
BRASERO

MANUEL D'UTILISATION DU BBQ KAMADO BRASERO

(Traduction de la notice originale)



RÉFÉRENCE : 9760095

**Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de notre BBQ KAMADO BRASERO
CONSERVER CES INSTRUCTIONS VOUS POURRIEZ EN AVOIR BESOIN.**

SOMMAIRE :

I.	INFORMATIONS TECHNIQUES ET CONSIGNES DE SECURITE	2
II.	LISTE DES PIECES DU BARBECUE :	3
III.	L'HISTOIRE DE VOTRE BBQ KAMADO BRASERO :	4
	Comprendre l'élément essentiel de votre BBQ Kamado Brasero : LE FEU	4
IV.	MONTAGE DU BBQ KAMADO BRASERO :	5
V.	PRÉCAUTIONS ET PRÉPARATION AVANT UTILISATION :	12
VI.	UTILISATION DU BARBECUE :	12
VII.	ALLUMAGE DU BBQ KAMADO BRASERO :	13
VIII.	GUIDE DE CUISSON DE VOTRE BBQ KAMADO BRASERO	13
	CUISSON BASSE TEMPÉRATURE	13
	CUISSON HAUTE TEMPÉRATURE	14
	UTILISATION EN MODE FUMOIR	14
	INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS	16
	RAJOUT DE CHARBON DE BOIS	16
	CONTROLLER LES FLUX D'AIR DANS VOTRE KAMADO BRASERO	17
X.	STOCKAGE DE VOTRE KAMADO BRASERO :	18
XI.	MESURES DE PREMIERS SECOURS :	18
XII.	DEBALLAGE ET MISE AU REBUT :	19
XIII.	GARANTIE	20

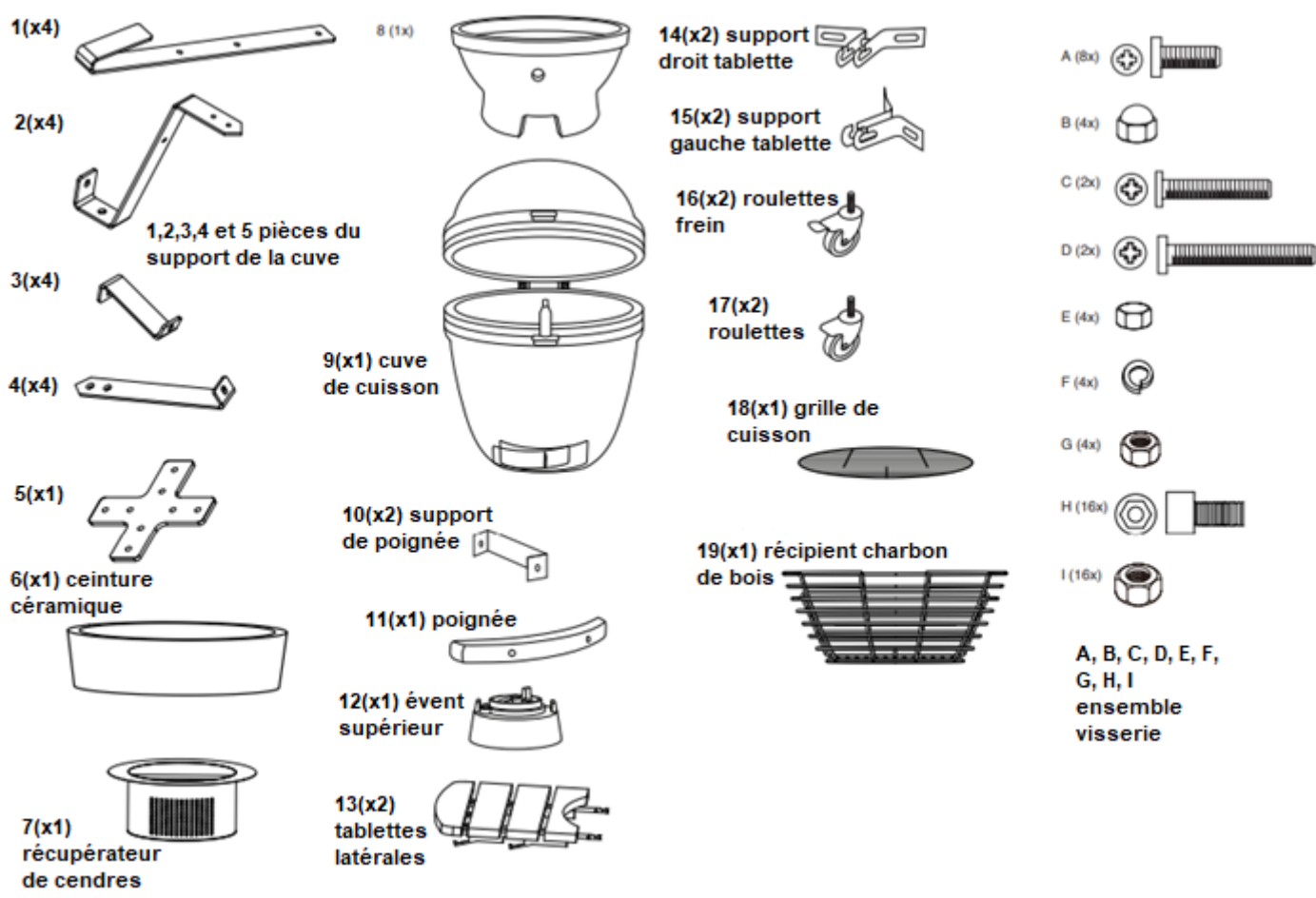
I. INFORMATIONS TECHNIQUES ET CONSIGNES DE SECURITE

DÉNOMINATION COMMERCIALE	9760095 BBQ KAMADO BRASERO	
COMBUSTIBLE	Charbon de bois / Bois	
MATERIAUX PINCIPaux	CERAMIQUE 26mm	ACIER PEINT 5mm
PAYS DE DESTINATION	FR	
<ul style="list-style-type: none"> - CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION - NE PAS UTILISER DANS DES LOCAUX FERMÉS, UTILISER LE BBQ UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR - <u>ATTENTION !</u> NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU TOUT AUTRE LIQUIDE ANALOGUE POUR ALLUMER OU RÉACTIVER LE BARBECUE - LE BARBECUE DOIT ÊTRE INSTALLÉ (EN AYANT BLOQUÉ AU PRÉALABLE LES 2 ROULETTES AVEC LE FREIN) SUR UN SOL HORIZONTAL ET STABLE AVANT UTILISATION - <u>ATTENTION !</u> CE BARBECUE VA DEVENIR TRÈS CHAUD. NE PAS LE DÉPLACER PENDANT SON UTILISATION - LE BARBECUE DOIT ÊTRE CHAUFFÉ ET LE COMBUSTIBLE DOIT ÊTRE MAINTENU INCANDESCENT PENDANT AU MOINS 30 MINUTES AVANT D'EFFECTUER LA PREMIÈRE CUISSON - <u>ATTENTION !</u> NE PAS LAISSER LE BARBECUE À LA PORTÉE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES - NE JAMAIS LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT L'UTILISATION - <u>ATTENTION !</u> NE PAS DÉPLACER LE BARBECUE PENDANT L'UTILISATION - CET APPAREIL DOIT ÊTRE ÉLOIGNÉ DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DURANT L'UTILISATION - IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES GANTS PROTECTEURS LORS DE L'UTILISATION DES ÉLÉMENTS PARTICULIÈREMENT CHAUD ET PENDANT LE NETTOYAGE - NE PAS MODIFIER L'APPAREIL - BIEN QUE TOUTES LES PIÈCES AIENT ÉTÉ SOIGNEUSEMENT FABRIQUÉES, CERTAINS COMPOSANTS PEUVENT ÊTRE ACÉRÉS ; PORTEZ DONC DES GANTS DE SÉCURITÉ LORS DU MONTAGE, DE L'UTILISATION ET DU NETTOYAGE DE L'APPAREIL POUR ÉVITER TOUTES BLESSURES (COUPURES, BRÛLURES, ETC). 		
Fabriqué par : STEEL EGG HARDWARE TECH CO.,LTD en RPC		
Importé par : FAVEX S.A. 75016 Paris, FRANCE		

- NE PAS UTILISER LE BARBECUE DANS UN ESPACE CONFINÉ ET/OU HABITABLE, PAR EXEMPLE DES MAISONS, TENTES, CARAVANES, CAMPING-CARS, BATEAUX. RISQUE DE DÉCÈS PAR EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE.

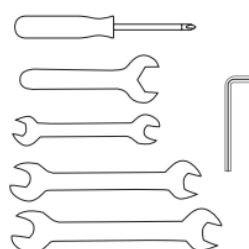


II. LISTE DES PIÈCES DU BARBECUE :



Outillage fourni :

- 3 clés plates double
- 1 clé simple pour les roulettes directionnelles
- 1 clé BTR
- 1 Tournevis cruciforme



III. L'HISTOIRE DE VOTRE BBQ KAMADO BRASERO :

Il y a 4000 ans, les archéologues ont découvert de grands récipients en argile considérés comme les premières incarnations de la cuisinière en céramique Kamado.

Depuis lors, il a évolué à bien des égards ; couvercle amovible, porte de tirage ajouté 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 avec un couvercle bombé amovible conçu pour cuire le riz à la vapeur.

Le nom 'Kamado' est, en fait, le mot Japonais pour « cuisinière ».

Ce nom a été adopté par les américains et est maintenant devenu un terme générique pour ce style de cuisinière en céramique.

Les BBQ Kamado sont extrêmement polyvalents. Non seulement ils peuvent être utilisés pour griller ou fumer mais aussi les pizzas, le pain, les tartes et les biscuits peuvent être cuits sans effort à l'intérieur.

En raison de leurs excellentes propriétés de rétention de la chaleur, les températures peuvent être atteintes et maintenues par un contrôle précis du débit d'air via les événements supérieurs et inférieurs. Les hautes températures sont idéales pour la cuisson rapide des hamburgers et des saucisses, tandis que les basses températures permettent de cuire des pièces plus grosses sur une plus longue période.

Pourquoi ne pas essayer d'ajouter des copeaux de bois au charbon de bois ou essayer de combiner différents saveurs de copeaux de bois pour rendre vos viandes encore plus savoureuses.

Comprendre l'élément essentiel de votre BBQ Kamado Brasero : LE FEU

Le feu est essentiel pour réussir parfaitement vos cuissons sur votre BBQ Kamado Brasero.

Il est uniquement composé de 3 éléments :

L'oxygène, la chaleur et le combustible.

Vous devez apprendre à les contrôler pour pouvoir bien maîtriser votre feu.

Il est conseillé d'utiliser uniquement du charbon de bois de qualité supérieure pour alimenter votre feu car la saveur provient également du combustible que vous allez utiliser.

Les allume-feu liquides confèrent souvent des saveurs indésirables, peuvent endommager votre BBQ Kamado Brasero et augmentent le risque d'incendie.

Gardez en mémoire que la saveur provient du combustible que vous utiliserez.

UN BON FEU = UN BON DÉBIT D'AIR

Pour information complémentaire, vous devez savoir que votre charbon de bois peut être réutilisé jusqu'à ce qu'il soit complètement réduit en cendres.

Donc, avant de procéder à une nouvelle cuisson, vous devez remuer le charbon de bois de votre précédente cuisson pour faire en sorte que les cendres tombent dans le récupérateur de cendres N°7.

Vous pourrez ensuite compléter avec du nouveau charbon de bois (voir VI Allumage de votre BBQ Kamado Brasero).

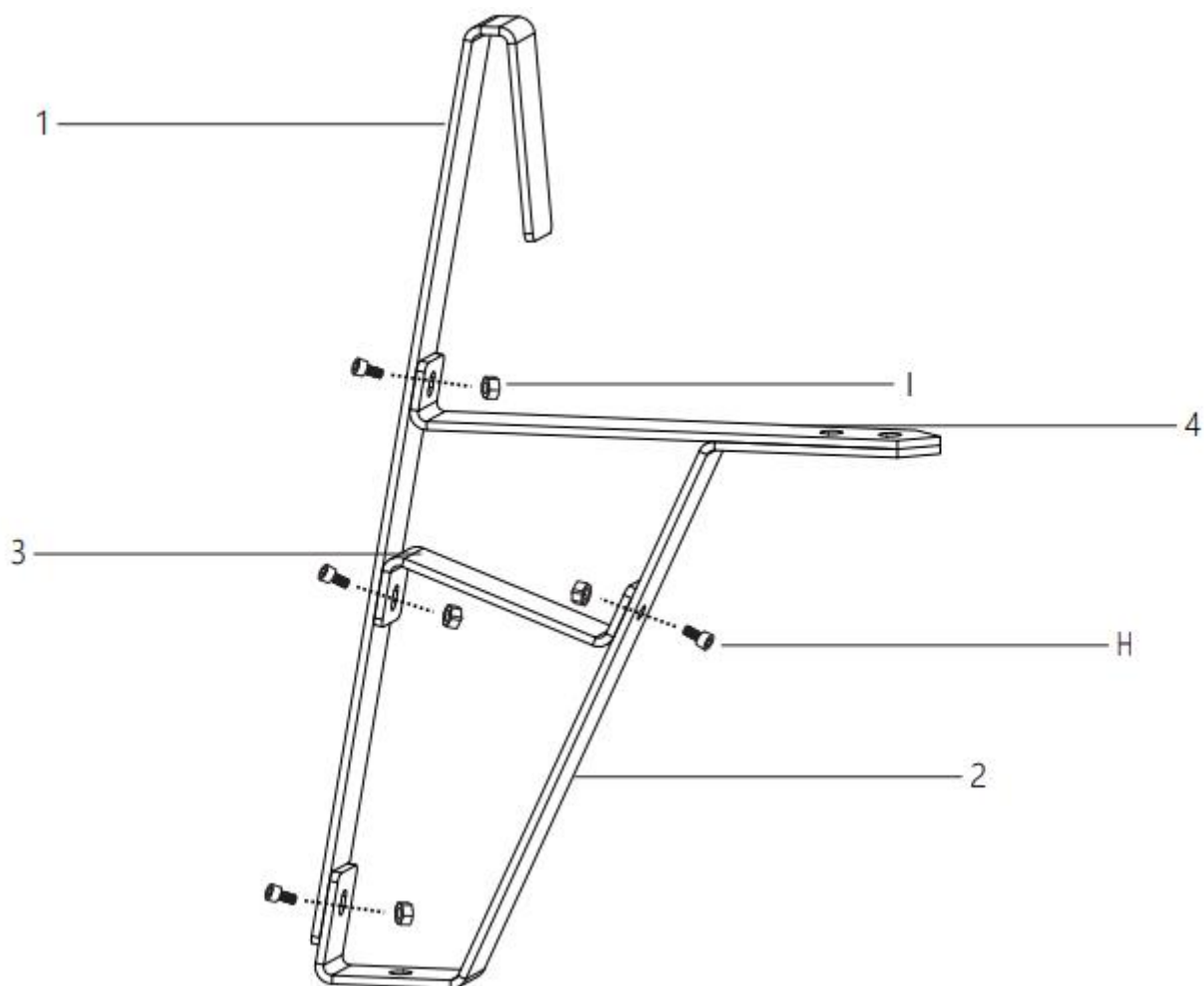
IV. MONTAGE DU BBQ KAMADO BRASERO :



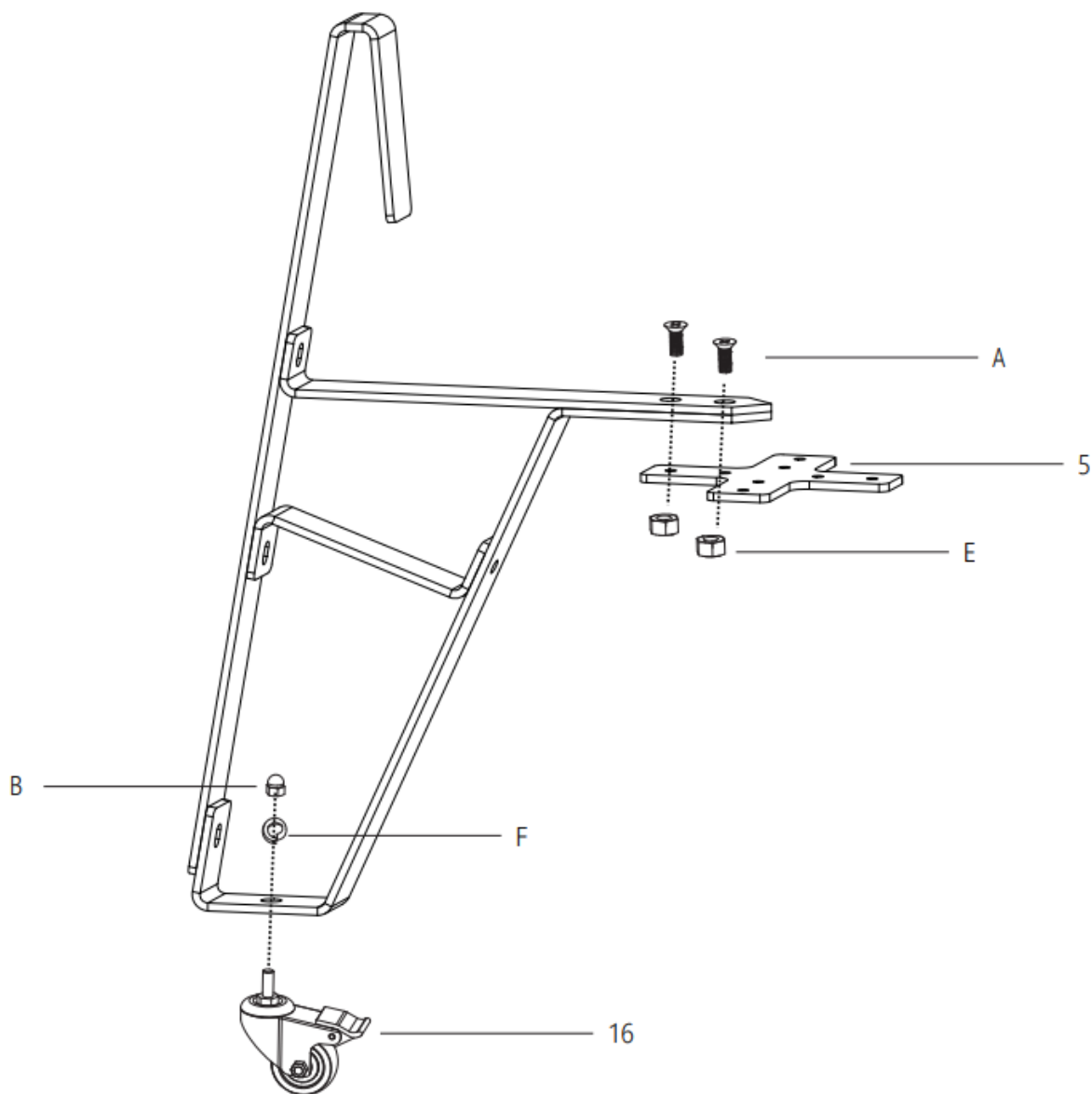
Pour éviter d'endommager votre BBQ KAMADO BRASERO, le montage doit être effectué par un minimum de 2 personnes car le produit est très lourd.

Pour éviter d'endommager certaines pièces, nous vous conseillons de positionner un carton au sol pour effectuer l'assemblage.

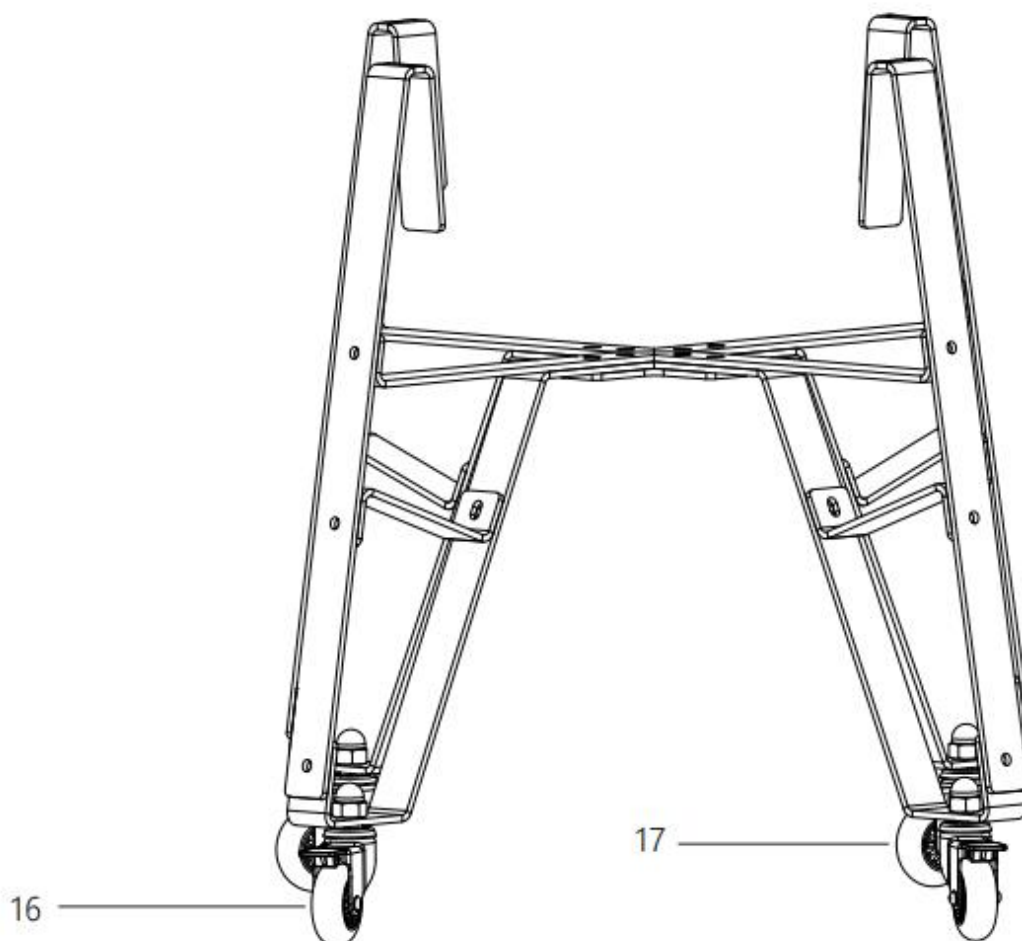
- Effectuez le montage des 4 pieds en respectant le visuel ci-dessous.
- Ne pas effectuer le serrage complet pour vous permettre d'avoir un peu de jeu pour terminer l'assemblage complet du support composé des 4 pieds.
- Le serrage complet devra se faire avant de positionner la cuve sur le support.



- Positionnez et fixez la platine N°5 sur l'un des pieds, laisser un peu de jeu pour faciliter la mise en place des 3 autres pieds sur la platine.
- Placez et fixez les roulettes directionnelles N°16 et N°17 sur les 4 pieds (2 roulettes avec frein et 2 roulettes sans frein) à l'aide de l'écrou B en ayant au préalable positionné la rondelle frein F. Utilisez la clé simple



- Positionnez et assemblez les 3 autres pieds sur la platine en positionnant les 2 pieds N°16 avec les roulettes frein côte à côté. Bloquez les 2 freins avant de passer à l'étape suivante.
- **Vous pouvez maintenant effectuer le serrage complet des différentes pièces avant de passer à l'étape suivante.**





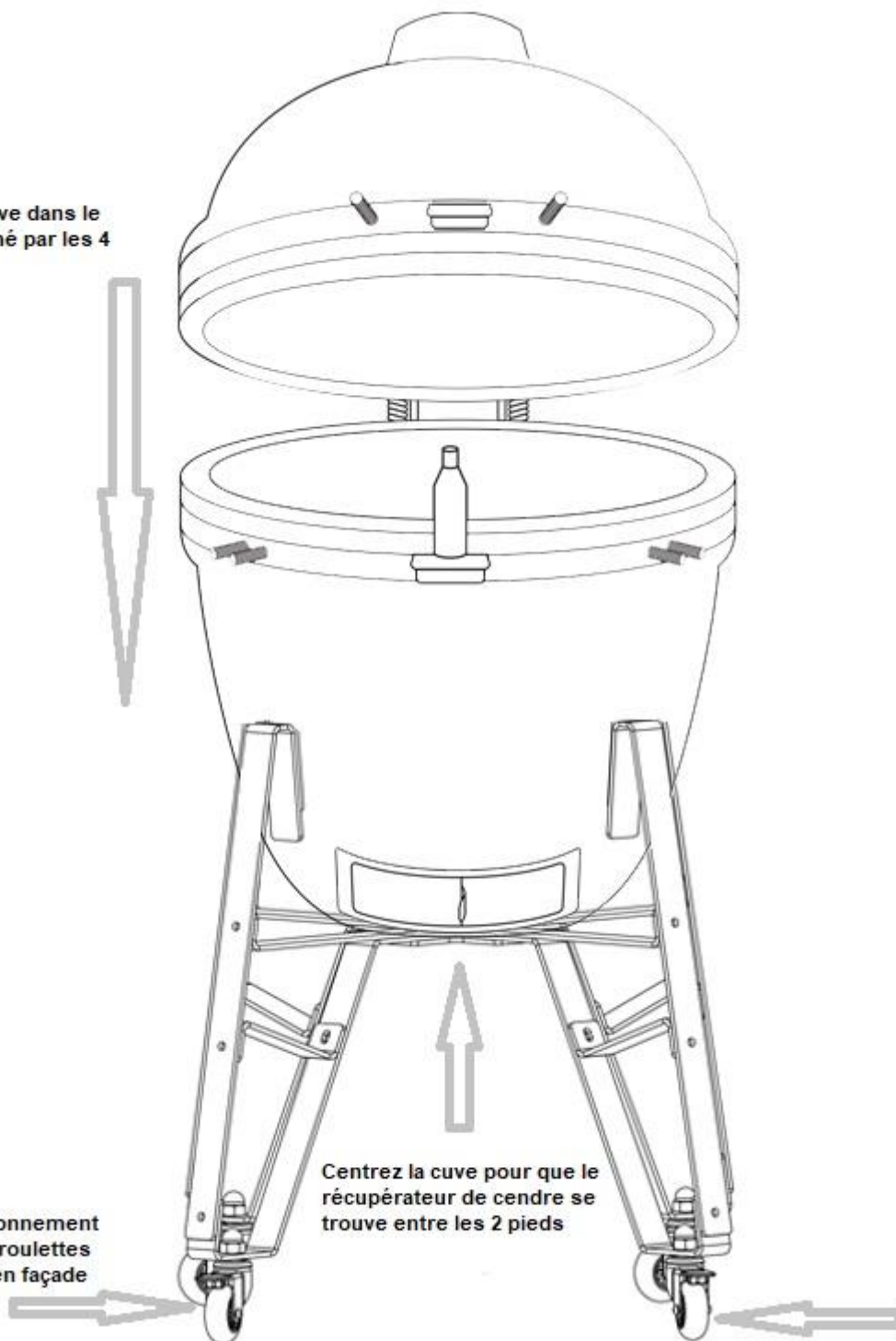
- Assurez-vous que les roulettes frein soient bien bloquées.

- À 2 personnes, descendre la cuve sur support formé par les pieds en pensant à bien la centrer pour avoir l'évent inférieur bien positionné entre 2 pieds.

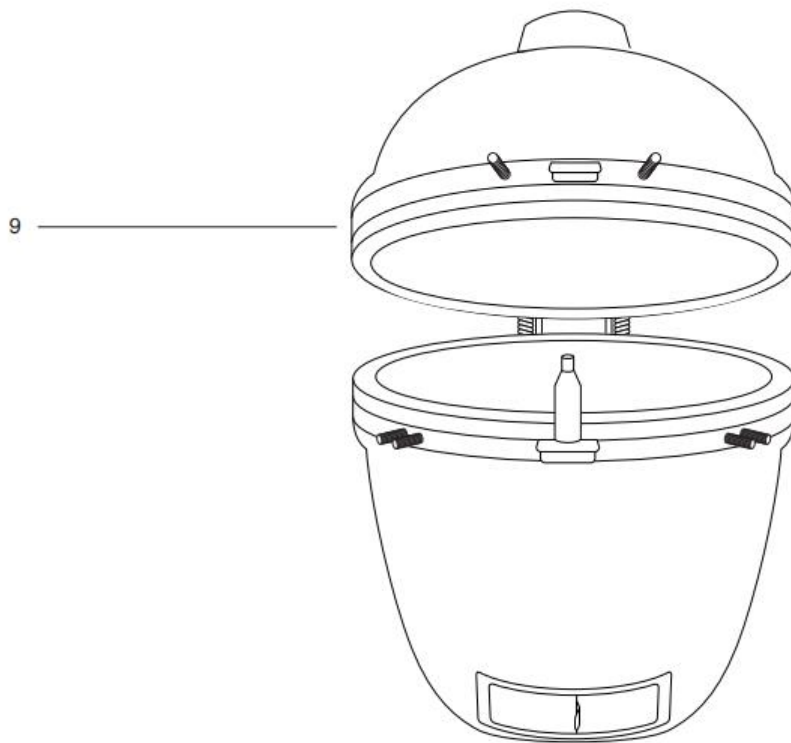
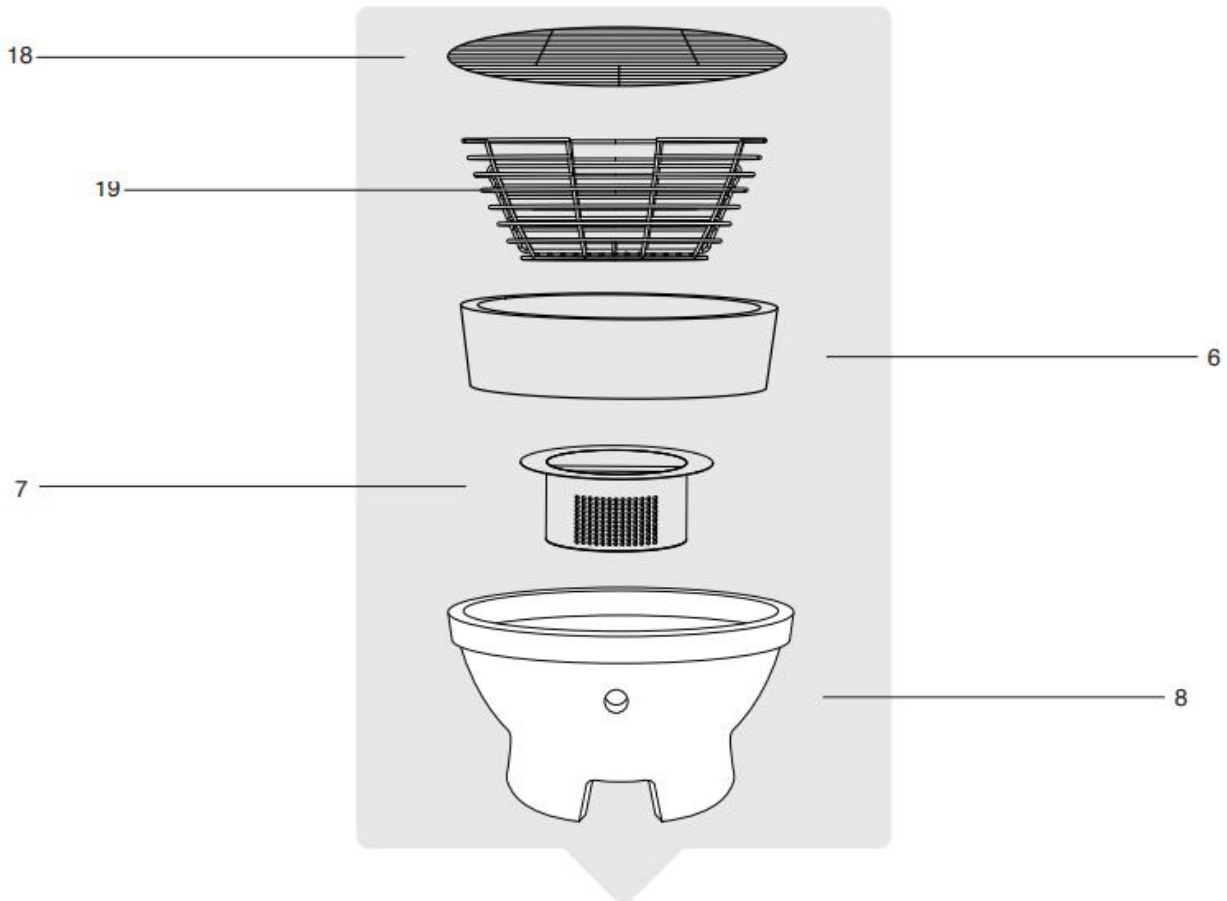
Insérez la cuve dans le support formé par les 4 pieds

Positionnement des 2 roulettes frein en façade

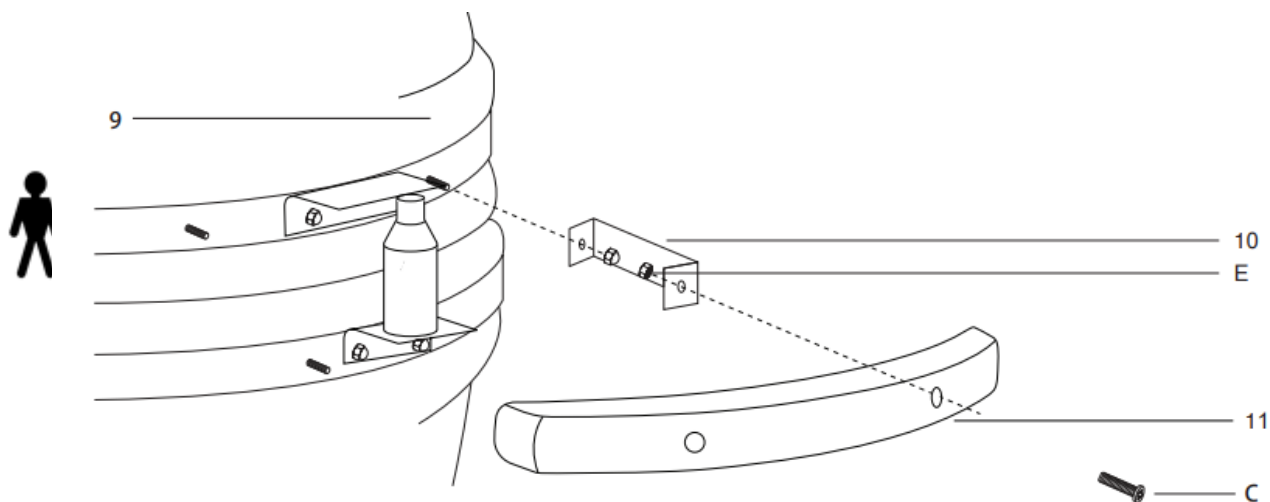
Centrez la cuve pour que le récupérateur de cendre se trouve entre les 2 pieds



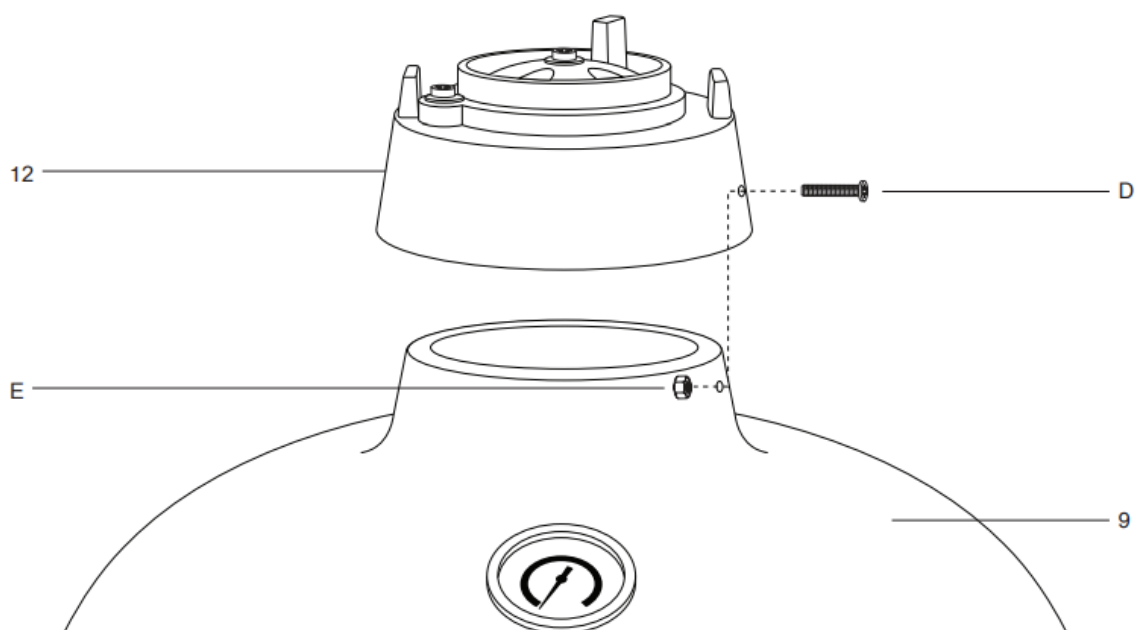
- Venez positionner les pièces N°8, 7, 6, 19 et 18 dans la cuve en respectant bien cet ordre.



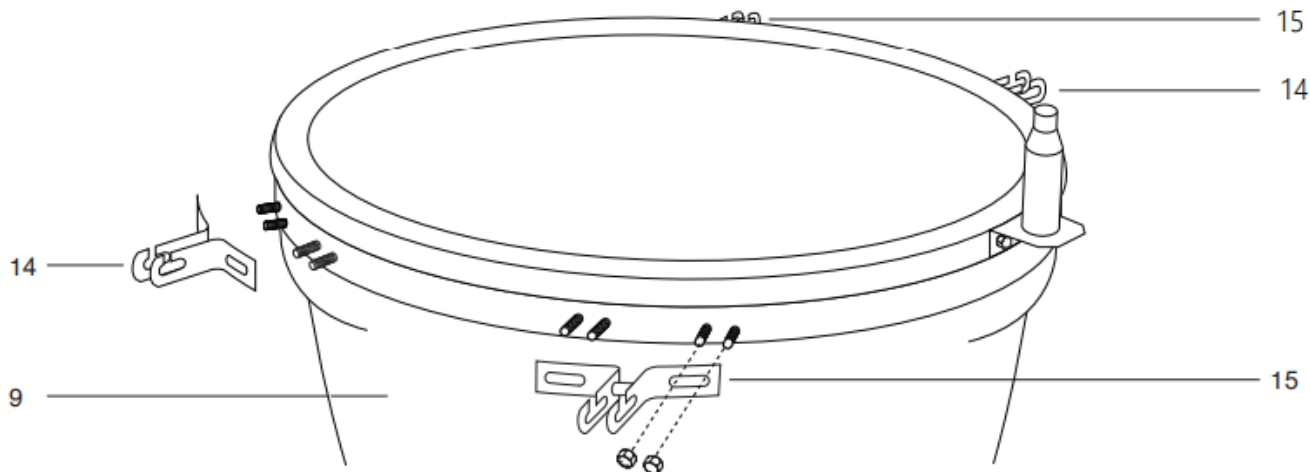
- Positionner les 2 pièces N°10 sur les tiges filetées puis les fixer avec les écrous à tête bombée prémontés sur les filetages.
- L'angle le plus petit de cette pièce N°10 doit être positionné sur la cuve.
- Fixez ensuite la poignée N°11 à l'aide des pièces C et E.



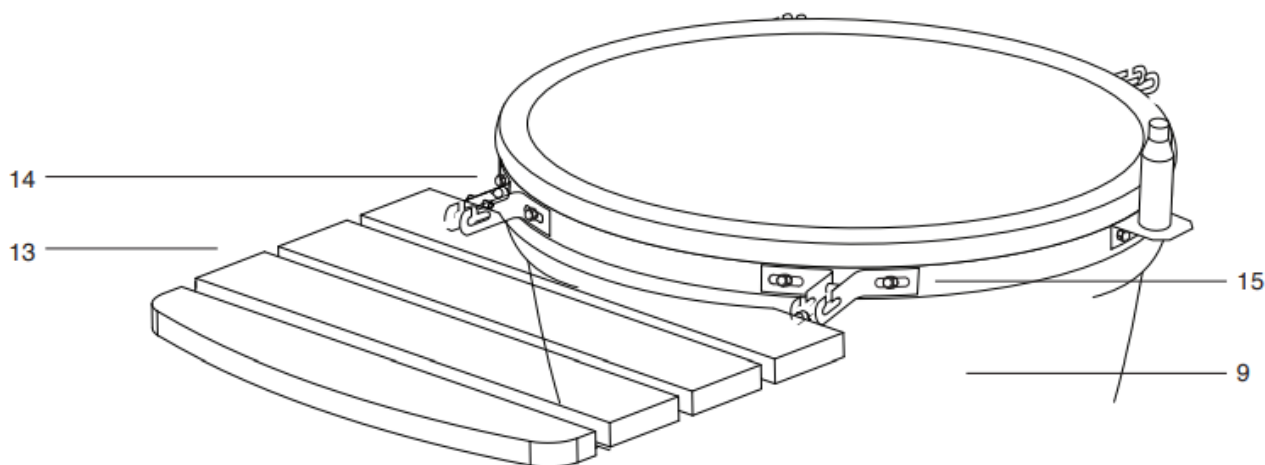
- Attention, vous devez absolument être 2 personnes pour effectuer l'étape suivante, dans le cas contraire vous pourriez endommager cette pièce.
- Positionnez la cheminée N°12 sur le haut du capot en faisant coïncider les 2 trous de la cheminée avec les 2 trous de la partie supérieure du capot.
- Insérez complètement les pièces D, tout en maintenant la cheminée, ouvrez le capot pour pouvoir insérer les écrous E.
- Effectuez un serrage modéré pour ne pas endommager la pièce.



- Positionnez les équerres de support de tablettes latérales N° 14 et 15 sur les tiges filetées de la cuve puis les fixer avec les écrous à tête bombée prémontés sur les filetages.
- Attention, l'angle le plus petit de ces équerres doit être positionné vers l'intérieur et l'angle le plus grand vers l'extérieur. Si vous inversez le positionnement de ces équerres vous ne pourrez pas ensuite positionner les tablettes latérales.



- Vos 2 tablettes disposent en dessous de 4 crochets pour suspendre des accessoires de cuisson.
- Pour insérer vos tablettes, inclinez-les puis les faire glisser pour que les axes présents sur les supports rentrent dans le creux des extrémités en métal des tablettes. Vos tablettes sont maintenant bloquées et sécurisées. Vous pouvez également les suspendre, il vous suffit de les incliner et de les faire glisser vers l'arrière des supports de tablettes.





V. PRÉCAUTIONS ET PRÉPARATION AVANT UTILISATION :

- Il est fortement recommandé d'utiliser du **charbon de bois en morceaux** dans votre Kamado. Il brûle plus longtemps que le bois et produit moins de cendres qui pourraient restreindre le flux d'air.
- NE PAS utiliser de **charbon** dans ce produit.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- L'appareil doit être installé sur un support stable, horizontal et constitué de matériaux non inflammable de type brique réfractaire, plaque en inox..... **Ne jamais poser l'appareil sur un support inflammable et à moins d'1m de toutes surfaces inflammables.**
- Toujours bloquez les roues à l'aide du frein.
- **TOUJOURS UTILISER des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de céramiques ou de surfaces de cuisson chaudes.**
- **IMPORTANT : Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever que légèrement le couvercle pour permettre à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, empêchant tout retour de flammes ou poussées pouvant causer des blessures.**
- TOUJOURS suivre les INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS indiquées à la page 16 de ce manuel d'instructions.
- N'UTILISEZ PAS le Kamado sur une terrasse ou toute autre surface inflammable telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, feuilles ou écorce décorative.
- Assurez-vous que le Kamado est placé à au moins 2 mètres des objets inflammables.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Inspectez toujours l'appareil avant de l'utiliser, si vous avez le moindre doute, contactez notre service client avant de l'utiliser.

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux PRÉCAUTIONS contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ou d'un incendie ou d'une explosion, susceptibles de provoquer des dommages matériels. Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent manuel d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

VI. UTILISATION DU BARBECUE :

Nous souhaitons vous sensibiliser sur l'utilisation d'un barbecue au charbon de bois pendant les fortes périodes de sécheresse. De petites braises incandescentes pourraient être projetées sur le sol lors de l'utilisation, soyez très vigilant et ayez toujours à proximité de vous de l'eau pour intervenir rapidement en cas de départ de feu.

Des arrêtés peuvent être pris par certaines communes ou régions pour limiter l'utilisation des barbecues bois ou charbon de bois surtout dans les régions à climat sec sensibles aux incendies, renseignez-vous avant de l'utiliser.

VII. ALLUMAGE DU BBQ KAMADO BRASERO :

Pour allumer votre Kamado Brasero, roulez des cubes allume-feu ou des allume-feu solides dans du papier journal dans le récipient à charbon N°19 à la base du Kamado.

Ensuite, placez 2 ou 3 poignées de charbon de bois en morceaux sur le dessus du journal.

• **ATTENTION ! NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU TOUT AUTRE LIQUIDE ANALOGUE POUR ALLUMER OU RÉACTIVER LE BARBECUE.**

• Ouvrez l'évent inférieur et allumez le papier journal à l'aide d'une allumette longue pour éviter les brûlures.

• NE PAS surcharger le Kamado avec du charbon de bois – si le feu est trop intense, cela pourrait endommager le Kamado. **Ne pas dépasser 1,2 kg** de charbon de bois, quantité maximale à utiliser.

• Si les premières flammes sont trop élevées, cela pourrait endommager le joint d'étanchéité en feutre avant qu'il n'ait eu le temps de vieillir correctement.

• Laissez les flammes du papier journal et des allume-feux s'éteindre puis rajouter du charbon de bois sur le charbon de bois allumé sans dépasser le bord du récipient N°19.

Il est recommandé de ne pas attiser ou tourner les charbons une fois qu'ils sont allumés. Cela permet aux charbons de brûler plus uniformément et plus efficacement.

• Une fois allumé, utilisez **UNIQUEMENT** des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible (généralement au bout de 25 à 30 minutes).

Vous pouvez maintenant commencer la cuisson, vous pouvez utiliser une spatule en métal pour décoller les résidus au fur et à mesure de la cuisson.

• Après la première utilisation, vérifiez que toutes les fixations sont bien serrées. La bande métallique reliant votre couvercle à la base se dilatera par la chaleur et cela pourrait se détacher. Il est recommandé de vérifier et, si nécessaire, de serrer la bande avec une clé.

• Vous pouvez maintenant utiliser à nouveau votre BBQ Kamado Brasero.

VIII. GUIDE DE CUISSON DE VOTRE BBQ KAMADO BRASERO

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

• Allumez le charbon de bois en morceaux selon les instructions ci-dessus. NE PAS déplacer ou attiser 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 16)

• 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, en évitant tout refoulement ou retour de flammes pouvant causer des blessures.

• **TOUJOURS** suivre les **INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS** indiquées à la page 16 de ce manuel d'instructions.

• **TOUJOURS** utiliser des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de céramiques ou de surfaces de cuisson chaudes.

CUISSON HAUTE TEMPÉRATURE

- Allumez le charbon de bois en morceaux selon les instructions de la page 13.
- 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 16 le guide des températures de cuisson.
- 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 ne soulever que légèrement le couvercle, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, en évitant tout refoulement ou retour de flammes pouvant causer des blessures.
- **TOUJOURS** suivre les **INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS** indiquées à la page 16 de ce manuel d'instructions.
- **TOUJOURS** utiliser des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de céramiques ou de surfaces de cuisson chaudes.

UTILISATION EN MODE FUMOIR

- Suivez les instructions comme si vous commenciez une cuisson basse température.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Voir page 16 le guide des températures de cuisson.
- Laissez l'événement inférieur légèrement ouvert.
- Fermez l'événement supérieur et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires, vous pouvez utiliser des copeaux ou des petits morceaux de bois de fumage
- À l'aide de gants résistants à la chaleur, saupoudrez les copeaux ou les petits morceaux de bois de fumage en cercle sur le charbon de bois chaud. Attention à la quantité, commencez par une faible quantité, vous ajusterez ensuite lors des prochaines cuissons en fonction de vos préférences.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour fumer vos viandes et poissons.
- **ASTUCE** : Vous pouvez plonger vos copeaux de bois (pas les morceaux) dans de l'eau pendant 15 minutes avant de les positionner sur le charbon de bois pour avoir un goût fumé plus intense.
- **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, en évitant tout refoulement ou retour de flammes pouvant causer des blessures.
- **TOUJOURS** suivre les **INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS** indiquées à la page 16 de ce manuel d'instructions.
- **TOUJOURS** utiliser des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de céramiques ou de surfaces de cuisson chaudes.

LES DIFFERENTES ESSENCES DE BOIS

Les différentes essences de bois de fumage dégagent différents arômes et certaines peuvent être utilisées pour en remplacer d'autres. Le bois d'aulne et de cèdre parfument les aliments d'un arôme relativement léger, tout comme le bois des arbres fruitiers tels que le pommier et le cerisier, alors que les essences plus lourdes comme le mesquite et le caryer imprègnent les ingrédients d'un goût fumé plus intense.

Gardez à l'esprit que les produits aux saveurs délicates sont davantage mis en valeur par une essence de bois à l'arôme subtil. Quant aux ingrédients forts en goût, marinés ou non dans une sauce ou un mélange d'épices, vous pouvez utiliser sans aucun problème des essences qui les parfumeront plus intensément. L'arôme du pacanier, du hêtre et du bois des tonneaux de whisky se marie généralement bien avec tous les types d'ingrédients. En cas de doute, vous pouvez toujours utiliser une de ces essences.

Faites attention au surdosage, surtout lorsque vous employez des essences aux arômes intenses ! Vous avez souvent juste besoin d'une poignée de copeaux de bois pour un fumage rapide et 2 morceaux de bois suffisent pour lancer un fumage plus long. Par ailleurs, le goût fumé est toujours très agréable lorsqu'il est léger mais peut vite donner de l'amertume s'il est trop poussé. Si vous souhaitez obtenir un goût fumé plus intense, rajoutez un peu de copeaux ou un morceau supplémentaire par rapport à vos derniers fumages. Vous pouvez combiner les différentes essences au fur et à mesure de votre expérience.

Ci-dessous de petits exemples, nous vous conseillons de vous faire votre propre expérience au fur et à mesure de vos fumages en mixant les essences de bois.

Acacia	Similaire au mesquite mais pas aussi fort, il brûle très fort et doit être utilisé en petites quantités ou durées limitées.	La plupart des viandes, en particulier le bœuf. La plupart des légumes.
Mesquite	Il a tendance à brûler très fort, il faut donc l'utiliser avec précaution.	La plupart des viandes, en particulier le bœuf. La plupart des légumes.
Aulne	Saveur légère, c'est le bois traditionnel pour fumer le saumon aux USA.	Le poisson et la volaille.
Amandier	Une saveur sucrée et de noix	Convient à toutes les viandes.
Pommier	Saveur très douce et donne aux aliments un goût sucré.	La volaille et le porc.
Abricotier	Ce bois est similaire à l'hickory, mais il est plus doux et plus tendre en saveur.	La volaille et le porc.
Cerisier	Saveur douce et sucrée	Viandes, volailles et poissons.
Hickory	Ajoute une saveur forte aux viandes, il faut donc veiller à ne pas l'utiliser de manière excessive.	Bœuf et agneau
Citronnier	Bonne saveur fumée	Toutes les viandes
Erable	Saveur douce	Volaille et jambon
Lilas	Fumée douce et sucrée	Fromage, volaille et porc







INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS


- NE PAS commencer la cuisson si une couche de cendres ne recouvre pas le charbon de bois.
- 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 éloignée de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les surfaces et les accessoires du BBQ sont propres et exempts de vieux résidus alimentaires.
- N'UTILISEZ PAS les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et non cuits.
- Après avoir cuisiné sur votre Kamado, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles utilisés.


RAJOUT DE CHARBON DE BOIS

- Avec les événements fermés, le Kamado reste à haute température pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple, lors de la cuisson d'un rôti entier ou d'un fumage lent), il peut être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois. Ajoutez simplement un peu de charbon de bois supplémentaire et continuez comme ci-dessus.

GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON

Cuisson Lente / Fumoir (110°C – 135°C)	Évent supérieur	Évent inférieur
Poitrine de bœuf 1 heure par kilo. Porc effiloché 1 heure par kilo. Poulet entier 3-4 heures. Côtes 3-5 heures. Rôtis 9 heures et plus.		
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 heures. Gigot d'agneau 3-4 heures. Jambon 2-5 heures.		
Saisir (260°C – 370°C)	Évent supérieur	Évent inférieur
Bifteck 5-8 Min. Côtelettes de porc 6-10 Min. Hamburgers 6-10 Min. Saucisses 6-10 Min.		

Ouvert 

Fermé 

COMPRENDRE LES FLUX D’AIR DANS VOTRE KAMADO BRASERO

La circulation d’air se fait en entrant par l’évent inférieur pour ressortir par l’évent supérieur. Quand vous les ouvrez, vous accélérez le débit d’air et donc la température à l’intérieur de votre Kamado, si vous les fermez, vous obtenez l’effet inverse en diminuant la température intérieure.

Quand vous voulez saisir vos viandes, vous devez ouvrir les événements presque complètement et quand vous souhaitez fumer vos viandes vous devez les fermer presque complètement comme indiqué dans le guide des températures en page 16.

CONTROLLER LES FLUX D’AIR DANS VOTRE KAMADO BRASERO

Comme votre Kamado Brasero peut atteindre des températures entre 110 et 370°C, vous contrôlerez plus facilement votre température en commençant par régler l’évent inférieur puis en ajustant l’évacuation par l’évent supérieur.

IX. EXTINCTION DU BBQ KAMADO BRASERO ET NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON :

Extinction de votre BBQ KAMADO BRASERO :

Nous vous conseillons de laisser les braises se consumer jusqu’à extinction complète.

Pour éteindre l’appareil – arrêtez d’ajouter du charbon de bois et fermez tous les événements et le couvercle pour permettre au feu de s’éteindre naturellement.

• **N’UTILISEZ PAS** d’eau pour éteindre les charbons dans le Kamado car cela pourrait endommager la céramique du Kamado.

Attention, les cendres peuvent rester chaudes très longtemps, parfois pendant plusieurs jours. Avant de jeter vos cendres dans une poubelle normale, déposez-les toujours dans un seau en zinc et arrosez-les d’eau de façon qu’elles soient complètement mouillées. À ce moment-là seulement, vous pouvez les jeter dans une poubelle normale

Nettoyage de votre BBQ KAMADO BRASERO :

- Le Kamado est autonettoyant. Chauffez-le à 260 °C pendant 30 minutes et il brûlera tous les aliments et les débris.
- N’UTILISEZ PAS d’eau ou tout autre type de produit de nettoyage pour nettoyer l’intérieur de votre Kamado. Les parois sont poreuses et elles absorberont tous les fluides utilisés, cela pourrait faire craquer le Kamado.
- Si la suie devient excessive, utilisez une brosse métallique ou l’outil à cendres (non fourni) pour gratter les restes de charbon avant la prochaine utilisation.
- Pour nettoyer les grilles, grattez les résidus avec une brosse métallique pour BBQ et utilisez un nettoyant non abrasif une fois l’appareil complètement refroidi.
- Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le Kamado soit froid et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux

Entretien de votre BBQ KAMADO BRASERO :

- Serrez les bandes métalliques et huilez la charnière 2 fois par an ou plus si nécessaire.
- Les 2 tablettes et la poignée sont en Bambou certifié FSC®. Pour préserver la longévité, nous vous conseillons de les entretenir régulièrement avec des huiles adaptées au Bambou.

X. STOCKAGE DE VOTRE KAMADO BRASERO :

Lorsqu'il n'est pas utilisé, et s'il est stocké à l'extérieur, couvrez le Kamado une fois complètement refroidi avec une housse protection appropriée.

Il est recommandé de ranger le Kamado à l'abri dans un garage ou une remise pendant l'hiver avec sa housse de protection pour préserver sa longévité.

Vous ne devez pas laisser votre BBQ Kamado Brasero à l'extérieur sans le protéger, les parties en Bambou de la poignée et des tablettes pourraient s'endommager.

XI. MESURES DE PREMIERS SECOURS :

MESURES CONTRE LES BRÛLURES ET ÉBOUILLANTAGES GRAVES

- La victime risque de tomber en hypothermie ou être choqué. Appelez immédiatement les services de secours.
- Eteindre immédiatement les éventuels vêtements en feu avec de l'eau ou étouffer les flammes avec une couverture épaisse.
- En cas d'ébouillantage, retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures, laissez les vêtements sur le corps.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur diminue.
- Recouvrir la zone touchée à l'aide d'une compresse stérile. Poser le côté recouvert de la compresse sur la peau blessée et l'enrouler avec une bande de gaz ou un foulard sans serrer.
- Ne pas utiliser de « remèdes maison » tels que de la pommade, de la poudre, de l'huile, du produit désinfectant, etc... !

MESURES CONTRE LES PETITS ÉBOUILLANTAGES ET BRULURES

- En cas d'ébouillantage, retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures, n'enlever les vêtements que s'ils n'adhèrent pas à la peau.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur diminue.

Laisser les petites brûlures et ébouillantages, sans formation de bulles, guérir à l'air libre, ne pas recouvrir d'un pansement ou d'un bandage.

XII. DEBALLAGE ET MISE AU REBUT :

Votre produit doit être déballé et manipulé avec précautions, afin d'éviter tout risque de déformation ou de choc.

Assurez-vous que tous les éléments en plastique ne restent pas en contact avec le produit.

➤ **Matériaux d'emballage**

- Le carton d'emballage est recyclable.

- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

En fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement.

Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.



Pour en savoir plus :
www.consignesdetri.fr

XIII. GARANTIE

CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Ce produit est garanti pièces et mains d'œuvres 6 ans pour la partie cuisson en céramique et 2 ans pour le reste du produit à compter de la date d'achat. Vous pouvez vous rapprocher du service SAV de Favex :

sav@favex.fr – tél. : **09 69 36 56 60 Appel non surtaxé**) pour obtenir la procédure de prise en charge.

Ne sont pas couverts par la garantie : les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive ; les frais d'entretien et la réparation des dommages consécutifs à un mauvais entretien, à une utilisation ou à une installation non conforme aux prescriptions de FAVEX ; la main d'œuvre afférente aux pièces non couvertes par ce contrat; le remplacement des pièces d'usure et esthétiques n'entravant pas le bon fonctionnement de l'appareil sauf si les dits dommages sont consécutifs à un événement garanti par le contrat; les parties extérieures : vernis, émail, laque, peinture ; les coups, chocs, éraflures, accidents ou oxydation ; les erreurs de branchement ou de mise en service; les dommages ayant pour origine : les actes de malveillance ou une cause externe à l'appareil (choc, chute, vol, sabotage); l'utilisation d'énergie, d'emploi ou d'installation non conforme aux prescriptions du fabricant ; la foudre, incendie, dégâts des eaux, variation climatique, ou tous risques couverts par l'assurance multirisques habitation ; la mauvaise utilisation, l'erreur de manipulation ; l'humidité provoquant une corrosion ou oxydation sauf si lesdits dommages sont consécutifs à un événement garanti par le contrat.

Garanties légales

Outre les garanties spécifiques, les Clients disposent, sur tous les Produits, de la garantie légale de conformité en application des articles L. 211-4 et suivants du Code de la consommation pour le Client consommateur seulement, et de la garantie des vices cachés en application des articles 1641 à 1648 du Code Civil. Grace à cette garantie, le Client qui prouve l'existence de vice caché, peut obtenir au choix, le remboursement du prix contre la restitution du Produit ou le remboursement seulement d'une partie du prix sans restitution du Produit.

SAV Hors Garantie

FAVEX s'engage à tenir en stock minimum 5 ans les pièces détachées de ces produits à partir de la date d'achat.

En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appelez le service après-vente FAVEX qui assure le SAV de ce produit.

Adresse e-mail du SAV : service-client@favex.fr

Site de pièces détachées : <http://sav.favex.fr/>

Exclusions de garanties

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides
- (3) le non-respect des consignes de sécurité et d'utilisation
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit.
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par Brasero.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles et de négligences.

Ne pas modifier l'appareil

Attention : toute modification du produit est strictement interdite, peut s'avérer dangereuse et annule la garantie.

En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appeler le service après-vente FAVEX.



IMPORTÉ PAR FAVEX SA

75016 PARIS

Adresse e-mail du SAV : sav@favex.fr

www.favex.fr



Si vous souhaitez jeter ce document, pensez à le trier.