



**KAMADOJOE™**

Ignite your passion for grilling.™

# **TOUT SUR LE KAMADO JOE**

UN GUIDE POUR TIRER LE MAXIMUM DE VOTRE  
NOUVEAU BARBECUE KAMADO JOE



**KAMADOJOE.COM**



## LE GOÛT DE SIGNATURE UNE VALEUR INÉGALÉE

Comme beaucoup d'entre vous, je suis passionné par la cuisine en plein air. Au fil des années, j'ai cuisiné sur tout, sur des barbecues d'acier inox haut-de-gamme à gaz, jusqu'à des barbecues bon marchés à charbon en briquettes. Si ce furent mes seuls choix je choiserais ce dernier pour une raison - le simple goût. Il n'y a rien de mieux que le goût alléchant de la nourriture grillée au charbon. Heureusement, il existe une meilleure option - le Kamado Joe

Ma passion pour le goût de signature m'a conduit au style Kamado de cuisson. Utilisant du charbon forfaitaire naturel, ces barbecues de céramique répondent au choix qui prévaut pour la souplesse de cuisson et de température.

Après avoir utilisé un gril Kamado pendant des années j'ai décidé d'en concevoir un avec des meilleurs matériaux et l'offrir à un prix compétitif. Ce fut le début de la Compagnie Kamado Joe, et aujourd'hui, ma passion pour ce goût de signature anime encore l'innovation que j'ai mise dans l'ensemble de nos barbecues et nos accessoires.

Lorsque vous comparez les avantages de cuisson et le coût par utilisation, nos barbecues et leurs accessoires sont inégalés dans la valeur qu'ils vous apportent.

Nous avons une gamme attachante de produits et des accessoires en développement. Ma promesse à vous est de continuer à innover, vous informer et de fournir des produits supérieurs qui fonctionnent toujours comme prévus.

**Merci d'avoir envisagé le Kamado Joe.**

*Bobby Brennan*

Robert "Bobby" Brennan  
Fondateur & Président  
Kamado Joe Grills

Bonne grillade à tous!



## TABLE DES MATIÈRES

Vive la différence Kamado Joe! .....	Page 1
Les composants du Kamado Joe .....	Page 2
Montage de votre barbecue Kamado Joe .....	Page 3
Instructions pour allumage .....	Page 4
Contrôler la température .....	Page 5
Guide de la température de cuisson .....	Page 6
Utiliser votre Kamado Joe pour cuire .....	Page 7
Utiliser votre Kamado Joe pour le rôtissage .....	Page 8
Utiliser votre Kamado Joe pour les grillades .....	Page 9
Utiliser votre Kamado Joe pour le fumage .....	Page 10
Les configurations des modes de cuisson .....	Page 11
Entretien et suivi .....	Page 16
Bonne utilisation de votre Kamado Joe .....	Page 18
Les barbecues Kamado Joe .....	Page 19
Les accessoires Kamado Joe .....	Page 21
Garantie .....	Page 27
Enregistrement en ligne de garantie .....	Page 28





## **LA DIFFÉRENCE KAMADA JOE!**

**FÉLICITATIONS POUR L'ACHAT DE VOTRE NEUVEAU BARBECUE KAMADO JOE!** Avec un soin normal, votre barbecue Kamado Joe vous donnera une vie de plaisir de cuisiner. Voici quelques raisons pourquoi vous avez fait un bon investissement dans un barbecue Kamado Joe.

### **UN GOÛT SUPÉRIEUR**

Il y a une seule raison pour cuisiner à l'extérieur; le goût unique de la nourriture grillée à charbon de bois. Les grils à infrarouge et à gaz essaient de reproduire ce goût, mais il n'y a vraiment aucun substitut pour le charbon de bois.

Nous ne recommandons que le charbon Kamado Joe, un charbon de bois forfaitaire à 100% naturel pour utilisation dans nos barbecues, et pour de bonnes raisons: 1. Il brûle plus de 90°C plus chaud que le charbon en briquettes, et même plus chaud et plus longtemps que d'autres marques de charbon forfaitaire. 2. Notre charbon de bois forfaitaire à 100% naturel, brûle plus proprement que d'autres charbons, parce qu'il est fait à partir des feuillus de bois pour un goût complètement naturel. Le charbon en briquettes contient des additifs comme le borax, l'amidon et la sciure du bois de déchets.

### **PRÊT À CUIRE EN 15 MINUTES!**

Il y a une fausse idée populaire, que tout gril au charbon a une durée plus longue de préchauffage que les barbecues à gaz. En fait, les barbecues Kamado Joe sont prêts en 15 minutes - le même temps de préchauffage pour un gril typique à gaz. Il peut y avoir une confusion avec les barbecues à charbon en briquettes, qui mettent 30 minutes ou plus, pour le préchauffage.

### **TOUT À LA FOIS UN GRIL, UN FUMOIR ET UN FOUR**

Nous appelons notre cuisinière en plein air un gril, mais cela fait seulement une partie. En réalité, il s'agit ici d'un gril, un fumoir et un four tout à la fois. Cuire aussi élevé que 400°C ou aussi bas que 110°C ou alors n'importe quel degré entre les deux, avec un ajustement rapide à la circulation de l'air. La flexibilité provient d'une combinaison de la coquille en céramique, le contrôle de l'air et le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel. Nous avons même ajouté un outil thermomètre, facile à lire, pour faire bonne mesure.

### **CONSTRUIT POUR DURER TOUTE UNE VIE**

La qualité de conception et les matériaux sont toutes aussi importantes que le «facteur formidable» qui évoquent nos barbecues. Nos composants en



céramique sont soutenus par une garantie de 20 ans, et avec la moyenne de soins, votre gril Kamado Joe pourrait facilement être le dernier barbecue que vous n'aurez jamais besoin d'acheter.

### **SEULEMENT QUELQUES SOUS PAR UTILISATION**

En comparant les différentes sources de chaleur il y a un certain nombre de variables à considérer comme le gaz, le charbon en briquettes, le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel, les BTUs variant par gril à gaz, le poids en fonction du volume de charbon nécessaire. En bref, notre charbon de bois forfaitaire à 100% naturel coûte que quelques centimes par utilisation et il peut être rallumé pour les cuissons multiples. Vous ne pouvez pas faire cela avec du gaz ou des briquettes.

### **UN ENTRETIEN FAIBLE**

Il n'y a rien de mieux qu'un gril qui n'a pas besoin de l'attention constante. Avec nous, il n'y a pas besoin de remplacer des réservoirs ou des grandes quantités de cendres à nettoyer. En fait, nos barbecues sont auto-nettoyants. Il suffit de le lancer et voilà, vous êtes prêt à y aller! Pour plus d'informations, consultez notre rubrique sur l'entretien et le suivi à la page 16.



**Illustration** (de gauche à droite): un déflecteur de chaleur, un barbecue Kamado Joe, des cubes allume-feu, une pierre à Pizza, le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel.



## MONTAGE DE VOTRE BARBECUE KAMADO JOE

### MONTAGE DU KAMADO JOE AVEC CHARRETTE

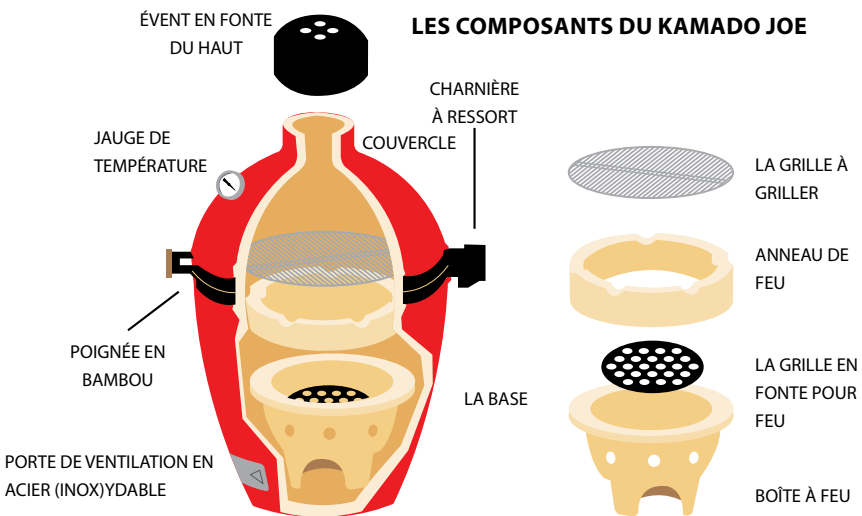
1. Coupez les bandes en plastique et enlevez les panneaux supérieurs et latéraux de la boîte d'expédition.
2. Enlevez le haut et le bas de la charrette pour les attacher, puis appuyer les languettes sur les deux roulettes de blocage (les roulettes de blocage indiquent le devant de la charrette).
3. Ouvrez le gril et retirez les composants.
4. Placez la charrette assemblée sur une surface plane sécurisée avant d'insérer le gril.
5. Soulevez doucement le gril et le placer dans la charrette. Ajustez la position de sorte que l'avant du gril est centré entre les jambes avec les deux roulettes de verrouillage. **Nous recommandons fortement que deux personnes soulèvent le gril dans la charrette, en raison de son poids.**

**AVIS: NE SOULEVEZ PAS LE GRIL DANS LA CHARRETTE EN TENANT LE MÉCANISME CHARNIÈRE OU LES LANGUETTES DE FIXATION SUR LA TABLETTE LATÉRALE.**

6. Ouvrez le gril et ouvrez complètement la porte de ventilation du bas. Placez la boîte à feu à l'intérieur du gril et aligner l'ouverture au bas de la boîte avec l'ouverture dans la porte de ventilation. Cela permet à l'air de circuler librement dans le gril et à pouvoir enlever les résidus de cendres avec l'outil de cendres y inclus.
7. Placez la grille en fonte dans le fond de la boîte à feu. Les cendres tomberont à travers les trous dans la grille et recueilleront sous la boîte.
8. Placez l'anneau de feu sur le dessus de la boîte à feu avec les encoches en place "notches up". Les encoches sont utilisées pour sécuriser les jambes de l'accessoire déflecteur de chaleur lors de la cuisson indirecte (voir la page 12).
9. Placez la grille en acier inoxydable de cuisson sur le dessus de l'anneau de feu avec la porte articulée à l'avant du gril.
10. Fermez le couvercle du barbecue et placez l'évent en fonte supérieur sur le dessus de la nuque du couvercle. Le logo de "Kamado Joe" devrait faire face à l'avant du gril.
11. Fixez les tablettes latérales en plaçant les broches avant dans les fentes des supports de tablette.
12. Lisez la section sur les «Bandes du Gril» à la page 16, afin de s'assurer que les bandes de votre barbecue ont la bonne tension.

## MONTAGE DE VOTRE BARBECUE KAMADO JOE AUTONOME, ET L'INSÉRER DANS LA TABLE DE GRIL KOMADO JOE

1. Suivez les étapes 1 et 3 à la page précédente, puis fixez la poignée en bambou avec les écrous (inclus) et une clé de 10mm.
2. Ouvrez le couvercle et placez le capteur du thermomètre dans le petit trou sur le devant du couvercle. Faites glisser la rondelle et l'écrou sur le capteur et faites serrer le doigt de l'écrou. Ajustez la position du thermomètre de sorte qu'il est debout, puis serrez l'écrou avec une clé de 14mm. Ne serrez pas trop.
3. Placez les trois pieds du gril sur la tablette inférieure de la table du gril, puis les centrer en utilisant le trou dans la tablette du haut comme guide. Formez un s en triangle avec le haut étant où l'arrière du gril sera placé. Les deux autres pieds doivent être placés juste à gauche et à droite de la porte inférieure de ventilation (voir la page 25).
4. Placez délicatement le gril dans la table et réglez les pieds. Attention à ne pas attraper la poignée de la porte inférieure de ventilation sur le bord du trou, pour éviter d'endommager la poignée ou la surface de la table de gril. **Nous recommandons fortement que deux personnes soulèvent le gril sur la table de gril en raison de son poids.**
5. Suivez les étapes 5 à 9 à la page précédente.





## L'ÉCLAIRAGE DE VOTRE BARBECUE KAMADO JOE

Les cubes allume-feu de Kamado Joe est une des façons les plus rapides pour démarrer votre barbecue. Ils sont inodores, sans fumée et sécuritaire pour l'environnement. Chaque cube brûle jusqu'à 700°C pendant 8-12 minutes pour s'assurer que vous êtes prêt à cuire en 15 minutes.

### INSTRUCTIONS POUR ALLUMAGE

1. Remplissez la boîte à feu avec le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel Kamado Joe jusqu'à juste en dessous des trous sur les côtés de la boîte.
2. Placez 1 à 2 des cubes allume-feu de Kamado Joe dans le charbon, de sorte que 1/4 soit visible.
3. Ouvrez la porte inférieure de ventilation et laissez le couvercle-du barbecue ouvert.
4. Allumez les cubes allume-feu. Le charbon sera prêt en 15 minutes ou moins.
5. Fermez le couvercle du barbecue, et d'ajustez le débit d'air jusqu'à ce que la température souhaitée est atteinte.
6. Votre barbecue Kamado Joe doit être chauffé pendant 15 minutes avant la cuisson. Ne pas faire cuire avant que le carburant a un revêtement de cendres.

Des cheminées de charbon et des démarreurs électriques sont des méthodes acceptables pour l'éclairage du charbon de bois forfaitaire à 100% naturel.

### PRÉCAUTIONS

**Ne pas utiliser la liquide à briquet, du gaz ou d'autres liquides** inflammables pour allumer le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel. Les chimiques liquides sont un danger d'incendie et ils imprègnent les matériaux céramiques, provoquant un goût indésirable à la nourriture.

**Ne pas utiliser les briquettes «Instant Light»**, car cela entraînera un mauvais goût pareil.

**Ne pas utiliser n'importe quel type de charbon de bois agglomérés.** Ce type de charbon de bois contient des additifs comme le borax, l'amidon et la sciure de bois des déchets, ce qui laissera trois fois la quantité de cendres que le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel. En outre, la plupart des marques de charbon en briquettes ne peuvent pas atteindre des températures supérieures à 260°C.



## CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Atteindre une température constante aussi élevée que 400°C ou aussi basse que 110°C est facile sur votre gril Kamado Joe. En fait, vous pouvez maintenir les basses températures jusqu'à 12 heures sans l'ajout supplémentaire du charbon de bois forfaitaire à 100% naturel.

### FLUX D'AIR ET TEMPÉRATURE

Votre barbecue Kamado Joe fonctionne sur un principe simple: plus vous permettez l'air de passer à travers le gril, plus la température augmentera - le moins d'air qu'il y a, plus la température baissera.

Beaucoup de ceux qui sont nouveaux à faire des grillades, pensent que l'ouverture complète de l'évent du haut laissera s'échapper la chaleur – bien le contraire est vrai. **Un évent supérieur complètement ouvert créera des températures très élevées**, car ceci augmente le débit d'air.

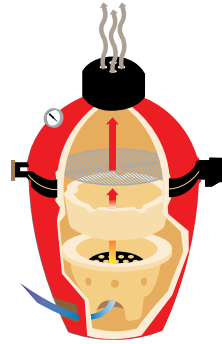


Schéma du flux d'air

### ÉTAPES

1. Avec le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel totalement allumé et le couvercle fermé, assurez-vous que la porte de ventilation du bas, est complètement ouvert.
2. Ouvrez l'évent du haut complètement et surveillez la chaleur jusqu'à ce qu'elle atteigne la température souhaitée.
3. Fermez l'évent du haut à mi-chemin, attendez 1-2 minutes et vérifiez la température.
4. Réglez l'évent du haut soit en le fermant plus (baisse de température) ou en l'ouvrant plus (augmentation de température). Un ajustement de 5 mm peut changer la température jusqu'à -5°C.
5. Surveillez la température pendant la cuisson et si vous remarquez que la température s'est déplacée en dehors de votre gamme souhaitée, ajustez alors l'évent du haut de très petits incréments.



## GUIDE DE TEMPÉRATURES DE CUISSON

Comme avec tous les guides de cuisine, les réglages et les temps de cuisson sont des avertissements qui ont marché pour nous. Votre style de cuisiner et vos goûts pourraient être différents, mais c'est là le plaisir de posséder un gril Kamado Joe. Vous pouvez expérimenter et créer un style de cuisiner qui s'adapte à vos propres goûts.

OUVERT   FERMÉ

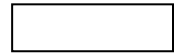
### La Cuisson Lente / Le Fumage (110 ° C -135 ° C)



Selon le type de viande, vous pouvez vous attendre à régler le temps entre 30 minutes et 2 heures par livre de viande. **Toutes les cuissons lentes utilisent un déflecteur de chaleur pour le chauffage indirect (voir la page 23)**

Poitrine de bœuf.....	2 heures par lb.
Boston Butt (pulled pork) .....	2 heures par lb.
Ailes de poulet .....	30 Minutes per lb.
Grille entière à côtes .....	1 heures par lb.
Rôtis .....	1 heures par lb.

OUVERT   FERMÉ



### Rôtir / Cuire / Grillades (160 ° C - 230 ° C)

Les temps énumérés ci-dessous sont pour la cuisson directement sur la grille de cuisson (chauffage direct). **Si vous utilisez un déflecteur de chaleur (voir la page 23) pour le chauffage indirect, une bonne règle générale est de 15 minutes par livre de viande.**

Poulet (pièces) .....	30–45 Min
Poulet (entier) .....	60–80 Min
Filet de porc .....	20-30 Min
Crevettes.....	5–10 Min
La dinde .....	2–4 Hrs

OUVERT   FERMÉ



### Le dessèchement Steak House (260 ° C -400 ° C)

Les temps énumérés ci-dessous sont pour une viande cuite à "moyen". Réglez les temps et les températures pour s'adapter à vos goûts individuels.

Hamburgers .....	8–10 Min
Côtelettes de porc .....	6–8 Min
Bifteck .....	6–8 Min

## LE BARBECUE KAMADO JOE: POUR CUIRE

Pour cuire la pâtisserie il est plus facile d'atteindre la température souhaitée en laissant la porte de ventilation complètement ouverte et de seulement ajuster l'évent supérieur.

L'évent du haut a deux disques en fonte qui sont attachés par une vis. Le disque supérieur avec les petits trous s'appelle une «marguerite» et il est utilisé pour la cuisson à basse température (le fumage) lorsque le disque inférieur recouvre complètement l'ouverture. **Pour cuire, il est préférable d'utiliser le disque inférieur pour atteindre votre température souhaitée.**

### ÉTAPES

1. Lorsque le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel est entièrement éclairé, sécurisez les jambes du déflecteur de chaleur dans les encoches de l'anneau de feu et placez la plaque en céramique dans la position supérieure.
2. Placez la pierre à pizza sur le dessus du déflecteur de chaleur. Fermez le couvercle et laissez les plaques se préchauffer pendant 10 minutes.
3. Assurez-vous que la porte de ventilation du bas est complètement ouverte. Ouvrez l'évent du haut complètement et surveillez la chaleur jusqu'à ce qu'elle atteigne votre température souhaitée.
4. Fermez l'évent du haut à mi-chemin, attendez 1-2 minutes et vérifiez la température.
5. Réglez l'évent du haut soit en le fermant plus (baisse de température) ou en l'ouvrant plus (augmentation de température). Un ajustement de 5 mm peut changer la température jusqu'à -5°C.
6. Surveillez la température pendant la cuisson et si vous remarquez que la température s'est déplacée en dehors de votre gamme souhaitée, ajustez alors l'évent du haut de très petits incréments.



De configuration pour cuire.

### CONSEIL DE CUISSON

Si vous cuisinez une pizza, saupoudrez de farine de maïs sur la pierre à pizza juste avant d'ajouter votre pizza pour l'empêcher de coller.

## LE BARBECUE KAMADO JOE: LE RÔTISSAGE

Pour rôtir, il est plus facile d'atteindre votre température souhaitée en laissant la porte de ventilation complètement ouverte et de seulement ajuster l'évent du haut.

L'évent a deux disques en fonte qui sont attachés par une vis. Le disque supérieur avec les petits trous qu'on appelle une «marguerite» est utilisé pour la cuisson à basse température (le fumage) lorsque le disque inférieur recouvre complètement l'ouverture. **Pour rôtir, il est préférable d'utiliser le disque du bas pour atteindre votre température souhaitée.**

### ÉTAPES

1. Lorsque le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel est pleinement éclairé, sécurisez les jambes du déflecteur de chaleur dans les encoches de l'anneau de feu et placez la plaque en céramique dans la position supérieure ou inférieure. La position inférieure devrait être utilisée si vous voulez placer une lèchefrite entre le déflecteur de chaleur et de la grille de cuisson. Vous n'endommagerez pas la plaque en céramique si vous laissez les jus de tomber sur elle. Pour obtenir des instructions de nettoyage pour le déflecteur de chaleur, voir la page 17.
2. Placez la grille de cuisson sur le dessus du déflecteur de chaleur, et fermez le couvercle.
3. Assurez-vous que la porte de ventilation en bas est complètement ouverte. Ouvrez l'évent en haut complètement et surveillez la chaleur jusqu'à ce qu'elle atteigne votre température souhaitée.
4. Fermez l'évent du haut à mi-chemin, attendez 1-2 minutes et vérifiez la température.
5. Réglez l'évent du haut soit en le fermant plus (baisse de température) ou en l'ouvrant plus (augmentation de température). Un ajustement de 5 mm peut changer la température jusqu'à 15°C.
6. Surveillez la température pendant la cuisson et si vous remarquez que la température s'est déplacée en dehors de votre gamme souhaitée, ajustez alors l'évent du haut de très petits incréments.



Le Rôtissage – configuration basse

## LE BARBECUE KAMADO JOE: POUR GRILLER

Pour griller, il est plus facile d'atteindre la température souhaitée en laissant la porte de ventilation complètement ouverte et seulement ajuster l'évent supérieure.

L'évent a deux disques en fonte qui sont attachés par une vis. Le disque supérieur avec les petits trous qu'on appelle une «marguerite» est utilisé pour la cuisson à basse température (le fumage) lorsque le disque inférieur recouvre complètement l'ouverture. **Pour griller, c'est mieux d'utiliser le disque inférieur pour atteindre votre température souhaitée.**

### ÉTAPES

1. Permettez le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel de s'allumer pleinement (15 minutes), puis fermez le couvercle.
2. Assurez-vous que la porte de ventilation du bas est complètement ouverte. Ouvrez l'évent du haut complètement et surveillez la température jusqu'à ce qu'elle atteigne votre température souhaitée.
3. Fermez l'évent du haut à mi-chemin, attendez 1-2 minutes et vérifiez la température.
4. Réglez l'évent du haut soit en le fermant plus (baisse de température) ou en l'ouvrant plus (augmentation de température). Un ajustement de 5mm peut changer la température jusqu'à 15°C.
5. Surveillez la température pendant la cuisson et si vous remarquez que la température s'est déplacée en dehors de votre gamme souhaitée, ajustez alors l'évent du haut de très petits incréments.



Configuration pour griller

## LE BARBECUE KAMADO JOE: LE FUMAGE

Pour le fumage, il est préférable de fermer la porte de ventilation du bas, afin qu'elle soit ouverte de 5 à 25 mm. Contrôlez le flux d'air avec l'évent du haut par la fermeture complète du disque inférieur et en utilisant le "marguerite" (le disque supérieur avec des petits trous dedans).

### ÉTAPES

1. Lorsque le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel est pleinement éclairé, sécurisez les jambes du déflecteur de chaleur dans les encoches de l'anneau de feu et placez la plaque en céramique dans la position supérieure ou inférieure. La position inférieure devrait être utilisée si vous voulez placer une lèchefrite entre le déflecteur de chaleur et de la grille de cuisson. Vous n'endommagerez pas la plaque en céramique si vous laissez les jus de tomber sur elle. Pour obtenir des instructions de nettoyage pour le déflecteur de chaleur, voir la page 17.
2. Placez la grille de cuisson sur le dessus du déflecteur de chaleur, et fermez le couvercle.
3. Fermez la porte de ventilation du bas, afin qu'elle soit ouverte de 5 à 25 mm.
4. Fermez l'évent supérieur et tournez le disque «marguerite» de sorte qu'il soit complètement ouvert. Attendez 5-10 minutes et vérifiez la température.
5. Réglez l'évent du haut soit en le fermant plus (baisse de température) ou en l'ouvrant plus (augmentation de température) et attendez 1-2 minutes pour que la température s'ajuste. Si elle est toujours trop élevée, fermez la porte de ventilation de 5 à 10 mm en plus.
6. Surveillez la température pendant la cuisson et si vous remarquez que la température s'est déplacée en dehors de votre gamme souhaitée, ajustez alors l'évent du haut et / ou la porte de ventilation du bas de très petits incréments.



Le Rôtissage – configuration basse

### INDICE:

Lorsque le fumage, la basse température se stabilisera après une heure. Voir toutes les configurations de cuisson disponibles, à partir de la page 12.

## CONFIGURATION DE CUISINE: POUR CUIRE



Schéma 1



Schéma 2

### **CUISSON** (Schéma 1)

Utilisez cette configuration pour chauffer les aliments qui peuvent être cuits dans des contenants en céramique ou en métal comme les casseroles et les entrées chaudes. **Une pizza ne peut pas être cuite directement sur le déflecteur de chaleur, sinon la croûte inférieure brûlera.**

**Accessoires:** Déflecteur de chaleur

### **CUIRE** (Schéma 2)

La configuration idéale pour la confection des pizzas, des biscuits ou du pain.

**Accessoires:** Déflecteur de chaleur, Pierre à pizza

## CONFIGURATION DE CUISINE: LE RÔTISSAGE



Schéma 1



Schéma 2

**LE RÔTISSAGE** (schéma 1): Cette configuration fonctionne bien pour rôtir du poulet (avec ou sans le stand de poulet), une dinde ou d'autres aliments, à la chaleur indirecte. Utilisez cette configuration si vous n'utilisez pas une lèche-frite. C'est aussi une meilleure mise en place que le schéma 2, pour l'ajout des copeaux de bois.

**Accessoires:** Déflecteur de chaleur, , stand de poulet (facultatif)

**LE RÔTISSAGE** (schéma 2): Cette configuration fonctionne tout aussi bien que le schéma 1, mais elle vous permet d'utiliser une lèche-frite entre le déflecteur de chaleur et la grille de cuisson.

**Accessoires:** Déflecteur de chaleur



## CONFIGURATION DE CUISINE: POUR GRILLER



Schéma 1



Schéma 2

**LA GRILLADE** (schéma 1): Cette configuration est la façon habituelle de griller sur votre gril Kamado Joe. Idéal pour des biftecks, des hamburgers, des poitrines de poulet ou de tout ce que vous voulez faire cuire directement sur le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel.

**Accessoires:** Aucune

**LA GRILLADE** (schéma 2): Si vous allez griller des aliments délicats comme les fruits de mer, du poisson ou les légumes, vous pouvez utiliser le stand en métal du déflecteur de chaleur pour relever le niveau de la nourriture dans votre gril Kamado Joe. Le déplacement de la nourriture loin de la chaleur directe prévient la carbonisation à l'extérieur de la nourriture, autant que dans le schéma 1.

Pour simuler le schéma 2 sans un déflecteur de chaleur, vous pouvez utiliser un épanseur-gril Kamado Joe (voir la page 25).

**Accessoires:** Déflecteur de chaleur

## CONFIGURATION DE CUISINE: LE FUMAGE



Schéma 1



Schéma 2

### **LE FUMAGE** (schéma 1)

Cette configuration fonctionne bien pour fumer les mégots de Boston, la poitrine de boeuf, une grille de côtes et d'autres aliments, à la chaleur indirecte. Utilisez cette configuration si vous n'utilisez pas une lèche-frite. C'est aussi une meilleure mise en place que le schéma 2, pour l'ajout des copeaux de bois. La nourriture aura tendance à cuire plus rapidement avec cette mise en place.

**Accessoires:** Déflecteur de chaleur

### **LE FUMAGE** (schéma 2)

Cette configuration est le choix habituel pour la cuisson à basse température avec la chaleur indirecte. Utilisez cette configuration si vous vous servez d'une lèche-frite.

**Accessoires:** Déflecteur de chaleur



## ENTRETIEN ET SUIVI

Votre gril Kamado Joe est fait des matériaux de qualité, donc l'entretien et des soins généraux est minime. La meilleure façon de protéger votre Kamado Joe contre les éléments est avec une housse-gril. Celles-ci sont disponibles pour la configuration habituel avec charrette, et pour le Kamado Joe autonome dans notre table de gril en bois de teck (voir la page 24).

### RETRAIT DES CENDRES

De temps en temps vous devrez enlever les cendres sous la boîte à feu.

**Votre Kamado Joe comprend un outil de cendres et voici les étapes pour enlever les cendres d'un gril avec charrette et dans une table de gril.**

#### ÉTAPES

1. S'il y a du charbon, partiellement utilisé dans le barbecue, le remuez de sorte que toutes cendres dans la boîte à feu tomberont en bas.
2. Ouvrez la porte de ventilation en bas, et placez un petit récipient sous l'ouverture pour attraper les cendres. Pour les tables de gril, utilisez une pelle à poussière, une assiette en papier, ou un journal pour attraper les cendres.
3. Insérez l'outil de cendres par la porte de ventilation et tirez les cendres de sorte qu'elles tombent dans le récipient.

**En option:** D'enlever la grille de cuisson, l'anneau ce feu and la boîte à feu du barbecue, et d'utiliser une petite écope pour enlever les cendres. Réinsérez les composants internes.

**LES BANDES DE GRIL** Vérifiez la position et l'étanchéité des bandes au début de chaque saison de grillades ou annuellement.

**Si les bandes sont dans la bonne position,** utilisez une clé de 10mm et la clé Allen pour vérifier l'étanchéité de chaque connecteur bande. Vous ne devriez pas être en mesure de tourner facilement la clé Allen, tout en tenant l'écrou en place. Si lâche, serrez fermement.

**Si une bande n'est pas centrée sur le matériau de joint,** desserrez la bande assez pour le repousser en place avec un instrument contondant, comme un tournevis à tête plate. Serrez le connecteur bande avec une clé de 10mm et une clé Allen.



## ENTRETIEN ET SUIVI

### LE MOULE

Si votre gril Kamado Joe Grill reste dehors dans les éléments et que vous n'utilisez pas votre barbecue pendant une période prolongée (nous ne comprenons pas pourquoi ce ne serait jamais le cas), l'humidité peut être emprisonnée à l'intérieur du gril et vous pourriez y voir des domaines de la moule sur la grille de cuisson ou sur les parties en céramique internes.

**N'utilisez pas de l'eau de Javel ou d'autres produits de nettoyage.** Cela ajoutera un goût désagréable à votre alimentation.

Le gril Kamado Joe fonctionne comme un four autonettoyant.

### Pour auto-nettoyer votre gril Kamado Joe:

1. Ajouter du charbon de bois, allumez-le, et permettez au gril de se chauffer à une température de 315°F pendant 15 minutes.
2. Laissez le gril se refroidir complètement, puis brossez la grille avant la prochaine cuisson.

**REPLACEMENT DU JOINT** Le matériau de joint se dégrade au cours du temps, et selon l'utilisation, le matériau en feutre du joint, en dessous des bandes et du cou du couvercle devra être remplacé tous les 1-2 ans.

### Remplacement du matériau de joint:

1. Faites chauffer le gril à 200°C et laissez le refroidir jusqu'à ce qu'il soit chaud au toucher (environ 50°C).
2. Trouvez le bout du matériau de joint ou coupez-le soigneusement avec une fraise à boîte, et retirez le matériau de joint loin de la céramique.
3. Nettoyez la zone avec un dissolvant d'adhésif ou un solvant.
4. Retirez la couche protectrice loin de la nouvelle couche adhésive et appliquez le nouveau matériau de joint.
5. Continuez à dépouiller la couche protectrice jusqu'à ce que le nouveau matériau de joint atteigne le point de départ.
6. Utilisez une fraise à boîte ou des ciseaux pour couper le matériau de joint afin qu'il réponde au point de départ.

**INDICE** L'évent du haut devrait s'ajuster parfaitement. Il est possible d'avoir besoin d'appliquer deux couches de matériaux de joint.



## DÉFLECTEUR DE CHALEUR ET PIERRE À PIZZA

### Entretien et nettoyage des plaques en céramique:

1. Permettez les parties céramiques à refroidir complètement avant de nettoyer ou de stocker.
2. Essuyez les morceaux restants de nourriture avec une brosse et stockez dans un endroit sec.

### AVIS

- **Ne pas** placer sur les tables ou les surfaces qui ne sont pas résistantes à la chaleur.
- **Ne pas** utiliser aucune des plaques pour cuisiner sur une cuisinière.
- **Ne pas** assaisonner avec l'huile d'olive ou d'autres huiles de cuisson.
- **Ne pas** utiliser de produits chimiques de nettoyage ou de savon et d'eau.
- **Ne pas** laisser tremper dans l'eau. Cela risque de faire craquer la plaque avec la prochaine utilisation.

## LA SÉCURITÉ

### Suivez ces consignes de sécurité en tout temps:

1. ATTENTION! Ce barbecue deviendra très chaud; ne pas le déplacer tandis qu'en utilisation.
2. Votre Kamado Joe est conçu pour une utilisation à l'extérieur uniquement. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur.
3. ATTENTION! Ne pas utiliser de l'essence ou de l'esprit pour l'éclairage ou ré-éclairage! Uniquement utiliser les allume-feu ne respectant à la norme EN 1860-3!
4. Ne jamais placer votre gril Kamado Joe directement sur une terrasse ou une table en bois et faire cuire avec lui. Cela pourrait endommager la surface ou causer un incendie. Toujours attendre jusqu'à ce que les cendres sont complètement refroidies avant de les retirer de votre gril et de les jeter.
5. Ne pas utiliser d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel dans votre gril Kamado Joe.
6. **Éviter les "flashbacks" lors de la cuisson.** Si vous exploitez votre gril au-dessus de 260°F, alors priver le feu de l'oxygène en fermant les événements d'aération du haut et du bas; une augmentation subite de la flamme nommé un «flashback» peut se produire si vous avez soudainement ouvert le couvercle du barbecue. Cela se produit en raison de la soudaine exposition à l'oxygène, ce qui provoque une flamme brève mais intense.

Pour éviter ce «retour en arrière» de la flamme, ouvrir le couvercle d'environ 1" pendant 2-3 secondes, ensuite vous pouvez l'ouvrir totalement.

## LE BARBECUE KAMADO JOE (AVEC CHARRETTE)



### Les grils Kamado Joe sont disponibles en deux couleurs:

- en Rouge, avec tablettes latérales et poignée en bambou naturel naturelles de bambou et de la poignée
- en Noir, avec tablettes latérales et poignée en bambou à la finitions teck

Nos grils sont livrés entièrement montés. Il suffit de placer le grill vide dans la charrette, insérer les composants internes et fixer l'évent du haut et les tablettes latérales. Pour tout mettre en place, il faut un temps inférieur à 30 minutes.

Nous utilisons des matériaux de haute qualité afin que votre grill Kamado Joe semblera bon pour des années à venir. Voyez vous-même cela.

### MATÉRIAUX

<b>Base / Couvercle</b> .....	céramiques résistantes à la chaleur haute incendie
<b>Vitrage</b> .....	revêtement céramique résistant à la chaleur
<b>Poignée / Tablettes (rouge)</b> ...	Finition bambou
<b>Poignée / Tablettes (noir)</b> .....	Finition bambou / teck
<b>Évent du haut / Grille à feu</b> .....	en fonte
<b>Bandes</b> .....	acier revêtu de poudrage galvanisé
<b>Charnière à ressort</b> .....	fer revêtu de poudrage galvanisé

## LE BARBECUE KAMADO JOE (AUTONOME)



Un ensemble de 3 pieds assortis de barbecue (soit en noir ou en rouge) est inclus

Le gril autonome de Kamado Joe est conçu pour être utilisé avec une table de gril Kamado Joe ou dans une cuisine extérieure. Ils portent les mêmes matériaux, la qualité et les dimensions que notre configuration standard, avec l'élimination des tablettes latérales et la charrette.

### Disponible en 2 couleurs et 4 configurations:

- en Rouge avec le bambou naturel, les bandes d'acier noir
  - en Rouge avec le bambou naturel, les bandes d'acier inoxydable
  - en Noir avec le bambou finition teck, les bandes d'acier noir
  - en Noir avec le bambou finition teck, les bandes d'acier inoxydable
- Autonome Grills sont livrés entièrement montés. Il suffit de placer le gril vide dans la table de gril, insérer les composants internes et fixer l'évent du haut. Pour tout mettre en place, il faut un temps inférieur à 30 minutes.

### MATERIALS

<b>Base / Couvercle</b> .....	céramiques résistantes à la chaleur haute incendie
<b>Vitrage</b> .....	revêtement céramique résistant à la chaleur
<b>Poignée / Tablettes (rouge)</b> ...	Finition bambou
<b>Poignée / Tablettes (noir)</b> .....	Finition bambou / teck
<b>Évent du haut / Grille à feu</b> .....	en fonte
<b>Bandes (noires)</b> .....	acier revêtu de poudrage galvanisé
<b>Bandes (acier inox.)</b> .....	acier inoxydable
<b>Charnière à ressort</b> .....	fer revêtu de poudrage galvanisé

## CHARBON DE BOIS FORFAITAIRE À 100% NATUREL

Nous recommandons nos charbons de bois forfaitaire à 100% naturel comme source de chaleur pour votre gril Kamado Joe. Il est fait d'un mélange de feuillus, et contrairement aux briquettes qui contiennent des produits chimiques et les charges, le charbon de bois forfaitaire à 100% naturel permet la vraie saveur de vos



## CUBES ALLUME-FEU

Les cubes allume-feu de Kamado Joe permettent la meilleure façon de lancer votre barbecue. Ils sont inodores, sans fumée et sécuritaire pour l'environnement. Chaque cube brûle jusqu'à 1300°F pendant 8-12 minutes pour s'assurer que vous êtes prêt à cuire en 15 minutes.



## HOUSSE-GRIL

Notre housse-gril de première qualité est fait du vinyle durable pour la protection contre tous les temps pour prolonger la vie de votre barbecue Kamado Joe. Faite sur mesure et disponible en noir. Il y a des housses disponibles pour les barbecues Kamado Joe habituels avec charrette et autonome, qui ont la tablette latérale pour gril en teck Kamado Joe.





## DÉFLECTEUR DE CHALEUR

Notre déflecteur de chaleur est l'un de nos accessoires le plus polyvalent car il vous permet de cuire, griller ou fumer à la chaleur indirecte.

Le support en métal a un réglage à deux positions pour la plaque en céramique, et il peut être utilisé seul ou pour élever le niveau des denrées alimentaires dans le gril. C'est parfait pour les aliments tendres comme les fruits de mer, le poisson et les légumes. Voir toutes les différentes configurations de cuisine qui sont possibles, à partir de la page 12.



Réglage de la position inférieure



Réglage de la position supérieure

## LA PIERRE À PIZZA

Les avantages de notre pierre à pizza Kamado Joe à fort impact en céramique, c'est qu'elle envoie la chaleur uniformément sur toute la surface, et elle absorbe l'excès d'humidité. C'est excellent pour la confection des pizzas, peut également être utilisé pour le pain, les biscuits ou tout autre aliment qui peut être cuit dans un récipient en céramique ou en métal comme les casseroles ou des entrées chaudes.



## LE SUPPORT POULET

Le support poulet de Kamado Joe est le moyen idéal pour rôtir un poulet à une tendresse incroyable. Rôtir en verticale permet à la chair extérieure du poulet à dorer uniformément sans carbonisation du fond, tout en éliminant que ça colle à la grille de cuisson.

Remplissez le support avec votre liquide préféré pour infuser de la saveur à la viande. Utilisez la bière, des jus ou votre marinade préférée pour un poulet imbattable à s'en lécher les doigts.



## GRILLE SUPPLÉMENTAIRE

Rajouter jusqu'à 60% de plus à la surface de cuisson avec nos expanseurs-gril de meilleure qualité. C'est aussi une excellente façon de cuire les aliments tendres comme les fruits de mer, du poisson et les légumes.

Il peut également être utilisé avec un déflecteur de chaleur pour fumer ou à rôtir. Fabriqué en acier inoxydable de la nuance 304, pour un nettoyage facile et bien des années d'utilisation.



## GRILLE À CÔTES

Une grille en acier 304 inoxydable à côtes vous permet de cuire plus de nervures en plaçant les côtes à la verticale dans votre gril. Vous pouvez également placer d'autres coupes de viande dans la grille à côtes, comme des morceaux de poulet ou des côtelettes de porc.



## PINCE-BARBECUE

Fabriquée en acier durable inoxydable de la nuance 304, pour des années de beauté et de l'utilisation, notre pince barbecue se rattache à n'importe quelle grille de cuisson en toute sécurité. Évitez le désordre et le risque potentiel de brûlure par le déplacement ou le repositionnement de votre grille de cuisson.



## TABLE BARBECUE SOLIDE EN TECK



Profitez de la beauté et la résistance aux intempéries d'une table grill en teck Kamado Joe. Conçu pour une abondance de la zone de travail sur le dessus important de la table. L'assemblage est rapide et facile en aussi peu de 15 minutes.

### Caractéristiques:

- La construction massive en teck
- Avec roulettes de verrouillage pour la stabilité



## TABLE DE BARBECUE EN ACIER INOXYDABLE



Notre table de barbecue en acier inoxydable est le summum de la beauté et la résistance aux intempéries. Construite de l'acier brossé inoxydable de la nuance 304. Elle est livrée en état entièrement assemblé.

### Caractéristiques:

- Tablettes latérales rabattables
- Avec roulettes de verrouillage pour la stabilité
- Espace volumineuse pour rangements
- Plateau à condiments





## **GARANTIE KAMADO JOE LIMITÉE**

**Models Covered:** Le ClassicJoe, Le ClassicJoe Stand Alone and Le ClassicJoe BigJoe

### **Garantie à vie limitée sur les pièces en céramique**

Kamado Joe garantit que toutes les pièces en céramique utilisées dans ce gril et fumoir Kamado Joe sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication pour aussi longtemps que l'acheteur original possède le gril Kamado Joe.

### **Garantie limitée de 5 ans sur les pièces en métal et en fonte**

En outre, Kamado Joe garantit que toutes les pièces en métal et en fonte utilisées dans ce gril et fumoir Kamado Joe sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication pour une période de cinq (5) ans.

### **Quand commence la couverture garantie?**

La couverture de la garantie commence à la date originale d'achat et ne couvre que l'acheteur initial. Pour que la garantie s'applique, vous devez enregistrer votre barbecue à l'adresse: [http://www.kamadोजoe.com/form\\_grill\\_registration.html](http://www.kamadोजoe.com/form_grill_registration.html)

Si un défaut de matériel ou de fabrication est découvert au cours de la période de garantie applicable en conditions normales d'utilisation et d'entretien, Kamado Joe, à notre seule discrétion, remplacera ou réparera le composant défectueux sans aucun frais à vous pour le composant lui-même. Cette garantie ne s'applique pas au travail, le fret, ou tout autre coût associé à l'entretien, la réparation ou le fonctionnement du barbecue.

### **Qu'est-ce qui n'est pas couvert?**

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus ou l'utilisation du produit à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu, les dommages causés par le manque de bonne utilisation, l'assemblage, l'entretien ou l'installation, les dommages causés par des accidents ou catastrophes naturelles, les dommages causés par des attaches ou modifications non autorisées, ou de dommages pendant le transport. Cette garantie ne couvre pas les thermomètres ou les joints de feutre. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure normale de l'utilisation du produit (par exemple, des rayures, des bosses, des creux et des écaillages) ou des changements dans l'apparence du gril qui n'affectent pas ses performances.

**CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDE OU D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER EST FORMELLEMENT LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE POUR LE COMPOSANT APPLICABLE..** Certains états ne permettent pas de limitations sur la durée d'une garantie implicite, ainsi la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

**RECOURS EXCLUSIF DE L'ACHETEUR DE LA RUPTURE DE CETTE GARANTIE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE SERA LIMITÉ COMME SPÉCIFIÉ DANS LES PRÉSENTES À LEUR REMPLACEMENT. EN AUCUN CAS KAMADO JOE SERA TENU RESPONSABLE DE DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS.** Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages spéciaux, indirects ou consécutifs, ainsi la limitation ou l'exclusion susmentionnée peut ne pas s'appliquer à vous.



### **Pour le service de garantie**

**Pour le service de garantie veuillez contacter votre revendeur local. Avant d'appeler, veuillez assurer la disponibilité des informations suivantes:**

- Numéro de modèle (voir plaque signalétique)
- Numéro de série (voir plaque signalétique)
- Preuve d'achat par le propriétaire original
- Date de l'installation
- Description brève du problème

**Votre satisfaction est importante pour nous. Si un problème ne peut pas être résolu à votre satisfaction, veuillez nous écrire, téléphoner ou nous envoyer un courriel.**

#### **Kamado Joe**

2865 N. Berkeley Lake Rd. NW, Suite 6

Duluth, Georgia 30096

Tél: +01 (678) 866-0642 or (877) 215-6299

Télécopie: +01 (678) 866-4175

Email: Customer.Support@KamadoJoe.com

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez en avoir d'autres droits qui varient d'un État du pays à l'autre.

## **ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE EN LIGNE**

### **INSCRIVEZ VOTRE KAMADO JOE GRILL SUR [WWW.KAMADOJOE.COM](http://WWW.KAMADOJOE.COM)**

#### **INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE**

**L'enregistrement de votre gril Kamado Joe est facile.** Allez sur notre site et remplissez le formulaire d'inscription en ligne. Votre inscription vous donne également droit à des offres spéciales et promotions.

**Si vous n'avez pas une connexion Internet de votre détaillant local peut vous aider** Écrivez votre numéro de série situé sur le bas de votre gril et emmenez-le à votre revendeur local. Il sera heureux de vous aider à enregistrer votre barbecue Kamado Joe.

#### **INSCRIVEZ-VOUS PAR TÉLÉPHONE**

Appelez-nous au +01 (877) 215-629.



**KAMADOJOE**

Ignite your passion for grilling.™

**KAMADO JOE**

4034 Enterprise Way, Suite 200

Flowery Branch, GA 30542

USA