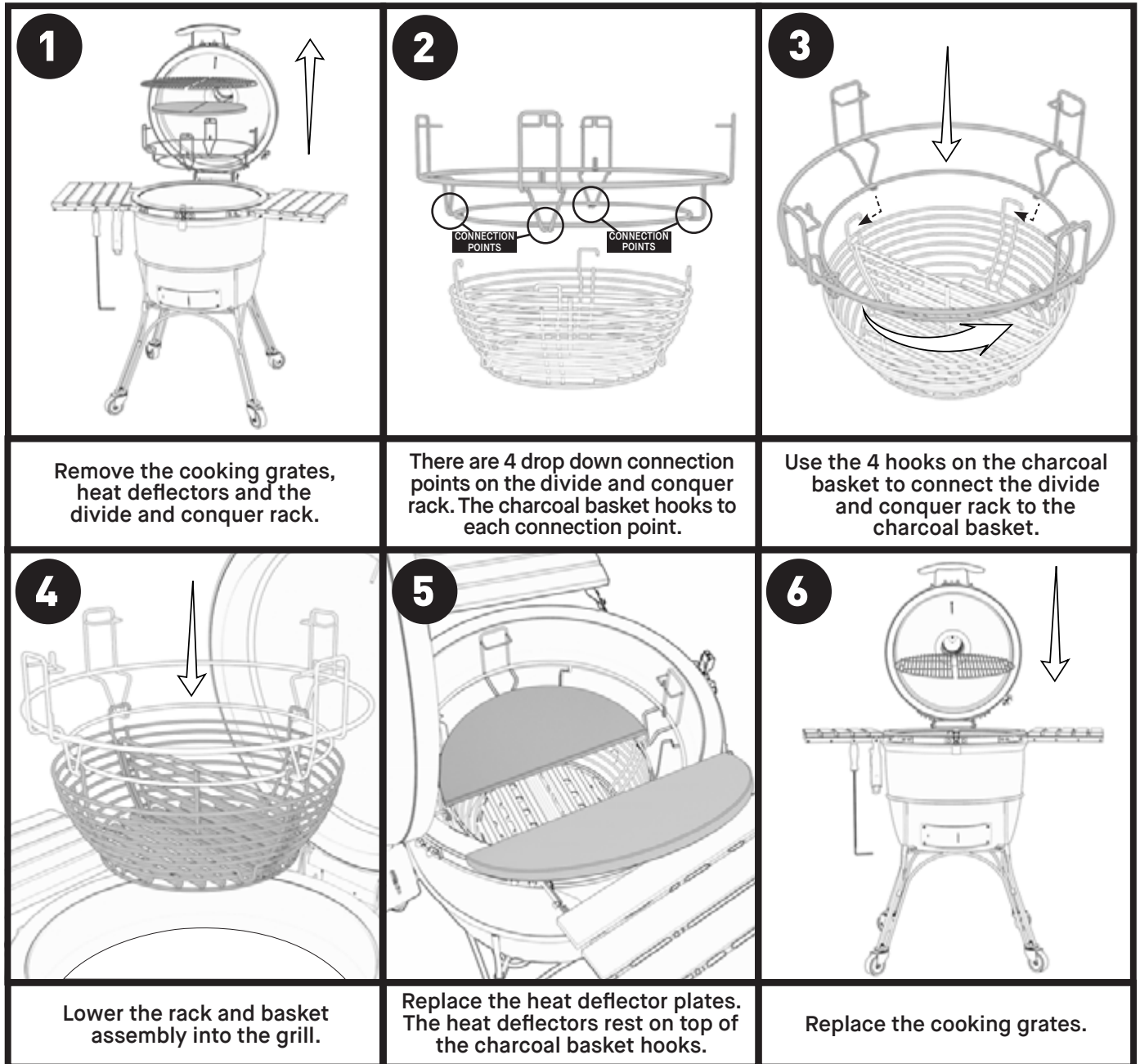


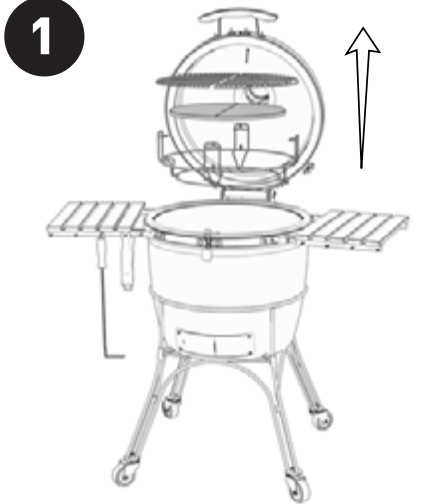
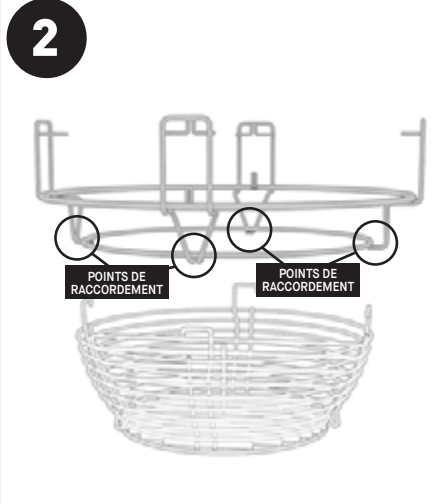
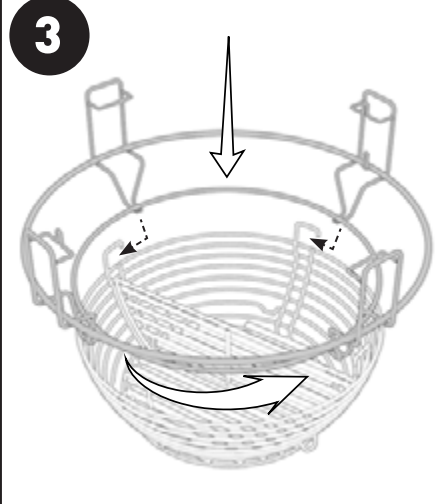
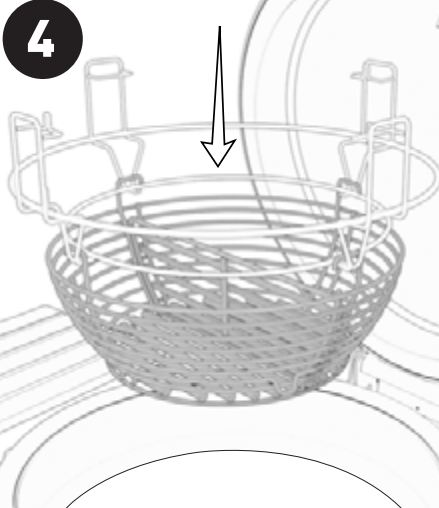
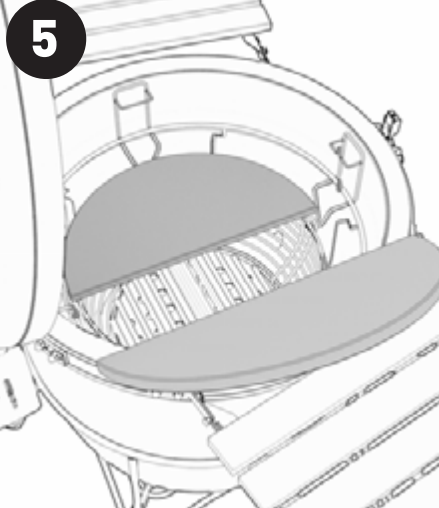
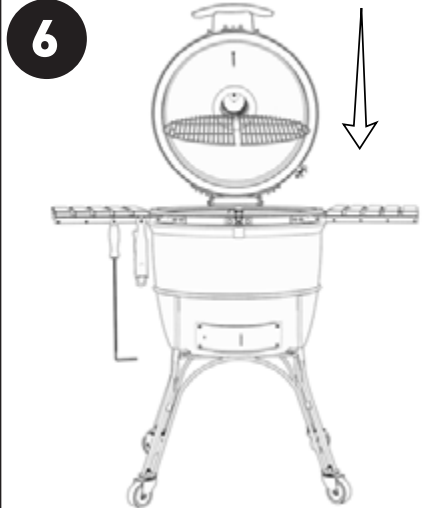
The Kamado Joe® Charcoal Basket makes it even easier to clean your firebox after a cook. It allows you to quickly separate leftover charcoal from your ashes and be ready for your next cook in seconds. The Charcoal Basket also comes with a thick stainless-steel divider allowing you to easily create two cooking zones. The Charcoal Basket is designed to connect to the bottom of the Divide & Conquer Flexible Cooking System, so you can simply rotate it to connect or disconnect when lifting in and out of the grill.



RECOMMENDED USE

1. With the divide and conquer rack and charcoal basket in the grill, fill the charcoal basket with charcoal. Light the charcoal in 1–2 places to help your grill heat as quickly as possible. For indirect cooking, arrange the charcoal to one side and use the basket divider.
2. For slower cooks, install one or two half-moon deflector plates. For grilling, use the cooking grate only. Leave the dome open for about 10 minutes, then close.
3. Open the bottom vent and top vent fully until the Kamado Joe reaches target temperature for grilling, 400–600°F. Then close the top vent halfway to maintain, making adjustments if necessary.
4. Be sure to 'burp' the grill every time you open the dome to prevent dangerous flashback—a surge of white-hot heat caused by a rush of oxygen. Partially opening the dome (2–3 inches) and allowing heat to escape for about 5 seconds should prevent this.
5. When the grill is hot enough, place your food on the grate and turn when necessary. Use tongs, not forks, to turn to prevent juices from escaping.


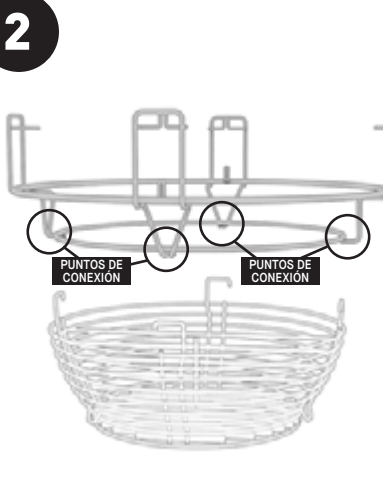
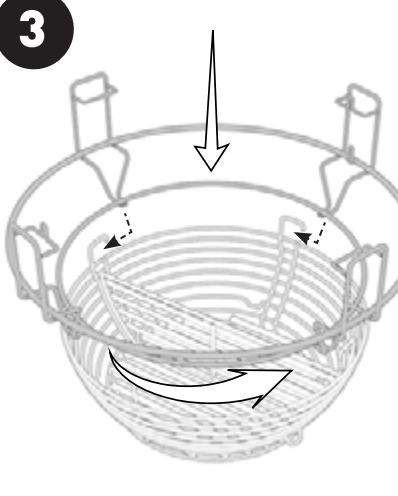
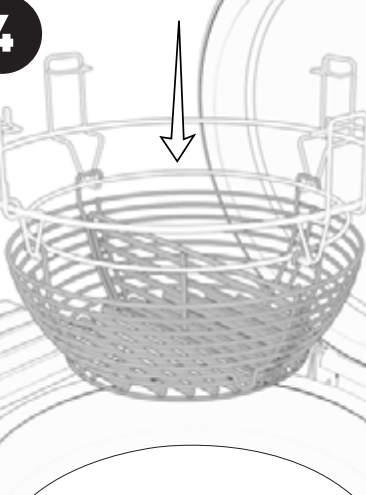
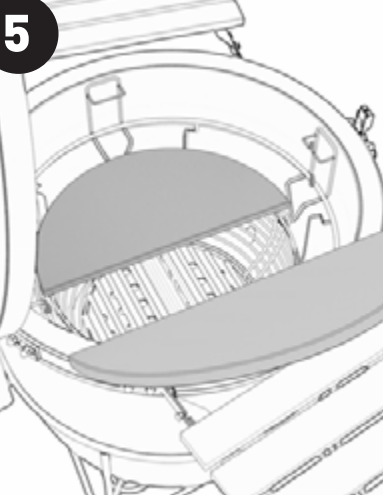
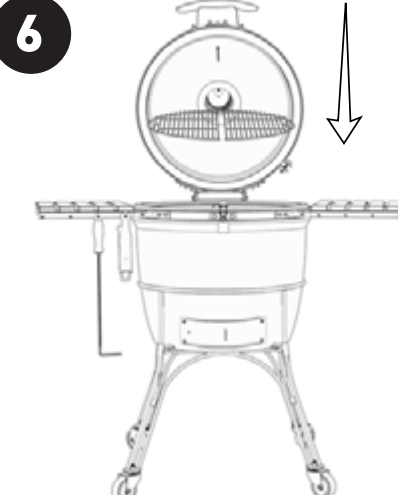
Le panier à charbon Kamado Joe® permet de nettoyer encore plus facilement votre cuve après la cuisson. Il vous permet de séparer rapidement les restes de charbon de bois de vos cendres et d'être prêt pour votre prochaine cuisson en quelques secondes. Le panier à charbon est également doté d'une épaisse cloison en acier inoxydable qui vous permet de créer facilement deux zones de cuisson. Le panier à charbon est conçu pour se connecter au bas du système de cuisson flexible Divide & Conquer; ainsi, vous pouvez simplement le faire pivoter pour le connecter ou le déconnecter lorsque vous le soulevez pour le faire entrer dans le barbecue et l'en sortir.

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>
<p>Enlevez les grilles de cuisson, les déflecteurs de chaleur et la grille Divide and Conquer.</p>	<p>Il y a 4 points de raccordement sur la grille Divide and Conquer. Le panier à charbon s'accroche à chaque point de raccordement.</p>	<p>Utilisez les 4 crochets du panier à charbon pour raccorder la grille Divide and Conquer au panier à charbon.</p>
 <p>4</p>	 <p>5</p>	 <p>6</p>
<p>Abaissez l'ensemble de la grille et du panier dans le barbecue.</p>	<p>Remplacez les déflecteurs de chaleur. Ceux-ci reposent sur le dessus des crochets du panier à charbon.</p>	<p>Remettez les grilles de cuisson en place.</p>

UTILISATION RECOMMANDÉE

1. Avec la grille Divide and Conquer et le panier à charbon dans le barbecue, remplir le panier à charbon. Allumer le charbon à 1 ou 2 endroits pour aider votre barbecue à chauffer le plus rapidement possible. Pour une cuisson indirecte, disposer le charbon de bois sur un côté et utiliser la cloison du panier.
2. Pour une cuisson plus lente, installer un ou deux déflecteurs de chaleur en demi-lune. Pour les grillades, utiliser uniquement les grilles de cuisson. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes, puis le fermer.
3. Ouvrir entièrement les événements inférieur et supérieur jusqu'à ce que le Kamado Joe atteigne sa température cible pour la cuisson au gril, soit entre 400 et 600 °F, puis fermer l'événement supérieur à moitié pour maintenir la température, en apportant les ajustements nécessaires.
4. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher un retour de flamme dangereux, c'est-à-dire une vague de chaleur blanche causée par une ruée d'oxygène. Pour ce faire, ouvrir partiellement le dôme de 2 à 3 po et permettre à la chaleur de s'échapper pendant environ 5 secondes.
5. Lorsque le barbecue devient suffisamment chaud, placer vos aliments sur la plaque et les retourner au besoin. Utiliser uniquement des pinces, pas des fourchettes, afin d'empêcher les jus de s'échapper.

La cesta de carbón de Kamado Joe® facilita aún más la limpieza de su fogón después de cocinar. Le permite separar rápidamente el carbón sobrante de las cenizas y estar listo para su próxima cocción en segundos. La cesta de carbón también viene con un grueso separador de acero inoxidable que le permite crear fácilmente dos zonas de cocción. La cesta de carbón está diseñada para conectarse a la parte inferior del sistema de cocción flexible Divide & Conquer, por lo que sólo tiene que girarla para conectarla o desconectarla cuando la levante dentro y fuera de la parrilla.

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>
<p>Retire las rejillas de cocción, los deflectores de calor y la rejilla divide and conquer.</p>	<p>Hay 4 puntos de conexión desplegables en la rejilla divide and conquer. La cesta de carbón se engancha a cada punto de conexión.</p>	<p>Utilice los 4 ganchos de la cesta de carbón para conectar la rejilla divide and conquer a la cesta de carbón.</p>
 <p>4</p>	 <p>5</p>	 <p>6</p>
<p>Baje el ensamblaje de la rejilla y cesta en la parrilla.</p>	<p>Vuelva a colocar las placas deflectoras de calor. Los deflectores de calor se apoyan sobre los ganchos de la cesta de carbón.</p>	<p>Retire las rejillas de cocción.</p>

USO RECOMENDADO

1. Con la rejilla divide and conquer y la cesta de carbón en la parrilla, llene la cesta de carbón con carbón. Encienda el carbón vegetal por 1 o 2 lugares para que su parrilla se caliente lo más rápido posible. Para la cocción indirecta, coloque el carbón a un lado y utilice el divisor de la cesta.
2. Para los cocineros más lentos, instale una o dos placas deflectoras de media luna. Para asar a la parrilla, utilice únicamente las rejillas de cocción. Deje el domo abierto por unos 10 minutos y luego ciérrelo.
3. Abra completamente los ductos inferior y superior hasta que el Kamado Joe alcance la temperatura objetivo para asar a la parrilla, 400-600°F (204-316°C). Luego cierre el ducto superior hasta la mitad para mantener el calor, haciendo los ajustes necesarios.
4. Asegúrese de hacer 'eructar' la parrilla cada vez que abra el domo para evitar estallidos peligrosos, un disparo de calor caliente blanco provocado por una ráfaga de oxígeno. Abrir parcialmente el domo (2-3 pulgadas / 5-8 cm) y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos debería evitar esto.
5. Cuando la parrilla esté lo suficientemente caliente, coloque sus alimentos en la rejilla y deles vuelta cuando sea necesario. Use tenazas, en vez de tenedores, para voltear los alimentos y evitar que los jugos se escapen.

KAMADOJOE®

**KAMADOJOE.COM
KAMADOJOE.COM/CONTACT
KAMADOJOE.COM/WARRANTY
KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS
KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907**