

KAMADOJOE®



KJ15041021, KJ15040821
Kamado Joe® Big Joe III

9804200025 240207-GH

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

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

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

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

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

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

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

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

A
M8X20
X4



B
M6X16
X12



C
M6
X12



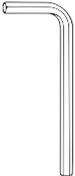
D
M8
X4



E
M12
X4



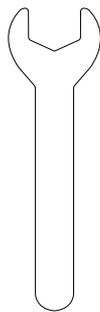
5mm

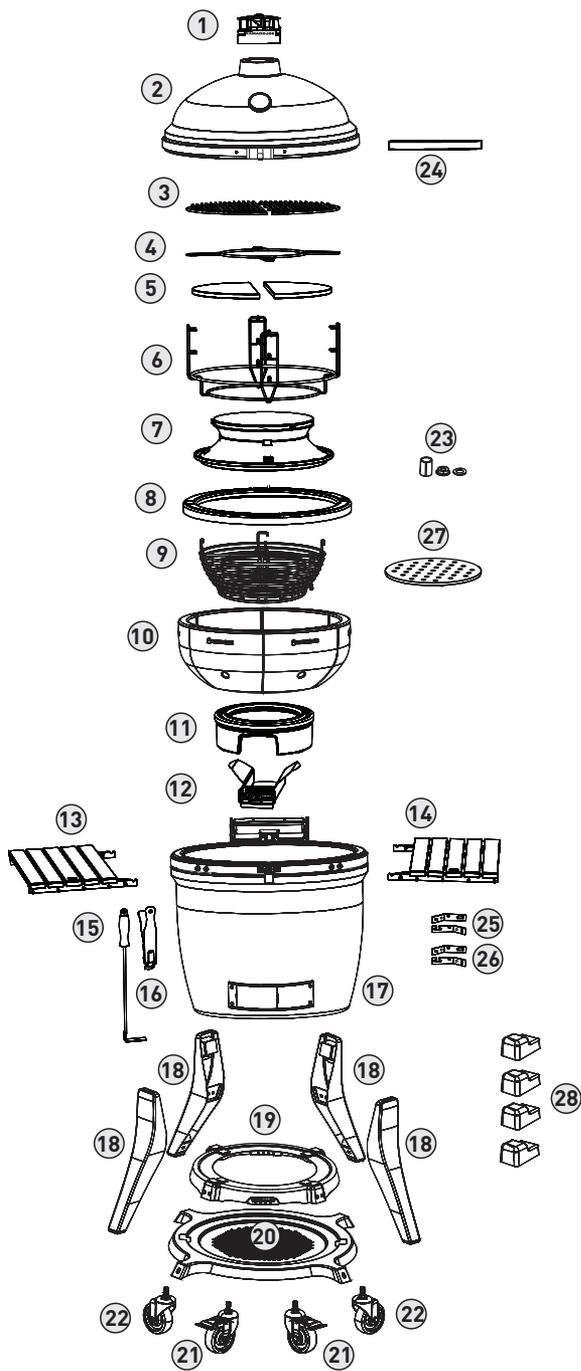


6mm



#17





N°	QTÉ	DESCRIPTION	N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	ÉVENT SUPÉRIEUR KONTROL TOWER	15	1	RACLOIR À CENDRE
2	1	DÔME DU BARBECUE	16	1	PINCE POUR BARBECUE
3	2	GRILLES DE CUISSON EN DEMI-LUNE	17	1	BASE DU BARBECUE
4	1	SUPPORT POUR ACCESSOIRES	18	4	PIEDS
5	2	DÉFLECTEURS DE CHALEUR EN CÉRAMIQUE	19	1	PLAQUE SUPÉRIEURE
6	1	DIVIDE & CONQUER® À TROIS NIVEAUX	20	1	PLAQUE INFÉRIEURE
7	1	SLÖROLLER	21	2	ROULETTES PIVOTANTES BLOQUANTES
8	1	BAGUE EN ACIER INOXYDABLE DE LA CUVE	22	2	ROULETTES PIVOTANTES NON BLOQUANTES
9	1	PANIER À CHARBON	23	1	TROUSSE DE DÉTACHEMENT DE LA CHARNIÈRE
10	5	CUVE EN CÉRAMIQUE AMP	24	1	POIGNÉE AVANT
11	1	BASE DE LA CUVE	25	2	SUPPORTS DE L'ÉTAGÈRE LATÉRALE DROIT
12	1	BAC À CENDRES COULISSANT	26	2	SUPPORTS DE L'ÉTAGÈRE LATÉRALE GAUCHE
13	1	TABLETTE DE GAUCHE	27	1	GRILLE EN FONTE
14	1	TABLETTE DE DROITE	28	3	PIEDS EN CÉRAMIQUE (INCLUS SUR CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : une clé Allen de 5 mm, 6 mm, clé de 13 mm, et une clé de 17 mm sont fournies.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 30 minutes.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

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

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

www.kamadojoe.com/pages/support

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

www.international.kamadojoe.com/pages/support

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

www.international.kamadojoe.com/pages/support

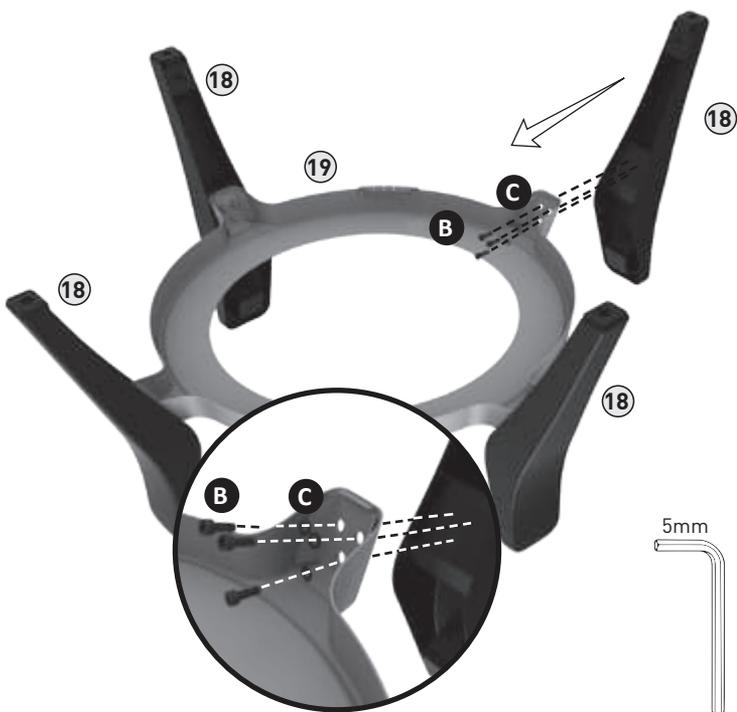
Australie et Nouvelle-Zélande : Veuillez prendre contact avec votre détaillant

1

BX12



CX12

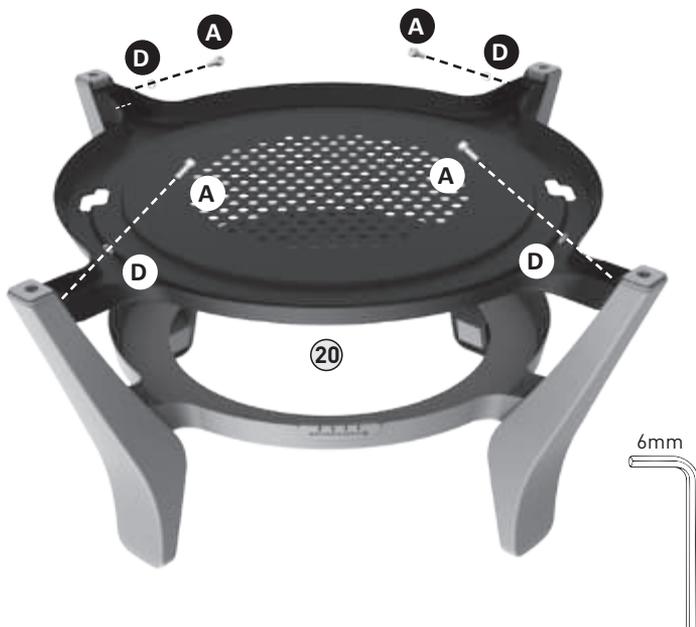


2

AX4



DX4

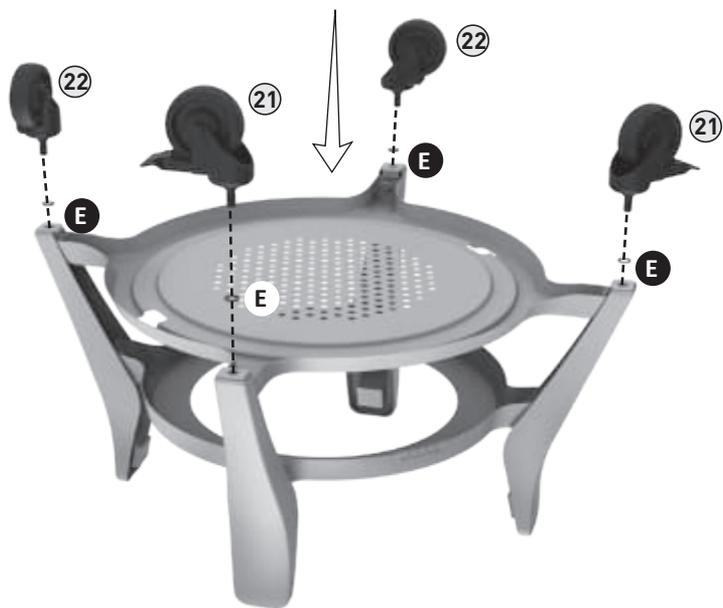
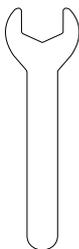


3

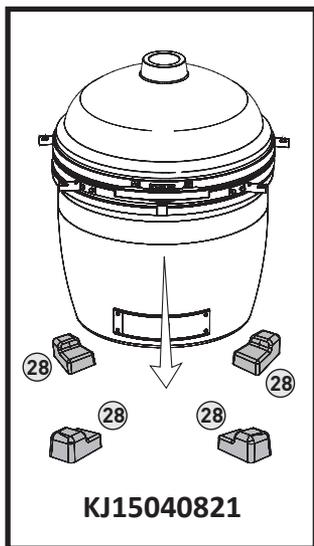
EX4



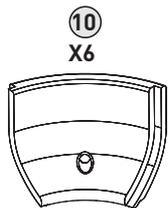
#16



4



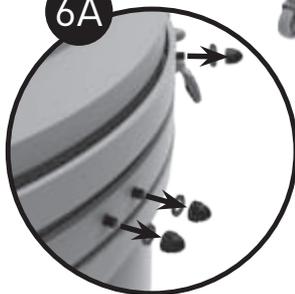
5



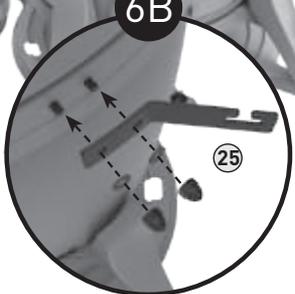
6



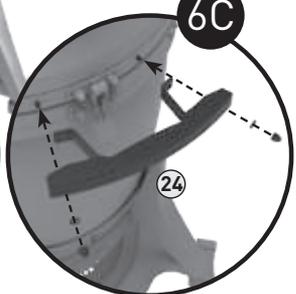
6A

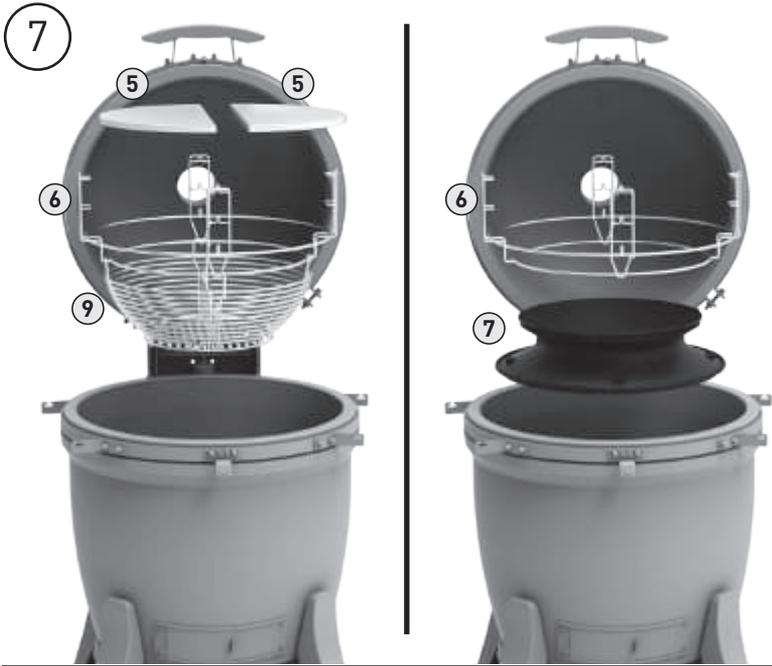


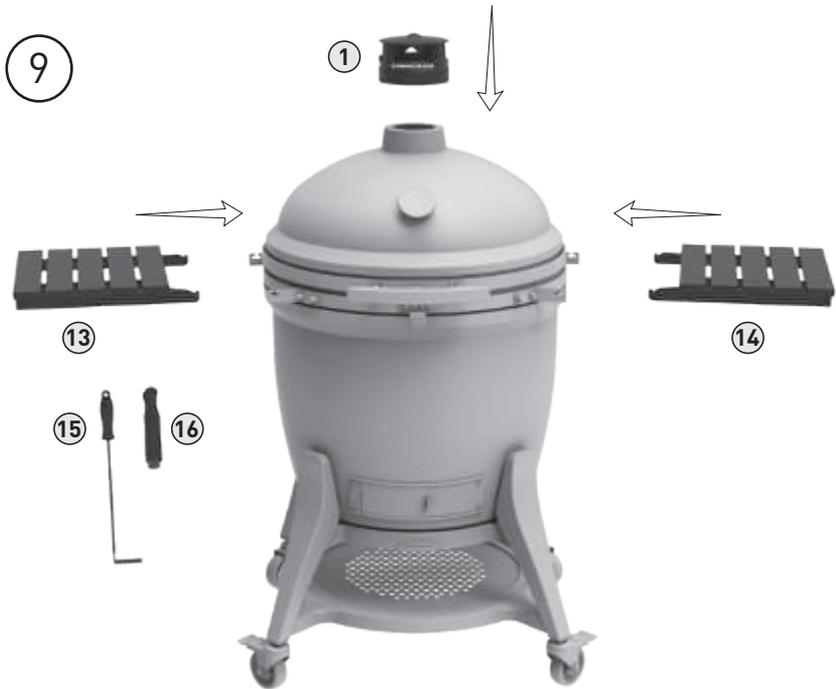
6B



6C







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

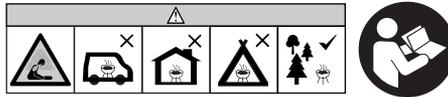
! AVERTISSEMENT !

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

! RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE !

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

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



! AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES !

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ce barbecue est conçu pour une **UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**
- Ne pas l'utiliser à l'intérieur !
- N'utiliser que du charbon de bois comme combustible.
- Ne pas utiliser le barbecue lorsque le temps est très venteux !
- Fermer le couvercle et les entrées d'air pour aider à éteindre la flamme.
- Ne modifier ce barbecue d'aucune façon.
- Ne pas dépasser une température de 398 °C (750 °F).
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au barbecue ou des blessures à l'utilisateur.
- Ne jamais utiliser le barbecue dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille et le papier.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE).
- Garder le barbecue à distance de tout matériau combustible comme l'essence ou les autres vapeurs et liquides inflammables.
- Mettre le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) ne convienne pas.
- Ne pas utiliser le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le barbecue **DOIT** être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. **NE PAS** déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.

**AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES**

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

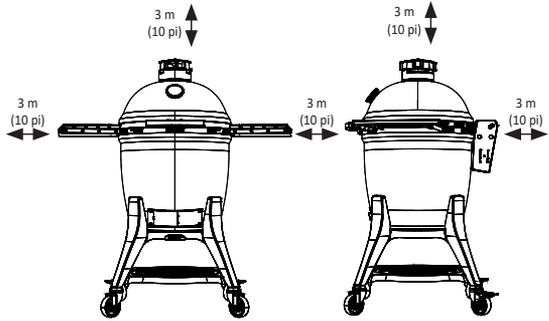
NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 4,53 KG/10 LB DE CHARBON DE BOIS DANS LA CHAMBRE DE COMBUSTION PRINCIPALE

**EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE**

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

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

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

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

INSTALLATION DU BARBECUE

DÉBALLAGE

1. Coupez les bandes de plastique et retirez les panneaux de côté et du dessus du conteneur.
2. Mettez de côté toutes les boîtes et tous les matériaux d'emballage.
3. Ouvrez le dôme du barbecue et retirez tous les composants intérieurs. Faites preuve de prudence et manipulez les composants avec précaution. La céramique est cassable.

MÉTHODE DE LEVAGE

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

- En raison de son poids, le levage du barbecue doit être effectué par au moins deux personnes.
- **Soulevez le barbecue en utilisant la charnière arrière et l'ouverture inférieure à l'avant comme points de levage. Portez des gants de protection lorsque vous soulevez le barbecue et faites preuve d'une extrême prudence, car certains composants peuvent être tranchants.**
- NE PAS SOULEVER le barbecue par les supports des étagères.
- NE PAS SOULEVER le barbecue sans avoir au moins deux personnes.

INSTALLATION

Installez le barbecue sur une surface solide et plane, bien abrité contre le vent.

Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

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

GUIDE D'INTÉGRATION

NOTES IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION :

Veillez utiliser ceci comme un guide général pour l'installation de votre Kamado Joe dans une cuisine extérieure ou une table à barbecue intégrée. Nous recommandons fortement de mesurer le barbecue réel qui sera installé. 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 que les pieds en céramique du Kamado Joe Jr sont utilisés pour créer un espace d'air sous la base du barbecue. Ne PAS poser le barbecue directement sur la surface de la table sans laisser un espace d'air.

ACCÈS : Assurez-vous qu'il y a un accès par l'avant afin que le bac à cendres ne soit 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.

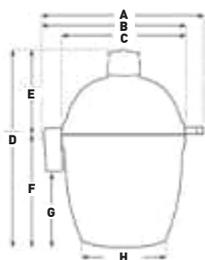
VOIR LES CROQUIS À LA PAGE SUIVANTE

INSTALLATION DU BARBECUE

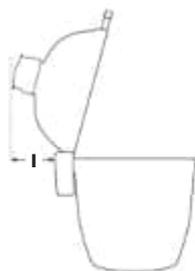
GUIDE D'INTÉGRATION (suite)

	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
O	22,8	22,8	28,1	28,1
P	4,7	4,7	5,2	5,2
Q	3,6	3,6	5,6	5,6
R	9,3	9,3	13,2	13,2

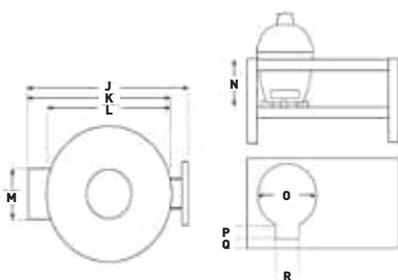
VUE DE CÔTÉ



DÉGAGEMENT



VUE DE DESSUS



INSTALLATION DU BARBECUE

Slō Roller

DE QUOI S'AGIT-IL ?

Issu d'une innovation inégalée, le SlōRoller transforme le Kamado Joe® pour en faire l'un des fumoirs les plus optimaux au monde. En distribuant la fumée en vagues qui recirculent, le SlōRoller entoure les aliments de nuages d'une fumée alléchante tout en répartissant uniformément la chaleur, ce qui permet d'améliorer la saveur et de réduire les points chauds. Découvrez une polyvalence infinie pour votre expérience de cuisson au charbon Kamado Joe®.

COMMENT L'UTILISER ?

N'utilisez le SlōRoller que lorsque vous faites fumer des aliments dans votre Kamado Joe®.

Le SlōRoller est uniquement destiné pour faire cuire des aliments à des températures situées entre 65 °C (150 °F) et 149 °C (300 °F). L'utilisation du SlōRoller à des températures supérieures à 149 °C (300 °F) peut causer des dommages à votre produit. Vous pouvez l'insérer facilement en retirant les déflecteurs de chaleur et en les remplaçant par le SlōRoller. La grille Divide & Conquer et les grilles de cuisson sont placés au-dessus.



Mode d'emploi

CHAUFFAGE INITIAL

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

1. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien serrées avant de mettre le barbecue en marche. Veillez à vérifier toutes les bandes et la quincaillerie de la charnière, des supports d'étagère et du loquet.
2. Lavez les grilles de cuisson avec un détergent à vaisselle doux et laissez-les sécher.
3. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'ALLUMAGE. Faites un feu de petite taille ou de taille moyenne.
 - N'utilisez pas plus de 2,27 kg / 5 lb de charbon de bois.
 - Mettez toujours le charbon de bois sur le plateau à charbon de bois ou dans le panier à charbon de bois.
4. Gardez le barbecue à une température inférieure à 204 °C (400 °F) pendant 1 heure pour la première combustion ou cuisson.
5. Après la première heure, vous pouvez éteindre le barbecue.

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

- **CHARNIÈRE :** Vous remarquerez peut-être que votre charnière a perdu de sa tension. Reportez-vous à la section de ce manuel consacrée au réglage de la charnière pour vérifier la tension de votre charnière. Des ajustements réguliers sont tout à fait normaux.
- **LOQUET :** Vous remarquerez peut-être que votre loquet n'est pas parfaitement aligné ou sa tension doit être ajustée. Reportez-vous à la section de ce manuel consacrée au réglage du loquet pour vérifier l'alignement et la tension de votre loquet. Des ajustements réguliers sont tout à fait normaux.
- **BANDES :** Vous remarquerez peut-être que vos bandes ont perdu de leur tension. Reportez-vous à la section de ce manuel consacrée au réglage des bandes pour vérifier la tension de vos bandes. Des ajustements réguliers sont tout à fait normaux.
- **CÉRAMIQUE :** Après la première cuisson, vous remarquerez peut-être de légères craquelures dans la porcelaine. Ce phénomène porte le nom de faïençage et est une caractéristique naturelle de la porcelaine.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

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

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

Mode d'emploi

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

CIRCULATION DE L'AIR :

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

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

CHARBON DE BOIS :

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

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

NOTES SUR LE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE :

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

SUGGESTIONS POUR LA CUISSON

DÉPRESSURISATION DU BARBECUE :

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

LIQUIDES :

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

ÉTAGÈRES LATÉRALES

Attention ! Ne pas déposer d'articles chauds sur les étagères latérales.

ARRÊT

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

LÈVE-GRILLE

Utilisez le lève-grille pour manipuler les grilles de cuisson.

ATTENTION ! Les grilles de cuisson peuvent être 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

CHAQUE CUISSON

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

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

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

AUTONETTOYAGE

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

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

1. Enlevez les grilles de cuisson et lavez-les au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Les grilles de cuisson resteront enlevées pendant cette session de nettoyage.
1. Ajoutez du charbon de bois et allumez le barbecue.
2. Installez la grille de cuisson flexible Divide & Conquer. Installez la grille en X accessoire sur la position supérieure, et les deux panneaux déflecteurs de chaleur sur la grille en X. Placez les déflecteurs de chaleur le côté sale vers le bas, face au feu. Il doit y avoir un large espace d'air autour des déflecteurs de chaleur.
3. Ouvrez complètement les événements 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 ou jusqu'à ce qu'aucune fumée ne soit visible.
5. Fermez complètement l'événement inférieur. Une fois que la température est tombée à moins de 205 °C (400 °F), fermez complètement l'événement supérieur.
6. Laissez le barbecue s'éteindre.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

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

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

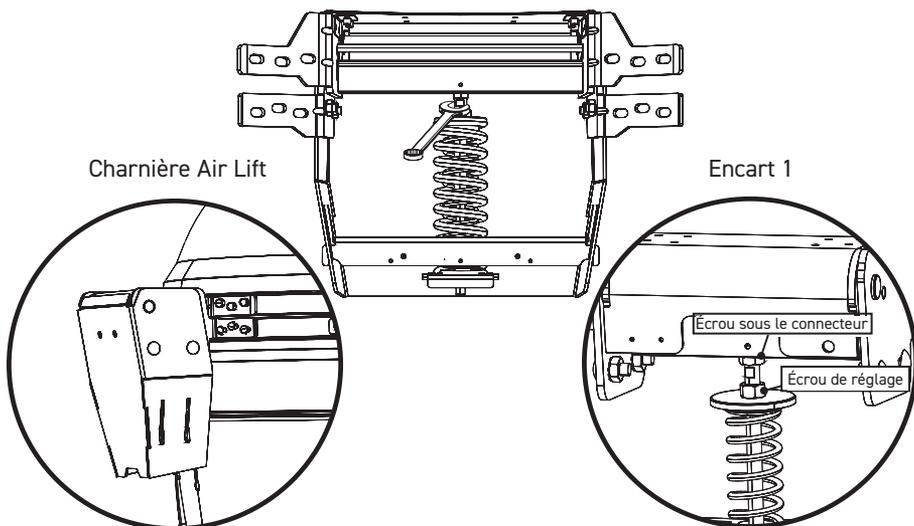
Ajustements

AJUSTEMENTS DE LA CHARNIÈRE

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

ATTENTION ! La charnière « Air Lift » est sous tension. Ne tentez PAS de démonter la charnière de votre barbecue sans le matériel approprié. Voir la section « Outil de détachement » ci-dessous.

1. Ouvrez le dôme de votre barbecue.
2. Placez la clé de 17 mm sur l'écrou de réglage sur le dessus 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 horaire, de la façon illustrée. Retirez la clé et vérifiez le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou.
4. **POUR QUE LE DÔME SEMBLE PLUS LOURD :** Faites tourner la clé de 17 mm dans le sens antihoraire. Retirez la clé et vérifiez le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou.
5. Ne serrez jamais l'écrou de réglage de façon qu'il entre en contact avec l'écrou situé sous le connecteur (voir l'encart 1).



SÉCURITÉ DE LA CHARNIÈRE – OUTIL DE DÉTACHEMENT

Ne tentez pas de démonter la charnière ou de desserrer les bandes de votre barbecue si la trousse d'outil de détachement de la charnière n'est pas installée. La charnière est soumise à une tension EXTRÊME et peut être très dangereuse. L'outil de détachement a été fourni à l'achat de votre Kamado Joe.

INSTALLATION :

1. 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.
2. L'installation de l'outil de détachement libère toute la tension du ressort, ce qui vous permet de retirer la charnière et les bandes du barbecue en toute sécurité.

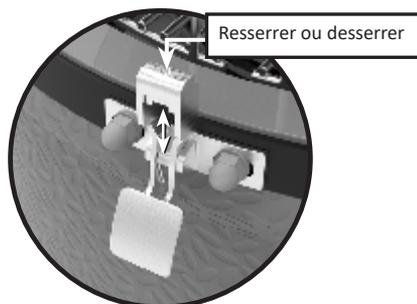


Ajustements

AJUSTEMENTS DU LOQUET

Le loquet de votre Kamado Joe est préréglé pour offrir une tension idéale. Toutefois, si votre dôme est trop difficile ou trop facile à verrouiller (il se déverrouille presque tout seul), suivez ces instructions pour effectuer tout ajustement supplémentaire convenant mieux à vos préférences personnelles.

1. Pour serrer ou desserrer le loquet, utilisez une petite clé Allen.
2. Placez la clé Allen dans la partie supérieure du loquet et soulevez ou abaissez le support du loquet.
3. Cette opération permet de resserrer ou de desserrer le réglage du loquet.



Le loquet de votre Kamado Joe est également réglable de gauche à droite. Si vous remarquez que le loquet a besoin d'un alignement supplémentaire, il suffit de resserrer les écrous borgnes qui maintiennent le loquet sur le barbecue et de faire glisser le haut ou le bas du loquet vers la gauche ou la droite.

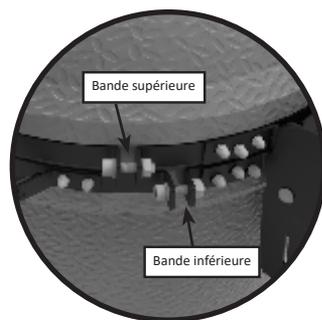


AJUSTEMENTS DES BANDES

Vérifiez la position et la tension des bandes une ou deux fois par année. Un ajustement est parfois nécessaire.

Utilisez une clé Allen de 10 mm et une clé de 19 mm pour vous assurer que l'écrou du connecteur de bande est bien serré sur vos bandes. Vous trouverez le connecteur de bande à l'arrière de votre barbecue. Vous ne devez pas pouvoir tourner facilement la clé Allen tout en maintenant l'écrou en place. Si cet écrou est desserré, serrez-le fermement.

Si une bande n'est pas centrée sur le matériau du joint d'étanchéité, desserrez-la suffisamment pour la remettre en place. Vous pouvez placer un bloc de bois sur la bande et taper légèrement sur le bois avec un marteau jusqu'à ce que la bande soit en place. Serrez le connecteur de la bande comme indiqué ci-dessus.



GARANTIE LIMITÉE

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

Garantie à vie limitée sur les pièces en céramique

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

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

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

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

Kamado Joe® garantit que les composants électroniques de ce barbecue et fumoir Kamado Joe® seront exemptes 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 exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant deux (2) ans.

Garantie limitée pour utilisation commerciale

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

Quand commence la couverture de garantie ?

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

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

Exclusions de la couverture

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

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

LE RECOURS EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE SERA LIMITÉ AU REMPLACEMENT, TEL QUE SPÉCIFIÉ PAR LA PRÉSENTE GARANTIE.

KAMADO JOE® NE SERA TENU RESPONSABLE EN AUCUN CAS DES DOMMAGES PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS.

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

Annulation de la garantie

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

BESOIN D'AIDE ? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

Amérique du Nord

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

Union européenne

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

Royaume-Uni

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

Australie et Nouvelle-Zélande

Veuillez prendre contact avec votre détaillant.

KAMADOJOE®