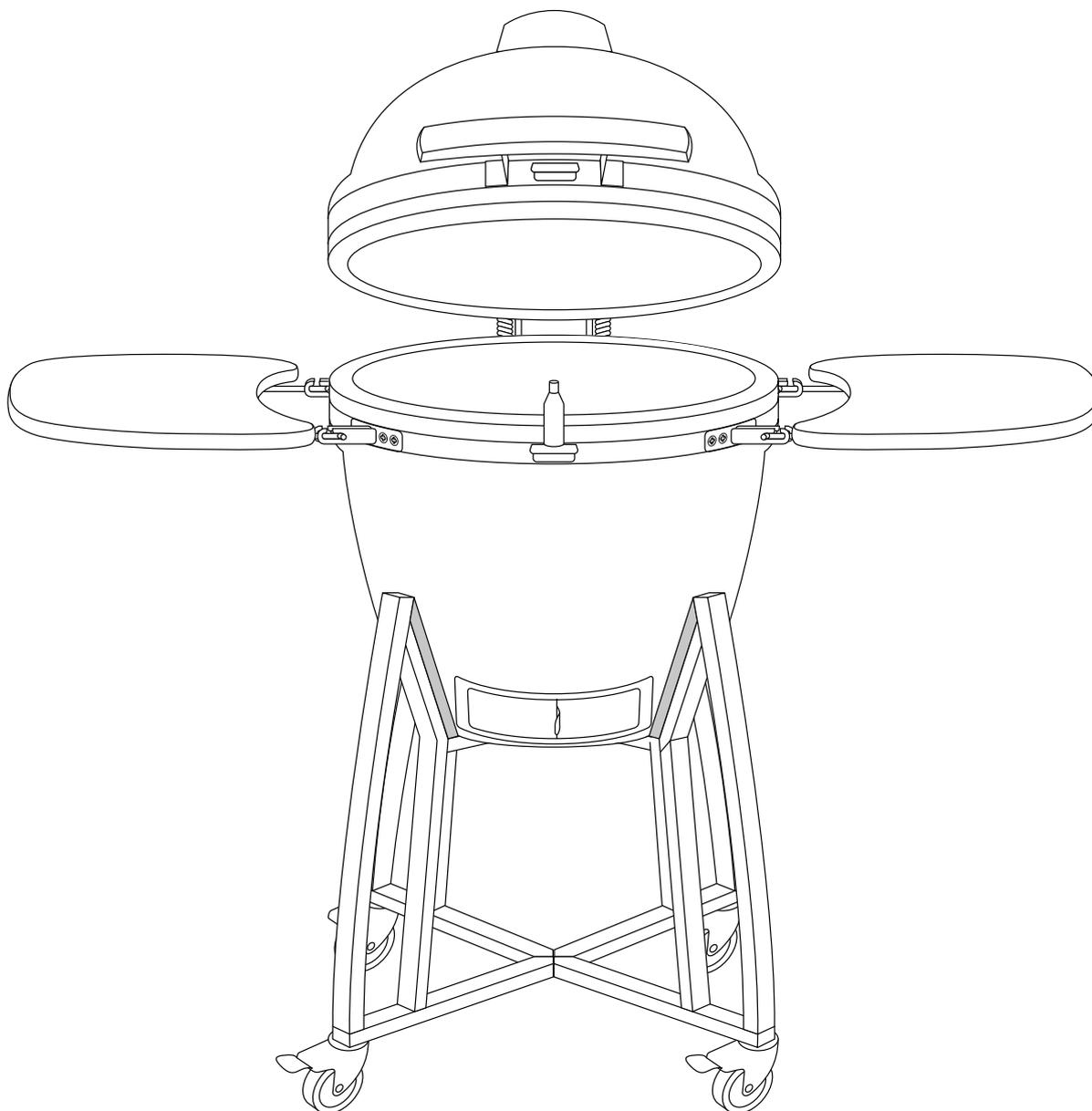


Four extérieur et barbecue Kamado

Instructions d'utilisation - Veuillez conserver pour référence future



Instructions d'utilisation - Veuillez conserver pour référence future

IMPORTANT - Retirez soigneusement tout emballage avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité. Ces instructions font partie du produit.

Veuillez prendre note de tous les avertissements de sécurité répertoriés dans ces instructions.

Veuillez lire ces instructions dans leur intégralité et les conserver pour référence future. Ces instructions doivent être conservées avec le produit.

Ce produit est destiné à un usage domestique **SEULEMENT** et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.

À PROPOS DE VOTRE KAMADO

Il y a 4 000 ans, les archéologues ont découvert de grands récipients en argile qui seraient les premières incarnations de la cuisinière en céramique Kamado. Depuis lors, il a évolué de plusieurs manières ; couvercle amovible, porte de tirage supplémentaire pour un meilleur contrôle de la chaleur et le passage du bois au charbon de bois comme combustible principal. Au Japon, le Mushikamado était un pot rond en argile doté d'un couvercle en forme de dôme amovible conçu pour cuire le riz à la vapeur. Le nom « Kamado » est en fait le mot japonais signifiant « cuisinière » ou « cuisinière ». Ce nom a été adopté par les Américains et est désormais devenu un terme générique pour ce style de cuisinière en céramique.

Les cuisinières Kamado sont extrêmement polyvalentes. Non seulement ils peuvent être utilisés pour griller ou fumer, mais ils peuvent également cuire des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits sans effort. En raison de leurs excellentes propriétés de rétention de chaleur,

les températures sont idéales pour la cuisson rapide des hamburgers et des saucisses, tandis que les températures basses permettent de cuire des morceaux plus gros sur une période plus longue. Pourquoi ne pas essayer d'ajouter des copeaux de bois au charbon de bois ou essayer de combiner des copeaux de bois de différentes saveurs pour rendre vos viandes encore plus savoureuses.

AVERTISSEMENTS – ATTENTION !

- **Ce produit est destiné UNIQUEMENT À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR. NE PAS utiliser à l'intérieur.**
- **Gardez TOUJOURS les enfants et les animaux domestiques à une distance sécuritaire du four lorsqu'il est utilisé.**
- **NE JAMAIS laisser un feu brûlant sans surveillance.**
- **DANGER d'intoxication au monoxyde de carbone – N'allumez JAMAIS ce produit et ne le laissez pas couvrir ou refroidir dans des espaces confinés.**
- **NE PAS utiliser ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un loft ou un bateau.**
- **NE PAS utiliser sous des auvents, parasols ou tonnelles.**
- **RISQUE D'INCENDIE** – Des braises chaudes peuvent émettre pendant l'utilisation.
- **ATTENTION** - N'utilisez PAS d'essence, de white spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou le rallumage. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN1860-3.
- **Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre Kamado. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut restreindre le flux d'air.**
- **N'utilisez PAS de charbon dans ce produit.**
- **IMPORTANT** : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de soulever le couvercle légèrement, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout refoulement ou poussée pouvant causer des blessures.
- **Suivez TOUJOURS les INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS indiquées à la page 4 de ce manuel d'instructions.**
- **NE PAS utiliser le Kamado sur une terrasse ou sur toute autre surface inflammable telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.**
- **Assurez-vous que le Kamado est placé à au moins 2 mètres des objets inflammables.**
- **NE PAS utiliser ce Kamado comme fournaise.**
- **ATTENTION** : Ce produit deviendra très chaud, **NE le déplacez PAS pendant son fonctionnement.**
- **UTILISEZ TOUJOURS des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.**
- **Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.**
- **Inspectez toujours l'appareil avant utilisation pour déceler toute fatigue ou tout dommage et remplacez-le si nécessaire.**

GUÉRIR LE KAMADO

- Pour allumer un feu, enroulez du papier journal avec des cubes plus légers ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (7) située à la base du Kamado. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois en morceaux sur le dessus du journal.
- **NE PAS** utiliser de l'essence, du white spirit, de l'essence à briquet, de l'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou le rallumage.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le journal à l'aide d'un briquet à long nez ou d'allumettes de sécurité.
- **NE PAS** surcharger l'appareil avec du carburant – si le feu est trop intense, cela pourrait endommager le Kamado.
- Laissez jusqu'à ce que tout le carburant soit utilisé et éteint.
- Si les premières brûlures sont trop fortes, cela pourrait endommager le joint d'étanchéité en feutre avant qu'il n'ait eu le temps de mûrir correctement.
- Après la première utilisation, vérifiez le serrage de toutes les fixations. La bande métallique reliant votre couvercle à la base se dilatera à cause de la chaleur et pourrait se détacher. Il est recommandé de vérifier et si nécessaire de serrer le bracelet avec une clé.
- Vous pouvez maintenant utiliser votre Kamado normalement.

EXTINCTEUR

- Pour éteindre l'appareil – arrêtez d'ajouter du combustible et fermez tous les événements et le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- **NE PAS** utiliser de l'eau pour éteindre les charbons car cela pourrait endommager le Kamado en céramique.

STOCKAGE

- Lorsqu'il n'est pas utilisé et s'il est stocké à l'extérieur, couvrez le Kamado une fois complètement refroidi avec une housse de pluie appropriée.
- La grille de cuisson chromée est **PAS** lave-vaisselle; utilisez un détergent doux avec de l'eau tiède.
- Lorsque vous utilisez le Kamado, appuyez sur les deux roues verrouillables pour empêcher l'appareil de bouger pendant l'utilisation.
- Il est recommandé de stocker le Kamado sous abri dans un garage ou un hangar pendant l'hiver pour une protection complète.

NETTOYAGE

- Le Kamado est autonettoyant. Faites-le chauffer à 260 °C pendant 30 minutes et il brûlera tous les aliments et débris.
- **NE PAS** utilisez de l'eau ou tout autre type de produit de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre Kamado. Les parois sont poreuses et absorberont tous les fluides utilisés, ce qui pourrait provoquer des fissures dans le Kamado. Si la suie devient excessive, utilisez une brosse métallique ou le cendrier (non fourni) pour gratter les restes de carbone avant la prochaine utilisation.
- Pour nettoyer les grilles et les grilles, utilisez un nettoyeur non abrasif une fois l'appareil complètement refroidi.
- Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le Kamado soit refroidi et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

ENTRETIEN

- Resserrez les bandes et huilez la charnière 2 fois par an ou plus si nécessaire.

INFORMATIONS SUR L'ÉCLAIRAGE, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

- Assurez-vous que le Kamado est positionné sur une surface ininflammable permanente, plate, de niveau et résistante à la chaleur, loin des objets inflammables.
- Assurez-vous que le Kamado dispose d'un dégagement au-dessus d'au moins 2 m et d'un dégagement minimum de 2 m par rapport aux autres objets environnants.
- Pour allumer une cheminée enroulée papier journal avec quelques cubes plus légers ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (7) à la base du Kamado. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois en morceaux sur le dessus du journal.
- **NE PAS** utilisez de l'essence, du white spirit, de l'essence à briquet, de l'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou le rallumage.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le journal à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sécurité. Une fois qu'il est coincé, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour construire un petit lit de braises chaudes.
- Laissez le charbon de bois chauffer et le maintenir au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le kamado. **NE PAS** cuire avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendre.
- Il est recommandé de ne pas allumer ou allumer les charbons une fois qu'ils sont allumés. Cela permet aux charbons de brûler de manière plus uniforme et plus efficace.
- Une fois allumés **SEULEMENT** utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.
- Voir ci-dessous les instructions de cuisson en fonction de la température et de la durée.

GUIDE DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

- Allumez le charbon de bois en morceaux selon les instructions ci-dessus. **NE PAS** déplacer ou alimenter les charbons une fois allumés.
- Ouvrez complètement l'évent inférieur et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises chaudes.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Voir page 4 pour un guide de cuisson par température.
- Fermez complètement l'évent inférieur pour maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour cuisiner.
- **IMPORTANT:** Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever que légèrement le couvercle, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout refolement ou poussée pouvant causer des blessures.
- **TOUJOURS** suivre la **INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS** indiqué à la page 4 de ce manuel d'instructions.
- **TOUJOURS** utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

GUIDE DE FUMER

- Suivez les instructions ci-dessus comme si vous démarriez une cuisson lente.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Voir page 4 pour un guide de cuisson par température.
- Laissez l'évent inférieur légèrement ouvert.
- Fermez l'évent supérieur et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.
- À l'aide de gants résistants à la chaleur, saupoudrez les copeaux de bois en cercle sur le charbon chaud.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour fumer.
- **CONSEIL:** Faites tremper vos copeaux de bois ou vos planches de cuisson dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.
- **IMPORTANT:** Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever que légèrement le couvercle, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout refolement ou poussée pouvant causer des blessures.
- **TOUJOURS** suivre la **INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS** indiqué à la page 4 de ce manuel d'instructions.
- **TOUJOURS** utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

GUIDE DE CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE

- Allumez le charbon de bois en morceaux selon les instructions de la page 3.
 - Fermez le couvercle et ouvrez complètement les événements supérieur et inférieur.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Voir page 4 pour un guide de cuisson par température.
- Fermez l'événement supérieur à moitié et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour cuisiner.
 - **IMPORTANT:** Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de soulever légèrement le couvercle pour permettre à l'air de s'échapper. entrez lentement et en toute sécurité, en évitant tout reflux ou poussée pouvant causer des blessures.
 - **TOUJOURS** suivre les **INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS** indiqué à la page 4 de ce manuel d'instructions.
 - **TOUJOURS** utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS

- **NE PAS** cuire jusqu'à ce que le combustible soit recouvert d'une couche de cendre.
- Veuillez lire et suivre ces conseils lorsque vous cuisinez sur votre Kamado.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les surfaces et les outils du grill sont propres et exempts de vieux résidus alimentaires.
- **NE PAS** utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et non cuits.
- Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la manger.
- **PRUDENCE**—manger de la viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer une intoxication alimentaire (par exemple, des souches bactériennes telles que E.coli).
- Pour réduire le risque que la viande ne soit pas assez cuite et soit ouverte pour garantir qu'elle est entièrement cuite.
- **PRUDENCE**—si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être clair et il ne doit y avoir aucune trace de jus rose/rouge ou de colorant de viande.
- Il est recommandé de pré-cuire les gros morceaux de viande et les joints avant de les cuire définitivement sur votre grill.
- Après avoir cuisiné sur votre Kamado, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles du grill.

RAVITAILLEMENT

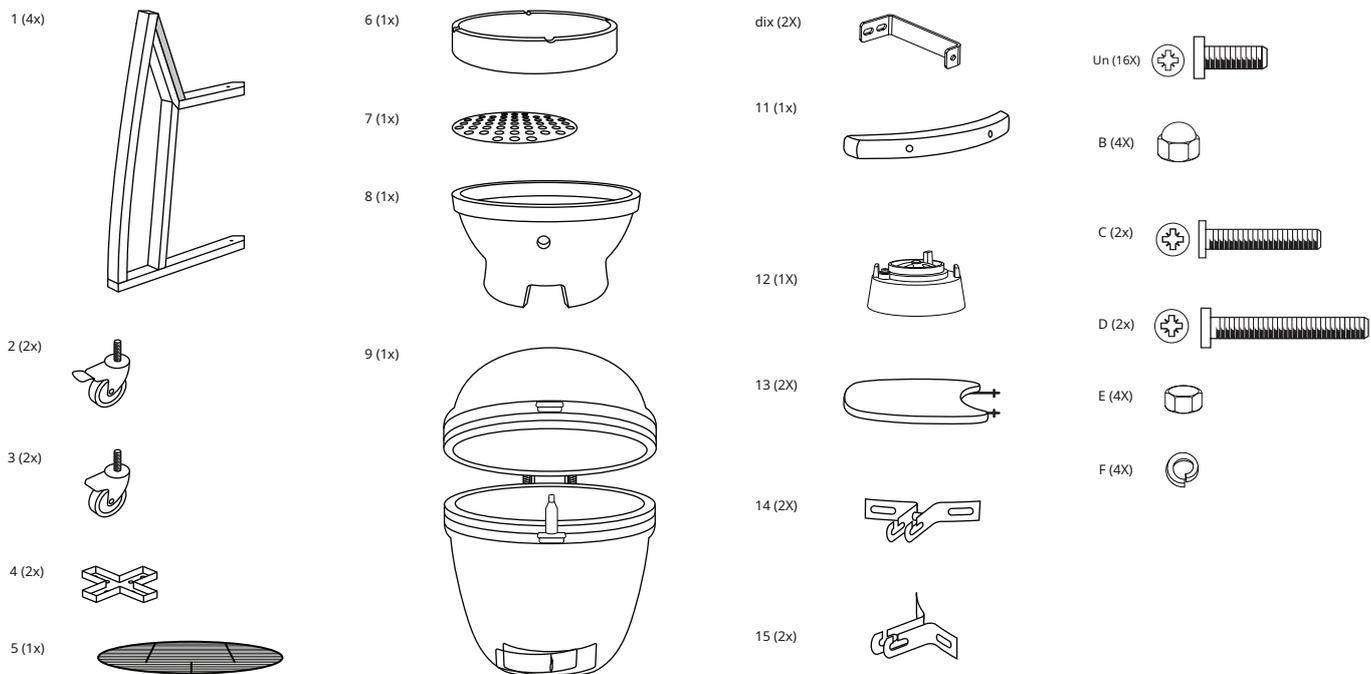
- Avec les aérations fermées, le Kamado reste à haute température pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple pour rôtir un rôti entier ou pour fumer lentement), il peut être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois. Ajoutez simplement du charbon de bois supplémentaire et continuez comme ci-dessus.

GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON

Cuisson lente / Fumée (110°C-135°C)		Événement supérieur	Événement inférieur
Poitrine de boeuf	2 heures par livre.		
Porc effiloché	2 heures par livre.		
Poulet entier	3-4 heures.		
Côtes	3-5 heures.		
Rôtis	9+ heures.		
Griller / Rôtir (160°C-180°C)		Événement supérieur	Événement inférieur
Poisson	15-20 minutes.		
Filet de porc	15-30 minutes.		
Morceaux de poulet	30-45 minutes.		
Poulet entier	1-1,5 heures.		
Gigot d'agneau	3-4 heures.		
Turquie	2-4 heures.		
jambon	2-5 heures.		
Saisir (260°C-370°C)		Événement supérieur	Événement inférieur
Steak	5-8 minutes.		
Côtes de porc	6-10 minutes.		
Des hamburgers	6-10 minutes.		
Saucisses	6-10 minutes.		

Ouvrir  Fermé 

Liste des pièces



Avant le montage, lisez attentivement les instructions. Vérifiez toutes les pièces par rapport à la liste des pièces.

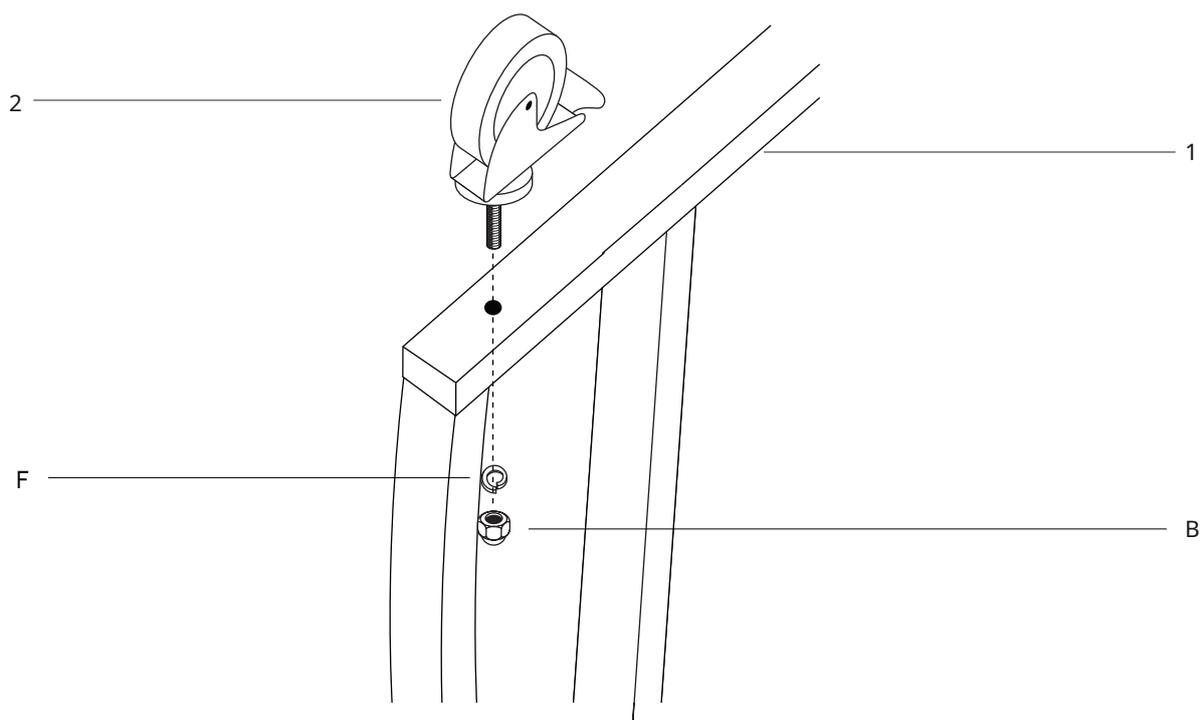
Effectuer le montage sur une surface souple pour éviter de rayer la peinture. Veuillez conserver cette information pour référence ultérieure.

Pour faciliter l'assemblage, serrez les boulons légèrement, puis serrez-les à fond une fois l'assemblage terminé.

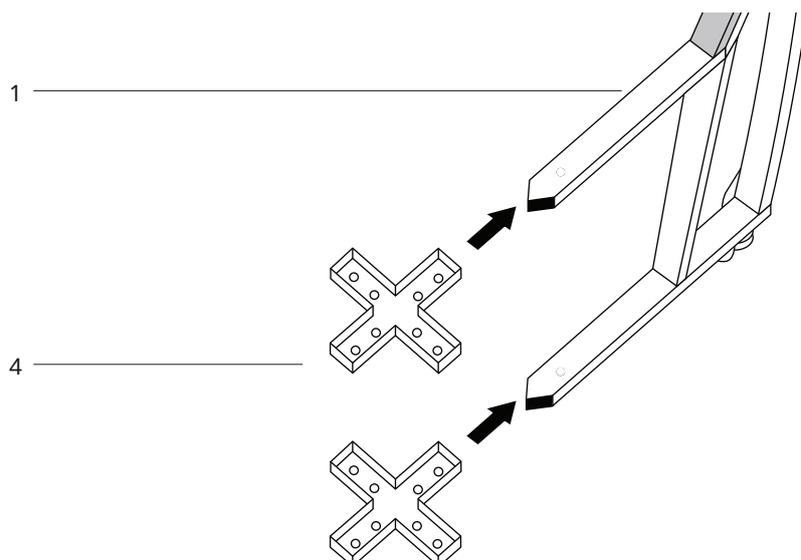
AVERTISSEMENT - NE PASTROP serrer les boulons ; serrez uniquement avec une pression modérée pour éviter d'endommager les boulons ou les composants du Kamado Grill.

instructions de montage

IMPORTANT -Retirez tout emballage avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité et conservez-les avec ce produit. Assurez-vous que le couvercle est fermé avant l'assemblage.

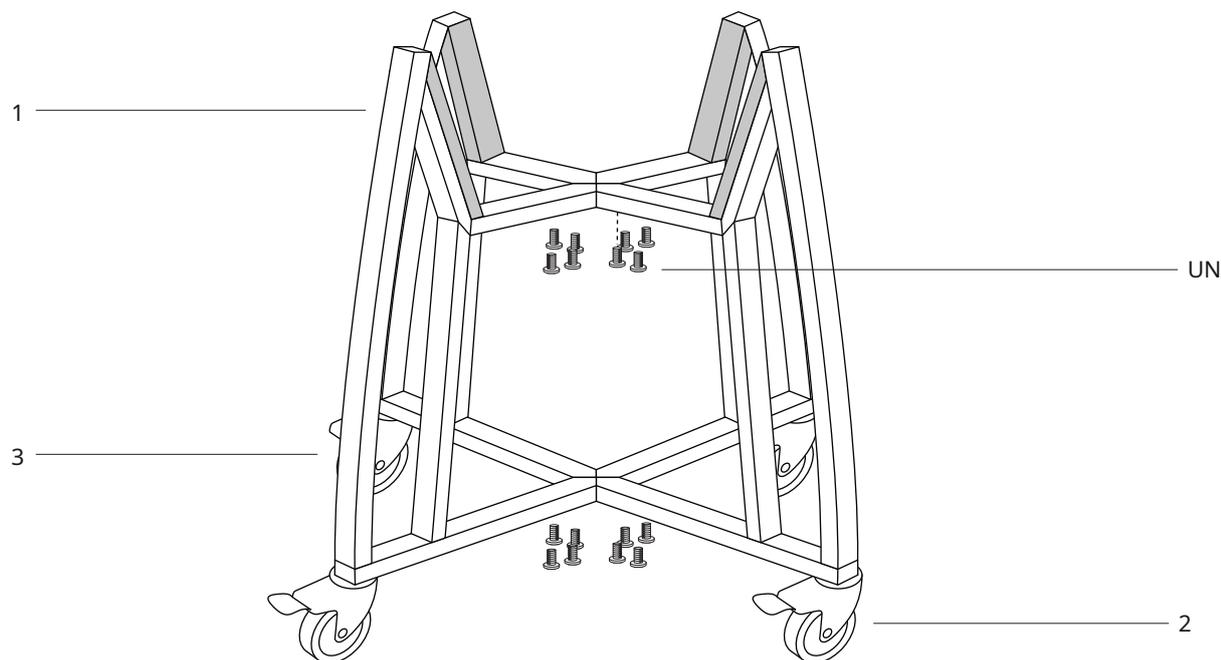


ÉTAPE 1 -Fixez les quatre roulettes pré-filetées (2 et 3) à chacun des quatre supports (1) en les poussant à travers le trou. À l'aide d'une clé à molette, fixez chaque roue pivotante avec 1x écrou (B).



ÉTAPE 2 -Pour assembler le chariot, insérez les deux traverses (4) dans l'un des quatre supports (1) depuis le haut et bas.

ÉTAPE 3 -Continuez à insérer les traverses (4) dans les trois autres supports (1).

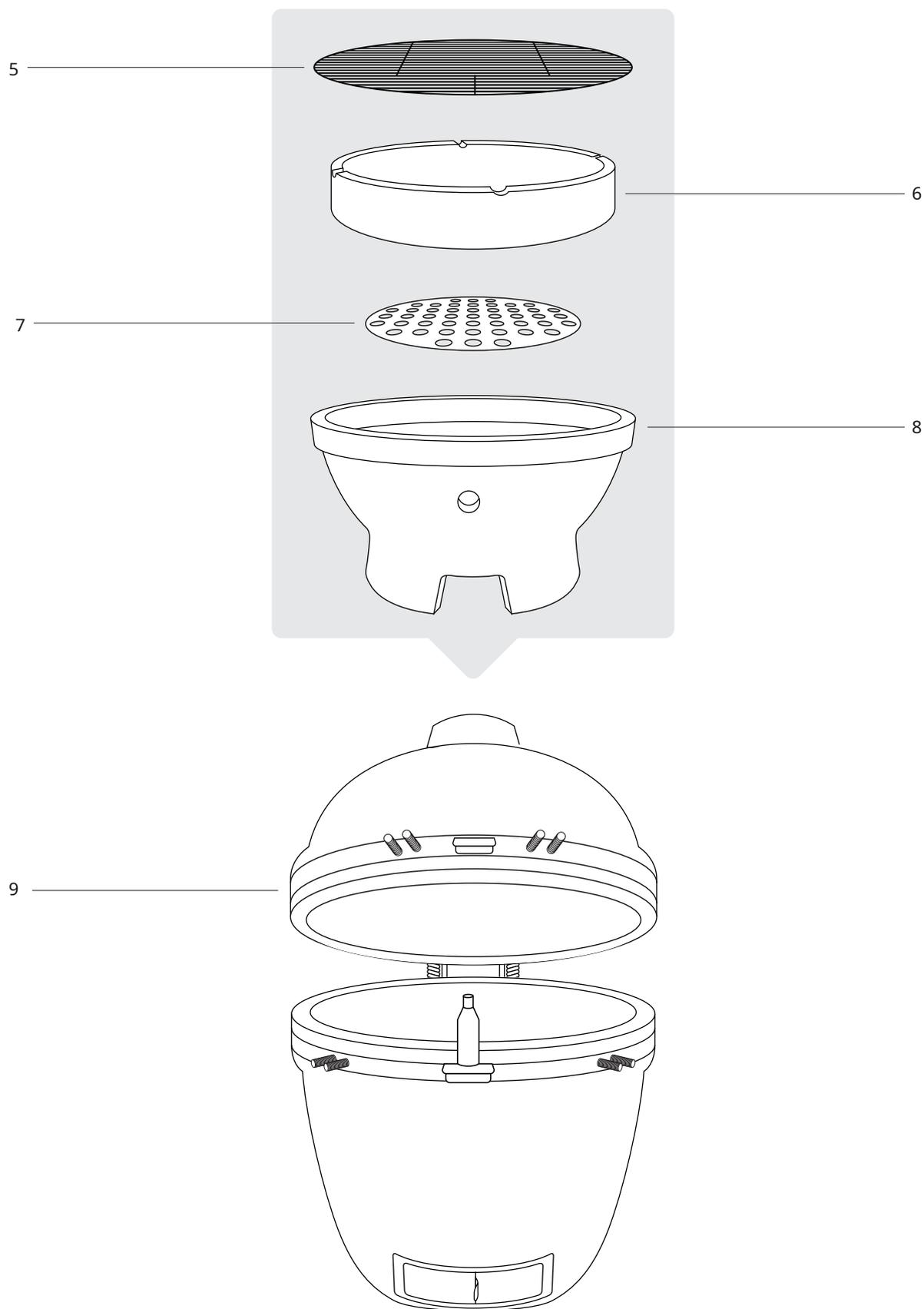


ÉTAPE 4 -Fixez les supports (1) aux traverses (4) à l'aide des 16 vis (A). Assurez-vous que le chariot est sécurisé et toutes les vis sont bien serrées avant d'y placer le Kamado Grill (9).

ÉTAPE 5 -Pour placer le Kamado Grill (9) sur le chariot, retirez d'abord tous les éléments qui se trouvent à l'intérieur du gril pour faire soulever plus facilement.

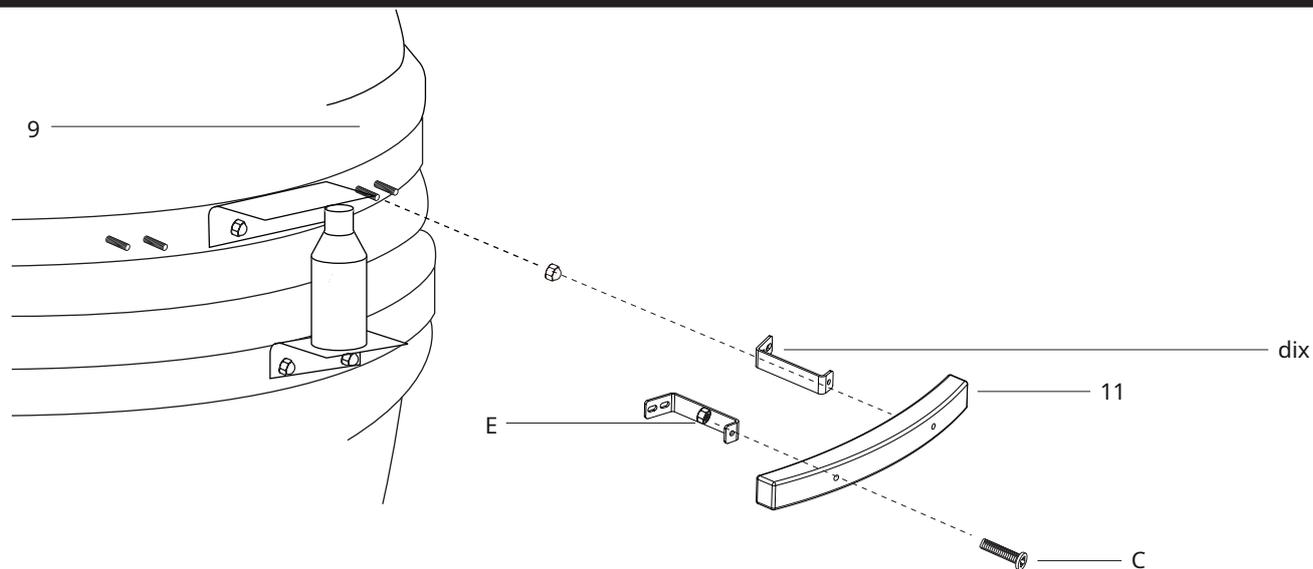
ÉTAPE 6 -Utilisez au moins deux personnes pour soulever le Kamado Grill sur le chariot. Placez une de vos mains dans le évent inférieur du Kamado et l'autre sous le gril. Le levage par la charnière ou les tables d'appoint pourrait entraîner des blessures et endommager le produit.

ÉTAPE 7 -Placez le Kamado Grill sur le chariot avec l'évent inférieur face à l'avant du chariot permettant l'évent pour ouvrir et fermer sans aucune interruption.



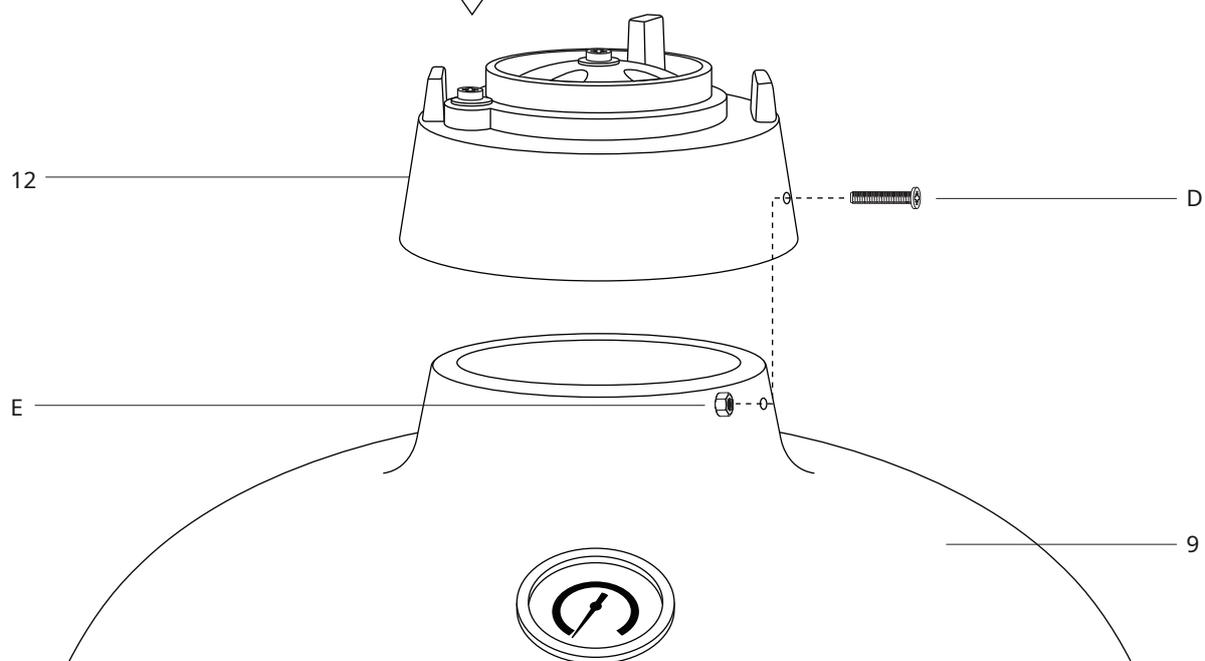
ÉTAPE 8 -Lorsque le grill est solidement placé sur le chariot, ajoutez le foyer (8), la plaque à charbon (7), l'anneau supérieur (6) et grille de cuisson (5) à l'intérieur du Kamado Grill comme indiqué dans le schéma de montage.

ÉTAPE 9 -Appuyez sur les leviers des roulettes (2) pour verrouiller les roulettes et garantir que le Kamado ne puisse pas bouger lorsque utilisé.

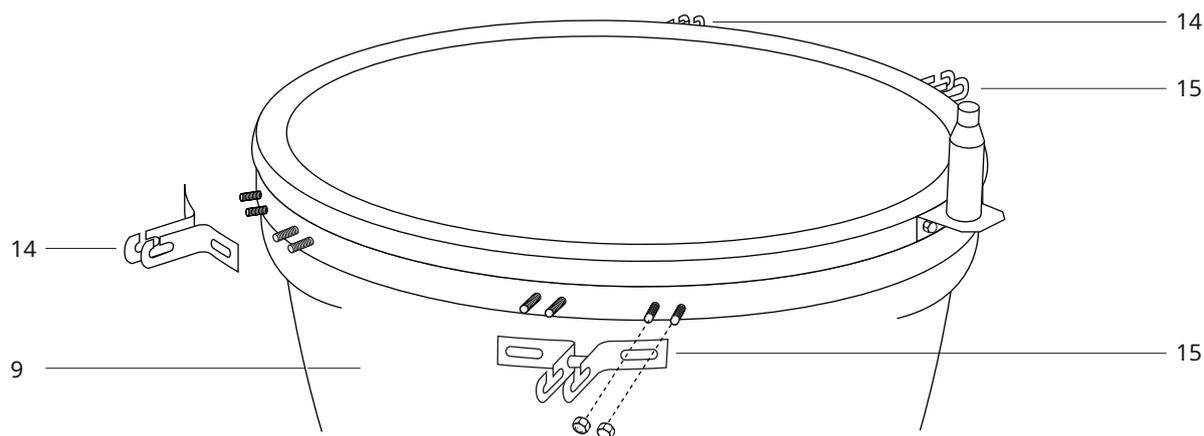


ÉTAPE10 - Pour fixer la poignée (10) au couvercle du KamadoGrill (9), commencez par fixer 2 supports de poignée (11) à l'aide des 2 boulons et écrous à tête bombée pré-fixés. Fixez la poignée (11) aux supports (10) à l'aide de 2 boulons (C) et écrous (E).

Assurez-vous que le boulon de ventilation supérieur se trouve sur le côté gauche lors de son assemblage.

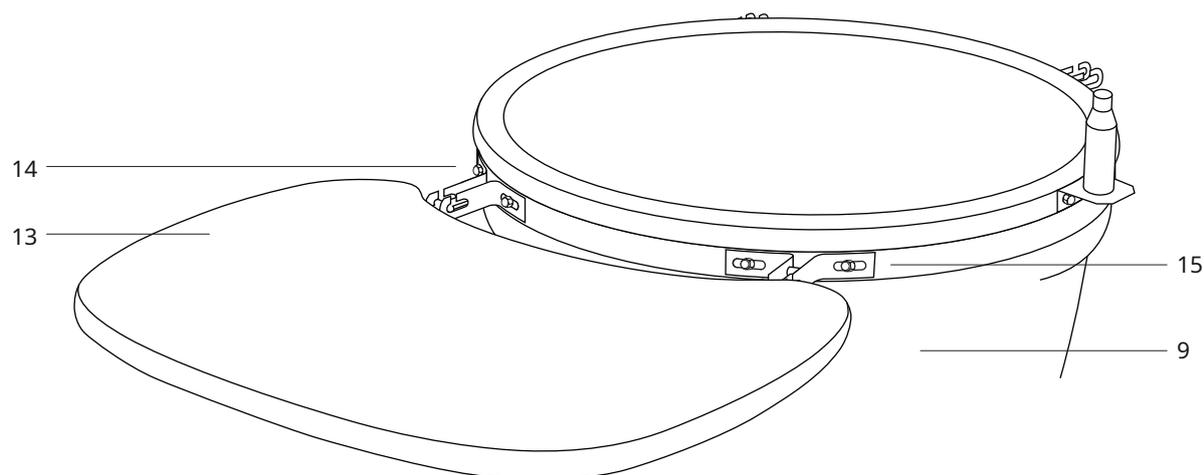


ÉTAPE 11 - Pour fixer l'évent supérieur (12) au Kamado Grill (9), placez-le sur le dessus et alignez les deux trous de boulons. Sécurisé à l'aide de 2x boulons (D) et écrous (E). Assurez-vous que le boulon de ventilation supérieur se trouve sur le côté gauche lors de son assemblage.



ÉTAPE 12 - Fixez les 2 supports de table (14) au Kamado Grill (9) à l'aide des 4 boulons pré-fixés et des écrous à tête bombée par support. Veuillez noter la position indiquée dans le schéma ci-dessus

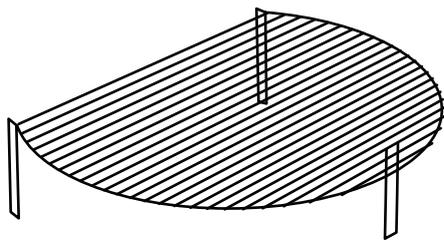
ÉTAPE 13 - Fixez les 2 supports de table (15) au Kamado Grill (9) à l'aide des 4 boulons pré-fixés et des écrous à tête bombée par support. Veuillez noter la position indiquée dans le diagramme ci-dessus.



ÉTAPE 14 - Insérez les 2 charnières de table dans chacun des supports de table (14 et 15).

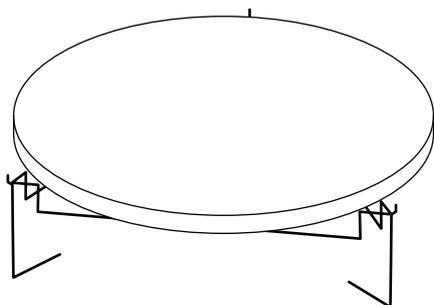
Le Kamado Grill est maintenant prêt à l'emploi, mais assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de durcissement avant utilisation.

Accessoires (disponibles à l'achat séparément)



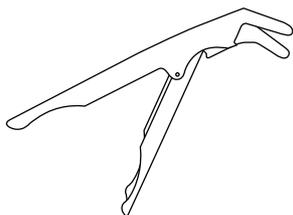
Grille de cuisson surélevée

Grille supplémentaire en acier inoxydable pour un espace de cuisson supplémentaire.



Pierre à pizza avec cadre de support

Accessoire indispensable pour cuire uniformément les pizzas croustillantes, les pains plats et autres délices.



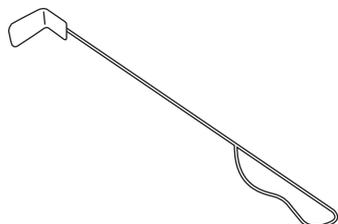
Outil de découpe

Permet de soulever la pierre à pizza ou les grilles de cuisson lorsqu'elles sont trop chaudes pour être manipulées.



Housse de pluie

Lorsque le Kamado a refroidi et n'est pas utilisé, couvrez-le avec la housse de pluie Kamado pour une protection supplémentaire.



Outil à cendres

Une fois que votre Kamado a brûlé tout son carburant et refroidi, utilisez cet outil pour retirer les cendres du fond.