

BRUKSANVISNING KAMADO JOE CLASSIC II
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

EN GUIDE FÖR KAMADO GRILL



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH

Innehållsförteckning

Varningar	3
Lista över delar och nödvändiga verktyg	7
Installationsinstruktioner för grillen	8
Monteringsanvisningar	9
Säkerhetsinformation	14
Rengöring och skötsel	15
Snabbstartguide	18
Snabbtemperaturguide	19

Grillen levereras inte med kol.

VARNING

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för en korrekt montering och säker användning av utrustningen.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du monterar och använder utrustningen.
- Behåll den här bruksanvisningen för framtida användning.

Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till eldsvåda, explosion eller brandfara som kan orsaka skada på egendom, personskada eller dödsfall.



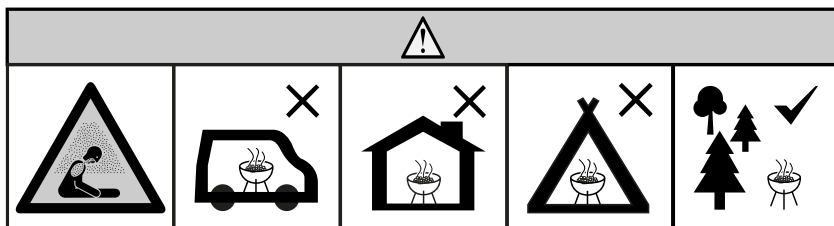
KOLMONOXIDFARA

- När man bränner kol eller flis avger det kolmonoxid, som inte har någon lukt och kan orsaka dödsfall.
- Använd endast utomhus där det är väl ventilerat.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- **WARNING!** Grillen blir mycket het. Flytta inte på den under användning.
- **WARNING!** Använd inte inomhus!
- **WARNING!** Använd inte alkohol, bensin eller andra liknande vätskor för att tända grillen.
- **WARNING!** Håll barn och husdjur avlägsna från grillen vid alla tillfällen. Låt INTE barn använda grillen. Nära uppsyn krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.



- Använd inte grillen i slutna och/eller beboeliga utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning som kan orsaka dödsfall.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala eldningsbestämmelser.
- Se till att samtliga muttrar, skruvar och bultar sitter ordentligt åtdragna före varje användning.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som tak, garagedörra, markiser eller överhäng.
- Grillen är ENDAST FÖR UTMOMHUSBRUK.
- Håll ett minsta avstånd på 3 meter från överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra strukturer.
- Håll ett minsta avstånd på 3 meter från allt brännbart material, t.ex. trä, torra växter, gräs, borstar, papper eller kanvas.
- Använd aldrig grillen för annat än den avsedda användningen. Denna grill är INTE avsedd för kommersiellt bruk.
- Det rekommenderas INTE att använda tillbehör som inte levereras av Kamado Joe eftersom de kan orsaka personskada.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

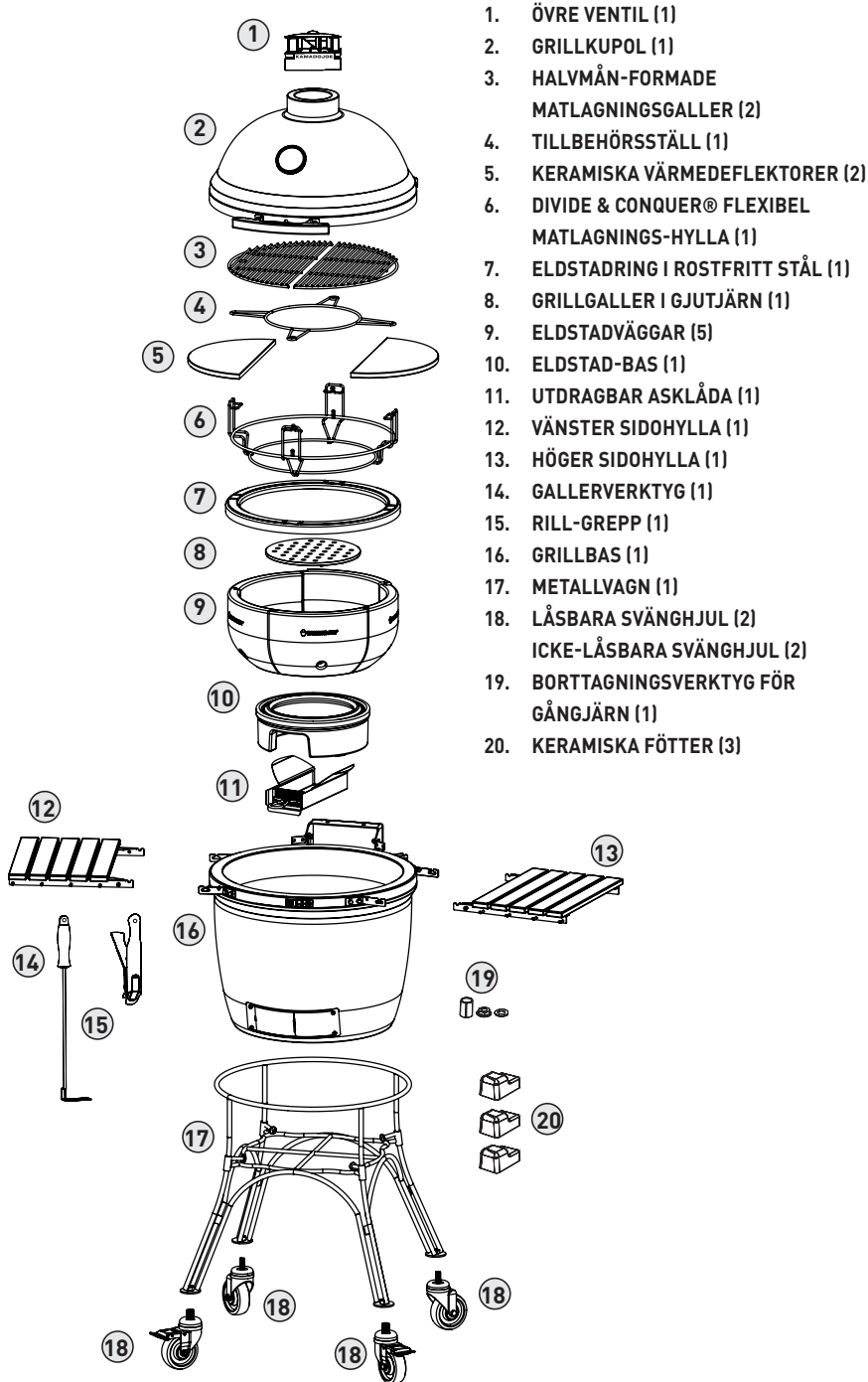
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan påverka användarens förmåga att montera eller på ett säkert sätt använda grillen.
- Ha alltid en brandsläckare till hands vid all användning av grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett, ska en brandsläckare av typ BC eller ABC vara tillgänglig.
- Om olja eller fett börjar brinna ska du inte försöka släcka elden med vatten. Kontakta brandkåren omedelbart. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan i vissa fall begränsa elden.
- Använd grillen på en plan, icke brännbar, stabil yta exempelvis jord, betong, tegel eller sten. Ett asfaltunderlag kanske inte är lämpligt för detta ändamål.
- Grillen måste stå på marken. Placera inte grillen på bord eller bänkar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.
- Använd inte grillen på trä eller brännbara ytor.
- Håll grillen ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Lämna inte grillen oövervakad.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i grillen. Placera aldrig tomma kokkärl i grillen under användning.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 45 ° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Förvara aldrig grillen som innehåller het aska eller kol. Förvara endast när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Använd aldrig en grill som ett värmeelement. LÄS KOLMONOXIDFARA.
- Grillen är HET under användning och kommer att fortsätta att vara HET medan den svalnar. Var FÖRSIKTIG. Bär skyddshandskar/-vantar.
- Knuffa eller slå INTE grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller att het vätska spillas eller stänks.
- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar/-vantar eller långa, stabila matlagningsverktyg för att skydda dig mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Rör inte HETA ytor.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Grillen är HET under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från ventiler och när du lyfter på locket. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- Vid tillagning över 175 ° C, öppna grillen försiktigt (eller tappa ut luft ur grillen) varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra baktändning - en våg av vit, het ånga orsakad av en plötslig tillförsel av syre. Öppna locket delvis 5-8 cm under ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.
- Spjällen är HETA under användning och kommer att fortsätta att vara HETA medan de svalnar. Det rekommenderas att bära skyddshandskar när du justerar.
- Grill har en öppen låga. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- TÄPP INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagingsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Bränslekällan ska vara glödhett i minst 30 minuter före användning.
- Laga inte mat innan bränslekällan är täckt med aska.
- Avlägsna inte asklådan medan ask och kol är HETT.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta verktyg när du lägger i ved eller kol.
- Använd aldrig träkolständvätska, bensin, alkohol eller andra mycket flyktiga vätskor för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall.
- Max mängd träkol för Classic II är 2,7 kg. Fyll aldrig kolgallret för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Kassera kall aska genom att placera den i aluminiumfolie och blötlägga i vatten, släng sedan i en icke-brännbar behållare.
- Koka inte innan bränslet har en askbeläggning.
- VARNING! Denna grill blir mycket varm, rör inte den under drift.
- Använd inte inomhus!
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller åter-tändning! Använd endast braständare som uppfyller EN 1860-3!
- VARNING! Håll barn och husdjur borta.
- Använd inte grillen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödsfall vid kolmonoxidförgiftning.

SPARA DESSA ANVISNINGAR



Installation av grillen

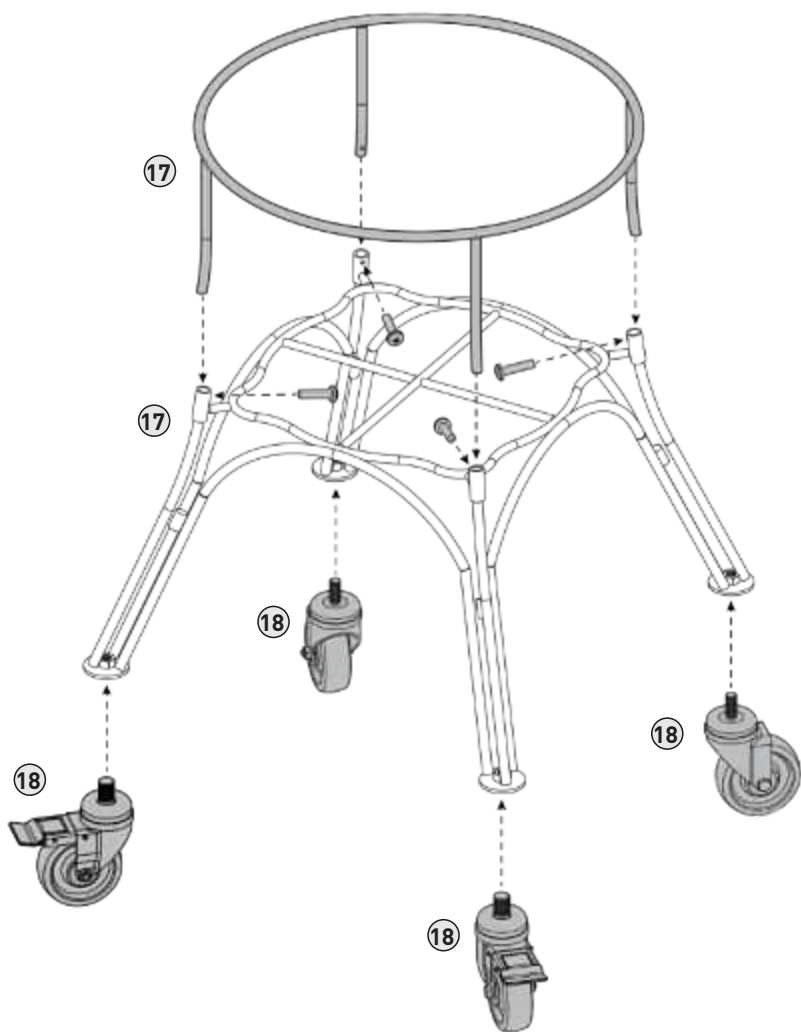
PACKA UPP DIN GRILL

- 1** Klipp av plastbanden och avlägsna lådans över och sidopaneler.
- 2** Lyft upp grillvagnens överdel och avlägsna plasten från grillens översida.
- 3** Öppna grillens kupol och avlägsna föremålen inuti grillen. Var försiktig när du hanterar interna keramiska delar.

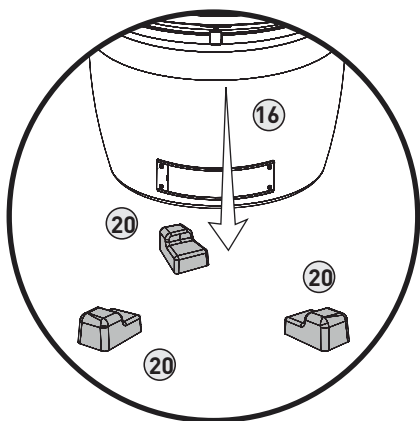
KAMADO JOE-GRILL MED VAGN

- 1** När de inre komponenterna har avlägsnats från grillen, lyft grillen ur lådan och ställ den åt sidan. På grund av grillens vikt, rekommenderar vi att två personer utför den här uppgiften. Lyft INTE grillen med hjälp av sidohyllorna. Ta tag i det bakre gångjärnet och den främre ventilationsöppningen när du lyfter grillen. Använd skyddshandskar när du lyfter och var ytterst försiktig.
- 2** Avlägsna plasten som lindad runt grillvagnens bas.
- 3** Lås hjulen längst ner på grillvagnen. Montera ihop grillvagnens två delar med de medföljande skruvarna i rostfritt stål, som redan är monterade längst ner på vagnen.
- 4** Använd samma lyfteknik som tidigare för att lyfta upp grillen på vagnen. Justera grillen på vagnen så den nedre ventilationsöppningen är vänd framåt mot vagnen. Framsidan på vagnen är den sida som har två spärrohjul.

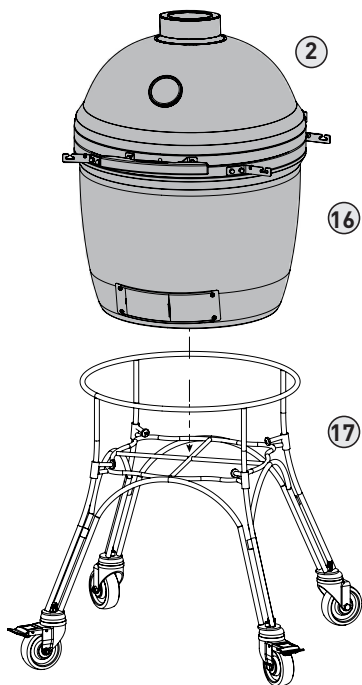
1



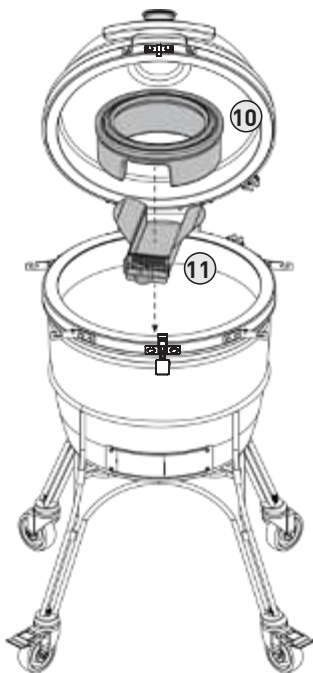
2



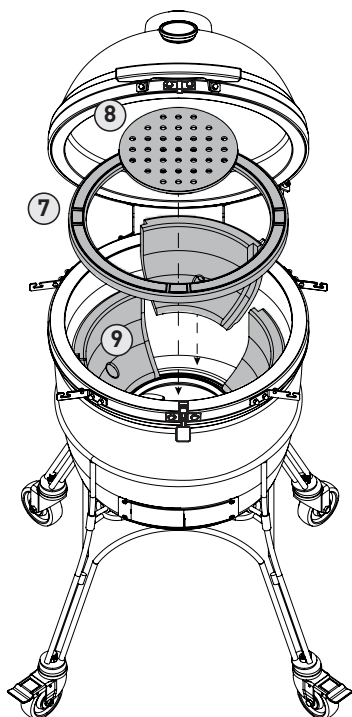
STÅ SJÄLV-VERSION



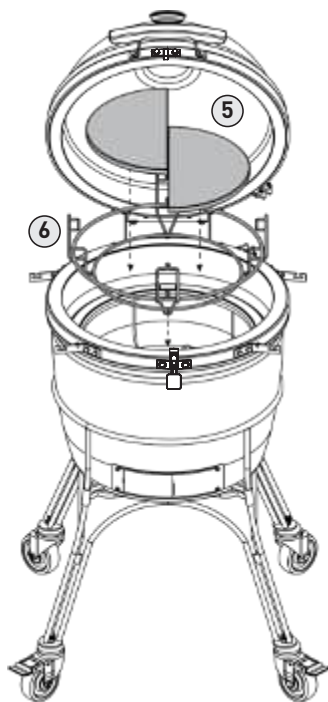
3



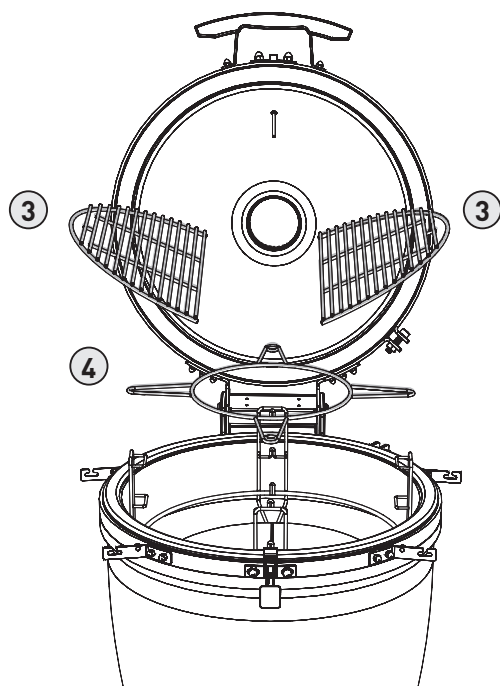
4



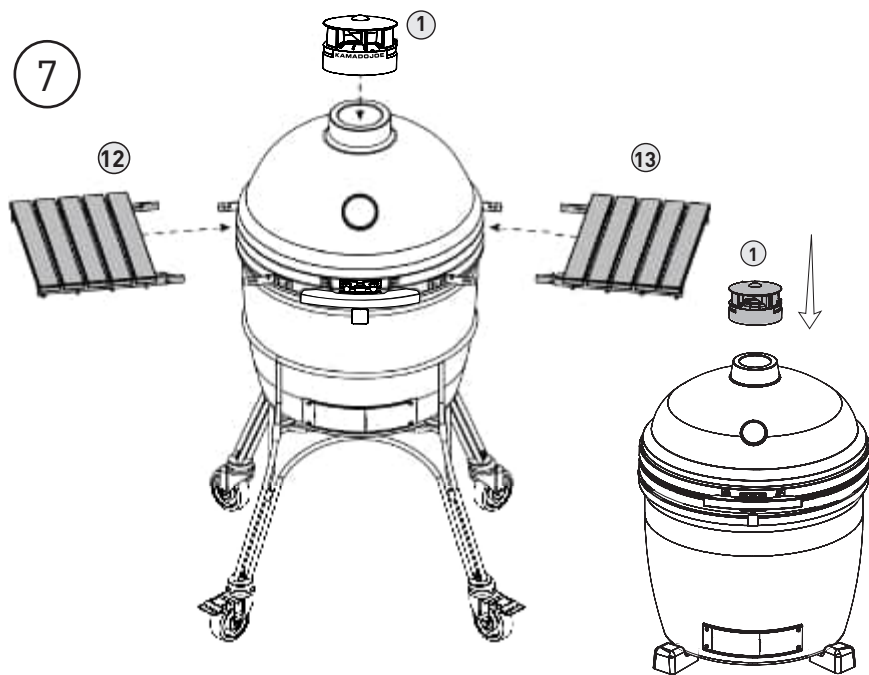
5



6

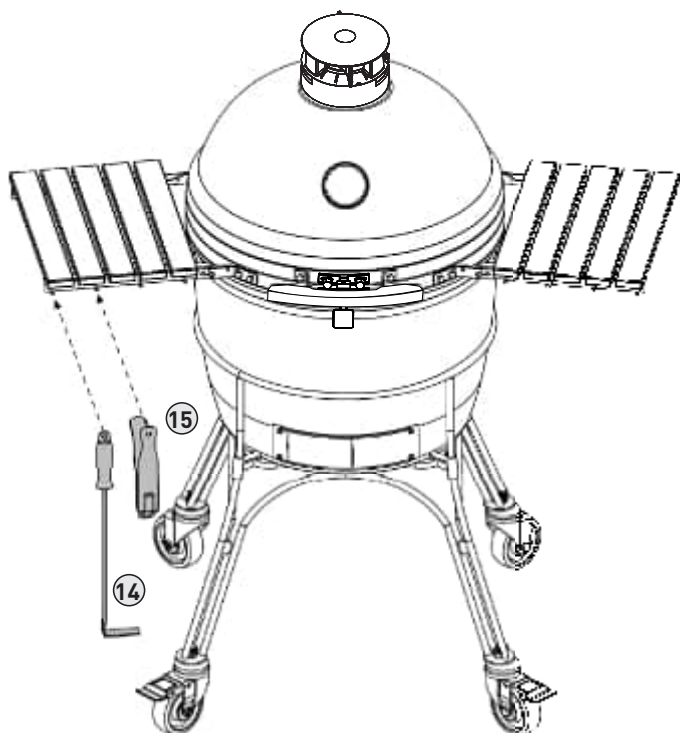


7

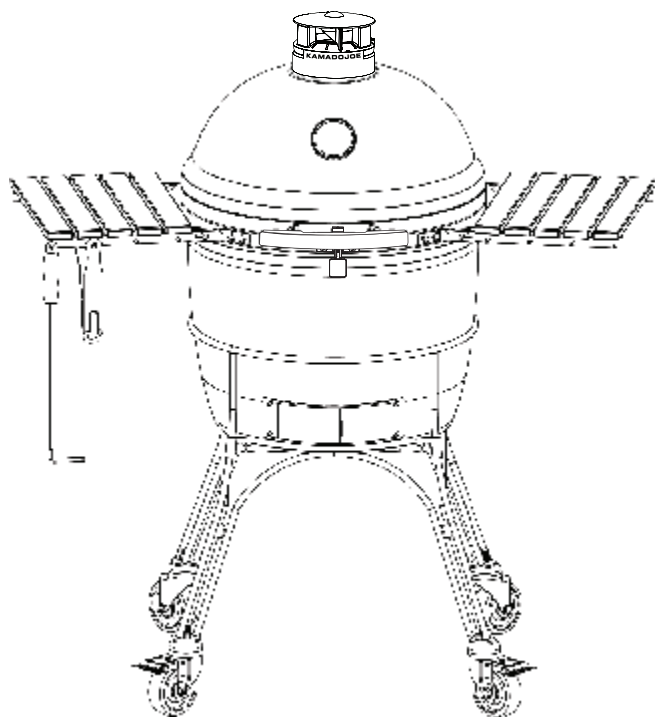


STÅ SJÄLV-VERSION

8



9



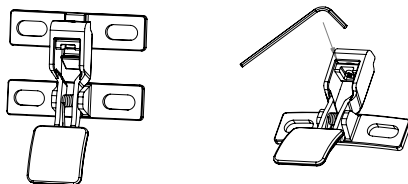
Justering av spärren

Spärren på Classic II är redan justerad för att vara ultratät.

Använd dessa instruktioner om du behöver utföra nödvändiga justeringar.

CLASSIC II SPÄRR

För att dra åt och lossa spärrens inställning ska du använda en liten insexnyckel. Justera inställningsskruven för att sänka spärplattan och lägg i distanshållaren. När distanshållaren är på plats sätter du tillbaka spärplattan genom att dra åt inställningsskruven.



Säkerhetsinformation

VAR FÖRSIKTIG

Gångjärn och band befinner sig under hög spänning, underlåtenhet att följa instruktionerna i rätt ordning kan orsaka allvarliga personskador.

GÅNGJÄRN

Försök inte att ta isär gångjärnet eller lossa banden på grillen utan borttagningsverktygen.

NOTERA: Borttagningsverktygen för gångjärnet (inklusive distanshållare, bricka och hexmutter). Spara dessa delar utifall gångjärnet måste avlägsnas vid ett senare tillfälle. Gångjärnet kan inte avlägsnas på ett säkert sätt utan dessa delar.



Använd bottenytan och den främre nedre ventilöppningen som lyftpunkter (Lyft inte grillen med gångjärnet, bandbeslagen eller handtaget eftersom det kan leda till att kupolen lossnar från bandet).

Endast mindre justeringar av kupolens vikt rekommenderas enligt anvisningarna på sidan 16.

PACKNING

Självrengöring med en naturlig värmecykel rekommenderas.

Använd inte kemikaliebaserade rengöringsmedel på packningen.

Om det är absolut nödvändigt, ska du försiktigt torka bort eventuella spill eller fukt.

Gnugga eller skrapa inte packningen vid rengöring. Om du gnuggar för mycket kan det orsaka slitage.

Rengöring och skötsel

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

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

SJÄLVRENGÖRANDE

- 1 Tillsätt kol och tänd det.
- 2 Montera det flexibla matlagingsstället Divide & Conquer® i det övre läget och båda värmedeflektorerna på tillbehörsstället.
- 3 Öppna de övre och nedre luftventilerna helt och låt temperaturen inuti grillen stiga till 315°C medan kupolen stängd.
- 4 Håll temperaturen vid cirka 315 ° C i 15-20 minuter.
- 5 Stäng den nedre ventilen helt och vänta ytterligare 15-20 minuter innan du stänger den övre ventilen.

Denna process kommer att bränna bort oönskade rester inuti grillen. När du ska laga mat nästa gång ska du borsta av grillgallret med en vanlig grillborste. Använd en mjuk borste på keramikytan för att avlägsna eventuella rester. Värmedeflektorplattorna kommer även de vara fria från brända rester efter processen har slutförts. Borsta av dem med en mjuk borste efter rengöring. Om värmedeflektorerna blir smutsiga vid normal användning, ska du vända den smutsiga sidan nedåt när du ska laga mat nästa gång för att värmen från elden ska kunna automatiskt rengöra den smutsiga sidan.

En eller två gånger om året, bör du utföra en mer noggrann rengöring av grillens insida. Avlägsna de inre delarna och ta bort eventuell aska eller skräp som fastnat mellan grillens stomme och de inre delarna. Använd en plastborste för att rengöra den keramiska insidan och plocka upp eller dammsug skräp i botten av grillen innan du sätter tillbaka de inre delarna.

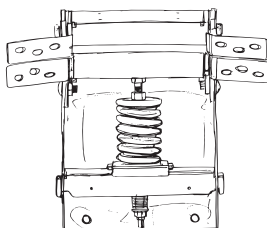
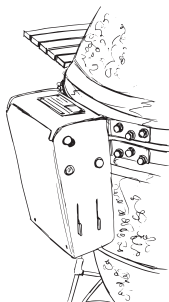
Justering av klassiska luftbrogånggärn

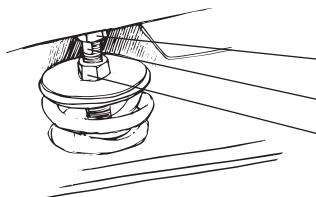
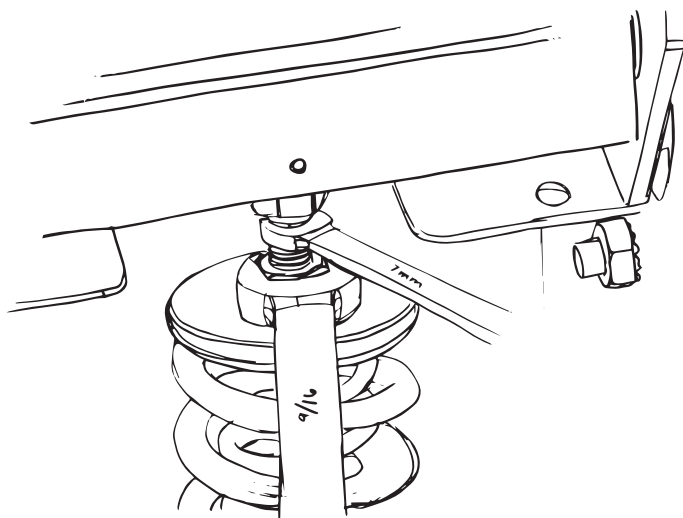
Luftbrogånggärnet på Kamado Joe Classic är redan justerat för en perfekt balans och stabilitet. Följ dessa instruktioner för ytterligare justering som passar dina personliga önskemål.

Var försiktig: Luftbrogånggärn under stor spänning.

CLASSIC

- 1 Öppna kupolen på din Kamado Joe Classic-grill.
- 2 Håll kupolen öppen, placera 7mm-skiftnyckeln på den platta delen av skruven (se infälld bild 1).
- 3 Placera 9/16 skiftnyckeln på muttern ovanpå fjäderlåsplattan (se infälld bild 1).
- 4 För att göra kupolen lättare att höja, håll en 7mm skiftnyckel stilla och rotera en 9/16 tums skiftnyckel medurs enligt bilden. Avlägsna skiftnycklarna och kontrollera kupolen vid varje full rotation av muttern. Om du vill att kupolen ska kännas tyngre ska du rotera muttern moturs. Avlägsna skiftnycklarna och kontrollera kupolen vid varje full rotation av muttern. Justera inte muttern så att den kommer emot muttern under kontakten (se infälld bild 1).





Infälld bild 1

Muttern under
kontakten

Brickor på skruven

Justeringsmuttern på
fjäderlåsplattan

VERKTYG SOM KRÄVS: EN 7MM (9/32 TUM) ÖPPEN SKIFTNYCKEL OCH EN 9/16 TUM HYLSNYCKEL (ELLER 14 MM ÖPPEN SKIFTNYCKEL BORDE PASSA)

Snabbstartguide

DRIFTSÄTTNING

- 1 Tillsätt kol i eldstaden och tänd med en eller två braständare.
- 2 Låt kupolen stå öppen i 10 minuter med den nedre ventilen helt öppen.
- 3 Stäng kupolen.
- 4 Börja att stänga den övre och nedre ventilen när kupolens temperatur är mindre än 10 ° C från din måltemperatur.

HÅLLA TEMPERATUREN

För att sänka temperaturen, minskar du luftflödet genom grillen genom att stänga ventilerna. Om du vill höja temperaturen, öppnar du ventilerna. Justering av ventilerna är inte omedelbar, utan det tar 10–15 minuter för en justering att träda i kraft. Eftersom din keramiska Kamado Joe håller värmen så effektivt, kan det ta en stund att värma upp den helt. Låt grillen stå i 20–40 minuter eller upp till en timme för att stabilisera temperaturen innan du börjar grilla.

LÅTA SVALNA

- 1 Stäng bottenventilen helt när du är klar med matlagningen.
- 2 När temperaturen understiger 205°C stänger du den övre ventilen nästan helt, men lämna ett liten öppning.
- 3 Täck inte grillen förrän kupolen är sval vid beröring.

**FÖR ATT SÄNKA TEMPERATUREN, STÄNGER DU VENTILERNA.
FÖR ATT HÖJA TEMPERATUREN, ÖPPNAR DU VENTILERNA.**

SNABBTEMPERATURGUIDE

Ungefärliga temperaturer för olika matlagningstekniker.

GRILLNING 205 -315°C

BRYNING 260 -400°C

BAKNING 150 -400°C

ROSTNING 150 -230°C

RÖKNING 105 -135°C

VAR FÖRSIKTIG

TAPPA UT LUFT

Vid tillagning över 175 ° C, ska du försiktigt öppna grillen (eller tappa ut luft ur grillen) varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra baktändning.

VÄTSKOR

Spill inte vätskor inuti eller på grillen medan den är varm.

SIDOHYLLOR

Ställ inte heta objekt på sidohyllorna.

GNSTOR

Var försiktig med gnistor och glöd om du använder grillen på ett trädäck.

VID ANVÄDNING

Lämna aldrig grillen utan uppsyn medan grillkupolen öppen.

Mått

VIKTIGA NOTERINGAR VAD GÄLLER MÅTT

Använd det här som en allmän guide för att installera den keramiska grillen i ett inbyggt utomhuskök eller grillbord. Vi rekommenderar starkt att ni mäter själva grillen som ska installeras.

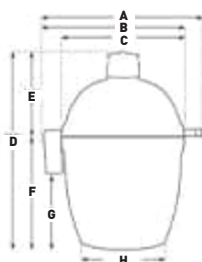
Bordet ska fästas på marken eller väggen.

Icke brandfarligt byggmaterial rekommenderas för konstruktionen.

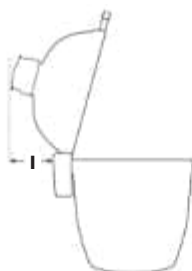
Ritningen är inte skalenlig.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	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

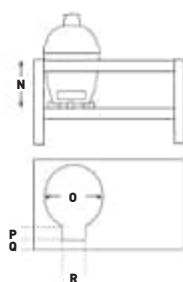
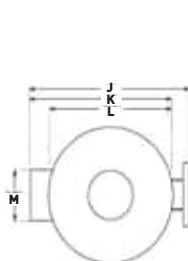
SEDD FRÅN SIDAN



SEDD FRAMIFRÅN



SEDD OVANIFRÅN



BEGRÄNSAD GARANTI

Denna garanti gäller för alla Kamado Joe®-produkter.

Begränsad livstidsgaranti på keramiska delar

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

5 ÅRS GARANTI PÅ METALLDELAR OCH KETTLE JOE GRILLAR

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

3 ÅRS GARANTI PÅ ELEKTRONISKA KOMPONENTER, VÄRMEAVLEDARE OCH PIZZA STENAR

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

2 ÅRS GARANTI PÅ DIVERSE KOMPONENTER OCH STÅENDE TILLBEHÖR

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

När börjar garantitäckningen?

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

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

Vad som inte omfattas?

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

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

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

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

Vad kommer att ogiltigförklara garantin??

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

BEHÖVER DU HJÄLP? KONTAKTA OSS

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

Nordamerika

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

Europeiska unionen

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

Storbritannien

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com