

**KAMADOJOE®**



**KJ15040921, KJ15040721**  
**Kamado Joe® Classic III**

9804200025 240207-GH

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

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

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

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

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

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

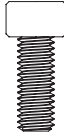
Immagini del montaggio all'inizio. Leggere e rispettare tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.

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

**A**  
M8X20  
X4



**B**  
M6X16  
X8



**C**  
M6  
X8



**D**  
M8  
X4



**E**  
M12  
X4



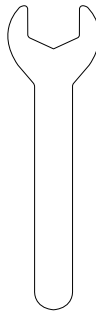
5mm

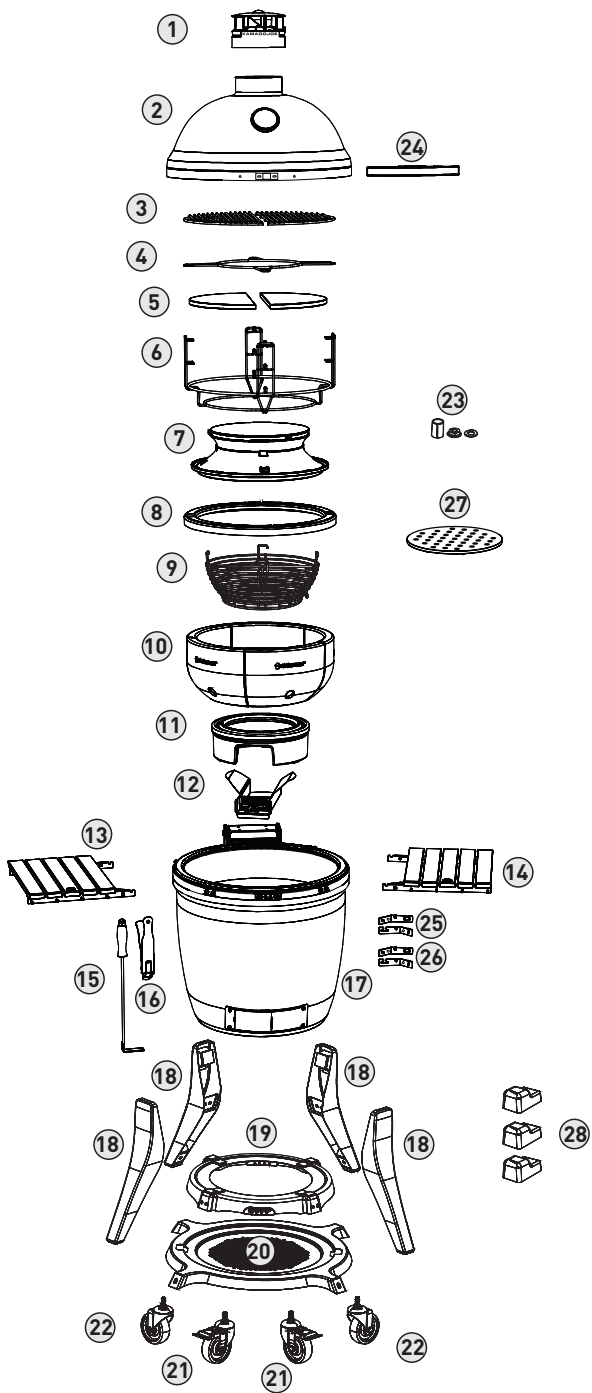


6mm



#17





NR.	MENGE	BESCHREIBUNG	NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	1	LÜFTUNG AM OBERTEIL KONTROL TOWER TOP VENT	15	1	ASCHENBECHER
2	1	GRILL-KUPPEL	16	1	GRILLZANGE
3	2	HALBMOND-KOCHROSTE	17	1	GRILLBODEN
4	1	ZUBEHÖR-GESTELL	18	4	BEINE
5	2	KERAMIK-WÄRMELEITBLECHE	19	1	OBERE PLATTE
6	1	3-STUFIGES DIVIDE & CONQUER®	20	1	UNTERE PLATTE
7	1	SLÖROLLER	21	2	FESTSTELL-LENKROLLEN
8	1	FEUERRAUMRING AUS ROSTFREIEM STAHL	22	2	NICHT BLOCKIERBARE LENKROLLEN
9	1	HOLZKOHLEKORB	23	1	SCHARNIER- AUSKLINWERKZEUGSATZ
10	5	AMP KERAMIK-FEUERRAUM	24	1	VORDERER GRIFF
11	1	FEUERRAUMBODEN	25	2	HALTERUNGEN FÜR SEITENABLAGEN RECHTS
12	1	AUSZIEHBARE ASCHESCHUBLADE	26	2	HALTERUNGEN FÜR SEITENABLAGEN LINKS
13	1	LINKE SEITENABLAGE	27	1	GUSSROST
14	1	RECHTE SEITENABLAGE	28	3	KERAMISCHE FÜSSE (NUR BEI EINIGEN MODELLEN ENTHALTEN)

## LESEN SIE VOR DEM ZUSAMMENBAU ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH

- Auf einer sauberen, flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, die Montage auf Kartondurchzuführen, um Rückstände auf dem Boden oder Kratzer zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen.
- Benötigte Werkzeuge: 5-mm-, 6-mm-Inbusschlüssel, 10-mm-Schlüssel und Schraubenschlüssel Nr. 17 im Lieferumfang enthalten.
- Ungefähre Montagezeit: 30 Minuten
- Es wird empfohlen die Montage mit zwei Personen durchzuführen, um die Montage zu vereinfachen und die Montagezeit zu verkürzen.
- Das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte im Werk abgeschlossen wurden.

## NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

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

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

Kamado Joe® Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Niederlande [www.international.kamadojoe.com/pages/support](http://www.international.kamadojoe.com/pages/support)

Kamado Joe® UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ [www.international.kamadojoe.com/pages/support](http://www.international.kamadojoe.com/pages/support)

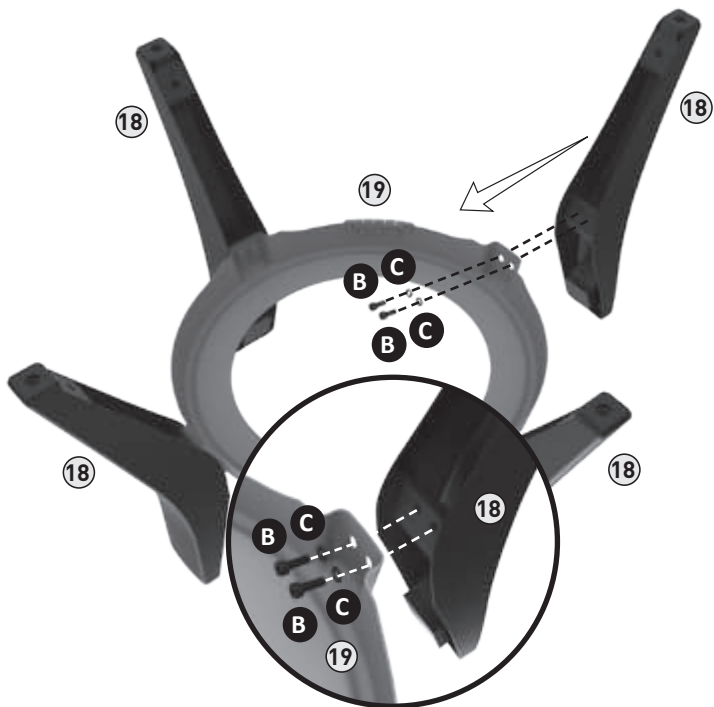
Australien und Neuseeland: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

1

BX8

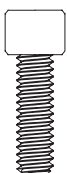


CX8

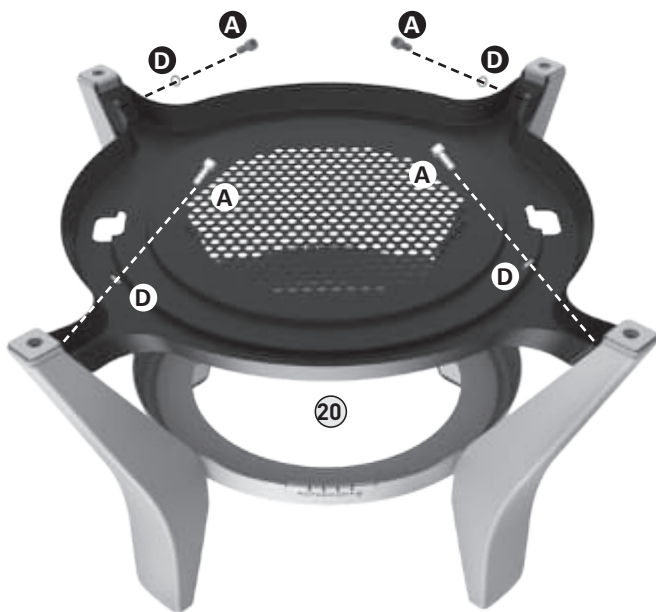


2

AX4

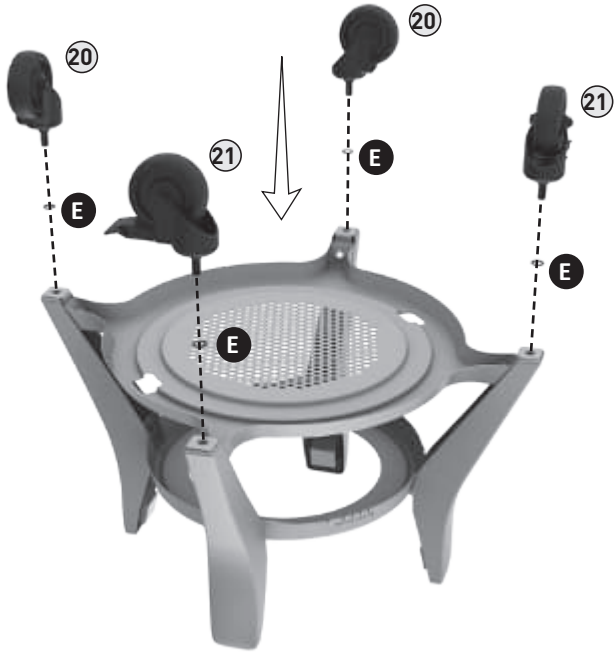


DX4

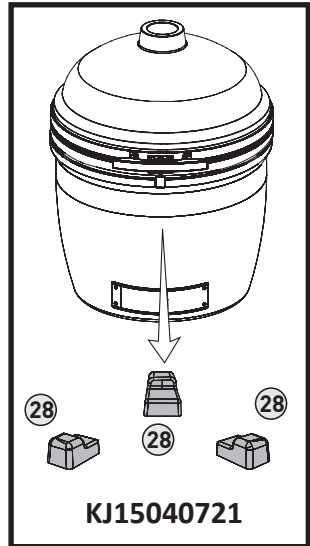


3

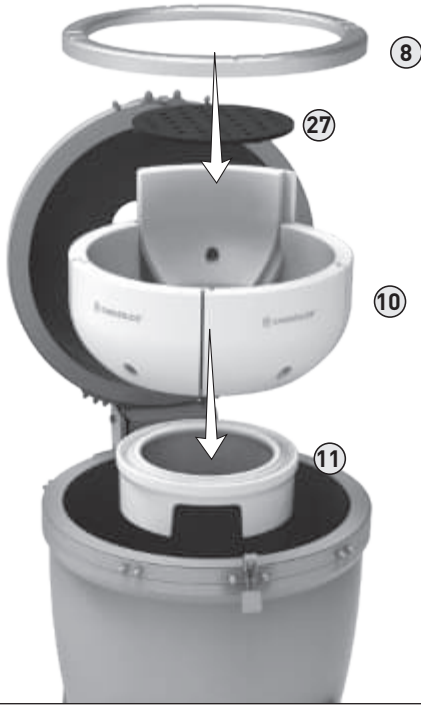
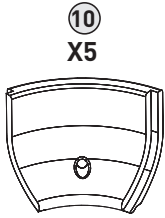
EX4



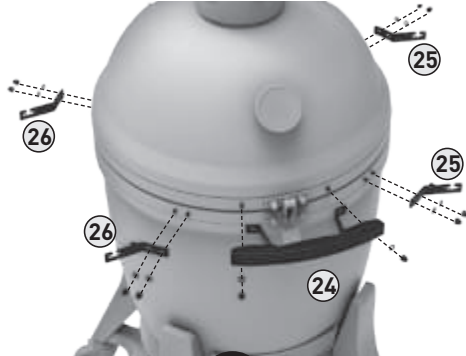
4



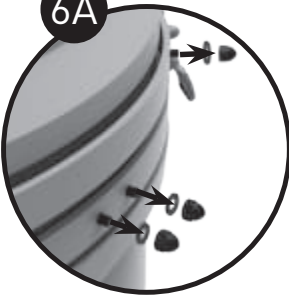
5



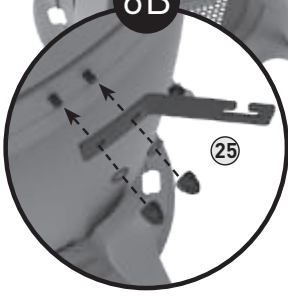
6



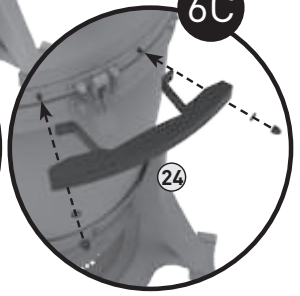
6A



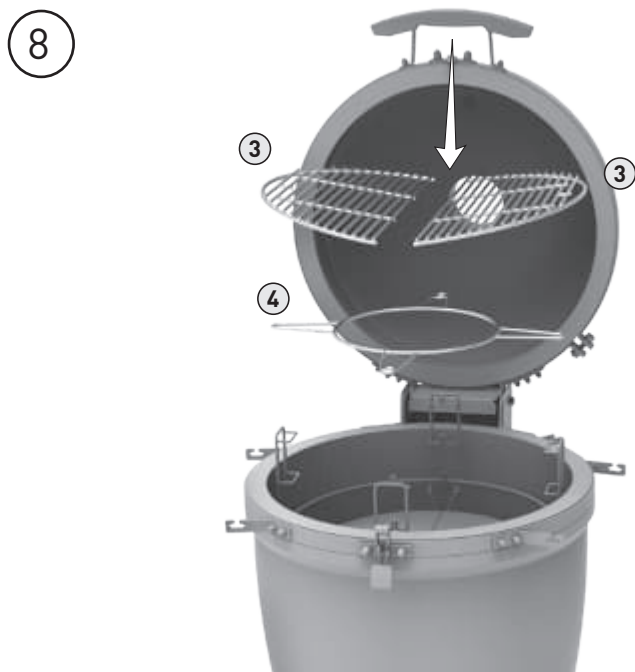
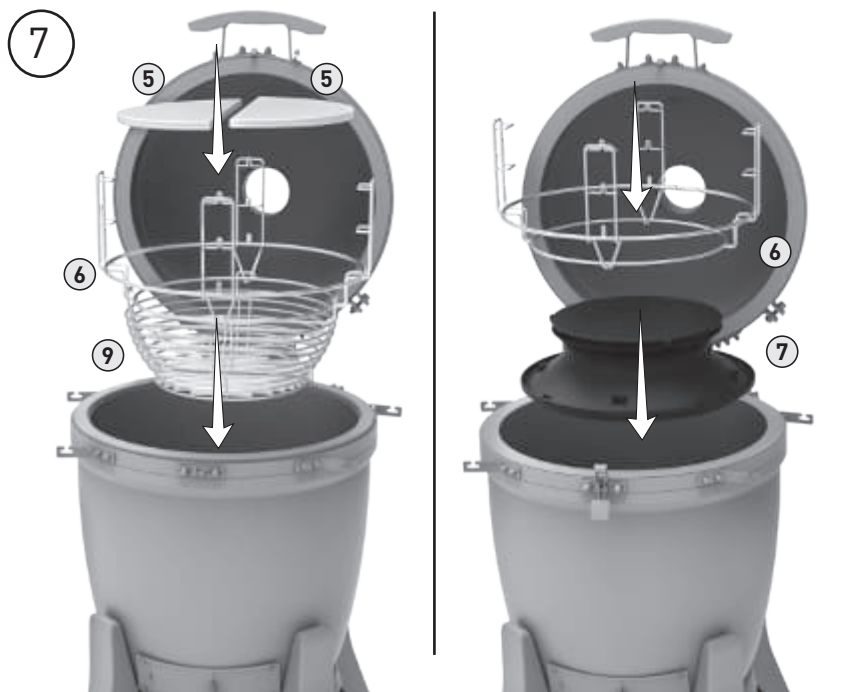
6B

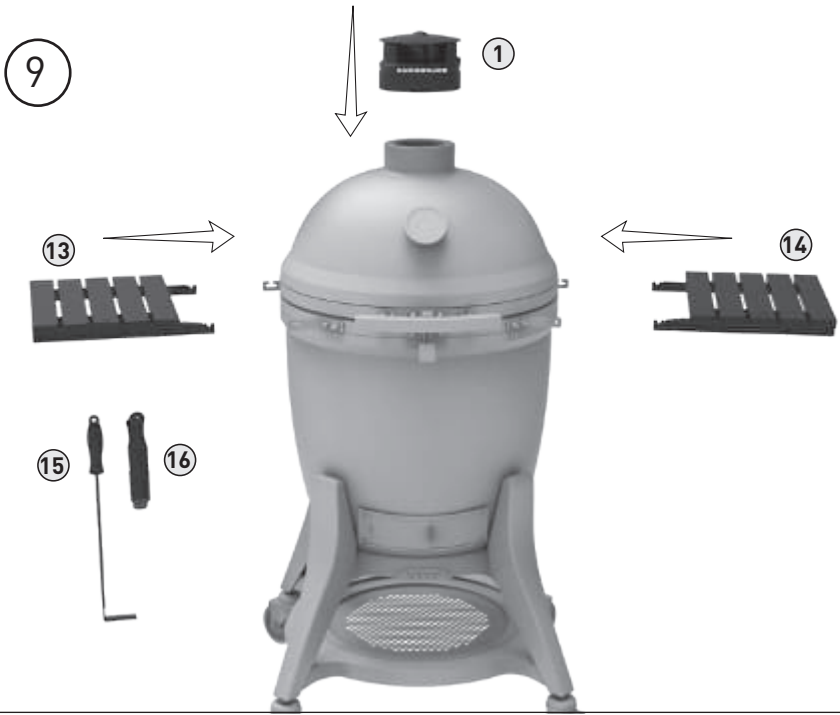


6C









**NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH. NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.****WARNUNG**

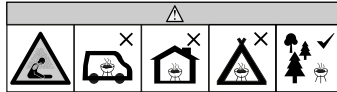
- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

**GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID**

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



- Bei der Verbrennung von Holzspänen, Holzstücken, Holzpellets, Holzkohle und Propan entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie KEINE Holzschmitzel, Holzbrocken, Holzpellets, Holzkohle oder Propan in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Verwenden Sie das Gerät NUR IM FREIEN, wo es gut belüftet ist.
- **BEFOLGEN SIE DIESE ANWEISUNGEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE, IHRE FAMILIE ODER ANDERE DURCH DIESES FARBLOSE, GERUCHLOSE GAS VERGIFET WERDEN.**
  - Lernen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung kennen: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid reduziert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Niedrige Sauerstoffwerte im Blut können zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
  - Gehen Sie zum Arzt, wenn Sie oder andere Personen beim Kochen oder in der Nähe dieses Geräts Erkältungs- oder Grippe Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, 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.*

**WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE****LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN**

- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Der Grill ist NUR als HAUSHALTSGEGENSTAND IN AUSSENBEREICH vorgesehen.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- Verwenden Sie nur Holzkohle als Brennstoff.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind!
- Schließen Sie Deckel und Klappen, um die Flammen zu ersticken.
- Verändern Sie diesen Grill in keiner Weise.
- Eine Temperatur von 750°F (398°C) oder mehr darf nicht überschritten werden.
- Verwenden Sie den Grill immer in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden Brandschutzvorschriften.
- Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Schäden am Grill oder zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in geschlossenen Räumen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten.
- Verwenden Sie es niemals in oder auf Wohnmobilen oder Booten.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m zu Überkopfkonstruktionen, Mauern, Schienen oder anderen Strukturen ein.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m zu allen brennbaren Materialien wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Gestrüpp und Papier ein.
- Betreiben Sie den Grill niemals unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN DIE STRUKTURELLE NÄHE).
- Halten Sie den Grill sauber und frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie den Grill auf einem ebenen, nicht brennbaren, stabilen Untergrund wie Erde, Beton, Ziegel oder Fels. Eine Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) ist für diesen Zweck möglicherweise nicht akzeptabel.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf hölzernen oder brennbaren Oberflächen.
- Der Grill MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie den Grill nicht auf Tische oder Theken. Bewegen Sie den Grill NICHT über unebene Oberflächen.

**WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

- Der Grill sollte nur auf einer glatten Oberfläche bewegt werden.
- Der Grill sollte niemals über Treppen oder unebene Flächen gerollt werden.
- Benutzen Sie den Grill niemals als Heizgerät (LESEN SIE DIE GEFÄHR VON KOHLENMONOXID).
- Verwenden Sie den Grill nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- 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.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Muttern, Schrauben und Bolzen, um sicherzustellen, dass sie fest angezogen sind.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu benutzen.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Wenn sich Kinder oder Haustiere in der Nähe des Grills befinden, während dieser benutzt wird, ist strenge Aufsicht empfohlen.
- Erlauben Sie niemandem, während oder nach der Benutzung des Grills Tätigkeiten in dessen Nähe auszuüben, bis er abgekühlt ist.
- Stoßen oder schlagen Sie NICHT gegen den Grill, um Verletzungen, Schäden am Grill oder das Verschütten/Spritzen von heißer Kochflüssigkeit zu vermeiden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Bewegen Sie den Grill niemals, wenn er in Gebrauch ist. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen (unter 115°F oder 45°C), bevor Sie ihn bewegen oder lagern.
- Der Grill ist während des Gebrauchs HEISS und bleibt auch danach und während des Abkühlvorgangs HEISS. Lassen Sie VORSICHT walten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Berühren Sie die HEISSEN Oberflächen nicht. Verwenden Sie die Griffe oder Knöpfe.
- Verwenden Sie niemals Glas-, Plastik- oder Keramikgeschirr im Grill. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in den Grill.
- Zubehörteile, die nicht von Kamado Joe geliefert werden® werden nicht empfohlen und können Verletzungen verursachen.
- 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.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Essen vom Grill nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kochwerkzeuge zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Der Grill ist während der Benutzung heiß. Halten Sie Gesicht und Körper von Türen und Lüftungsöffnungen fern. Während des Gebrauchs werden Dampf und heiße Luft ausgestoßen.
- 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.
- Entfernen Sie die Ascheschublade nicht, solange Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Grill mit offener Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von den Flammen fern. Lehnen Sie sich beim Anzünden NICHT über den Grill. Lose Haare und Kleidung können Feuer fangen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit dem Grill oder mit Feuer arbeiten. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kaminwerkzeuge, wenn Sie Holz oder Holzkohle nachlegen.
- Die Luftklappen sind HEISS, wenn der Grill in Betrieb ist und während des Abkühlens; tragen Sie beim Einstellen Schutzhandschuhe.
- Die obere Entlüftungsöffnung und die untere Klappe sind HEISS, wenn der Grill in Betrieb ist und während des Abkühlens; tragen Sie beim Einstellen Schutzhandschuhe.
- Der Grillrost ist während des Betriebs und während des Abkühlens HEISS. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Grillrost berühren, tragen Sie Schutzhandschuhe oder verwenden Sie ein stabiles Werkzeug mit langem Griff.
- Kochen Sie nicht, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht hat.
- Der Grill sollte aufgeheizt werden und das Brennmaterial sollte mindestens 30 Minuten vor dem ersten Kochen glühend heiß sein.
- 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.
- Kohlerost niemals überfüllen. Dies kann zu schweren Verletzungen sowie Schäden am Grill führen.
- Verwenden Sie niemals mehr als die empfohlene Menge an Holzkohle (siehe unten).
- ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.
- ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- ACHTUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden! Nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3 verwenden!
- Fügen Sie niemals zusätzliches Feuerzeugbenzin hinzu, wenn sich die Holzkohle entzündet hat. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Feuerzeugbenzinbehälter.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Lassen Sie den Deckel während des Anzündens offen.
- Beim Garen über 175°C (350°F), **öffnen Sie den Grilldeckel vorsichtig und langsam 5-8 cm und lassen Sie den Grill bei jedem Anheben 5 Sekunden lang „rülpsen“** jedes Mal, wenn Sie die Kuppel anheben. Dadurch wird ein Flashback - ein durch Sauerstoffmangel hervorgerufener weißglühender Hitzeschwall - verhindert.

**ÜBERSCHREITEN SIE NICHT DIE GESAMTMENGE VON 6 LBS / 2,7 KG HOLZKOHLE FÜR DEN HAUPTFEUERRAUM**



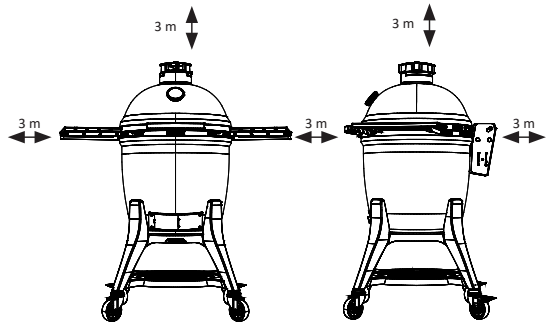
## ANFORDERUNGEN AN DIE STRUKTURELLE NÄHE



Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) von der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Grills zu allen Dachkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Baumaterialien ein.

Halten Sie einen Mindestabstand von 10 Fuß (3 m) zu allen brennbaren und brennbaren Materialien wie Holz, Pflanzen, Gras, Pinsel, Papier, Benzin oder Leinwand ein.

Dieser Abstand sorgt für ausreichend Platz für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Der Grill sollte nicht auf brennbaren Materialien wie Holzplatten oder anderen brennbaren Materialien verwendet werden.



## BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Produkt wird nicht mit Holzkohle oder Holzstücken geliefert.

# GRILL EINRICHTEN

## UNBOXING

1. Schneiden Sie die Kunststoffbänder durch und entfernen Sie die Ober- und Seitenwände des Containers.
2. Stellen Sie alle Kartons und Verpackungsmaterialien beiseite.
3. Öffnen Sie die Kuppel des Grills und entfernen Sie alle internen Komponenten. Seien Sie vorsichtig und behandeln Sie die Komponenten mit Sorgfalt. Die Keramik ist zerbrechlich.

## HEBEMETHODE

Sobald die inneren Komponenten des Grills entfernt wurden, heben Sie den Grill aus dem Behälter und in den Wagen oder Tisch oder Ständer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass alle Band- und Scharniermuttern fest angezogen und sicher sind.

- Aufgrund des Gewichts des Grills sind zum Anheben des Grills zwei oder mehr Personen erforderlich, um diese Aufgabe auszuführen.
- **Heben Sie den Grill an, indem Sie das hintere Scharnier und die vordere untere Öffnung als Hebepunkte verwenden. Tragen Sie beim Anheben Schutzhandschuhe und seien Sie äußerst vorsichtig, da einige Teile scharfkantig sein können.**
- Heben Sie den Grill NICHT an den Laschen der Seitenablage an.
- Heben Sie den Grill NICHT ohne zwei oder mehr Personen an

## EINSTELLUNG

Stellen Sie den Grill auf einer festen, ebenen Fläche mit ausreichendem Windschutz auf. Bewegen Sie den Grill nicht, solange er heiß ist, und lassen Sie ihn während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Freien und in der Nähe von brennbaren Materialien vorgesehen. Es ist wichtig, dass es keine Hindernisse über dem Gerät gibt und dass ein Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zur Seite oder zur Rückseite des Geräts eingehalten wird. Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht blockiert werden. Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet werden. Das Gerät sollte vor direktem Luftzug geschützt sein und vor dem direkten Eindringen von Tropfwasser (z. B. Regen) geschützt werden.

## EINGEBAUTE ANLEITUNG

### WICHTIGE INSTALLATIONSHINWEISE:

Bitte verwenden Sie dies als allgemeine Anleitung für die Installation Ihres Kamado 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 nichtentflammare 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 die Kamado Joe Keramikfüße verwendet werden, um einen Luftspalt unter der Basis des Grills zu schaffen. Stellen Sie den Grill NICHT direkt auf die Tischoberfläche ohne Luftzwischenraum.

**ZUGANG:** Achten Sie darauf, dass die Ascheschublade von vorne zugänglich ist, damit sie nicht blockiert wird.

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

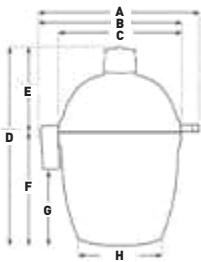
**SIEHE ZEICHNUNGEN AUF DER NÄCHSTEN SEITE**

# GRILL EINRICHTEN

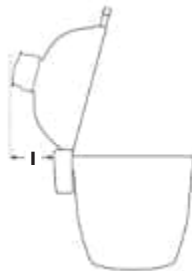
## EINGEBAUTER LEITFADEN FORTSETZUNG

	Classic II	Classic III	Big Joe II	Big Joe III
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30,3	30,3	35.6	35.6
B	26,9	26,9	31.8	31.8
C	22,3	22,3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14,3	14,3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1,6	1,6	3,6	3,6
J	30,3	30,3	35.6	35.6
K	26,9	26,9	31.8	31.8
L	22,3	22,3	27.6	27.6
M	7,8	7,8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
Ö	22,8	22,8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3,6	3,6	5.6	5.6
R	9,3	9,3	13.2	13.2

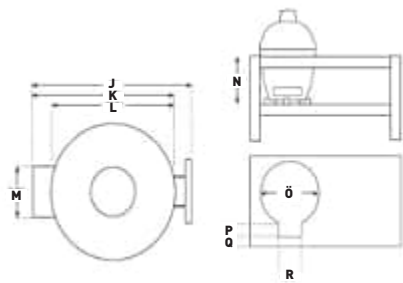
**SEITENANSICHT**



**FREIRAUM**



**DRAUFSICHT**



## GRILL EINRICHTEN

### Slö Roller

#### WAS IST ES?

Der SlöRoller ist eine unvergleichliche Innovation und verwandelt einen Kamado Joe® in einen der besten Smoker der Welt. Durch die Verteilung des Rauchs in rollenden, reirkulierenden Wellen umgibt der SlöRoller die Speisen mit Wolken aus dekadentem Rauch und verteilt gleichzeitig die Hitze gleichmäßig, was zu einem verbesserten Geschmack und weniger heißen Stellen führt. Entdecken Sie die unendliche Vielseitigkeit Ihres Kamado Joe®-Holzkoehrillerlebnisses.

#### WIE BENUTZEN SIE IHN?

Verwenden Sie den SlöRoller nur, wenn Sie in Ihrem Kamado Joe® räuchern. Der SlöRoller ist nur für das Garen bei Temperaturen zwischen 150F(65C) und 300F(149C) geeignet. Die Verwendung des SlöRoller bei Temperaturen über 300F(149C) kann zu Schäden an Ihrem Produkt führen. Einfaches Einsetzen durch Entfernen der Wärmeabweiser und Ersetzen durch den SlöRoller. Der Divide & Conquer Rack und die Grillroste werden darauf platziert.



## Betriebsanweisungen

### ANFANGSERWÄRMUNG

**Kamado Joe stellt seine Produkte mit Sorgfalt her. Vor dem ersten Gebrauch Ihres Kamado Joe ist eine Vorbehandlung NICHT erforderlich. Wir empfehlen jedoch die folgenden Schritte für Ihre erste Heizung.**

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile fest angezogen sind, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Überprüfen Sie alle Bänder, Scharniere, Regalhalterungen und Verriegelungselemente.
2. Waschen Sie die Grillroste mit einem milden Spülmittel und lassen Sie sie trocknen.
3. Starten Sie den Grill, indem Sie die Anweisungen für die ZÜNDUNG befolgen. Machen Sie ein kleines/mittelgroßes Feuer.
  - Verwenden Sie nicht mehr als 3 LBS / 1,36 KGS Holzkohle.
  - Legen Sie die Holzkohle immer auf die Kohlenschale oder in den Holzkohlekorb.
4. Halten Sie den Grill unter <sup>4000F</sup>(2040C) für 1 Stunde für das erste Verbrennen oder Kochen.
5. Nach der ersten Stunde können Sie den Grill abschalten.

**NACH DER ERSTEN ERWÄRMUNG:** aufgrund der Natur der thermischen Ausdehnung und Kontraktion können nach dem ersten Erhitzen einige Anpassungen oder Nachziehen erforderlich sein.

- **SCHARNIER:** Möglicherweise stellen Sie fest, dass Ihr Scharnier etwas an Spannung verloren hat. Bitte lesen Sie den Abschnitt über die Scharniereinstellung in diesem Handbuch, um den festen Sitz Ihres Scharniers zu überprüfen. Regelmäßige Anpassungen sind völlig normal.
- **VERRIEGELUNG:** Wenn Sie bemerken, dass der vordere Riegel nicht vollständig ausgerichtet ist oder die Spannung eingestellt werden muss, lesen Sie bitte den Abschnitt über die Einstellung des Riegels in diesem Handbuch, um die Ausrichtung und Spannung des Riegels zu überprüfen. Regelmäßige Anpassungen sind völlig normal.
- **BÄNDER:** Vielleicht stellen Sie fest, dass Ihre Bänder etwas an Spannung verloren haben. Bitte lesen Sie den Abschnitt über die Einstellung der Bänder in diesem Handbuch, um die Spannung Ihrer Bänder zu überprüfen. Regelmäßige Anpassungen sind völlig normal.
- **KERAMIK:** Nach dem ersten Kochen können Sie leichte Risse im Porzellan feststellen. Dies wird als Rissbildung bezeichnet und ist Teil der natürlichen Charakteristik von Porzellan.

### ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN

1. Verwenden Sie vor dem Kochen das Aschegerät, um die restliche Holzkohle im Feuerraum umzurühren und die lose Asche zu entfernen. Lose Asche fällt durch den Feuerrost oder den Holzkohlekorb und in die Ascheschublade.
2. Nehmen Sie die Ascheschublade heraus und entsorgen Sie die lose Asche. Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
3. Geben Sie Holzkohle in die Feuerbox und zünden Sie sie mit einem oder zwei Anzündern an.
4. Lassen Sie die Kuppel und die untere Belüftung 10 Minuten lang vollständig geöffnet. Lassen Sie die Holzkohle anzünden.
5. Nachdem sich die Holzkohle entzündet hat, schließen Sie die Kuppel.
6. Beginnen Sie mit dem Schließen und Einstellen der oberen und unteren Entlüftung, wenn die Temperatur weniger als <sup>100C</sup>(500F) von Ihrer Zieltemperatur entfernt ist.
7. Da Ihr Keramik-Kamado Joe so isolierend ist, kann es einige Zeit dauern, bis er vollständig vorgeheizt ist. Geben Sie Ihrem Grill 20 bis 60 Minuten Zeit, um die Temperatur zu stabilisieren und die Keramik zu erhitzen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

**HINWEIS:** Da Keramik die Hitze so gut speichert, sollten Sie die Grilltemperatur nur leicht und langsam erhöhen. Es ist viel einfacher, die Wärme leicht zu erhöhen, als die Temperatur nach einer Überschreitung wieder zu senken.



# Betriebsanweisungen

## TEMPERATURREGELUNG

### LUFTSTROM:

Um die Temperatur Ihres Grills zu regeln, müssen Sie den Luftstrom zum Feuer kontrollieren. Durch Öffnen und Schließen der oberen und unteren Klappen können Sie die Temperatur Ihres Grills einstellen.

- MEHR LUFT = MEHR HITZE (öffnen Sie die Lüftungsschlitze)
- WENIGER LUFT = WENIGER HITZE (schließen Sie die Lüftungsschlitze)

### HOLZKOHLE:

Auch die Menge der beim Grillen verwendeten Holzkohle kann einen großen Einfluss auf die Temperaturregelung haben. Je mehr Holzkohle sich entzündet, desto heißer kann der Grill werden.

- MEHR HOLZKOHLE = MEHR HITZE
- WENIGER HOLZKOHLE = WENIGER HITZE

### HINWEISE ZUR TEMPERATURHALTUNG:

- Anpassungen an den Lüftungsöffnungen / Klappen sind nicht sofort möglich. Seien Sie geduldig und warten Sie 10 bis 15 Minuten nach der Einstellung der Belüftung, bis die Temperaturänderung wirksam wird.
- Da Keramik die Hitze so gut speichert, sollten Sie die Grilltemperatur nur leicht und langsam erhöhen. Es ist viel einfacher, die Wärme leicht zu erhöhen, als die Temperatur nach einer Überschreitung wieder zu senken.

## KOCHTIPPS

### Den GRILL RÜLPSEN LASSEN:

Wenn Sie über  $175^{\circ}\text{C}$  ( $350^{\circ}\text{F}$ ) garen, öffnen Sie den Grilldeckel vorsichtig 5-8 cm (2-3 Zoll) und lassen Sie den Grill jedes Mal, wenn Sie die Kuppel anheben, für ca. 5 Sekunden „rülpsen“. Dadurch wird ein Flashback - ein durch Sauerstoffmangel hervorgerufener Hitzeschwall - verhindert.

### FLÜSSIGKEITEN:

Schütten Sie keine Flüssigkeiten in oder auf den Grill, solange er heiß ist.

### SEITENABLAGEN

Vorsicht! Stellen Sie keine heißen Gegenstände auf die Seitenablagen.

## ABSCHALTEN

1. Wenn Sie mit dem Garen fertig sind, schließen Sie die untere Lüftung vollständig.
2. Reinigen Sie Ihre Grillroste mit einem Rostschaber oder einem feuchten Lappen. Seien Sie vorsichtig, sie sind heiß.
3. Sobald die Temperatur unter  $400^{\circ}\text{F}$  ( $205^{\circ}\text{C}$ ) fällt, schließen Sie die obere Entlüftung.
4. Decken Sie den Grill nicht ab und reinigen Sie ihn nicht, bevor sich die Kuppel nicht abgekühlt hat ( $115^{\circ}\text{F}$  /  $45^{\circ}\text{C}$ ).
5. Bitte lesen Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise für weitere Reinigungsschritte.

## ROSTHEBER

Verwenden Sie Ihren Rostheber, um Ihre Grillroste zu handhaben.

ACHTUNG! Grillroste können HEISS sein! Verwenden Sie den Grillzange, um die Grillroste während des Grillens neu zu positionieren.

HINWEIS: Die Roste sollten so nah wie möglich beieinander liegen.



## Reinigung und Pflege

### JEDER HERD

Der Kamado Joe-Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und die allgemeine Pflege und Wartung ist minimal. Der beste Weg, deren Kamado Joe vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung.

1. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass Ihr Grill vollständig abgekühlt ist und die gesamte Holzkohle gelöst worden ist.
2. Benutzen Sie das Aschegerät, um die restliche Holzkohle im Feuerraum umzurühren und die gesamte lose Asche zu entfernen. Lose Asche fällt durch den Feuerrost oder den Holzkohlekorb und in die Ascheschublade.
3. Nehmen Sie die Aschenschublade heraus und entsorgen Sie die lose Asche. Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
4. Wischen Sie die Außenseite Ihres Grills mit einem feuchten Lappen ab, um verschüttete Zutaten und Verschmutzungen zu entfernen. Schrubben Sie die Dichtung nicht zu stark, dies kann zu Schäden führen. Die Dichtung wird durch die natürliche Hitzeentwicklung gereinigt, wenn Sie Ihren Grill benutzen.
5. Decken Sie Ihren Grill mit einer Grillabdeckung ab und lagern Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort.

**HINWEIS:** Wenn Ihre Hitzeschutzbleche bei normalem Gebrauch schmutzig werden, drehen Sie sie für den nächsten Kochvorgang mit der schmutzigen Seite nach unten um. Durch die Hitze des Feuers wird diese Seite des Ablenkblechs selbst gereinigt.

### SELBSTREINIGUNG

Es wird empfohlen, diese Schritte je nach Bedarf durchzuführen. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft Sie Ihren Kamado Joe benutzen und wie Ihre Umgebung aussieht. Wenn im Inneren Ihres Grills Schimmel oder Mehltau auftritt, sollten Sie die folgenden Schritte zur Selbstreinigung durchführen.

Dieser Vorgang brennt alle unerwünschten Rückstände aus dem Inneren Ihres Grills heraus. Nachdem Sie die nachstehenden Schritte ausgeführt haben, sollten Sie vor dem erneuten Kochen die Keramik und die Hitzeabweiser mit einer Bürste mit weichen Borsten reinigen, um Rückstände zu entfernen.

1. Nehmen Sie die Grillroste heraus und waschen Sie sie mit einem milden Spülmittel. Die Grillroste bleiben bei dieser Reinigung entfernt.
1. Fügen Sie Holzkohle hinzu und zünden Sie den Grill an.
2. Installieren Sie den flexiblen Kochrost Divide & Conquer. Bringen Sie das X-Rack-Zubehör in der obersten Position an, so dass beide Wärmeabweiser auf dem X-Rack liegen. Legen Sie die Hitzeschutzbleche mit der schmutzigen Seite nach unten in Richtung des Feuers. Um die Wärmeabweiser herum sollte ein großer Luftspalt vorhanden sein.
3. Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze vollständig und lassen Sie die Temperatur im Inneren des Grills bei geschlossener Kuppel auf 315°C (600°F) ansteigen.
4. Halten Sie die Temperatur bei ca. 315°C (600°F) für 15-20 Minuten oder bis kein sichtbarer Rauch mehr vorhanden ist.
5. Schließen Sie die untere Lüftung vollständig. Wenn die Temperatur unter <sup>4000F</sup>(2050C) fällt, schließen Sie die obere Entlüftung vollständig.
6. Lassen Sie den Grill abschalten.

### TIEFREINIGUNG

Ein- bis zweimal im Jahr sollten Sie im Grill gründlicher reinigen.

1. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass Ihr Grill vollständig abgekühlt ist und die gesamte Holzkohle gelöst worden ist.
2. Entfernen Sie die Innenteile und beseitigen Sie alle Aschereste oder Rückstände, die sich zwischen dem Grillkörper und den Innenteilen angesammelt haben.
3. Verwenden Sie eine Bürste mit Kunststoffborsten, um die innere Keramikoberfläche zu reinigen.
4. Schaufeln oder saugen Sie die Verunreinigungen vom Boden des Grills.
5. Wischen Sie das Scharnier und die Außenseite des Grills ab.
6. Tauschen Sie alle internen Komponenten aus und machen Sie sich bereit für den nächsten Kochvorgang.

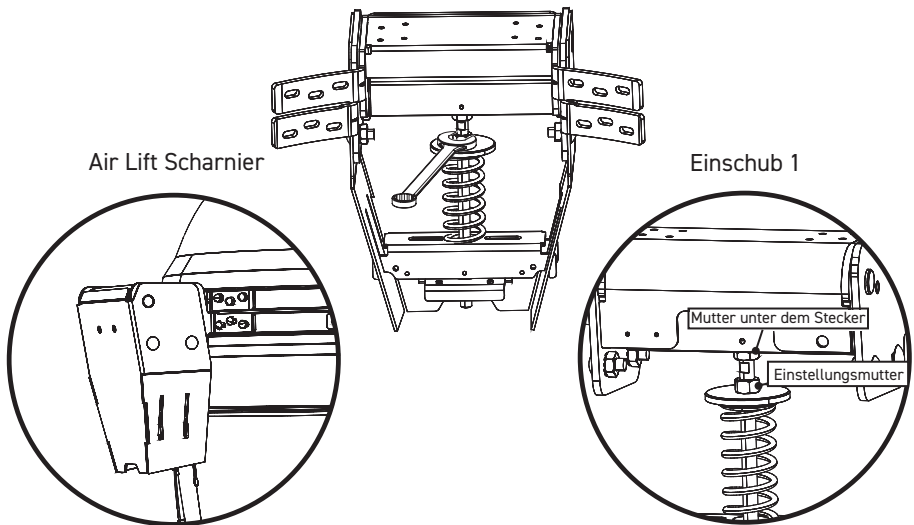
## Anpassungen

### SCHARNIEREINSTELLUNGEN

Das Air-Lift-Scharnier Ihres Kamado Joe ist bereits für eine ideale Balance und Stabilität eingestellt. Befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie darüber hinaus die gewünschten Anpassungen vornehmen möchten.

**ACHTUNG!** Das Air-Lift-Scharnier steht unter hoher Spannung. Versuchen Sie NICHT, das Scharnier von Ihrem Grill zu demontieren, wenn Sie nicht über das richtige Zubehör verfügen. Siehe den Abschnitt „Entlastungsinstrument“ weiter unten.

1. Öffnen Sie die Kuppel Ihres Grills.
2. Setzen Sie einen 17-mm-Schlüssel auf die „Einstellmutter“ oben auf der Federhalterung (siehe Beilage 1).
3. **UM DIE KUPPEL LEICHTER ANHEBEN ZU KÖNNEN:** Drehen Sie den 17-mm-Schlüssel wie abgebildet im Uhrzeigersinn. Entfernen Sie den Schraubenschlüssel und überprüfen Sie die Haubewirkung bei jeder vollen Umdrehung der Mutter.
4. **DAMIT SICH DIE KUPPEL SCHWERER ANFÜHLT:** Drehen Sie die Mutter gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie den Schraubenschlüssel und überprüfen Sie die Haubewirkung bei jeder vollen Umdrehung der Mutter.
5. Ziehen Sie die Einstellmutter niemals so an, dass sie die Mutter unter dem Anschluss berührt (siehe Beilage 1).



### SCHARNIERSICHERUNG - AUSKLINKWERKZEUG

Versuchen Sie nicht, das Scharnier zu demontieren oder die Bänder von Ihrem Grill zu lösen, ohne dass das Entriegelungswerkzeug-Set installiert ist. Das Scharnier steht unter EXTREMER Spannung und kann sehr gefährlich sein. Das Entriegelungswerkzeug wurde beim Kauf Ihres Kamado Joe mitgeliefert.

#### INSTALLATION:

1. Setzen Sie das Distanzstück, dann die Unterlegscheibe und dann die Sechskantmutter auf die Federhalterung an der Unterseite des Scharniers.
2. Durch die Installation des Entriegelungswerkzeugs wird die Feder vollständig entspannt und Sie können sowohl das Scharnier als auch die Bänder sicher vom Grill entfernen.

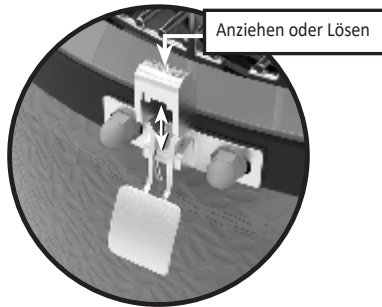


## Anpassungen

### ANPASSUNGEN DER VERRIEGELUNG

Die Verriegelung Ihres Kamado Joe ist bereits auf eine ideale Spannung voreingestellt. Wenn Ihre Kuppel jedoch zu schwer oder zu leicht zu verriegeln ist (wenn sie sich fast von selbst entriegelt), befolgen Sie diese Anweisungen für zusätzliche Anpassungen an Ihre persönlichen Vorlieben.

1. Verwenden Sie einen kleinen Inbusschlüssel, um die Verriegelungseinstellung festzuziehen oder zu lockern.
2. Setzen Sie den Innensechskantschlüssel oben in die Verriegelung ein und heben oder senken Sie den Verriegelungsbügel.
3. Dadurch wird die Verriegelungseinstellung angezogen oder gelockert.



Die Verriegelung Ihres Kamado Joe ist auch von links nach rechts verstellbar. Wenn Sie feststellen, dass die Verriegelung weiter ausgerichtet werden muss, lösen Sie einfach die Eichelmuttern, die Ihre Verriegelung am Grill halten, und schieben Sie die Ober- oder Unterseite der Verriegelung nach links oder rechts.

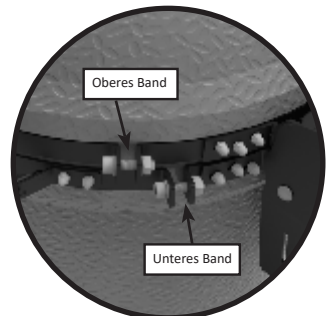


### BANDANPASSUNGEN

Überprüfen Sie ein- bis zweimal im Jahr die Position und den festen Sitz der Bänder, manchmal kann eine Anpassung erforderlich sein.

Verwenden Sie einen 8-mm-Inbusschlüssel und einen 17-mm-Schlüssel, um sicherzustellen, dass die Bandbindungsmutter fest an Ihren Bändern sitzt. Der Bandanschluss befindet sich auf der Rückseite des Grills. Sie sollten den Inbusschlüssel nicht leicht drehen können, während Sie die Mutter festhalten. Wenn diese Mutter lose ist, ziehen Sie sie fest an.

Wenn ein Band nicht mittig auf dem Dichtungsmaterial sitzt, lockern Sie das Band so weit, dass es wieder an seinen Platz gedrückt werden kann. Sie können einen Holzklötz auf das Band legen und mit einem Hammer leicht auf das Holz klopfen, bis das Band in Position ist. Ziehen Sie die Bandverbindung wie oben beschrieben fest.



# BESCHRÄNKTE GARANTIE

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, Hitzeabweiser 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.

## **Eingeschränkte Garantie für kommerzielle Nutzung**

Diese Garantie setzt einen normalen und angemessenen Gebrauch im Haushalt voraus, verbunden mit einer erwarteten guten Wartung für alle Kamado Joe® Produkte. Diese Garantie gilt nicht für die gewerbliche Nutzung, z. B. durch Caterer, Metzgereien, Verleihfirmen und Food Trucks. Kamado Joe® garantiert, dass alle Kamado Joe® Grills und Smoker, die in kommerziellen Anwendungen eingesetzt werden, für einen Zeitraum von einem (1) Jahr frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

## **Wann beginnt der Garantiezeitraum?**

Die Garantie beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum und gilt nur für den Erstkäufer. 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:** Unsere Waren sind mit Garantien versehen, die nach dem australischen 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 Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Qualität der Waren nicht akzeptabel ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Mangel handelt.

## Was ist nicht abgedeckt?

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch eine missbräuchliche oder zweckentfremdete Verwendung des Produkts entstanden sind, für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Montage, Wartung oder Installation entstanden sind, für Schäden, die durch Unfälle oder Naturkatastrophen entstanden sind, für Schäden, die durch unbefugte An- oder Umbauten entstanden sind, oder für 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.kamadोजoe.com/pages/warranty](http://www.kamadोजoe.com/pages/warranty). Wenn Sie Hilfe benötigen oder eine aktuelle Kopie unserer Garantie anfordern möchten, kontaktieren Sie uns bitte unter der folgenden Adresse.

### Nordamerika

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

### Europäische Union

Kamado Joe Europa  
Lange Voorhout 86, 2514 EJ  
Den Haag, Netherlands  
<https://international.kamadोजoe.com/pages/support>

### Großbritannien

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

### Australien und Neuseeland

Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

**KAMADOJOE®**