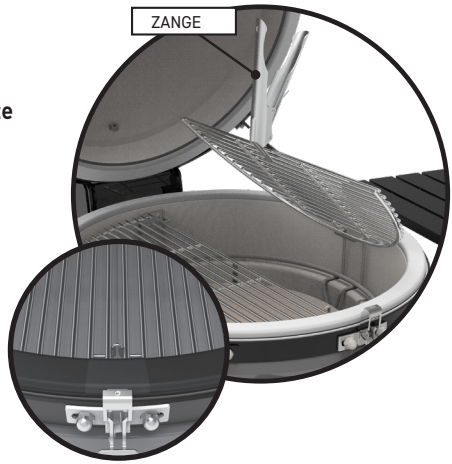
Die Voreinstellungen der Verriegelung des Konnected Joe verschließen ihn ultradicht. Nehmen Sie die Anpassungen bei Bedarf gemäß diesen Anweisungen vor.

VERRIEGELUNG DES KONNECTED JOE

Verwenden Sie zum Anziehen und Lösen der Verriegelung einen kleinen Inbusschlüssel. Passen Sie die Stellschraube an, um die Verriegelungsplatte abzusenken, und fügen Sie einen Abstandhalter hinzu. Bringen Sie anschließend die Verriegelungsplatte wieder an und ziehen Sie die Stellschraube fest.



Zange



Verwenden Sie zur Handhabung der Grillroste die Grillzange.

ACHTUNG – Grillroste sind heiß!

Verwenden Sie die Grillzange, um die Grillroste während des Grillens neu zu positionieren.
Hinweis – Die Roste sollten möglichst dicht beieinander liegen.

Reinigung und Pflege

Der Kamado Joe-Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und die allgemeine Pflege und Wartung ist minimal. Der beste Weg, den Kamado Joe vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung. Leicht rissiges Porzellan, auch Craquelé genannt, ist natürlich und charakteristisch.

SELBSTREINIGEND

1 Holzkohle hinzufügen und anzünden.
2 Den flexiblen Grillrost Divide & Conquer® in der obersten Position installieren und beide Wärmeabweiser auf der Zubehörablage.
3 Im klassischen Kochmodus die oberen und unteren Lüftungen vollständig schließen, bis die Temperatur im Grill bei geschlossener Haube auf 315 °C ansteigt.
4 Die Temperatur 15 bis 20 Minuten bei etwa 315 °C halten.
5 Die untere Lüftung vollständig schließen, weitere 15 bis 20 Minuten warten und dann die obere Lüftung schließen.

Bei diesem Vorgang werden Rückstände im Grill verbrannt. Bürsten Sie die Grillroste vor dem erneuten Grillen mit einer handelsüblichen Grillbürste ab. Bürsten Sie die Keramik und die Wärmeleitbleche mit einer weichen Bürste. Schaufeln oder saugen Sie die gesamte kalte Asche vom Boden des Grills ab. Wenn die Wärmeabweiser bei regelmäßigem Gebrauch schmutzig werden, drehen Sie sie vor dem nächsten Kochvorgang um und die Hitze entfernt die unerwünschten Rückstände.

Ein- bis zweimal im Jahr sollten Sie im Grill gründlicher reinigen. Entfernen Sie die Feuerkammerplatten von der Innenseite des Grills. Entfernen Sie Asche oder Schmutz. Verwenden Sie eine Bürste mit weichen Borsten, um die innere Keramikoberfläche zu reinigen, und saugen Sie alle kalten Rückstände von der Unterseite des Grills ab, bevor Sie die internen Komponenten wieder installieren.

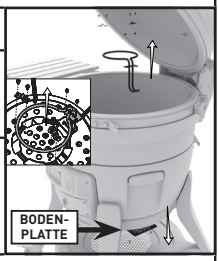
DICHTUNG

Selbstreinigung durch natürlichen Wärmekreislauf empfohlen. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel für die Dichtung. Falls unbedingt erforderlich, wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit vorsichtig ab. Bürsten oder reiben Sie die Dichtung beim Reinigen nicht ab. Übermäßiges Reiben kann Verschleiß verursachen.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Problembehebung

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Regler nicht eingeschaltet	Grill nicht eingeschaltet	Überprüfen Sie den Schalter auf der Rückseite des Grills.
	Regler nicht eingeschaltet	Drücken Sie den Netzschalter auf dem Bedienfeld.
	Nicht angeschlossen	Schließen Sie das Kabel an der Rückseite des Grills an und stecken Sie es in die Steckdose.
	Schutzschalter ausgelöst	Überprüfen Sie den Schutzschalter der Wandsteckdose und setzen Sie ihn zurück, wenn er ausgelöst wurde.
	Elektrostatische Aufladung	Wenn das Produkt durch elektrostatische Entladung gestört wird, startet der Regler möglicherweise neu und wechselt dann in den Standby-Modus. Starten Sie den Regler erneut, um den normalen Betrieb wiederherzustellen. Das ist ein normales Verhalten des Reglers.
Lüfter nicht eingeschaltet	Tiefensonde erreicht die eingestellte Temperatur nicht	Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Lüfter aus. Sobald die Schranktemperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, startet der Lüfter erneut. Der Lüfter regelt die eingestellte Temperatur anschließend automatisch.
	Haubendeckel ist geöffnet	Aus Sicherheitsgründen sollte der Lüfter das Feuer nicht schüren, wenn der Deckel geöffnet ist. Sobald der Deckel geschlossen ist, läuft der Lüfter normal weiter.
	Deckelschalter nicht eingerastet	Der Deckelschalter stellt möglicherweise keinen Kontakt her, wenn die Haube geschlossen ist. Wenn die Haube geschlossen ist und der Lüfter nicht eingeschaltet ist, obwohl er in Betrieb sein sollte, benötigen Sie möglicherweise einen neuen Deckelschalter.
	ERROR – Max Temp Fehler P	Siehe unten.
Langsames Erhitzen	Ältere Ascheablagerungen	Bevor Sie das Gerät starten, entfernen Sie verbliebene Aschereste aus der Feuerkammer und aus der Ascheschublade. Ascheablagerungen können das ordnungsgemäße Anzünden der Holzkohle verhindern.
	Wenig Holzkohle	Feuerkammer mit Holzkohle befüllen.
	Deckel ist geöffnet	Deckel schließen.
	Lüfter nicht eingeschaltet	Siehe den entsprechenden Abschnitt.
Element nicht eingeschaltet	AFS-Taste nicht gedrückt	Stellen Sie sicher, dass die AFS-Taste gedrückt wurde und die Taste rot leuchtet.
	Element beschädigt	Schalten Sie die die Hauptstromversorgung des Grills aus. Entfernen Sie die Bodenplatte. Das Element vom Grill entfernen, die Isolierung muss erhalten bleiben und auf visuelle Schäden untersuchen.
	Element sitzt nicht ordnungsgemäß	Schalten Sie die die Hauptstromversorgung des Grills aus. Entfernen Sie die Bodenplatte. Element vollständig vom Grill entfernen, Isolierung muss erhalten bleiben, Element wieder anschließen zum Grillen und darauf achten, dass das Element vollständig in die Stecker gedrückt wird.
FEHLER: Sondenfehler – P	Tiefensonde defekt	Überprüfen Sie, ob die Tiefensonde an der Rückseite des Grills angeschlossen ist.
		Überprüfen Sie, dass der Anschluss der Tiefensonde fest sitzt.
		Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz im Tiefensondenschacht befindet.
		Trennen Sie das Gerät von der Wandsteckdose, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es wieder an.
FEHLER: Sondenfehler - M	Fleischsonde defekt	Wenden Sie sich an den Kamado Joe-Kundendienst.
FEHLER: Zeitüberschreitung beim Start	Die Holzkohle entzündet sich nicht. Das Gerät erhitzt sich in weniger als 20 Minuten nicht auf 65 °C.	Stellen Sie sicher, dass sich keine alte Asche in der Feuerkammer befindet.
		Stellen Sie sicher, dass die AFS-Taste gedrückt wurde und das Element funktioniert.
		Stellen Sie sicher, dass die Lüftungen gemäß dem klassischen oder automatischen Modus richtig platziert sind.
		Stellen Sie sicher, dass genug Holzkohle vorhanden ist.
		Neu starten
FEHLER: Max. Temp Fehler – P	Grill überhitzt	Grill ausschalten.
		Überprüfen Sie die Ursache der Überhitzung. – Fettfeuer – Lüfterstörung
		Ursache der Überhitzung beseitigen.
		Grill neu starten.
FEHLER: Max Temp Fehler – M	Temperatur der Fleischsonde überschreitet 149 °C	Entfernen Sie die Fleischsonde mit Schutzhandschuhen vom Gerät.
		Vom Regler trennen.
		Fleischsonde abkühlen lassen.



HERSTELLERGARANTIE

Diese Garantie gilt für alle Kamado Joe® Produkte.

Lifetime-Herstellergarantie auf Keramikteile
Kamado Joe® garantiert, dass die wichtigsten Keramikteile dieses Kamado Joe® Grills und Smokers frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, und zwar so lange, wie der Originalkäufer den Grill besitzt.

5 Jahre Garantie auf Metallteile und Kettle Joe Grills
Kamado Joe® garantiert, dass wichtige Metall- und Gusseisenteile dieses Kamado Joe® Grills und Smokers in einem Zeitraum von fünf (5) Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

3 Jahre Garantie auf elektronische Komponenten, Wärmeabweiser und Pizzasteine
Kamado Joe® garantiert, dass die elektronischen Komponenten dieses Kamado Joe® Grills und Smokers in einem Zeitraum von drei (3) Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

2 Jahre Garantie auf sonstige Komponenten und eigenständiges Zubehör
Kamado Joe® garantiert, dass alle Komponenten des Kamado Joe® Grills und Smokers (einschließlich, aber nicht beschränkt auf das Thermometer, die Dichtungen und die iKamand Controller) und jegliches Kamado Joe Zubehör in einem Zeitraum von zwei (2) Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Wann beginnt der Garantiezeitraum?
Die Garantiezeitraum beginnt ab dem ursprünglichen Kaufdatum und gilt nur für den ursprünglichen Käufer. Damit die Garantie gilt, müssen Sie das Kamado Joe® Produkt auf der Produktregistrierungsseite auf unserer Website registrieren. Wenn Sie während der geltenden Garantiezeit bei normaler Verwendung und Wartung einen Material- oder Verarbeitungsfehler entdecken, wird Kamado Joe® nach unserem alleinigen Ermessen die defekte Komponente ersetzen oder reparieren, ohne dass Ihnen für die Komponente selbst Kosten entstehen. Diese Garantie gilt nicht für Arbeitsaufwand oder andere Kosten im Zusammenhang mit der Wartung, Reparatur oder dem Betrieb des Grills. Kamado Joe übernimmt die Kosten des Versands der Garantieteile.

NUR FÜR EINWOHNER AUSTRALIENS UND NEUSEELANDS: Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen oder neuseeländischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Ausfall und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch das Recht auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Waren nicht von akzeptabler Qualität sind und der Mangel nicht zu einem größeren Ausfall führt.

Was ist nicht abgedeckt?
Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Missbrauch oder Verwendung des Produkts für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist, verursacht wurden, Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Montage, Wartung oder Installation verursacht wurden, Schäden, die durch Unfälle oder Naturkatastrophen verursacht wurden, Schäden, die durch unbefugte An- oder Umbauten verursacht wurden oder Transportschäden. Diese Garantie deckt weder Schäden durch normalen Verschleiß bei der Verwendung des Produkts (z. B. Kratzer, Dellen, Dellen und Absplitterungen) noch Veränderungen im Aussehen des Grills ab, die seine Leistung nicht beeinträchtigen.
DIESE HERSTELLERGARANTIE GILT AUSSCHLIESSLICH UND ANSTELLE JEGLICHER ANDEREN SCHRIFTLICHEN ODER MÜNDLICHEN, AUSDRÜCKLICHEN ODER STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF DIE GEWÄHRLEISTUNG DER MARKTFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. DIE DAUER JEGLICHER STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH JEGLICHER STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, IST AUSDRÜCKLICH AUF DIE DAUER DER GARANTIEFRIST DER JEWEILIGEN KOMPONENTE BESCHRÄNKT.
DAS AUSSCHLIESSLICHE RECHTSMITTEL DES KÄUFERS BEI VERLETZUNG DIESER HERSTELLERGARANTIE ODER EINER STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNG IST WIE HIER ANGEGEBEN AUF ERSATZ BESCHRÄNKT. KAMADO JOE® HAFTET NICHT FÜR BESONDERE, ZUFÄLLIGE ODER FOLGESCHÄDEN.
Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich zu allen Rechten und Rechtsmitteln gewährt, auf die Sie gemäß Gesetzen und Vorschriften zum Verbraucherschutz Anspruch haben. Diese Garantie berührt in keiner Weise Ihre gesetzlichen Rechte gemäß den gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen in dem Bundesstaat oder Land, in dem Sie Ihren Wohnsitz haben. Je nach Staat oder Land, in dem Sie Ihren Wohnsitz haben, kann es sein, dass die Dauer einer stillschweigenden Garantie oder der Ihnen zustehende Schadenersatz durch diese Garantie nicht eingeschränkt wird.

Was führt zum Erlöschen der Garantie?
Wenn Sie ein Kamado Joe® Produkt bei einem nicht autorisierten Händler kaufen, erlischt die Garantie. Ein nicht autorisierter Händler ist jeder Einzelhändler, dem Kamado Joe® nicht ausdrücklich die Erlaubnis erteilt hat, Kamado Joe® Produkte zu verkaufen.

WÜNSCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS
Unsere Garantiebedingungen können sich von Zeit zu Zeit ändern. Sie finden die neueste Version unserer Garantie unter www.kamadojoe.com/pages/warranty. Wenn Sie Hilfe benötigen oder eine aktuelle Kopie unserer Garantie anfordern möchten, kontaktieren Sie uns bitte unter der folgenden Adresse.

Nordamerika
Kamado Joe®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150
Chamblee, GA 30341

https://www.kamadojoe.com/pages/support

Australien und Neuseeland

Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

Großbritannien
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ

https://international.kamadojoe.com/pages/support

Europäische Union
Kamado Joe Europa
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands

https://international.kamadojoe.com/pages/support

KAMADOJOE®

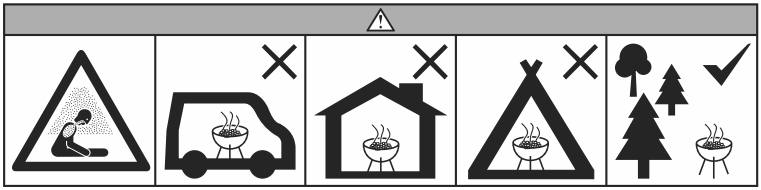
ITALIAN

AVVERTIMENTO

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o ustioni e conseguenti danni alle cose e lesioni personali o morte.

PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO

- La combustione di trucioli, pezzi di legno, pellet, carbone e propano rilascia monossido di carbonio, inodore e letale.
- NON bruciare trucioli, pezzi di legno, pellet, carbone o propano all'interno di case, veicoli, tende, garage o altri spazi chiusi.
- **UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO in zona ben ventilata.**



AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

AVVERTIMENTO! Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate. Non spostarlo mentre è in funzione.
AVVERTIMENTO! Le parti accessibili possono raggiungere temperature elevate durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
AVVERTIMENTO! Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
AVVERTIMENTO! Non utilizzare mai combustibile per lanterne a benzina, cherosene, accendifuoco liquido per carbone o liquidi simili per accendere o ravvivare il fuoco in questo grill. Conservare tutti tali liquidi lontano dal grill durante l'uso.
AVVERTIMENTO! Tenere bambini e animali domestici lontani dal grill. NON permettere ai bambini di usare il grill. Tenere sotto stretto controllo bambini o animali domestici quando si avvicinano al grill in funzione.
AVVERTIMENTO! Non utilizzare bricchette di carbone ad accensione istantanea!
AVVERTIMENTO! Pericolo d'incendio! Non accendere un fuoco troppo alto. Quando la fiamma fuoriesce dalla griglia, il fuoco è troppo alto. Un fuoco troppo alto può incendiare il creosoto o danneggiare il grill.
AVVERTIMENTO! Non utilizzare alcool o benzina per accendere il fuoco o ravvivare la fiamma! Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!
SEGUIRE QUESTE LINEE GUIDA PER EVITARE CHE QUESTO GAS INCOLORE E INODORE CAUSI AVVELENAMENTI.

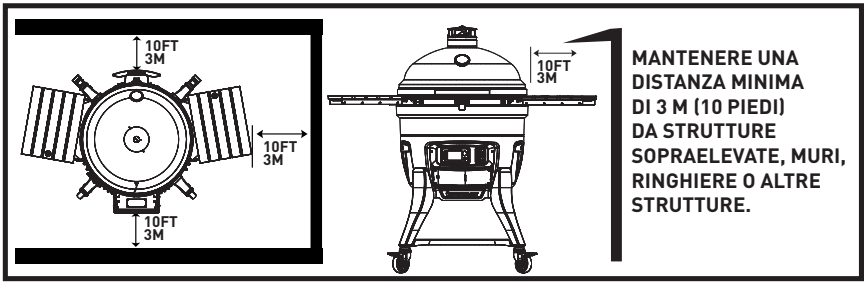
- Riconoscere i sintomi dell'avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono provocare perdita di coscienza e morte.
- Se si presentano sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza quando si è nelle vicinanze del grill in funzione, rivolgersi a un medico. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che si confonde facilmente con un raffreddore o un'influenza, spesso viene rilevato troppo tardi.
- Il consumo di alcol e l'uso di droghe aumentano gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.

Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per mamma e bambino durante la gravidanza, per i neonati, gli anziani, i fumatori e le persone con problemi al sangue o al sistema circolatorio, come anemia o malattie cardiache.

Carbone NON incluso

⚠ AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non utilizzare il barbecue in spazi ristretti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- Non utilizzare mai il grill sotto coperture, come tettoie, pensiline per auto, tende da sole o cornicioni.
- Nell'utilizzare il grill, rispettare sempre le normative e ordinanze antincendio locali, regionali e nazionali applicabili.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i dadi, le viti e i bulloni siano ben serrati e sicuri.
- Questo grill è solo PER USO ALL'APERTO.
- Mantenere una distanza minima di 3 m (10 piedi) da qualsiasi materiale infiammabile come legno, piante secche, erba, spazzole, carta o tela.
- Non collocare alcun tipo di isolamento nello spazio circostante al grill che deve rimanere libero. Non utilizzare mai il grill per usi diversi da quello previsto. Questo grill NON è destinato all'uso commerciale.



- NON si raccomanda l'uso di accessori non forniti da Kamado Joe, potrebbero provocare lesioni.
- L'uso di alcolici o di farmaci, da prescrizione o meno, può compromettere la capacità di montare o utilizzare il grill in sicurezza.
- Tenere sempre a portata di mano un estintore mentre il grill è in funzione.
- Quando si cucina con olio o grassi, tenere a portata di mano un estintore di tipo BC o ABC.
- In caso d'incendio provocato da olio o grassi, non tentare di spegnerlo con acqua, ma chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Un estintore di tipo BC o ABC potrebbe, in alcune circostanze, contenere l'incendio.
- Utilizzare il grill su una superficie piana, stabile e non infiammabile, come terra, cemento, mattoni o roccia. Una superficie in asfalto potrebbe non essere adatta allo scopo.
- Il grill DEVE essere poggiato a terra. Non posizionare il grill su tavoli o banconi. NON spostare il grill lungo superfici irregolari.
- Non utilizzare il grill su superfici in legno o infiammabili.
- Tenere il grill pulito e libero da materiali infiammabili, come benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
- Non utilizzare il grill vicino a materiali infiammabili.
- Non lasciare il grill incustodito.
- Questo apparecchio genera calore durante l'uso. Non toccare le superfici CALDE. Usare manici o manopole. Proteggere sempre le mani con guanti da forno antiscivolo o simili.
- NON consentire lo svolgimento di alcun tipo di attività nell'area intorno al grill, sia durante che dopo il suo utilizzo e fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato.
- Utilizzare esclusivamente accessori specificati per l'uso con questo apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente prodotti specificati per l'uso con questo forno.
- Non utilizzare mai tegami in vetro, plastica o ceramica sul grill. Non posizionare mai pentole vuote sul grill mentre è in funzione.

⚠ AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non spostare mai il grill mentre è in funzione. Attendere che il grill si raffreddi completamente (temperatura inferiore ai 45 °C (115 °F)) prima di spostarlo o riporlo.
- Rimuovere cenere calda e tizzoni prima di riporre il grill. Riporre solo quando il fuoco è completamente estinto e tutte le superfici sono fredde.
- Non usare mai il grill come riscaldatore. LEGGERE PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO.
- Il grill raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre è in funzione e le mantiene dopo lo spegnimento e durante il raffreddamento. Usare CAUTELA. Indossare guanti da barbecue.
- NON urtare il grill per evitare lesioni personali, danni al grill o fuoriuscite/schizzi di liquido di cottura bollente.
- Fare attenzione nel rimuovere gli alimenti dal grill. Tutte le superfici raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE e possono causare ustioni. Usare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi di liquidi di cottura bollenti.
- Non toccare le superfici CALDE.
- Il grill raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE durante l'uso. Per evitare ustioni, tenere viso e corpo lontani dalle prese d'aria e mentre si apre il coperchio. Durante l'uso vengono espulsi vapore e aria calda.
- Quando si cucina a temperature superiori a 175 °C (350 °F), usare cautela (o sfiatare) prima di sollevare il coperchio del grill per evitare ritorni di fiamma causati dal flusso dell'ossigeno. Per evitare che ciò avvenga, aprire parzialmente il coperchio di 5-8 cm (2-3 pollici) e lasciar fuoriuscire il calore per circa 5 secondi.
- Le valvole dell'aria raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre il grill è in funzione e durante il raffreddamento. Indossare guanti da barbecue prima di manipolarle.
- ATTENZIONE! Quando si utilizza il grill in modalità automatica, la presa d'aria inferiore deve essere sempre completamente chiusa.
- Il grill presenta una fiamma libera. Tenere mani, capelli e viso lontani dalle fiamme. NON sporgersi sopra il grill durante l’accensione. Capelli sciolti e abiti ampi possono prendere fuoco.
- NON ostruire il flusso di combustione e ventilazione.
- Non coprire le griglie di cottura con fogli di alluminio. Il calore potrebbe non disperdersi e il grill potrebbe danneggiarsi.
- Non lasciare mai incustoditi tizzoni o ceneri CALDE.
- Accendere il combustibile almeno 30 minuti prima di iniziare la cottura.
- Iniziare la cottura solo quando sul combustibile si è formato uno strato di cenere.
- Non rimuovere il vassoio della cenere mentre cenere e tizzoni sono ancora CALDI.
- Utilizzare guanti da barbecue quando si maneggia il grill o si lavora con il fuoco. Usare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo quando si aggiunge legna o carbone.
- Non utilizzare mai accendigrill liquidi, benzina, alcol o altri liquidi altamente volatili per accendere il carbone: potrebbero esplodere e causare lesioni o morte.
- La quantità massima di carbone per il Konnected Joe™ è di 4.5 kg (10 libbre). Non usare una quantità eccessiva di carbone: potrebbe causare lesioni gravi e danni al grill.
- NON utilizzare bricchette di carbone ad accensione istantanea.
- Per smaltire le ceneri fredde, metterle in un foglio di alluminio, immergerle in acqua e gettarle in un contenitore non infiammabile.
- Per farlo, indossare guanti da barbecue e usare la massima cautela.Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti: 1) Non collegare l'apparecchio alla presa fino a quando non è completamente montato e pronto per l'uso. 2) Utilizzare solo prese elettriche con messa a terra a norma. 3) Non utilizzare durante i temporali. 4) Non esporre mai l'apparecchio alla pioggia o all'acqua.

⚠ AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Per evitare scosse elettriche, non immergere cavo d'alimentazione, spina o pannello comandi in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare nessun apparecchio che presenti spine elettriche o cavi d'alimentazione danneggiati, o dopo un malfunzionamento o danneggiamento.
- Sostituire il cavo d'alimentazione danneggiato esclusivamente con un cavo o un insieme speciale disponibile presso il produttore o il servizio assistenza.
- Prestare la massima attenzione quando si utilizzano cavi di prolunga.
- Se si utilizza un cavo di prolunga: 1) La potenza elettrica nominale indicata per il cavo di prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica nominale dell'apparecchio; e 2) Il cavo d'alimentazione deve essere sistemato in modo tale da non pendere da ripiani o tavoli, per evitare che un bambino lo tiri o che qualcuno inciampi.
- Il cavo di prolunga deve essere un cavo a 3 fili del tipo con messa a terra.
- Con prodotti per uso all'aperto utilizzare cavi di prolunga per esterni contrassegnati con il suffisso "W" e che riportano l'indicazione "Adatto per l'uso all'aperto."
- ATTENZIONE - Per ridurre il rischio di scosse elettriche, tenere asciutta e sollevata da terra la spina di collegamento del cavo di prolunga.
- Non lasciare che il cavo d'alimentazione penzoli sopra o a contatto con superfici calde.
- Non posizionare il cavo d'alimentazione sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in forni riscaldati.
- Per scollegare, ruotare il regolatore su "OFF", ruotare il grill su "OFF", quindi rimuovere la spina elettrica dalla presa di corrente.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia.
- Non pulire questo prodotto con uno spruzzatore d'acqua o simili.
- Utilizzare il grill sempre su una superficie piana.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, se non sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dal grill. NON permettere ai bambini di usare il grill. Tenere sotto stretto controllo bambini o animali domestici quando si avvicinano al grill in funzione.
- Non consentire ai bambini di eseguire interventi di pulizia e manutenzione senza supervisione.
- Questo apparecchio incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.
- L'apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo a corrente residua (RCD) con una corrente operativa residua nominale non superiore a 30 mA.
- Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.
- Esaminare regolarmente il cavo d'alimentazione per identificare eventuali danni e non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato.

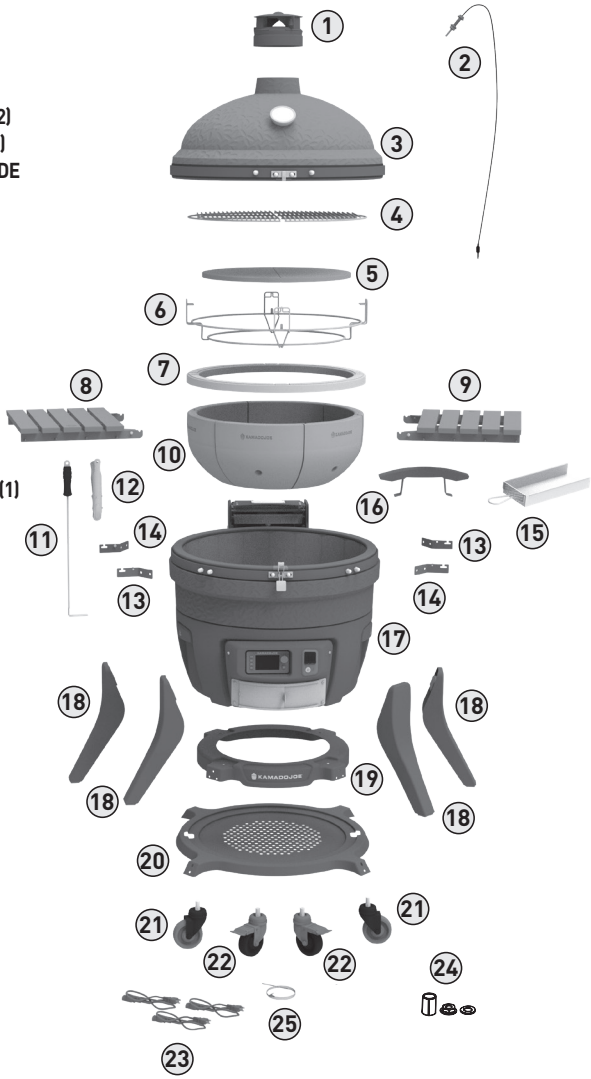
REQUISITI ELETTRICI

220-240 V CA, 50/60 Hz, 475-590 W, spina a 3 poli con messa a terra.

⚠

ELENCO DELLE PARTI

1. PRESA D'ARIA SUPERIORE (1)
2. SONDA DI TEMPERATURA (1)
3. COPERCHIO DEL GRILL (1)
4. GRIGLIE DI COTTURA A MEZZA LUNA (2)
5. DEFLETTORI TERMICI IN CERAMICA (2)
6. GRIGLIA DI COTTURA FLESSIBILE DIVIDE & CONQUER® (1)
7. GHIERA PER FOCOLARE IN ACCIAIO INOX (1)
8. RIPIANO LATERALE SINISTRO (1)
9. RIPIANO LATERALE DESTRO (1)
10. FOCOLARE IN CERAMICA AMP (ADVANCED MULTI-PANEL) (6)
11. UTENSILE PER CENERI (1)
12. PINZA ALZA GRIGLIA (1)
13. STAFFE PER RIPIANO LATERALE (2)
14. STAFFE PER RIPIANO LATERALE (2)
15. VASSOIO DELLA CENERE ESTRAIBILE (1)
16. MANIGLIA ANTERIORE (1)
17. CORPO KONNECTED JOE (1)
18. GAMBE (4)
19. PIASTRA SUPERIORE (1)
20. PIASTRA INFERIORE (1)
21. RUOTE GIREVOLI NON BLOCCABILI (2)
22. RUOTE GIREVOLI BLOCCABILI (2)
23. CAVO D'ALIMENTAZIONE (3)
24. KIT DISINNESTO CERNIERA (1)
25. SONDA PER ALIMENTI (1)



MONTAGGIO DEL GRILL

RIMUOVERE IL GRILL DALL'IMBALLO

1 Tagliare le fascette in plastica e rimuovere i pannelli superiore e laterali dell'imballo.

2 Mettere da parte l'imballo del carrello del grill.

3 Aprire il coperchio a cupola e rimuovere i componenti posizionati all'interno del grill. Maneggiare con cura le parti interne in ceramica.

GRILL KAMADO JOE CARRELLO

1 Montare il carrello del grill.

2 Rimuovere i componenti posizionati all'interno del grill, quindi estrarre il grill dal contenitore. Il grill è molto pesante, consigliamo vivamente di eseguire questa operazione in due persone. Sollevare il grill usando solo le maniglie posteriori e laterali. NON sollevare il grill facendo presa sulle alette dei ripiani laterali, sulla cerniera o sulla maniglia anteriore. Per farlo, indossare guanti da barbecue e usare la massima cautela.

3 Posizionare il grill in modo tale che la presa d'aria inferiore sia rivolta verso la parte anteriore del carrello. Le due ruote bloccabili vanno sul lato anteriore del carrello.

KONNECTED JOE™ GUIDA INTEGRATA

NOTE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE:

Utilizzare questa guida come guida generale per l'installazione del Konnected Joe su una cucina da esterno o su un tavolo per il barbecue integrati. Si consiglia vivamente di misurare il grill da installare. Il disegno non è in scala.

Fissare il tavolo a terra o a parete. Si consiglia di utilizzare materiali da costruzione non infiammabili.

REQUISITI DEL TAVOLO:

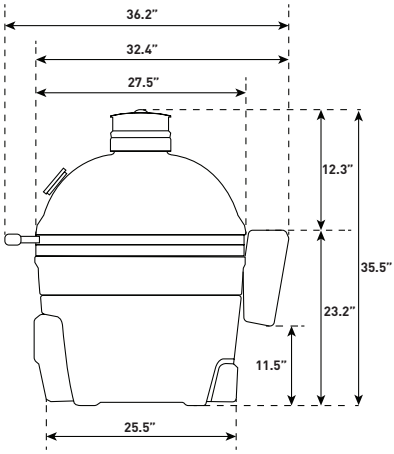
MATERIALI: Assicurarsi che i materiali utilizzati non siano infiammabili e che resistano a temperature elevate.

BASE: Assicurarsi che ci sia un foro da 42 cm di diametro direttamente sotto il grill, per consentire all'aria fresca di raggiungere il fondo del grill. Usare cautela, scintille e cenere calda possono raggiungere il fondo del grill.
Nota: Non utilizzare i piedini in ceramica Kamado Joe in assenza del foro sotto il grill. Il foro è necessario e i piedini in ceramica NON sono compatibili con Konnected Joe.

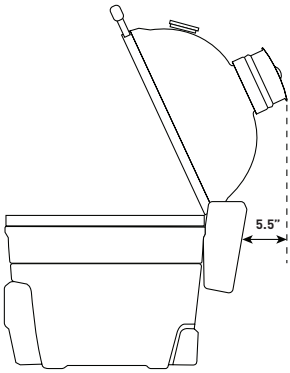
ACCESSO: Assicurarsi che sul retro vi sia un'apertura sufficiente per accedere all'interruttore d'alimentazione principale. Assicurarsi che sul davanti vi sia un'apertura tale da non bloccare il Kontrol Board o il vassoio della cenere.

SPAZIO: Assicurarsi di mantenere uno spazio sufficiente tra il piano del tavolo e il bordo del grill. Il piano del tavolo NON DEVE entrare in contatto diretto con il grill.

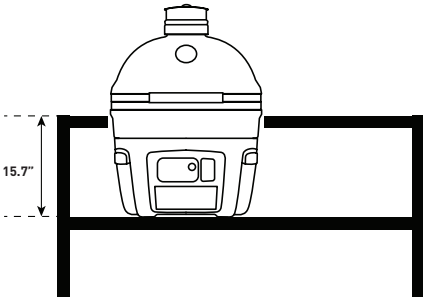
VISTA LATERALE



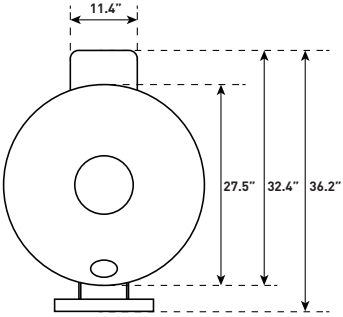
SPAZIO



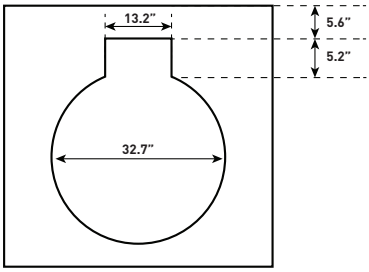
FRONTE DEL TAVOLO



VISTA DALL’ALTO



PIANO DEL TAVOLO



GUIDA RAPIDA

AVVERTIMENTO - Non utilizzare mai una ventola e/o un regolatore esterni.

ACCENSIONE

Il Konnected Joe può essere utilizzato in "modalità cottura classica" o in "modalità cottura automatica". La modalità classica offre un'esperienza di cottura tradizionale kamado. In modalità automatica, il grill utilizza il Kontrol Board™ (quadro di comando) e la Kontrol Fan™ (ventola di controllo) per mantenere automaticamente la temperatura.

MODALITÀ CLASSICA:

1. Inserire il carbone nel focolare e accendere usando uno o due accendifuoco. Per accendere il carbone senza utilizzare un accendifuoco esterno, premere il pulsante AFS (accendifuoco automatico) che attiva l'elemento di accensione del carbone. L'elemento è acceso quando è accesa la luce rossa. L'elemento rimane acceso per 15 minuti. L'accenditore si spegne automaticamente se la temperatura del grill è superiore a 130 °F (54 °C). È possibile spegnere manualmente l'elemento premendo e tenendo premuto il pulsante AFS.
2. Lasciare il coperchio aperto per 10 minuti con la presa d'aria inferiore completamente aperta.
3. Chiudere il coperchio.
4. Iniziare a chiudere le prese d'aria superiore e inferiore quando la temperatura sul coperchio è a 10 °C (50 °F) dalla temperatura target.

MODALITÀ AUTOMATICA:

NOTA - quando si apre per la prima volta il coperchio dopo l'accensione del regolatore, viene visualizzata la schermata accessori. Consultare la sezione sulla schermata accessori del manuale d'uso.

1. Pulire la cenere eventualmente rimasta nel focolare dalla sessione di cottura precedente. La cenere vecchia può impedire la corretta accensione del carbone. Si raccomanda di utilizzare l'utensile per ceneri per raschiare e pulire focolare e vassoio della cenere. Eseguire questa operazione a unità fredda.
2. Inserire carbone nel focolare.
3. Chiudere completamente la presa d'aria inferiore. ATTENZIONE! Quando si utilizza il grill in modalità automatica, la presa d'aria inferiore deve essere sempre completamente chiusa.
4. Chiudere il coperchio.
5. Accendere il grill usando l'interruttore sul retro. Accendere il regolatore.
6. Impostare la temperatura sul regolatore e posizionare le prese d'aria come descritto.
7. Premere il pulsante AFS (accendifuoco automatico) per attivare l'elemento di accensione del carbone. L'elemento è acceso quando è accesa la luce rossa. L'elemento rimane acceso per 15 minuti. L'accenditore si spegne automaticamente se la temperatura del grill è superiore a 130 °F (54 °C). È possibile spegnere manualmente l'elemento premendo e tenendo premuto il pulsante AFS.

PULSANTE AFS

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

MODALITÀ CLASSICA:

Per abbassare la temperatura, diminuire il flusso d'aria nel grill chiudendo le prese d'aria. Al contrario, per aumentare la temperatura, aprire le prese d'aria. La regolazione delle prese d'aria non ha effetti immediati: sono necessari 10-15 minuti. Il Kamado Joe in ceramica trattiene bene il calore, pertanto potrebbe metterci un po' di tempo per scaldarsi in modo uniforme. Attendere 20-40 minuti che la temperatura si stabilizzi prima di iniziare a cucinare.

MODALITÀ AUTOMATICA:

ATTENZIONE! Quando si utilizza il grill in modalità automatica, la presa d'aria inferiore deve essere sempre completamente chiusa. In modalità automatica il Konnected Joe mantiene automaticamente la temperatura impostata. Assicurarsi che la presa d'aria superiore sia impostata come descritto sul Kontrol Board (quadro di comando). Il Kamado Joe in ceramica trattiene bene il calore, pertanto potrebbe metterci un po' di tempo per scaldarsi in modo uniforme. Attendere 20-40 minuti che la temperatura si stabilizzi prima di iniziare a cucinare.

I deflettori termici NON devono essere installati quando si mantengono temperature superiori a 205 °C (400 °F). Per mantenere temperature inferiori a 205 °C (400 °F), è preferibile cucinare con i deflettori termici installati.

Per mantenere una temperatura ottimale in modalità automatica, tenere il coperchio chiuso il più possibile.

RAFFREDDAMENTO

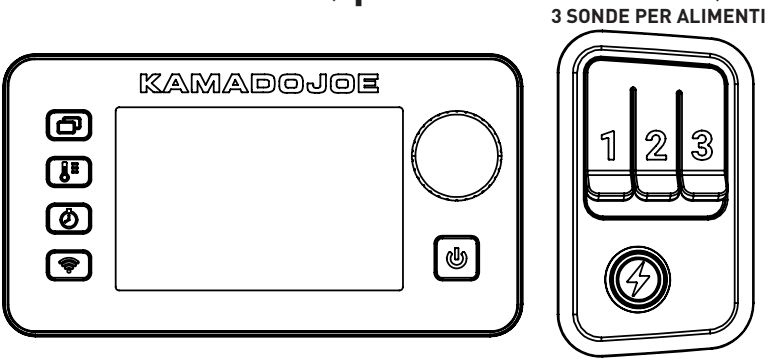
MODALITÀ CLASSICA:

1. Al termine della cottura chiudere completamente la presa d'aria inferiore.
2. Quando la temperatura scende sotto i 205 °C (400 °F), chiudere la presa d'aria superiore.
3. Non coprire il grill finché il coperchio non è freddo al tatto.

MODALITÀ AUTOMATICA:

1. Al termine della cottura spegnere il regolatore e spegnere il grill.
2. Tenere completamente chiusa la presa l'aria inferiore.
3. Quando la temperatura scende sotto i 205 °C (400 °F), chiudere la presa d'aria superiore.
4. Non coprire il grill finché il coperchio non è freddo al tatto.

KONTROL BOARD™(quadro di comando)



Accensione - Premere il pulsante per accendere il regolatore. Tenerlo premuto per spegnere il regolatore.

AFS (accendifuoco automatico) - Premere il pulsante per attivare l'elemento di accensione del carbone. L'elemento è acceso quando è accesa la luce rossa. L'elemento rimane acceso per 15 minuti. L'accenditore si spegne automaticamente se la temperatura del grill è superiore a 130 °F (54 °C). È possibile spegnere manualmente l'elemento premendo e tenendo premuto il pulsante AFS.

Screen Cycle (sequenza schermate) – Premere il pulsante per scorrere le diverse schermate del regolatore.

Temperatura impostata – Premere il pulsante. Ruotare la manopola fino alla temperatura desiderata. Premere nuovamente il pulsante per impostare la temperatura.

Impostazione tempo:

Timer decrementale

1. Premere il pulsante.
2. Ruotare la manopola fino alle ore desiderate.
3. Premere il pulsante per impostare le ore.
4. Ruotare la manopola fino ai minuti desiderati.
5. Premere il pulsante per impostare i minuti. Il timer si avvia.
6. Premere il pulsante per mettere in pausa e riavviare il timer.
7. Tenere premuto il pulsante per resettare il timer.

Timer incrementale

1. Tenere premuto il pulsante.
2. Il timer parte da 00:00. Il timer mostra prima i minuti:secondi, quindi le ore:minuti.
3. Premere il pulsante per mettere in pausa e riavviare il timer.
4. Tenere premuto il pulsante per resettare il timer.

Modalità salvaschermo:

Tenere premuto il pulsante Screen Cycle (sequenza schermate) per attivare la modalità salvaschermo. In modalità salvaschermo rimangono attive le impostazioni di timer e temperatura. Lo schermo diventa nero e il logo Kamado Joe lampeggia debolmente sullo schermo. Per uscire dalla modalità salvaschermo premere un pulsante qualsiasi. La modalità salvaschermo si disattiva anche quando: una sonda per alimenti raggiunge la temperatura impostata, un timer precedentemente impostato arriva a scadenza, si attiva l'avviso coperchio aperto o un messaggio d'errore.

Modalità accessori:

Quando si apre per la prima volta il coperchio dopo l'accensione del regolatore, viene visualizzata la schermata accessori. Per utilizzare uno degli accessori elencati, premere sul regolatore il pulsante corrispondente all'accessorio. Se non si utilizzano accessori, chiudere il coperchio. L'accessorio selezionato compare nell'angolo in alto a destra dello schermo in tutte le modalità tranne che nella modalità grafico. Riprendere il normale utilizzo del regolatore per impostare le temperature, i timer e le sonde per alimenti.

Piastra completa:

Da notare: la modalità accessorio piastra completa prevede l'uso di una piastra che riempie l'intera superficie di cottura. In caso di piastra a mezza luna, utilizzare il grill in condizioni normali. Quando si utilizza una piastra, è preferibile chiudere il coperchio in modo che il grill possa regolare la temperatura.

Come passare da Fahrenheit a Celsius o da Celsius a Fahrenheit sul regolatore del grill.

PASSO 1 = spegnere l'interruttore del grill sul retro
PASSO 2 = accendere l'interruttore del grill sul retro (il grill emette un segnale acustico, il regolatore si accende, quindi diventa nero)
PASSO 3 = mentre il regolatore è nero, premere e TENERE PREMUTO il pulsante di impostazione della temperatura
PASSO 4 = premere il pulsante di accensione sul regolatore
PASSO 5 = girare la manopola per passare da F a C o da C a F
NOTA = è possibile anche passare da C a F o da F a C nell'App

Abbinamento del grill a dispositivi smart (BLUETOOTH+WIFI):

1. Scaricare l'app Kamado Joe dall'App Store Apple o da Google Play sui dispositivi smart.
   NOTA - Durante il normale funzionamento, l'app potrebbe avere un leggero ritardo nella visualizzazione delle informazioni rispetto al regolatore del grill.

2. Una volta completato il download, aprire l'app Kamado Joe e seguire le istruzioni per abbinare il grill Bluetooth+WIFI e i dispositivi smart.
   NOTA: Assicurarsi che la rete WiFi funzioni a 2.4 GHz. Se si dispone di un router dual band (2.4 GHz e 5 GHz), scegliere la rete a 2.4 GHz. Le reti devono avere nomi diversi per garantire un corretto abbinamento.

Il dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

1. Il dispositivo non deve causare interferenze dannose.
2. Il dispositivo deve tollerare le interferenze ricevute, incluse le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato.

Avvertimento FCC

Avvertimento: Cambiamenti o modifiche al grill non espressamente autorizzate dal responsabile della conformità potrebbero annullare l'autorizzazione a utilizzare l'apparecchiatura concessa all'utente.

Dichiarazione di conformità FCC

L'apparecchiatura è stata testata e ritenuta conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Tali limiti sono studiati per fornire una protezione ragionevole rispetto alle interferenze dannose in installazioni domestiche. L'apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia in radiofrequenza e, se non installata e utilizzata in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio.

Tuttavia, non vi è garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se l'apparecchiatura causa interferenze dannose alla ricezione radiofonica o televisiva, verificabili spegnendo e riaccendendo l'apparecchiatura, si consiglia all'utente di correggere le interferenze adottando una o più delle seguenti misure:

1. Riorientare o posizionare altrove l'antenna ricevente.
2. Aumentare la distanza tra l'apparecchiatura e il ricevitore.
3. Collegare l'apparecchiatura a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
4. Contattare il rivenditore o un tecnico radio/TV qualificato per assistenza.

Nota: Se si perde la connessione, il grill continuerà a funzionare come programmato. È possibile azionare il grill dal pannello comandi se l'abbinamento o la connessione falliscono.

Trasmettitore wireless

Caratteristiche di trasmettitore e WiFi = RF 0dBM / 2412-2484 MHz

REGOLAZIONI DELLA CERNIERA AD ARIA

La cerniera ad aria sul Konnected Joe è già predisposta per garantire equilibrio e stabilità ottimali. Seguire le istruzioni riportate sopra per ulteriori regolazioni in base alle preferenze personali.

Attenzione: cerniera ad aria sotto tensione.

CERNIERA KONNECTED JOE

1 Aprire il coperchio del grill Konnected Joe.

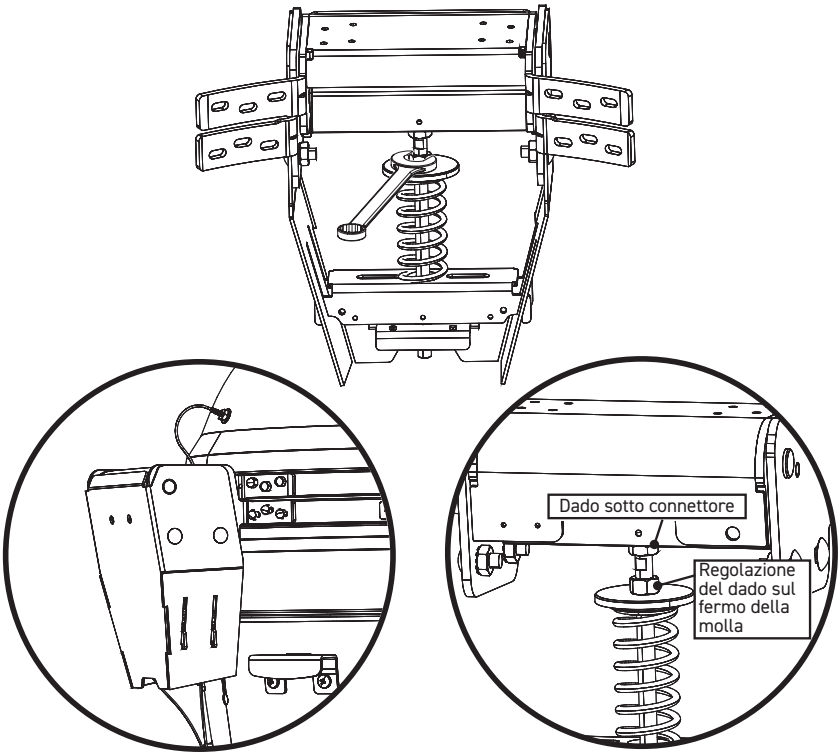
2 Posizionare la chiave da 17 mm sul dado sopra il fermo della molla (vedere riquadro 1).

3 Per rendere più leggero il movimento del coperchio, ruotare la chiave da 17 mm in senso orario come mostrato. Rimuovere la chiave e controllare il movimento del coperchio a ogni rotazione completa del dado. Se si desidera che il coperchio sia più resistente, ruotare il dado in senso antiorario. Rimuovere la chiave e controllare il movimento del coperchio a ogni rotazione completa del dado. Regolare il dado in modo che non entri in contatto con il dado sotto il connettore (vedi Riquadro 1).

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DELLA CERNIERA

Non tentare di smontare la cerniera dal grill senza utensili adeguati.

Apportare solo piccole modifiche alla resistenza del coperchio.



Cerniera ad aria

Riquadro 1

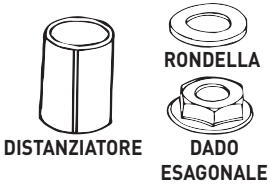
INFORMAZIONI DI SICUREZZA DISINNESTO CERNIERA

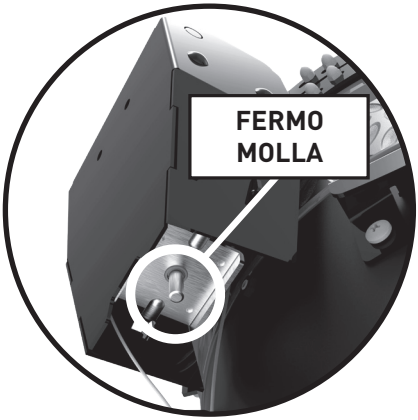
CERNIERA

Non tentare di smontare la cerniera o allentare le fascette senza il kit disinnesto cerniera.

KIT DISINNESTO

Per installare il kit disinnesto, posizionare prima il distanziatore, poi la rondella, quindi il dado esagonale sul fermo della molla sul lato inferiore della cerniera. Il kit disinnesto riduce la tensione sulla molla permettendo la rimozione in sicurezza della cerniera o delle bande dal grill



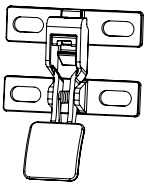


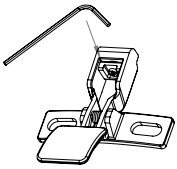
REGOLAZIONI DELLA CHIUSURA

La chiusura del Konnected Joe è già predisposta per garantire una tenuta molto forte. Se sono necessarie modifiche, agire come segue.

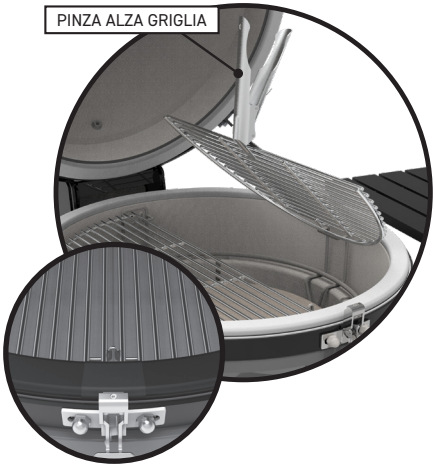
CHIUSURA KONNECTED JOE

Per serrare e allentare l'impostazione della chiusura, utilizzare una piccola chiave Allen. Regolare la vite di fermo per abbassare la piastra di chiusura e aggiungere un distanziatore. Una volta aggiunto un distanziatore, reinstallare la piastra di chiusura e serrare la vite di fermo.





Pinza alza griglia



Usare la pinza alza griglia per maneggiare le griglie di cottura.

ATTENZIONE - Le griglie di cottura raggiungono temperature elevate!

Usare la pinza alza griglia per riposizionare le griglie di cottura durante l'intera sessione di cottura.
Nota - Posizionare le griglie il più vicino possibile tra loro.

Pulizia e manutenzione

Il grill Kamado Joe è realizzato con materiali di qualità, quindi richiede livelli minimi di cura e manutenzione. Il modo migliore per proteggere il Kamado Joe dagli elementi atmosferici è usare una copertura per grill. La leggera screpolatura della porcellana chiamata crazing è una caratteristica naturale.

AUTOPULIZIA

1 Aggiungere carbone e accenderlo.
2 Installare la griglia di cottura flessibile Divide & Conquer® nella posizione superiore ed entrambi i deflettori termici sulla struttura porta accessori.
3 In modalità di cottura classica aprire completamente le prese d'aria superiore e inferiore e far arrivare la temperatura all'interno del grill a 315 °C (600 °F) con il coperchio chiuso.
4 Mantenere la temperatura a circa 315 °C (600 °F) per 15-20 minuti.
5 Chiudere completamente la presa d'aria inferiore e attendere 15-20 minuti prima di chiudere la presa d'aria superiore.

Questa procedura permetterà di bruciare i residui all'interno del grill. Prima di riutilizzare il grill, spazzolare le griglie di cottura con una normale spazzola per griglia. Spazzolare la ceramica e i deflettori termici con una spazzola di setole morbide. Raccogliere o aspirare tutta la cenere fredda dal fondo del grill. Se i deflettori termici si sporcano durante l'uso regolare, capovolgerli durante la sessione di cottura successiva e il calore rimuoverà i residui indesiderati.

Una o due volte all'anno pulire più a fondo l'interno del grill. Rimuovere i pannelli del focolare dall'interno del grill. Rimuovere cenere e residui vari. Utilizzare una spazzola di setole morbide per pulire la superficie interna in ceramica e aspirare i residui freddi dal fondo del grill prima di riposizionare i componenti interni.

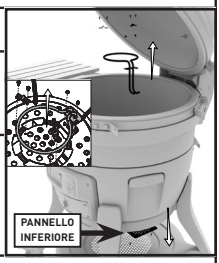
GUARNIZIONE

Si consiglia l'autopulizia tramite ciclo di riscaldamento. Non utilizzare detergenti a base chimica sulla guarnizione. Se assolutamente necessario, usare uno strofinaccio per rimuovere delicatamente eventuali schizzi o gocce di umidità. Non strofinare o abradere la guarnizione durante la pulizia. Uno sfregamento eccessivo potrebbe danneggiarla.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Problemi e soluzioni

SINTOMO	CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Regolatore non acceso	Grill non acceso	Controllare l'interruttore sul retro del grill.
	Regolatore non alimentato	Premere il pulsante di accensione sul Kontrol Board (quadro di comando).
	Non collegato alla presa di corrente	Collegare il cavo d'alimentazione alla parte posteriore del grill e alla presa a muro.
	Intervento dell'interruttore differenziale	Controllare l'interruttore differenziale della presa a muro ed eventualmente ripristinare.
	Cariche elettrostatiche	Se il prodotto è disturbato da scariche elettrostatiche, il regolatore potrebbe riavviarsi ed entrare in modalità standby. Per ripristinare il normale funzionamento l'utilizzatore dovrà riavviarlo. Si tratta di un fenomeno è normale.
Ventola non accesa	La sonda per camera di cottura ha raggiunto la temperatura impostata	Quando viene raggiunta la temperatura impostata, la ventola si spegne. Quando la temperatura della camera di cottura scende al di sotto della temperatura impostata, la ventola si riavvia. La ventola si regola automaticamente per mantenere la temperatura impostata.
	Coperchio aperto	Per questioni di sicurezza, la ventola non deve agire sul fuoco quando il coperchio è aperto. Quando il coperchio viene chiuso, la ventola riprende a funzionare normalmente.
	Interruttore di sicurezza del coperchio non inserito	L'interruttore di sicurezza del coperchio potrebbe non fare contatto quando il coperchio è chiuso. Se il coperchio è chiuso e la ventola non è accesa quando dovrebbe esserlo, potrebbe essere necessario un nuovo interruttore.
	ERROR – Max Temp Fault P	Vedi sotto.
Riscaldamento lento	Accumulo di cenere dall'uso precedente	Prima di avviare l'unità, rimuovere dal focolare e dal vassoio della cenere l'eventuale cenere rimasta da una sessione di cottura precedente. L'accumulo di cenere può impedire la corretta accensione del carbone.
	Carbone scarso	Riempire il focolare con carbone.
	Coperchio aperto	Chiudere il coperchio.
	Ventola non accesa	Vedere sezione ventola non accesa.
Elemento di accensione non acceso	Pulsante AFS non premuto	Assicurarsi di aver premuto il pulsante AFS e che la luce del pulsante sia rossa.
	Elemento danneggiato	Spegnere l'interruttore principale del grill. Rimuovere il pannello inferiore. Rimuovere l'elemento dal grill, assicurandosi che l'isolamento rimanga in posizione. Controllare che non ci siano danni visibili.
	Elemento non posizionato correttamente	Spegnere l'interruttore principale del grill. Rimuovere il pannello inferiore. Rimuovere completamente l'elemento dal grill, assicurandosi che l'isolamento rimanga in posizione. Ricollegare l'elemento al grill, assicurandosi di inserirlo a fondo nei connettori.
ERROR: Probe Fault – P	Sonda per camera di cottura difettosa	Verificare che la sonda per camera di cottura sia collegata al retro del grill.
		Verificare che il raccordo della sonda per camera di cottura sia inserito a fondo.
		Verificare che non vi siano residui sul jack della sonda per camera di cottura.
		Scollegare l'unità dalla presa a muro, attendere 10 secondi e ricollegare.
ERROR: Probe Fault - M	Sonda per alimenti difettosa	Contattare il servizio assistenza di Kamado Joe.
ERROR: Startup Time-Out	Il carbone non si è acceso. L'unità non ha raggiunto i 65 °C (150 °F) in meno di 20 minuti	Assicurarsi che nel focolare non sia rimasta cenere dall'uso precedente.
		Assicurarsi di aver premuto il pulsante AFS e che l'elemento di accensione funzioni.
		Verificare che la presa d'aria sia posizionata in modo corretto per la modalità classica o automatica.
		Verificare che ci sia carbone.
		Riaccendere
ERROR: Max Temp Fault – P	Grill surriscaldato	Spegnere il grill.
		Verificare la causa del surriscaldamento. - Incendio provocato da grassi - Malfunzionamento del ventilatore
		Eliminare la causa del surriscaldamento.
		Riavviare il grill.
ERROR: Max Temp Fault - M	Temperatura della sonda per alimenti superiore a 149 °C (300 °F)	Utilizzando guanti da barbecue rimuovere la sonda per alimenti dall'unità.
		Scollegare dal regolatore.
		Attendere che la sonda per alimenti si raffreddi.



GARANZIA LIMITATA

Questa garanzia si applica a tutti i prodotti Kamado Joe®.

Garanzia limitata a vita sulle parti in ceramica
Kamado Joe® garantisce che le principali parti in ceramica utilizzate in questo grill e affumicatore Kamado Joe® sono prive di difetti di materiale e lavorazione, per il periodo in cui il grill resta in possesso dell'acquirente originale

Garanzia di 5 anni su parti metalliche e Kettle Joe grill
Kamado Joe® garantisce che le principali parti in metallo e ghisa utilizzate in questo grill e affumicatore Kamado Joe® sono prive di difetti di materiale e lavorazione per un periodo di cinque (5) anni

Garanzia di 3 anni su componenti elettronici, deflettori termici e pietre per pizza
Kamado Joe® garantisce che i principali componenti elettronici utilizzati in questo grill e affumicatore Kamado Joe® sono privi di difetti di materiale e lavorazione per un periodo di tre (3) anni

Garanzia di 2 anni su componenti vari e accessori stand-alone
Kamado Joe® garantisce che tutti i componenti vari utilizzati in questo grill e affumicatore Kamado Joe® (inclusi, senza carattere limitativo, termometro, guarnizioni e controller iKamand) e tutti gli accessori Kamado Joe sono privi di difetti di materiale e lavorazione per un periodo di due (2) anni.

Quando inizia la copertura della garanzia?
La copertura della garanzia inizia dalla data del primo acquisto e vale solo per l'acquirente originale. La garanzia è valida solo se si registra il prodotto Kamado Joe® utilizzando la pagina di registrazione prodotto sul nostro sito Web. Se viene rilevato un difetto di materiale o lavorazione durante il periodo di garanzia applicabile in condizioni di normale utilizzo e manutenzione, Kamado Joe®, a sua esclusiva discrezione, sostituirà o riparerà il componente difettoso senza costi per il componente stesso. La presente garanzia non copre la manodopera, né altri costi associati al servizio, alla riparazione o al funzionamento del grill. Kamado Joe® pagherà tutte le spese di spedizione per le parti in garanzia.

SOLO RESIDENTI IN AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA: I nostri prodotti sono coperti da garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Australian o New Zealand Consumer Law. L'acquirente ha diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di guasto grave e al risarcimento per qualsiasi altro danno o perdita ragionevolmente prevedibile. Ha inoltre il diritto di far riparare o sostituire il prodotto qualora lo stesso non sia di qualità accettabile e il guasto non costituisca guasto grave.

Cosa non copre la garanzia?
La presente garanzia non copre danni causati da uso illegale o per scopi diversi da quelli per cui il prodotto è stato progettato, danni causati da uso, montaggio, manutenzione o installazione impropri, danni causati da incidenti o calamità naturali, danni causati da modifiche o accessori non autorizzati o danni durante il trasporto. La presente garanzia non copre i danni derivanti dalla normale usura dovuta all'utilizzo del prodotto (come graffi, ammaccature e scheggiature) o da modifiche all'aspetto del grill che non ne pregiudicano le prestazioni.
LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE QUALSIASI ALTRA GARANZIA, SCRITTA O ORALE, ESPLICITA O IMPLICITA, INCLUSA, SENZA CARATTERE LIMITATIVO, LA GARANZIA DI COMMERCIABILITÀ O IDONEITÀ A UNO SCOPO SPECIFICO. LA DURATA DI QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA, INCLUSA QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI COMMERCIABILITÀ O IDONEITÀ A UNO SCOPO SPECIFICO, È ESPRESSAMENTE LIMITATA ALLA DURATA DEL PERIODO DI GARANZIA PER IL COMPONENTE APPLICABILE.
IL RIMEDIO ESCLUSIVO DELL'ACQUIRENTE IN CASO DI VIOLAZIONE DELLA PRESENTE GARANZIA LIMITATA O DI QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA SARÀ LIMITATO, COME SPECIFICATO NEL PRESENTE DOCUMENTO, ALLA SOSTITUZIONE. IN NESSUN CASO KAMADO JOE® SARÀ RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI SPECIALI, ACCIDENTALI O CONSEGUENTI.
La presente garanzia viene fornita in aggiunta a tutti i diritti e rimedi previsti dalle leggi e dai regolamenti sulla protezione dei consumatori. La presente garanzia non pregiudica in alcun modo i diritti legali previsti dalle normative sulla garanzia legale vigenti nello stato o paese di residenza dell'acquirente. A seconda dello stato o paese di residenza dell'acquirente, le limitazioni alla durata della garanzia implicita o il risarcimento danni a disposizione potrebbero non essere limitati dalla presente garanzia.

Cosa invalida la garanzia?
L'acquisto di qualsiasi prodotto Kamado Joe® tramite un rivenditore non autorizzato invalida la garanzia. Qualsiasi rivenditore cui Kamado Joe® non ha espressamente concesso l'autorizzazione di vendere i prodotti Kamado Joe® è un rivenditore non autorizzato.

PER RICHIESTE DI ASSISTENZA, SI PREGA DI CONTATTARCI
Le condizioni di garanzia possono essere occasionalmente modificate. Per una versione aggiornata della garanzia, visitare www.kamadojoe.com/pages/warranty. Per assistenza o per richiedere una copia aggiornata della garanzia, si prega di contattarci ai recapiti indicati sotto.

America del Nord
Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150
Chamblee, GA 30341

https://www.kamadojoe.com/pages/support

Regno Unito
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ

https://international.kamadojoe.com/pages/support

Australia e Nuova Zelanda

Si prega di contattare il proprio rivenditore.

Unione europea
Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands

https://international.kamadojoe.com/pages/support

KAMADOJOE®

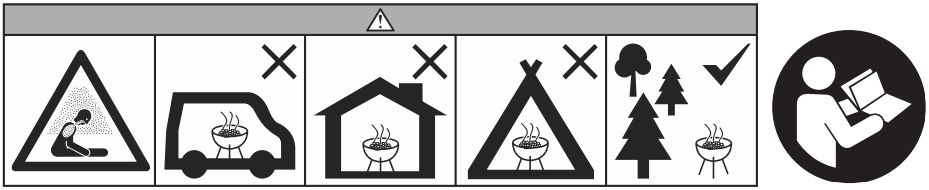
SWEDISH

Varning

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

KOLMONOXIDFARA

- Vid förbränning av träflis, träbitar, träpellets, träkol och propan avges kolmonoxid, som inte luktar något och som kan leda till döden.
- Bränn INTE flis, träbitar, träpellets, träkol eller propan i bostäder, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
- **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! Tillgängliga delar kan bli varma under användning. Små barn bör hållas borta.
Varning! Använd inte inomhus!
Varning! Använd aldrig bensinbränsle, fotogen, tändvätska för träkol eller liknande vätskor för att tända eller sätta fart på en eld i den här grillen. Håll alla sådana vätskor borta från grillen när den används.
Varning! Håll barn och husdjur alltid borta från grillen. Låt INTE barn använda grillen. Uppsyn över grillen krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.
Varning! Använd inte träkol av typen Match Light!
Varning! Brandrisk! Överelda inte När flamman sprutar ut ur grillen är det en övereldning. Övereldning kan antända kreosot eller skada grillen.
Varning! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast tändare som uppfyller kraven i EN 1860-3!
FÖLJ DESSA RIKTLINJER FÖR ATT FÖRHINDRA ATT DU, DIN FAMILJ ELLER ANDRA BLIR FÖRGIFTADE AV DENNA FÄRGLÖSA, LUKTFRIA GAS.

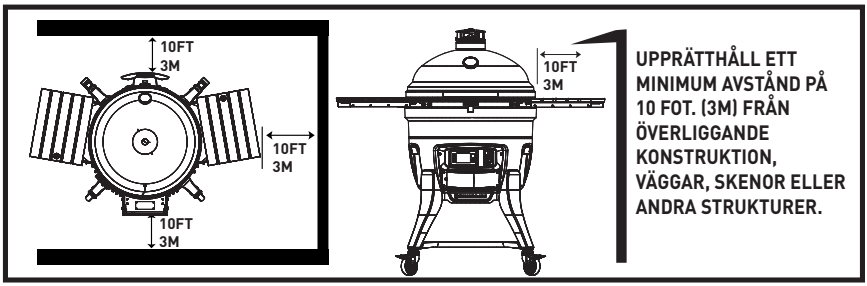
- Känn till symptomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnighet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låga syrenivåer i blodet kan resultera i förlust av medvetande och död.
- Uppsök läkare om du eller andra utvecklar förkylnings- eller influensaliknande symtom under matlagning eller under matlagning i närheten av denna apparat. Kolmonoxidförgiftning, som lätt kan misstas för en förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
- Alkoholkonsumtion och droganvändning ökar effekterna av 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.

Träkol ingår INTE

⚠ VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Använd inte grillen i ett begränsat och/eller beboeligt utrymme, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning som kan orsaka dödsfall.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som t.ex. tak, carportar, markiser eller överhäng.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandföreskrifter.
- Kontrollera alla muttrar, skruvar och bultar före varje användning för att se till att de sitter fast och säkert.
- Grillen är endast avsedd för utomhusbruk.
- Håll minst 10 fot. (3m)från allt brännbart material, t.ex. trä, torra växter, gräs, borstar, papper eller kanvas.
- Placera inte någon typ av isolering i det nödvändiga utrymmet som omger grillen. Använd aldrig grillen till något annat än vad den är avsedd för. Denna grill är inte avsedd för kommersiellt bruk.



- Tillbehör som inte levereras av Kamado Joe rekommenderas INTE och kan orsaka skador.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra användarens förmåga att montera eller använda grillen på ett säkert sätt.
- 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.
- 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.
- Grillen MÅSTE stå på marken. Placera inte grillen på bord eller diskar. 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.
- Använd inte grillen i närheten av brännbara material.
- Lämna inte grillen obevakad.
- Denna apparat genererar värme under användning. Rör inte vid HETA ytor Använd handtag eller knoppar. Skydda alltid händerna med halkfria ugnsvantar eller liknande.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.

⚠ VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Använd inte tillbehör som inte är specificerade för användning med denna apparat.
- Använd inte produkter som inte är specificerade för användning med denna ugn.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i grillen. Placera aldrig tomma kokkärl i grillen under användning.
- Flytta aldrig grillen när den används. Låt grillen svalna helt (under 45° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Förvara aldrig grilen när den innehåller het aska eller kol. Ställ endast undan när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Använd aldrig grillen som uppvärmare. LÄS KOLMONOXIDFARA.
- Grillen är HET under användning och kommer att fortsätta att vara HET medan den svalnar. Var FÖRSIKTIG. Bär skyddshandskar / vantar.
- Stöt INTE mot grillen för att förhindra personskador, 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/mittor eller långa, kraftiga matlagningsverktyg för att skydda dig mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Rör inte vid HETA ytor
- Grillen är het 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.
- När du lagar mat över 175 °C (350 °F) ska du försiktigt öppna grillen varje gång du lyfter grillkupolen för att förhindra flashback - en våg av vitglödande värme som orsakas av syrebrist. Öppna locket delvis 5-8 cm under ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.
- Luftspjäll är VÄLDIGT HETA när grillen används och under avkylning. Det rekommenderas att bära skyddshandskar när du justerar.
- OBSERVERA! När grillen körs i automatiskt läge ska bottenventilen alltid vara helt stängd.
- 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.
- 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.
- Bränslet ska hållas glödhet i minst 30 minuter innan det används.
- Laga inte mat innan bränslet är täckt med aska.
- Ta inte ut asklådan medan askan och kolet är VARMT.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta verktyg när du lägger i ved eller kol.
- Använd aldrig 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.
- Den maximala mängden träkol för Konnected Joe™ är 10 lbs. 4,5 kg. Fyll aldrig kolgallret för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Använd INTE Match Light-kol.
- Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägg den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.

⚠ VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Använd skyddshandskar när du lyfter och var ytterst försiktig.Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder, såsom följande, alltid vidtas: 1) Anslut inte apparaten förrän den är helt monterad och klar att användas. 2) Använd endast ett godkänt jordat eluttag. 3) Använd inte under en elektrisk storm. 4) Utsätt aldrig apparaten för regn eller vatten.
- För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte sladden, kontakten eller kontrollpanelen i vatten eller annan vätska.
- Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt, eller efter att apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut mot en speciell sladd eller enhet som finns tillgänglig från tillverkaren eller dess servicerepresentant.
- Förlängningssladdar får användas om försiktighet iakttas vid användningen.
- Om en förlängningssladd används: 1) Förlängningssladdens markerade elektriska märkvärde bör vara minst lika hög som apparatens elektriska märkvärde; och 2) Sladden ska placeras så att den inte draperas över en bänkskiva eller bordsskiva där den kan dras av barn eller snubbla över oavsiktligt.
- Förlängningssladden måste vara en jordad 3-trådskabel.
- Utomhusförlängningssladdar måste användas med produkter för utomhusbruk och är märkta med suffixet "W" och med påståendet "Lämplig för användning med utomhusapparater."
- VARNING - För att minska risken för elektriska stötar, håll förlängningssladden torr och från marken.
- Låt inte sladden hänga på eller vidrör heta ytor.
- Placera inte sladden på eller nära en het gas- eller elbrännare, eller i en uppvärmd ugn.
- För att koppla bort, vrid kontrollen till ”OFF”, stäng av grillen ”OFF” och dra sedan ut kontakten ur uttaget.
- Dra ur kontakten från uttaget när den inte används och före rengöring.
- Rengör inte produkten med en vattenspruta eller liknande.
- Använd alltid grillen på en jämn yta.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de inte har fått övervakning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll barn och husdjur alltid borta från grillen. Låt INTE barn använda grillen. Uppsyn över grillen krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.
- Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsyn.
- Denna apparat har en jordanslutning endast för funktionella ändamål.
- Apparaten bör försörjas via en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell reststrom som inte överstiger 30 mA.
- Apparaten ska anslutas till ett jordat uttag.
- Nätsladden bör regelbundet undersökas för tecken på skada och apparaten får inte användas om sladden är skadad.

⚠ ELEKTRISKA KRAV

220-240VAC, 50/60HZ, 475-590W, 3-stifts jordad kontakt.

LISTA ÖVER DELAR

1. ÖVRE VENTIL (1)
2. TEMPERATURSOND (1)
3. GRILLKUPOL (1)
4. HALVMÅNE-FORMAT MATLAGNINGSGALLER (2)
5. KERAMISKA VÄRMEDEFLEKTORER (2)
6. DIVIDE & CONQUER® FLEXIBEL MATLAGNINGS-HYLLA (1)
7. ELDSTADSRING I ROSTFRITT STÅL (1)
8. VÄNSTER SIDOHYLLA (1)
9. HÖGER SIDOHYLLA (1)
10. AMP (ADVANCED MULTI-PANEL) KERAMISK FIREBOX (6)
11. ASK-VERKTYG (1)
12. GRILL-GREPP (1)
13. SIDOHYLLFÄSTEN (2)
14. SIDOHYLLFÄSTEN (2)
15. UTDRAGBAR ASKLÅDA (1)
16. FRÄMRE HANDTAG (1)
17. ANSLUTEN JOE BODY (1)
18. BEN (4)
19. ÖVRE PLATTA (1)
20. BOTTENPLATTA (1)
21. ICKE-LÅSANDE SVÄNGBARA HJUL (2)
22. LÅSANDE SVÄNGBARA HJUL (2)
23. ELSLAD (3)
24. BORTTAGNINGSVERKTYG FÖR GÅNGJÄRN (1)
25. KÖTTSOND (1)

INSTALLATION AV GRILLEN

PACKA UPP DIN GRILL

1 Klipp av plastbanden och avlägsna lådansöver och sidopaneler.

2 Ställ grillvagnens kartong åt sidan.

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

KAMADO JOE-GRILL VAGN

1 Montera grillvagnen.

2 När de interna delarna av grillen har tagits bort lyfter du grillen ur behållaren och in i vagnen. På grund av grillens vikt, rekommenderar vi att två personer utför den här uppgiften. Lyft endast grillen i de bakre och sidohandtagen. Lyft INTE grillen i sidohyllans flikar, gångjärnet eller främre handtaget. Använd skyddshandskar när du lyfter och var ytterst försiktig.

3 Justera grillen i vagnen så att den nedre grillventilen är vänd mot vagnens framsida. Framsidan på vagnen är den sida som har två spärrhjul.

KONNECTED JOE™ INBYGGD I GUIDE

VIKTIGA INSTALLATIONSANVISNINGAR:

Använd detta som en allmän vägledning för installation av din Konnected 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:

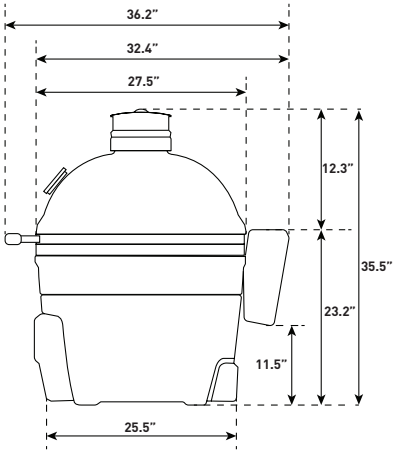
MATERIAL: Se till att de material som används är obrännbara och klarar höga temperaturer.

BAS: Se till att det finns ett hål med en diameter på 42 cm direkt under grillen så att sval luft kan nå botten av grillen. Var försiktig, gnistor och het aska kan nå botten av grillen.
Observera: Kamado Joes keramiska fötter får inte användas om det inte finns något hål under grillen. Hålet krävs och de keramiska fötterna är INTE kompatibla med Konnected Joe.

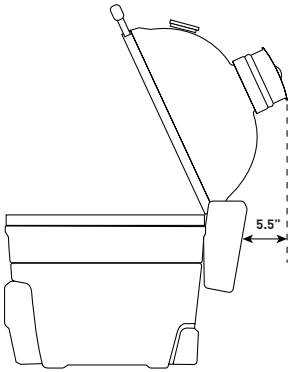
TILLTRÄDE: Se till att huvudströmbrytaren är åtkomlig bakifrån. Se till att det finns åtkomst framifrån så att kontrollpanelen eller asklådan inte blockeras.

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

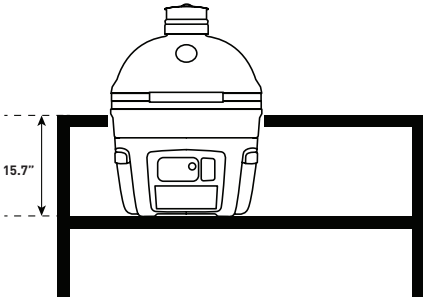
SIDOVY



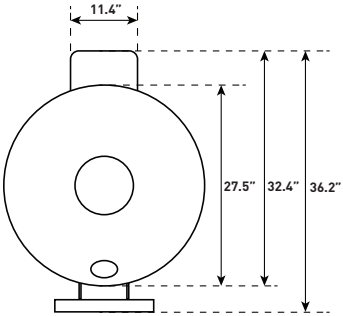
ÖPPEN LÖSNING



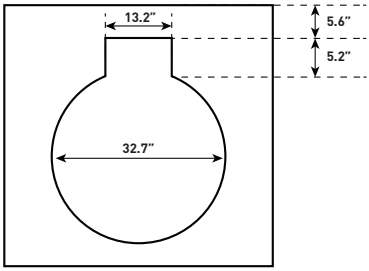
BORDETS FRAMIDA



ÖVRE VY



TABELL ÖVERSIDA



SNABBSTARTGUIDE

VARNING - Använd aldrig någonsin en extern fläkt och/eller styrenhet.

SÄTTA IGÅNG DEN

Din Konnected Joe kan användas med "klassiskt tillagningsläge" eller "automatiskt tillagningsläge". Det klassiska läget ger dig en traditionell kamado-matlagningsupplevelse. I det automatiska läget kommer din grill att använda Kontrol Board™ och Kontrol Fan™ för att bibehålla temperaturen åt dig automatiskt.

KLASSISKT LÄGE:

1. Tillsätt kol till eldstaden och tänd med en eller två eldstäder. Du kan också tända kolet utan eldstartare genom att trycka på AFS-knappen (automatisk eldstartare) för att koppla in elementet för att tända kolet. Elementet är PÅ när den röda lampan lyser. Elementet kommer att stå på i 15 minuter. Tändaren stängs automatiskt av om grilltemperaturen går över 130F (54C). Du kan också trycka och hålla ned AFS-knappen för att stänga av elementet om så önskas.
2. Lämna kupolen öppen i 10 minuter med bottenventilen helt öppen.
3. Stäng kupolen.
4. Börja stänga den övre och undre ventilen när kupoltemperaturen är inom 50°F (10°C) från måltemperaturen.

AUTOMATISKT LÄGE:

OBS - första gången locket öppnas efter att styrenheten har slagits på, visas tillbehörsskärmen. Se avsnittet om tillbehörsskärmen i bruksanvisningen.

1. Rensa bort eventuell kvarvarande aska i eldstaden från en tidigare kock. Gammal aska kan förhindra att kolet tänds på rätt sätt. Det rekommenderas att använda ditt askverktyg för att skrapa och rengöra eldstaden och asklådan. Gör detta medan enheten är kall.
2. Tillsätt kol till eldstaden.
3. Stäng bottenventilen helt. OBSERVERA! När grillen körs i automatiskt läge ska bottenventilen alltid vara helt stängd.
4. Stäng kupolen.
5. Slå på grillen med strömbrytaren på baksidan. Slå på din handkontroll.
6. Ställ in din temperatur på din controller och placera ventilationsöppningarna enligt beskrivningen.
7. Tryck på AFS-knappen (automatisk brandstartare) för att koppla in elementet för att tända kolet. Elementet är PÅ när den röda lampan lyser. Elementet kommer att stå på i 15 minuter. Tändaren stängs automatiskt av om grilltemperaturen går över 130F (54C). Du kan också trycka och hålla ned AFS-knappen för att stänga av elementet om så önskas.

AFS-KNAPP

HÅLLA TEMPERATUREN

KLASSISKT LÄGE:

För att sänka temperaturen, minskar du luftflödet genom grillen genom att stänga ventilerna. Om du vill höja temperaturen, öppnar du ventilerna. Justering av ventilerna sker inte genast utan det tar 10–15 minuter för en justering att få effekt. 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.

AUTOMATISKT LÄGE:

OBSERVERA När grillen körs i automatiskt läge ska bottenventilen alltid vara helt stängd. Din Konnected Joe kommer automatiskt att bibehålla den inställda temperaturen när den körs i automatiskt läge. Se till att din övre ventil är inställd enligt beskrivningen på Control Board. 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.

Värmeavvisare ska INTE installeras vid upprätthållande av temperaturer över 400°F (205°C). För att hålla temperaturer under 205°C (400°F) är det bäst att laga mat med värmeavledaren installerade.

För optimal temperaturhållning i automatiskt läge, håll locket stängt så mycket som möjligt.

LÅT SVALNA

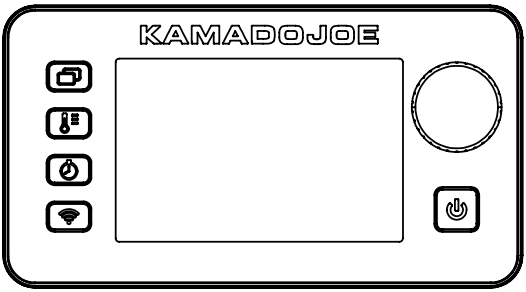
KLASSISKT LÄGE:

1. När du är klar med matlagningen stänger du den nedre ventilen helt och hållet.
2. När temperaturen sjunker under 205 °C (400 °F) stänger du den övre ventilen.
3. Täck inte över grillen förrän kupolen känns kall

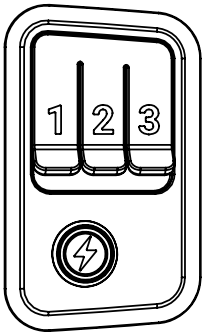
AUTOMATISKT LÄGE:

1. När du är klar med tillagningen, stäng av kontrollenheten och stäng av grillen.
2. Håll bottenventilen stängd helt.
3. När temperaturen faller under 400°F (205°C), stäng den övre ventilen.
4. Täck inte över grillen förrän kupolen känns kall

KONTROLLBORD™



3 KÖTTSONDER



Ström – Tryck på knappen för att slå på kontrollenheten. Tryck och håll ned för att stänga av kontrollen.

AFS (automatisk eldstartare) – Tryck på knappen för att koppla in elementet för att tända kolet. Elementet är PÅ när den röda lampan lyser. Elementet kommer att stå på i 15 minuter. Tändaren stängs automatiskt av om grilltemperaturen går över 130F (54C). Du kan också trycka och hålla ned AFS-knappen för att stänga av elementet om så önskas.

Skärmcykel – Tryck på knappen för att bläddra genom olika kontroller.

Ställ in temperatur – Tryck på knappen. Vrid vredet till önskad temperatur. Tryck på knappen igen för att ställa in temperaturen.

Ställ in klockan:

Nedräkningstimer

1. Tryck på knappen
2. Vrid ratten till önskat antal timmar.
3. Tryck på knappen för att ställa in timmar.
4. Vrid ratten till önskat antal minuter.
5. Tryck på knappen för att ställa in minuter. Timern startar.
6. Tryck på knappen för att pausa och återuppta timern.
7. Tryck och håll inne knappen för att återställa timern.

Uppräkningstimer

1. Tryck och håll inne knappen.
2. Timern börjar räkna upp från 00:00. Timern räknas med minuter: sekunder och sedan timmar: minuter.
3. Tryck på knappen för att pausa och återuppta timern.
4. Tryck och håll inne knappen för att återställa timern.

Skärmsläckarläge:

Tryck och håll ned skärmcykelknappen för att aktivera skärmsläckarläget. I skärmsläckarläge förblir alla inställda temperaturer och timer aktiva. Skärmen blir svart och Kamado Joe-logotypen kommer att pulsera svagt på skärmen. För att avsluta skärmsläckarläget, tryck på valfri knapp. Skärmsläckarläge kommer också att avaktiveras om: en köttsond har nått den inställda temperaturen, från en tidigare inställd timer har nåtts, status för öppet lock är aktiverat eller ett felmeddelande utlöses.

Tillbehörsläge:

Första gången locket öppnas efter att styrenheten har slagits på, visas tillbehörsskärmen. Om du vill använda något av de listade tillbehören, tryck på motsvarande knapp på kontrollenheten till tillbehöret, om du inte vill använda ett tillbehör, stäng locket. Ditt valda tillbehör ska visas i det övre högra hörnet på skärmen i alla lägen utom grafläget. Återuppta normal användning av din controller för att ställa in temperaturer, timers och köttsonder.

Full grill:

Observera att tillbehörsläget för full grill är för att använda stekbordet som täcker hela tillagnings ytan: Använd grillen under normala förhållanden för en halvmåne-grillyta. När du använder ett stekbord, är det bäst att stänga locket så att grillen kan reglera temperaturen.

Hur växlar jag från Fahrenheit till Celsius eller Celsius till Fahrenheit på grillens styrenhet?

STEG 1 = stäng av grillen med strömbrytaren på baksidan
STEG 2 = slå PÅ grillen med strömbrytaren på baksidan (grillen piper, styrenheten tänds och blir sedan svart)
STEG 3 = medan styrenheten är svart, tryck på och HÅLL IN knappen för inställd temperatur .
STEG 4 = tryck på POWER-knappen på styrenheten
STEG 5 = bläddringsknapp för att växla mellan F och C eller C och F
OBS = du kan också växla från C till F eller F till C i appen

Para grillen med smarta enheter (BLUETOOTH+WIFI):

1. Ladda ner Kamado Joe-appen från Apple App Store eller Google Play Store till din(a) smarta enhet(er).
   OBS - Under normal drift kan appen visa en liten fördröjning från dina grill-controller.

2. När nedladdningen är klar, öppna Kamado Joe-appen och följ instruktionerna för att para ihop din Bluetooth + WIFI-grill och smarta enheter.
   OBS: Se till att ditt WiFi-nätverk klarar av 2,4Ghz. Om du har en dubbelbandsrouter (2,4Ghz och 5Ghz), välj 2,4Ghz-nätverket. Båda nätverken bör ha olika namn för att säkerställa korrekt paring.

Den här enheten uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor:

1. Denna enhet får inte orsaka skadliga störningar.
2. Denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion. Försök att korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder:

FCC-varning

Varning: Ändringar eller modifieringar av denna grill som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda utrustningen.

FCC-meddelande

Denna utrustning har testats och visat sig uppfylla gränserna för en digital B-enhet enligt del 15 i FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadliga störningar i en bostadsmiljö. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi och kan, om den inte monteras och används i enlighet med instruktionerna, orsaka skadliga störningar på radiokommunikation.

Det finns dock ingen garanti att störningar inte kommer att inträffa i en viss miljö. Om denna utrustning orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, som kan bekräftas genom att slå av och på utrustningen.Användaren uppmanas att korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder:

1. Rikta in eller flytta mottagarantennen.
2. Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren.
3. Anslut utrustningen till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
4. Kontakta återförsäljaren eller en behörig radio- / TV-tekniker för hjälp.

Observera Om du tappar anslutningen fortsätter grillen som programmerat. Grillen kan manövreras från kontrollpanelen om parning eller anslutning misslyckas.

Trådlös sändare

Egenskaper för sändare och WiFi = RF 0dBM / 2412-2484 MHz

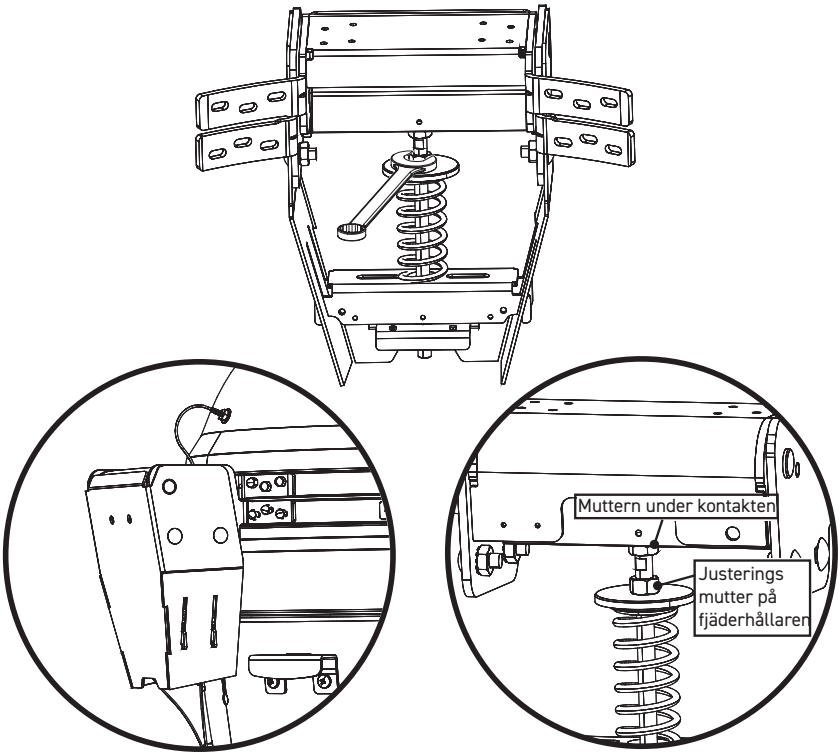
JUSTERINGAR AV AIR LIFT GÅNGJÄRNEN

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

Varning: Air Lift-gångjärn under hög spänning.
ANSLUTEN JOE HINGE
1 Öppna kupolen på din Konnected Joe-grill.
2 Placera en 17mm skiftnyckel på muttern ovanpå fjäderlåsplattan (se infälld bild 1).
3 För att göra det lättare att lyfta kupolen vrider du 17 mm-nyckeln medurs enligt bilden. Ta bort skiftnyckeln och kontrollera att kupolen fungerar för varje hel rotation av muttern. Om du vill att kupolen ska kännas tyngre vrider du muttern moturs. Ta bort skiftnyckeln och kontrollera att kupolen fungerar för varje hel rotation av muttern. Justera inte muttern så att den kommer emot muttern under kontakten (se infälld bild 1).

SÄKERHETSINFORMATION FÖR GÅNGJÄRNET

Försök inte att ta isär gångjärnet från din grill utan rätt hårdvara Endast mindre justeringar av kupolens vikt bör göras.



Air Lift™ gångjärn

Infälld bild 1

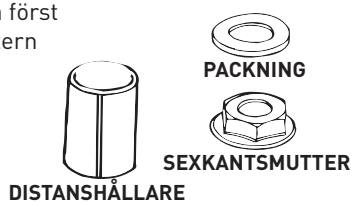
SÄKERHETSINFORMATION URKOPPLINGSVERKTYG

GÅNGJÄRN

Försök inte att ta isär gångjärnet eller lossa banden från din grill utan verktygssatsen för urkoppling.

VERKTYG FÖR URKOPPLING

För att installera urkopplingsverktygssatsen, placera först distanshållaren, sedan brickan, sedan sexkantsmuttern på fjäderhållaren på undersidan av gångjärnet. Installation av urkopplingsverktyget släpper spänningen på fjädern så att du kan ta bort gångjärnet eller banden säkert från grillen

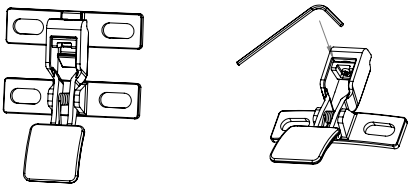


JUSTERING AV SPÄRREN

Spärren på din Konnected Joe är redan förinställd för en ultratät tätning. Använd dessa instruktioner om du behöver utföra nödvändiga justeringar.

KONNECTED JOE FÄSTE

För att dra åt och lossa spärrens inställning ska du använda en liten insexnyckel. Justera ställskruven för att sänka spärrplattan och lägg till en distans. När en distans har lagts till, sätt tillbaka låsplattan genom att dra åt ställskruven.



Gripare

Använd din grillgripare för att hantera dina grillgaller.

FÖRSIKTIGHET - Grillgallerna är varma!

Använd grillgriparen för att flytta på grillgallren under hela din matlagning.
Obs - Gallren ska sitta så nära varandra som möjligt.

Rengöring och skötsel

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. Ett lätt sprucket porslin som kallas för krackelering är en del av de naturliga egenskaperna.

SJÄLVRENGÖRANDE

1 Tillsätt kol och tänd det.
2 Montera det flexibla matlagningsstället Divide & Conquer® i det övre läget och båda värmedeflektorerna på tillbehörsstället.
3 Använd klassiskt tillagningsläge, öppna de övre och nedre luftventilerna helt och låt temperaturen inuti grillen stiga till 600°F (315°C) med kupolen stängd.
4 Håll temperaturen vid cirka 315 ° C i 15-20 minuter.
5 Stäng den nedre ventilen helt och vänta ytterligare 15-20 minuter innan du stänger den övre ventilen.

Denna process kommer att bränna bort rester från insidan av din grill. Innan du lagar mat igen, borsta grillgallren med en vanlig grillborste. Borsta keramik och värmeavvisare med en mjuk borste. Skopa eller dammsug ur all kall aska från botten av grillen. Vid regelbunden användning när dina värmeavvisare blir smutsiga, vänd på dem till nästa tillagning och värmen tar bort de oönskade resterna.

En eller två gånger om året, bör du utföra en mer noggrann rengöring av grillens insida. Ta bort eldstadspanelerna från insidan av grillen. Ta bort all aska eller skräp. Använd en mjuk borste för att rengöra den inre keramiska ytan och dammsug allt kallt skräp från botten av grillen innan du byter ut de interna komponenterna.

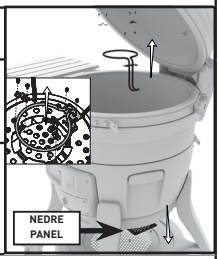
PACKNING

Självrengöring med en naturlig värmecykel rekommenderas. Använd inte kemikaliebaserade rengöringsmedel på packningen. Om det är absolut nödvändigt, ska du försiktigt torka bort eventuella spill eller fukt. Gnugga eller skrapa inte packningen vid rengöring. Om du gnuggar för mycket kan det orsaka slitage.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Felsökning

SYMPTOM	ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Styrenheten är inte PÅ.	Grillen är inte påslagen	Kontrollera strömbrytaren på baksidan av grillen.
	Styrenheten är inte påslagen	Tryck på strömbrytaren på Kontrol Board.
	Inte ansluten.	Anslut sladden till baksidan av grillen och i vägguttaget.
	En säkring har gått.	Kontrollera vägguttagets effektbrytare och återställ om den utlöses.
	Elektrostatisk laddning	När produkten störs av elektrostatisk urladdning kan styrenheten starta om. Den går sedan in i standbyläge och måste startas om av användaren för att återställa normal drift. Detta fenomen är helt normalt.
Fläkten är inte PÅ.	Gropsond har nått den inställda temperaturen	När den inställda temperaturen uppnås stängs fläkten av. När skåpets temperatur faller under den inställda temperaturen kommer fläkten att starta om. Fläkten fortsätter att justera sig automatiskt för att bibehålla den inställda temperaturen.
	Kupollock öppet	För säkerhets skull bör fläkten inte öka på elden när locket är öppet. När locket är stängt fortsätter fläkten under normal drift.
	Lockets brytare är inte inkopplad	Din lock-omkopplare kanske inte har kontakt när kupolen är stängd. Om kupolen är stängd och fläkten inte är PÅ när den ska, kan du behöva en ny omkopplare.
	FEL – Max Temp Fault P	Se nedan.
Långsam uppvärmning.	Askuppbyggnad från tidigare användning	Innan du startar din enhet, ta bort all överbliven aska från eldstaden och asklådan som kan finnas kvar från en tidigare kock. Ansamling av aska kan förhindra korrekt kolantändning.
	För lite kol.	Fyll eldstaden med kol.
	Locket öppet	Stäng locket.
	Fläkten är inte på.	Se fläkt inte på avsnitt.
Element inte PÅ	AFS-knappen inte nedtryckt	Se till att AFS-knappen var nedtryckt och knappen lyser rött.
	Element skadat	Stäng av huvudströmmen från grillen. Ta bort bottenpanelen. Ta bort elementet från grillen. Isoleringen måste vara kvar. Kontrollera om det finns några eventuellt synliga skador.
	Elementet sitter inte ordentligt	Stäng av huvudströmmen från grillen. Ta bort bottenpanelen. Ta bort elementet helt från grillen. Isoleringen måste vara kvar. Återanslut elementet till grillen. Kom ihåg att trycka in elementet helt och hållet i anslutningarna.
FEL: Sondfel – P	Gropsond defekt	Kontrollera att gropsonden är ansluten till baksidan av grillen.
		Kontrollera att gropsondanslutningen sitter ordentligt.
		Kontrollera att det inte finns något skräp i gropsondens uttag.
		Koppla bort enheten från väggen, vänta 10 sekunder och anslut den igen.
FEL: Sondfel - M	Köttsond defekt	Kontakta Kamado Joe kundsupport.
FEL: Time-out för start	Kolet tänder inte. Enheten nådde inte 150F (65C) på under 20 minuter	Se till att gammal aska från tidigare användning inte finns kvar i eldstaden.
		Se till att AFS-knappen trycktes in och att elementet fungerar.
		Se till att ventilationen är korrekt placerad för klassiskt eller automatiskt läge.
		Se till att kolgallret inte är tomt.
		Omstart
FEL: Max Temp Fault – P	Grillen överhettades.	Stäng av grillen.
		Kontrollera orsaken till överhettningen. - Fetteld Fläktfel
		Eliminera orsaken till överhettning.
		Starta om grillen.
FEL: Max Temp Fault - M	Köttsondstemperatur över 300F (149C)	Ta bort köttsond från enheten med skyddshandskar.
		Koppla ur styrenheten.
		Låt köttermometern svalna.



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.

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 AUSTRALIEN OCH NYA ZEELANDSINFO: Våra varor kommer med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiensiska eller Nya Zeelands konsumentlagstiftning. 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.

BEHÖVER DU 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
Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150
Chamblee, GA 30341

https://www.kamadojoe.com/pages/support

Australien och Nya Zeeland

Kontakta din återförsäljare.

Storbritannien
Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street
Farnham GU9 7EQ

https://international.kamadojoe.com/pages/support

Europeiska unionen
Kamado Joe Europa
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Nederländerna

https://international.kamadojoe.com/pages/support

KAMADOJOE®