

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 | KAMADO SÜTÉSI ÚTMUTATÓ |
UNA GUIDA ALLA COTTURA KAMADO | EN VEILEDNING TIL
KAMADO-TILBEREDNING | ПОСОБИЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА
КАМАДО-ГРИЛЕ | EN GUIDE FÖR KAMADO MATBEREDARE | OPAS KAMADO
GRILLAUKSEEN | PRZEWODNIK PO GOTOWANIU KAMADO



KONNECTED JOE™ OWNER'S MANUAL | MODE D'EMPLOI DE KONNECTED JOE™ |
MANUAL DEL USUARIO DE KONNECTED JOE™ | KONNECTED JOE™: HANDLEIDING |
KONNECTED JOE™ – BENUTZERHANDBUCH | KONNECTED JOE™ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ |
KONNECTED JOE™ MANUALE UTENTE | KONNECTED JOE™-BRUKSANVISNING |
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ KONNECTED JOE™ |
KONNECTED JOE™ ÄGARENS MANUAL | KONNECTED JOE™ OMISTAJAN OPAS |
GRILL KONNECTED JOE™ PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

KJ15041523

9804230002 | 231004-GH

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Welkom!| Willkommen | Üdvözöljük! | Benvenuti | Velkommen | Добрый день | Välkommen | Tervetuloa | Witajcie

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.

Az összeszerelési képek jelennek meg először. A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.

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

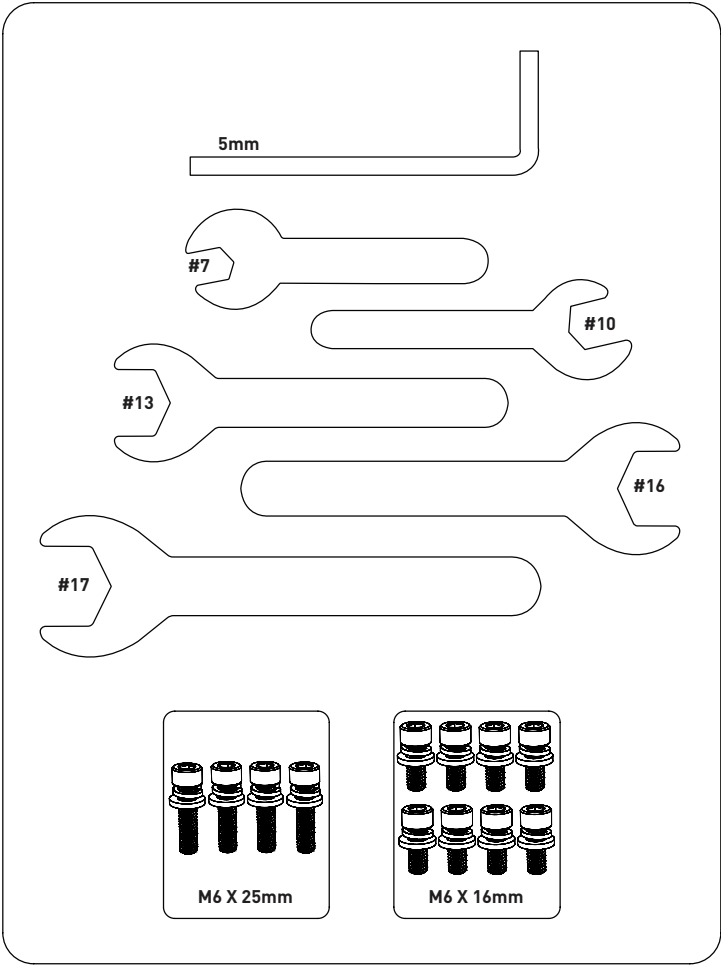
Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.

Вначале идут сборочные схемы. Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.

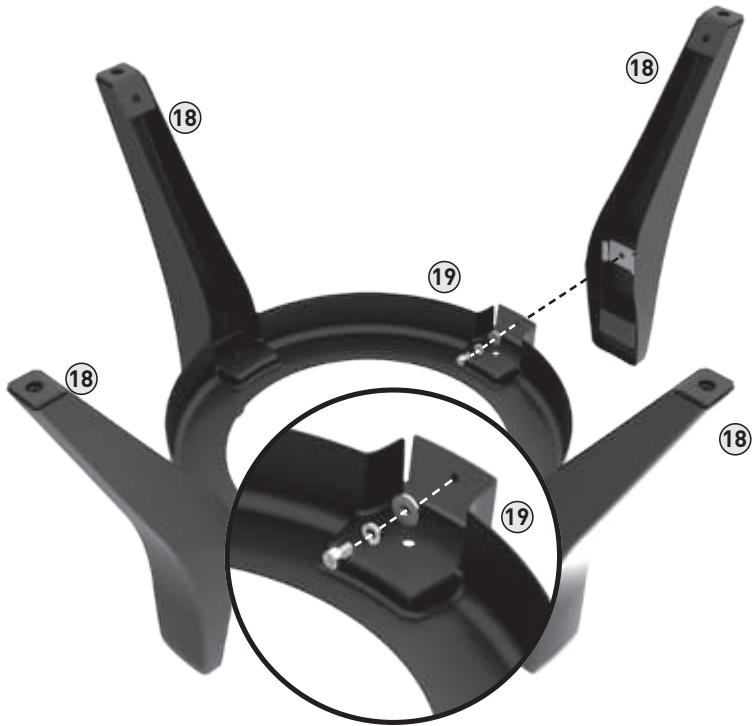
Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.

Laitteen kokoonpanokuvat näytetään ensin. Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista ja käyttöä.

Ilustracje dotyczące montażu są zamieszczone na początku. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowaniem urządzenia proszę przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegać.



1

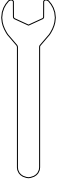


2



3

#16



4

M6X25

X4

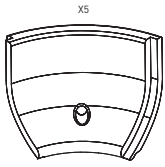


M6

X4



5



6

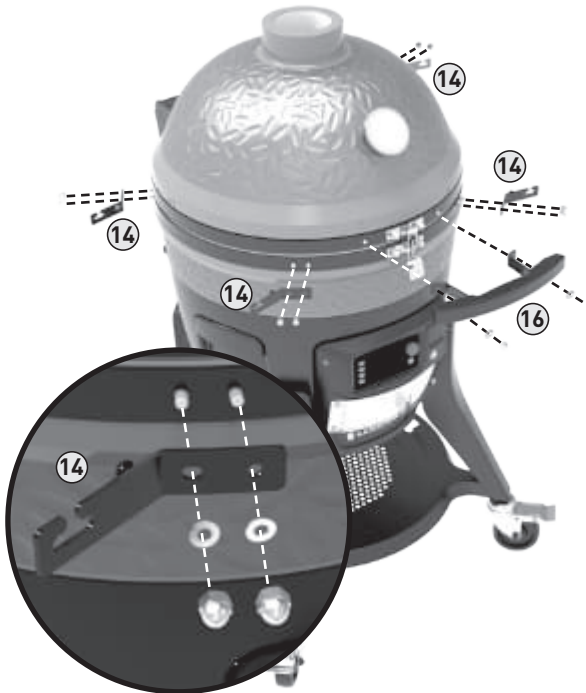


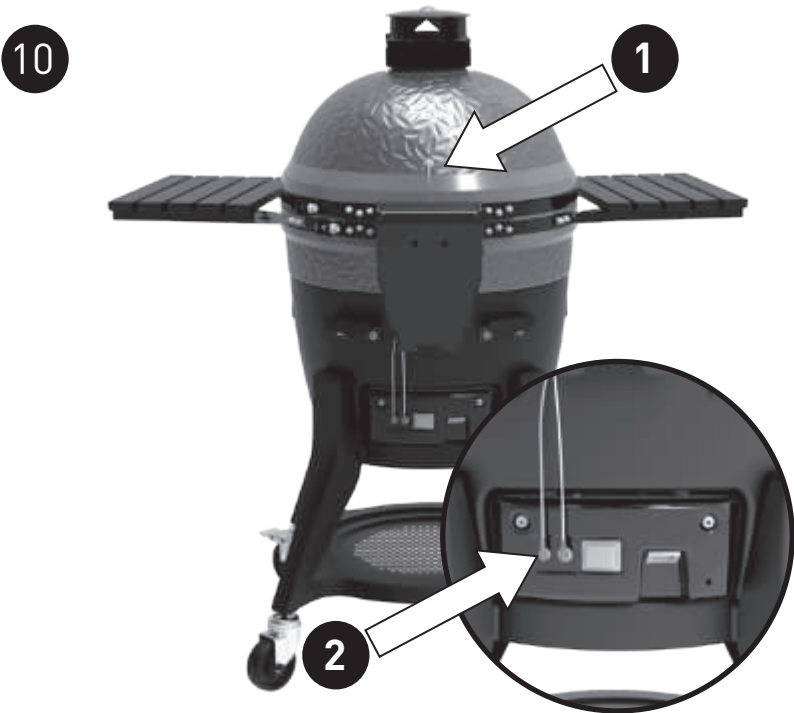
7



8

#10







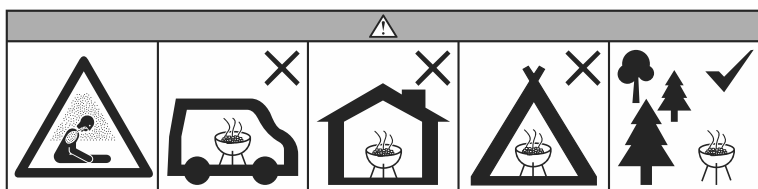
AVERTISSEMENT

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 allumeurs 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.

- Connaissiez 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.

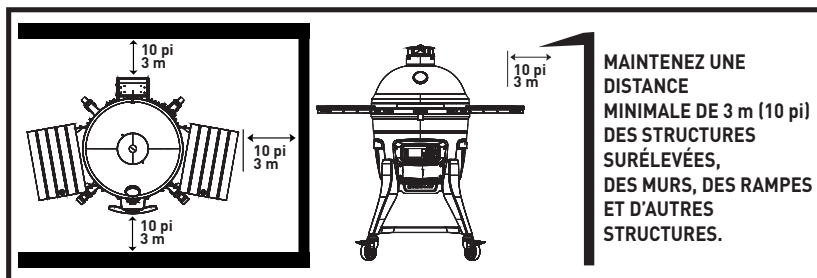
Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

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 événements et du couvercle lorsque vous l'ouvrez. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 175 °C, ouvrir prudemment le barbecue (ou 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 2,7 kg (6 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 BARBECUE (1)
4. GRILLES DE CUISSON EN DEMI-LUNE (2)
5. SUPPORT POUR ACCESSOIRES (1)
6. DÉFLECTEURS DE CHALEUR EN CÉRAMIQUE (2)
7. GRILLE DE CUISSON FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER® (1)
8. BAGUE EN ACIER INOXYDABLE DE LA CUVE (1)
9. TABLETTE DE GAUCHE (1)
10. TABLETTE DE DROITE (1)
11. CUVE EN CÉRAMIQUE AMP (ADVANCED MULTI-PANEL) (5)
12. RACLOIR À CENDRE (1)
13. PINCE POUR BARBECUE (1)
14. SUPPORTS DE LA TABLETTE LATÉRALE (4)
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.

BARBECUE KAMADO JOE AVEC 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 :

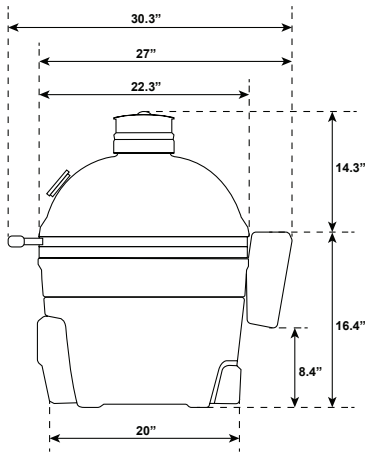
MATÉRIAUX : Assurez-vous que les matériaux sont non combustibles et peuvent supporter des températures élevées.

BASE : Assurez-vous qu'il y ait une ouverture de 32 cm (12,25 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.

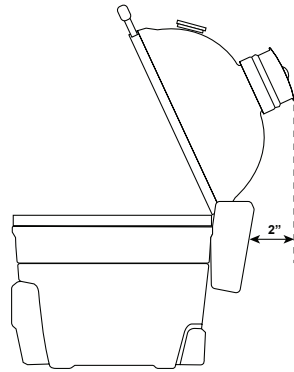
ACCÈS : Assurez-vous qu'il y a un accès par l'arrière à l'interrupteur d'alimentation principal. Assurez-vous qu'il y a un accès par l'avant afin que le Kontrol Board et le bac à cendres ne soient pas bloqués.

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.

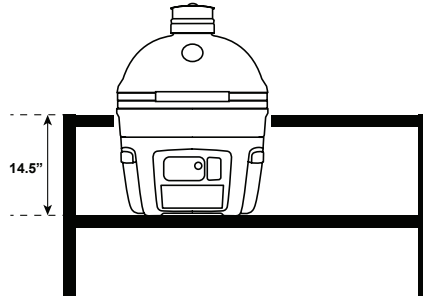
VUE DE CÔTÉ



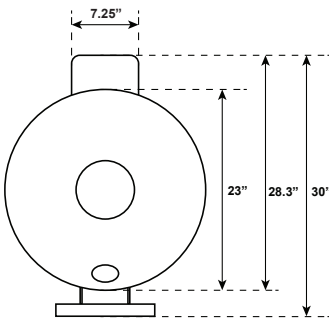
DÉGAGEMENT



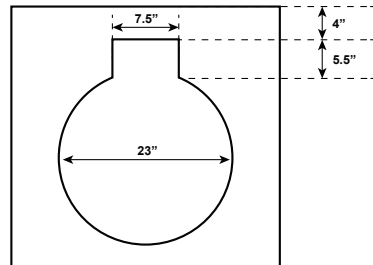
DEVANT DE LA TABLE



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 10 minutes. L'allumeur s'éteint automatiquement si la température du gril est supérieure à 88 °C (190 °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 événements 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 10 minutes. L'allumeur s'éteint automatiquement si la température du gril est supérieure à 88 °C (190 °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 événements. À l'opposé, augmentez la température en les ouvrant. Les ajustements des événements 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 événement 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

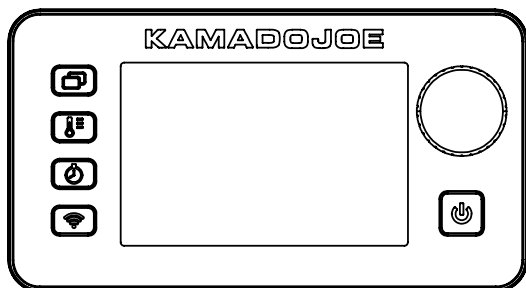
MODE CLASSIQUE :

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.

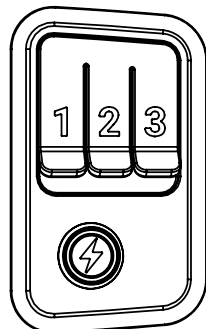
MODE AUTOMATIQUE :

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 10 minutes. L'allumeur s'éteint automatiquement si la température du gril est supérieure à 88 °C (190 °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 minuterie 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, minuterie et thermomètres à viande.

Plancha complète :

Veillez 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 MARCHÉ/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 Connected Joe est préajustée pour vous offrir équilibre et stabilité. Pour tout ajustement supplémentaire convenant mieux à vos préférences personnelles, veuillez suivre ces instructions.

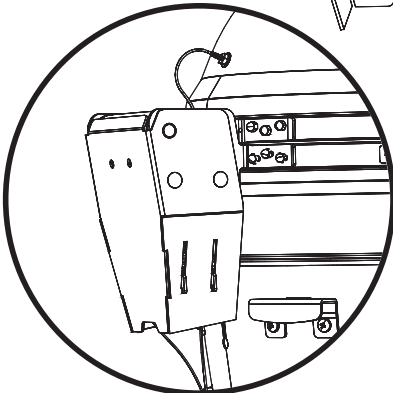
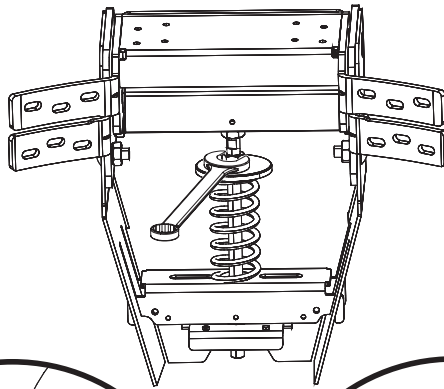
Attention : La charnière « Air Lift » est sous tension.

CHARNIÈRE KONNECTED JOE

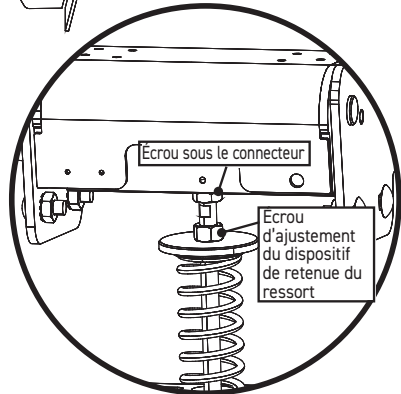
- 1 Ouvrez le dôme de votre barbecue Connected Joe.
- 2 Placez la clé de 17 mm sur l'écrou du dispositif de retenue du ressort (voir l'encart 1).
- 3 Pour rendre le dôme plus facile à soulever, faites tourner la clé de 17 mm dans le sens des aiguilles d'une montre, de la façon illustrée. Retirez la clé 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

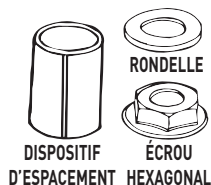
INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ POUR L'OUTIL DE DÉTACHEMENT

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.

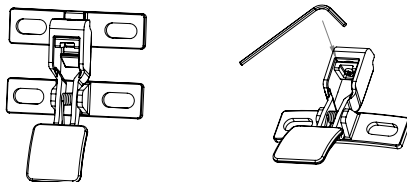


AJUSTEMENTS DU LOQUET

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 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.
- 5 Fermez complètement l'événement inférieur, attendez 15 à 20 minutes de plus et fermez l'événement 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

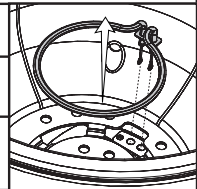
Un autonettoyage avec le cycle de chaleur naturelle est recommandé. N'utilisez pas de nettoyants à base de produits chimiques sur le joint d'étanchéité. Si c'est absolument nécessaire, essayez doucement les renversements ou l'humidité. Ne frottez pas ou n'abrasez pas le joint pendant le nettoyage. Un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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le contrôleur n'est pas allumé	Le barbecue n'est pas sous tension	Vérifiez l'interrupteur à l'arrière du barbecue.
	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 barbecue 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.
	Charge électrostatique	Lorsque le produit est perturbé par une décharge électrostatique, le contrôleur peut redémarrer, puis entrer en mode veille; l'utilisateur doit le redémarrer pour rétablir le fonctionnement normal. Ce phénomène est normal.
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 barbecue 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 de bois est basse	Rajoutez du charbon de bois 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 rougeois.
	L'élément est endommagé	Coupez l'alimentation principale du barbecue. Retirez l'élément du barbecue et vérifiez qu'il n'y a pas de dommage visuel.
	L'élément n'est pas correctement positionné	Coupez l'alimentation principale du barbecue. Retirez complètement l'élément du barbecue, reconnectez l'élément au barbecue et assurez-vous de bien enfoncer l'élément 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 barbecue.
		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 de bois ne s'allume pas. L'appareil n'a pas atteint 65 °C (150 °F) en moins de 10 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 de bois.
ERREUR : Défaut de température maximale - P	Le barbecue a surchauffé.	Redémarrez.
		Éteignez le barbecue.
		Cherchez la cause de la surchauffe. <ul style="list-style-type: none"> - Feu de graisse - Défaut du ventilateur
		Éliminez la cause de la surchauffe.
ERREUR : Défaut de température maximale - M	La température du thermomètre à viande est supérieure à 149 °C (300 °F)	Remettez le barbecue en marche.
		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 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.

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'usage 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

Veillez 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®