

KAMADO MEDIUM 40

FR - INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION



INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI

Instructions pour l'utilisateur, à conserver pour toute référence ultérieure

Important! Retirez avec précaution tout emballage

Ce produit doit être conservé en intérieur en hiver.

L'apparence de la céramique contient des craquements. Ça est normal.

Consignes préventives et d'utilisation en toute sécurité

Présentation du cuiseur Kamado

Il y a 4 000 ans, des archéologues découvrent de grands récipients d'argile que l'on considère aujourd'hui comme les premières incarnations du cuiseur en céramique Kamado. Depuis lors, le produit a évolué à bien des égards. Il a été équipé d'un couvercle amovible, d'une trappe de tirage offrant un meilleur contrôle thermique, et d'un bouton permettant de sélectionner le bois ou le charbon comme combustible principal. Au Japon, le Mushikamado était un pot en argile de forme arrondie surmonté d'un dôme amovible. Le nom 'Kamado' signifie en effet en japonais 'poêle' ou 'cuisinière'.

AVERTISSEMENTS - DANGER!

- Ne retirez pas le joint en feutre gris fixé sur le bord du cadre du couvercle. Ce joint en feutre assure l'étanchéité et ne permet aucune entrée d'air, ce qui pourrait perturber la circulation à l'intérieur du gril Kamado.
- Veillez à lubrifier régulièrement la boulonnerie et les charnières des bandes métalliques avec de l'huile d'usinage fluide. Il convient de contrôler régulièrement le serrage des boulons et de les resserrer le cas échéant.
- Ce produit est conçu POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- NE JAMAIS laisser un feu sans surveillance.
- DANGER d'intoxication au monoxyde de carbone. NE JAMAIS allumer ce cuiseur, ou encore le laisser se consumer ou refroidir, dans des espaces confinés.
- NE PAS surcharger le cuiseur en combustible.
- RISQUE D'INCENDIE: des braises peuvent jaillir du cuiseur pendant l'utilisation.
- Il est vivement recommandé d'utiliser des briquettes ou morceaux de charbon de bois comme combustibles pour votre cuiseur Kamado. Ces combustibles brûlent plus longtemps et produisent moins de cendres à même d'entraver la circulation de l'air.
- IMPORTANT: Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever le couvercle que très légèrement, ce qui permet à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, empêchant ainsi tout refoulement ou toute flambée soudaine susceptible de provoquer des brûlures.
- Suivre toujours les INFORMATIONS RELATIVES À LA CUISSON DES ALIMENTS de la page 16 de cette notice d'emploi.
- NE PAS utiliser le cuiseur Kamado sur un plancher ou sur d'autres surfaces inflammables comme de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.

- Veiller à ce que le cuiseur Kamado soit placé à au moins 2 mètres des éventuels objets inflammables.
- NE PAS se servir de ce cuiseur Kamado en tant que fourneau.
- NE PAS manipuler ou déplacer le cuiseur Kamado lorsqu'il est allumé et chaud.
- UTILISER TOUJOURS des gants anti chaleur lors de la manipulation de plaques céramiques ou de surfaces de cuisson chaudes.
- Laisser le cuiseur refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Tenir TOUJOURS les enfants et les animaux à une distance de sécurité du four lors de l'utilisation.
- Inspecter toujours l'appareil avant de l'utiliser, vérifier notamment l'usure des pièces, vérifier qu'elles ne sont pas endommagées, et les remplacer le cas échéant.

Entretien du cuiseur Kamado

- Pour la premier usage, votre Kamado doit être incendié. Pour ce faire, on chauffe doucement jusqu'à 100-150°C et ce, pendant environ 1 heure. Laissez le Kamado se refroidir à nouveau. Vous devez répéter ce processus les 3 premières fois que vous utilisez le Kamado.
- Graissez le disque supérieur en marbre Kamado (contrôle d'air supérieur) avec de l'huile de lanterne végétale et répétez cette opération régulièrement.
- Pour allumer le foyer, placer du papier journal enroulé et quelques cubes d'allume-feu solides sur la plaque à charbon de bois (7) située à la base du cuiseur Kamado. Placer ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois au-dessus du papier journal.
- NE PAS utiliser d'essence, de white-spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres substances chimiques similaires pour allumer ou rallumer ce cuiseur.
- Ne pas surcharger l'appareil en combustible, un excès de combustible peut endommager le cuiseur Kamado. Cinq centimètres de charbon de bois suffisent pour de nombreuses utilisations
- Attendre que tout le combustible soit épuisé et que le feu s'éteigne naturellement.
- Lorsque les premières flambées sont trop fortes, le joint d'étanchéité en feutre peut être endommagé avant même d'arriver à maturation.
- À l'issue de la première utilisation, vérifier que toutes les fixations sont bien serrées. La bande en métal raccordant le couvercle à la base se dilatera sous l'effet de la chaleur et pourrait se desserrer. Il vous est recommandé de vérifier et, le cas échéant, de resserrer la bande à l'aide d'une clé.
- Votre cuiseur Kamado est à présent prêt à l'emploi.

Extinction

- Pour éteindre l'appareil, cesser d'ajouter du combustible et fermer les événements et le couvercle afin de permettre

le feu de s'éteindre, et s'il est remis en extérieur, couvrir le cuiseur Kamado, à l'état totalement refroidi, au moyen d'une housse de protection anti pluie.

- Appuyer vers le bas sur les deux roues de verrouillage afin d'empêcher tout déplacement de l'appareil au cours de l'utilisation.
- Pour une protection complète et adéquate en hiver, il est recommandé de remiser le cuiseur Kamado sous une housse dans un garage ou un abri de jardin.
- Ranger l'appareil dans un endroit à l'abri du gel.

Nettoyage

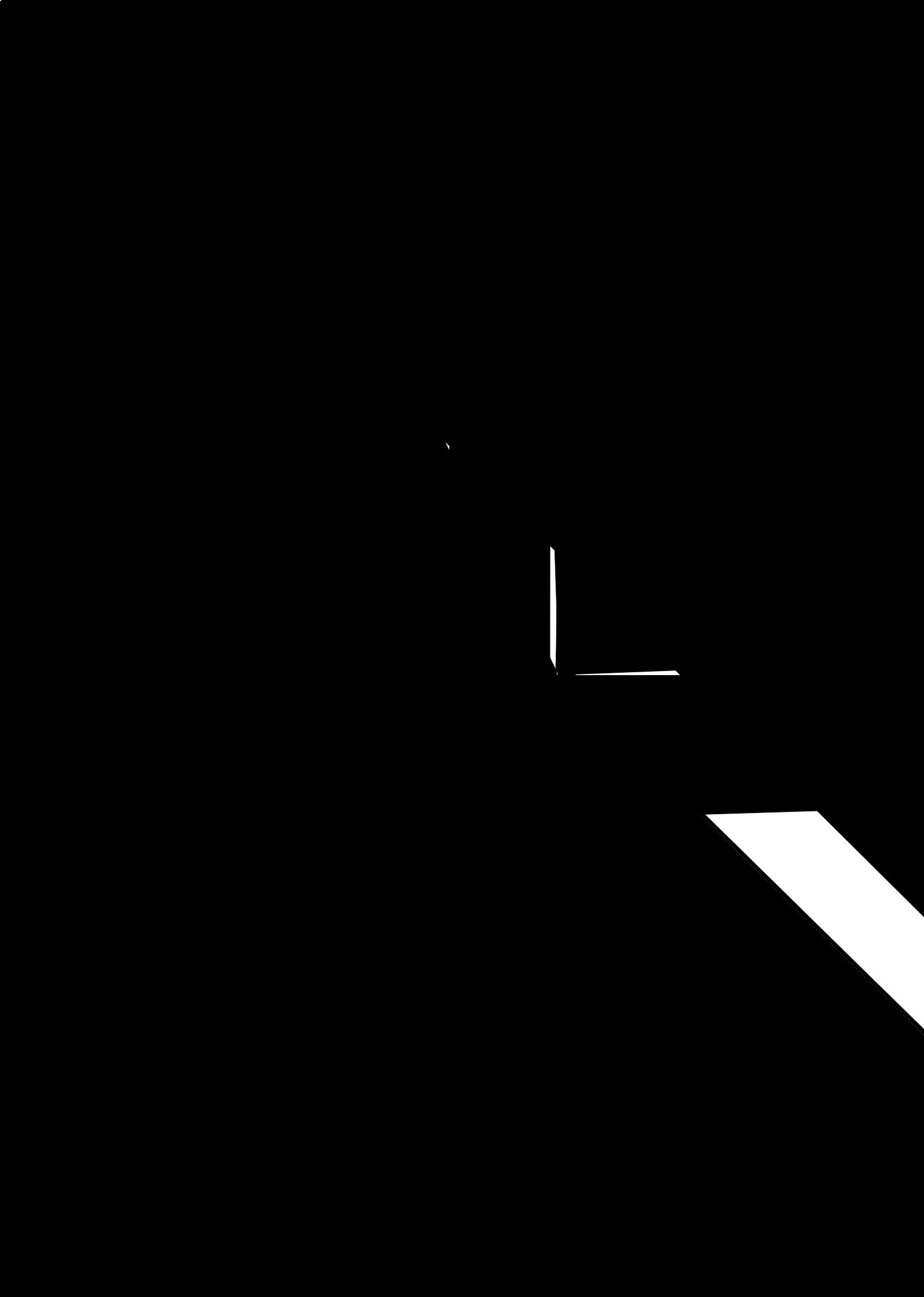
- Le cuiseur Kamado est autonettoyant. Le laisser chauffer jusqu'à 260 °C pendant 30 minutes afin qu'il brûle tous les résidus d'aliments et débris. Il n'est toutefois pas obligée d'effectuer.
- NE PAS utiliser d'eau ou tout autre type de produit de nettoyage pour nettoyer l'intérieur du cuiseur Kamado. Les parois du cuiseur Kamado sont poreuses et absorberont tous les fluides utilisés, ce qui pourrait provoquer des craquements et fissures. Lorsqu'un excès de suie est constaté, utili

lumage et la prévention

- Veiller à ce que le cuiseur Kamado soit positionné sur une surface permanente, plane, mise à niveau, résistante à la chaleur et non inflammable, à distance d'objets inflammables.
- Veiller à ce que le cuiseur Kamado présente au moins un dégagement de deux mètres en hauteur, et un dégagement de deux mètres relativement à d'autres éléments environnants.
- Pour allumer le foyer, placer du papier journal enroulé et quelques cubes d'allume-feu solides sur la plaque à charbon de bois (7) située à la base du cuiseur Kamado. Placer ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois au-dessus du papier journal.
- NE PAS utiliser d'essence, de white-spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres substances chimiques similaires pour allumer ou rallumer ce cuiseur.
- Ouvrir l'évent inférieur et allumer le papier journal en utilisant un briquet à long bec ou des allumettes de sûreté. Lorsque le papier est allumé, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ dix minutes afin d'obtenir une petite quantité de braises.
- Laisser le charbon de bois chauffer et le conserver ardent pendant au moins 30 minutes avant toute première cuisson dans le cuiseur Kamado. NE RIEN faire cuire avant que le combustible ne soit recouvert d'une fine couche de cendres.
- Il est recommandé de ne pas attiser et de ne pas retourner les braises de charbon. Ceci permet au charbon de bois de brûler le minerai de manière homogène et efficace.
- Lorsque le cuiseur est allumé, utiliser TOUJOURS des gants anti chaleur pour manipuler les plaques céramiques ou les surfaces de cuisson chaudes.
- Consulter la section ci-dessous pour connaître les instructions de cuisson selon la température, et la durée.

Guide de cuisson à basse température

- Allumer le charbon de bois en suivant les instructions afférentes données précédemment. NE PAS remuer ou attiser les braises de charbon.
- Ouvrir l'évent inférieur totalement et laisser le couvercle ouvert pendant environ dix minutes afin d'obtenir une petite quantité de braises.
- Surveiller le cuiseur Kamado jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée. Reportez-vous à la page 11 pour consulter le guide des températures de cuisson.
- Fermer complètement l'évent inférieur pour maintenir la température adaptée.
- Le cuiseur Kamado est maintenant prêt à être utilisé pour la cuisson.



Guide des températures de cuisson

Cuisson lente / fumaison (110 °C - 135 °C)		Évent supérieur	Évent inférieur
Poitrine de bœuf	2 h par livre.		
Effiloché de porc	2 h par livre.		
Poulet entier	3-4 h.		
Côtes levées	3-5 h.		
Rôtis	plus de 9 h.		

Griller / rôtir (160 °C - 180 °C)		Évent supérieur	Évent inférieur
Poisson	15-20 min.		
Filet de porc	15-30 min.		
Morceaux de poulet	30-45 min.		
Poulet entier	1-1,5 h.		
Gigot d'agneau	3-4 h.		
Dinde	2-4 h.		
Jambon	2-5 h.		

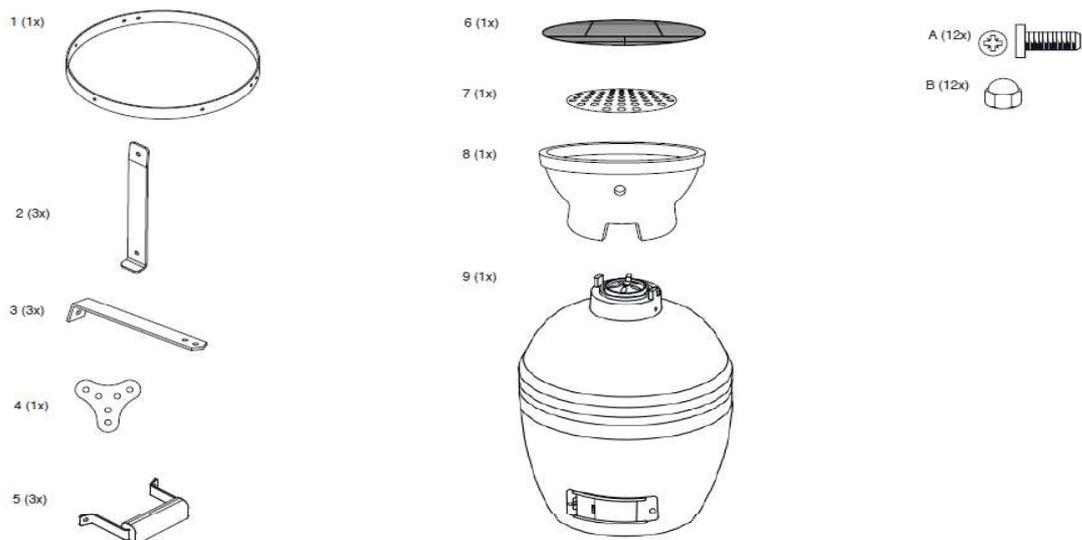
Saisir (260 °C - 370 °C)		Évent supérieur	Évent inférieur
Steak	5-8 min.		
Côtelettes de porc	6-10 min.		
Hamburgers	6-10 min.		
Saucisses	6-10 min.		

Ouvrir 

Fermé 

1 livre = 0,453 kg

Liste des pièces



Avant de procéder au montage du cuiseur : Lire attentivement les instructions. Vérifier la présence de toutes les pièces en consultant la liste des pièces.

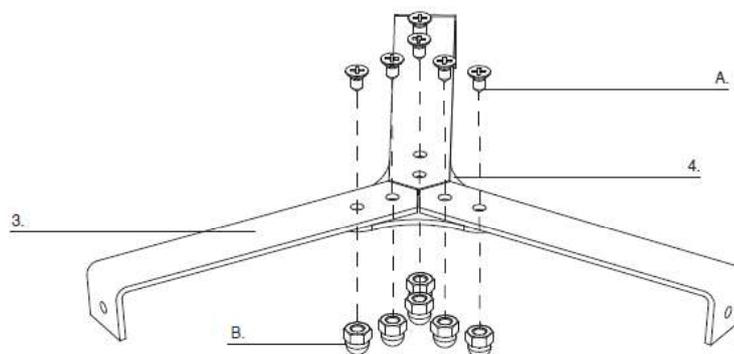
Effectuer le montage sur une surface lisse pour éviter de rayer la peinture. Conserver ces informations pour toute référence ultérieure.

Pour faciliter le montage, dans un premier temps, ne serrer que légèrement les boulons, ils devront être serrés complètement à la fin du montage.

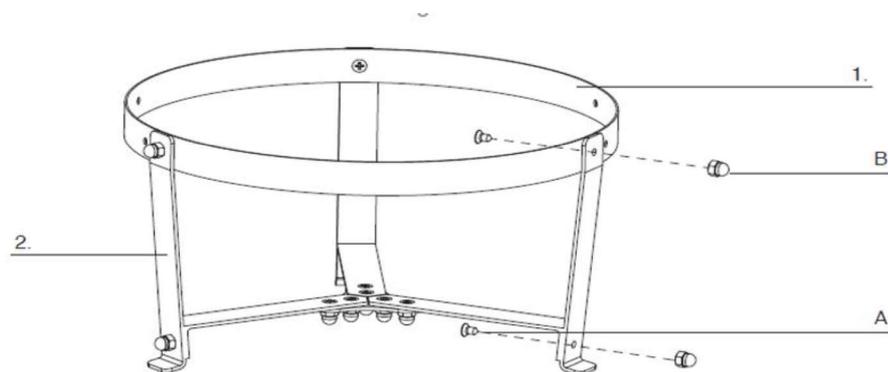
AVERTISSEMENT: NE PAS serrer les vis excessivement; serrer uniquement à une pression modérée pour éviter d'endommager les boulons ou les éléments du cuiseur ou grill Kamado.

Instructions de montage

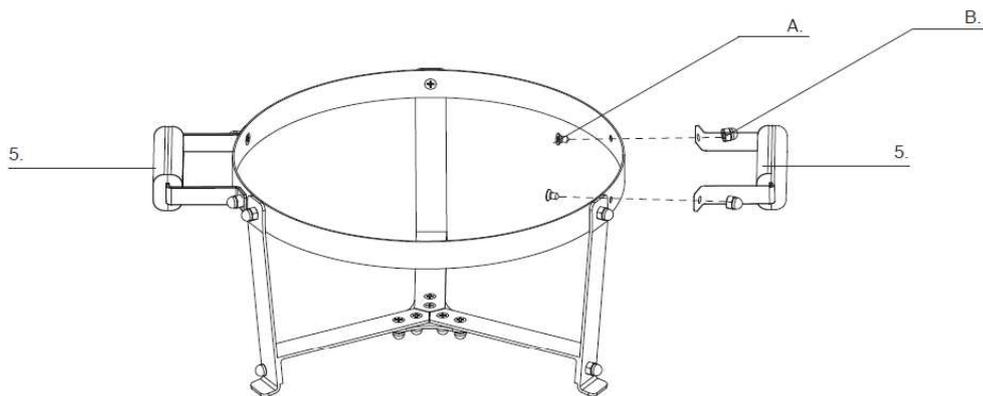
IMPORTANT : Retirer tout emballage avant d'utiliser le cuiseur, mais conserver les instructions de sécurité à proximité du produit.



ÉTAPE 1 - Fixez les 3 supports (3) et le connecteur Triangle (4) avec 6 boulons (A) avec 6 goujons (B).

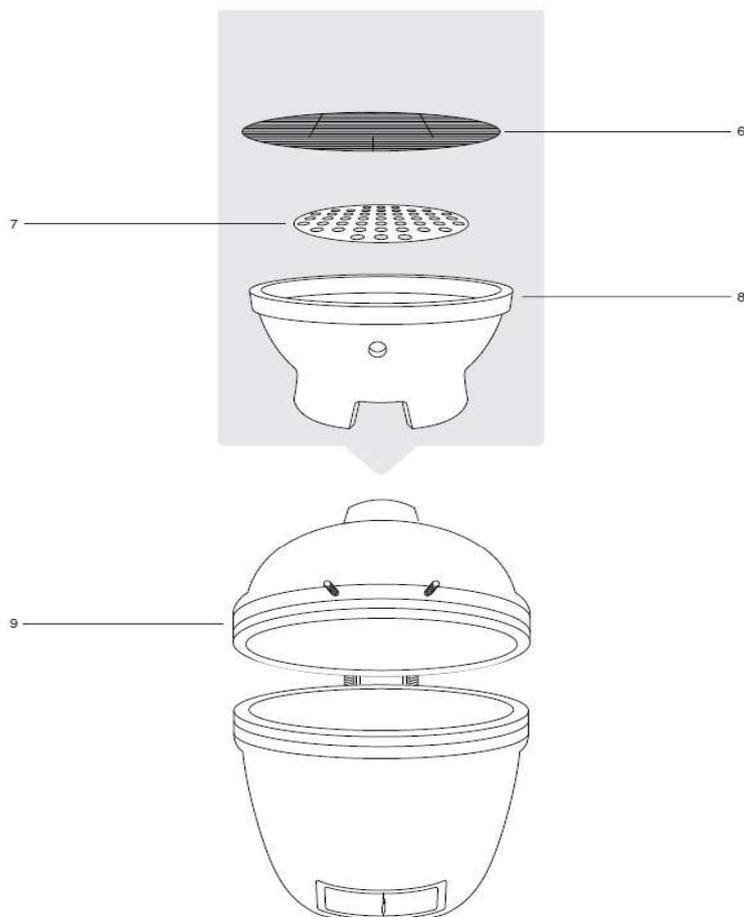


ÉTAPE 2 - Fixez les 3 montants (2) à la bague (1) avec 3 boulons (A) et 3 goujons (B). Ensuite, fixez la croix de l'étape 1 aux montants en utilisant 3 boulons (A) et 3 goujons (B).

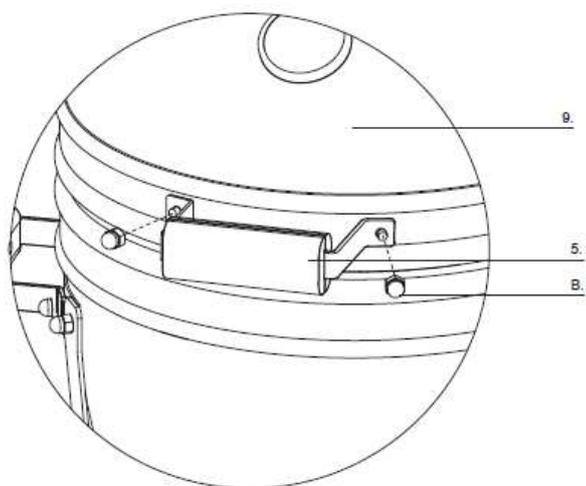


ÉTAPE 3 - Confirmer les poignées (5) maintenant. boulons pré-attachés et écrous borgnes sur l'anneau (1).

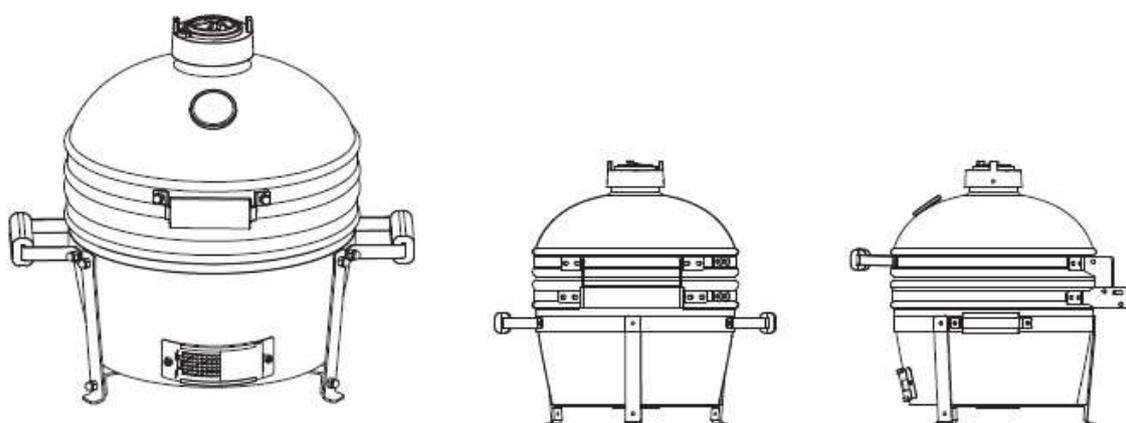
ÉTAPE 4 - Placez le barbecue Kamado sur la base avec le trou d'air inférieur à l'avant du châssis. Par exemple, le trou peut être ouvert et fermé sans problèmes.



ÉTAPE 5 - Une fois que le gril a été placé de façon stable sur le châssis, placez la boîte à feu (8), la plaque à charbon (7) et la grille (6) dans le barbecue Kamado, comme indiqué dans le schéma d'installation.



ÉTAPE 6 - Confirmer la poignée (5) du grill kamado au moyen de boulons pré-attachés et écrous borgnes.



Le cuiseur Kamado est maintenant prêt à l'emploi, mais veuillez vous assurer d'avoir lu ces instructions attentivement avant de l'utiliser.

Conditions de garantie

Pour le Kamado, nous donnons une garantie limitée de 2 ans pour le premier acheteur de l'appareil, le respect des instructions d'utilisation est d'une grande importance.

Conditions:

- La garantie est basée sur une utilisation normale et domestique de l'appareil, l'utilisation commerciale du Kamado n'est pas autorisée pour cette garantie.
- Céramique : toutes les pièces en céramique (tube extérieur, panier à feu, briques intérieures, pierres à pizza,...) ont une garantie limitée de 2 ans. Cette garantie ne s'applique pas aux égratignures, éclats de fissures ou petites fissures superficielles qui n'affectent pas le fonctionnement.
- Pièces en bois : comme les poignées et les tables d'appoint ne sont pas recouvertes contre les fissures ou les fissures.
- Les autres pièces telles que les anneaux métalliques, les thermomètres et autres sont couvertes par une garantie de 2 ans.
- Les grilles et autres pièces métalliques placées dans le Kamado ne sont pas garanties.
- La garantie sur le Kamado expire quand :
- Les réglages sont effectués sur le Kamado (y compris la céramique, la base, les grilles ou d'autres pièces) ou le remplacement de pièces par des pièces non d'origine.
- Pour les dommages causés par une mauvaise utilisation, un mauvais entretien, un mauvais montage, une chute, un transport, une usure normale ou raisonnable ou le non-respect du mode d'emploi.
- La période de garantie commence à partir de la date d'achat, avec le ticket de caisse comme preuve.
- Le joint doit être remplacé annuellement afin d'assurer une bonne étanchéité et d'éviter que les deux parties en céramique ne se touchent pas.