KJ101

GUIDE DE L'UTILISATEUR KAMADO JOE

GUIDE POUR LA CUISSON SUR UN BARBECUE KAMADO JOE

KAMADOJOE®

Trouver l'Étincelle

Le feu est un phénomène complexe changeant notre façon de cuisiner et il rehausse la saveur de vos aliments par sa magie puissante et primitive. 20 ans auparavant, je débutais une quête qui m'amènerait vers la tradition Kamado et grâce à la poursuite de cette saveur inégalée, je me suis découvert une passion pour les barbecues.
J'ai tout essayé au fil du temps : des barbecues au gaz de qualité supérieure aux barbecues traditionnels à briquettes de charbon; le gout fumé du charbon de bois m'a intrigué, mais j'ai quand même continué d'explorer. Avec le temps, j'ai enfin pu gouter à des aliments tendres et savoureux cuisinés sur un appareil de cuisson de style Kamado, tout comme des milliers de soldats américains stationnés au Japon il y a plusieurs décennies.

Après avoir passé des années à cuisiner sur un barbecue de style Kamado, j'ai décidé de fabriquer mon propre Kamado et de l'améliorer. Nous avons mis l'emphase sur les matériaux et innové dans les méthodes de cuisson, ce qui nous a permis de vous offrir la série de barbecues Kamado Joe et des accessoires innovateurs de qualité supérieure. Nos barbecues sont les meilleurs appareils de cuisson de style Kamado au monde et la façon parfaite de cuisiner des viandes tendres et délicieuses, griller vos légumes à point, etc. J'ai passé beaucoup de temps à tester de nouvelles recettes et j'ai pu compter sur la collaboration de ma famille (6 enfants). Le résultat a été fantastique et nous avons passé d'agréables moments à cuisiner de bons plats. Après le lancement de la série Kamado Joe, nous avons reçu les mêmes commentaires de plusieurs clients : ils apprécient la saveur rehaussée des aliments, mais plus encore, allumer leur Kamado, se verser un verre, laisser les soucis de la journée s'évanouir et se détendre en excellente compagnie.

J'espère que ce guide vous inspirera à allumer votre barbecue, à rassembler vos amis et votre famille, à essayer de nouvelles recettes afin de gouter à cette saveur incroyable au gout de feu de bois, tout comme des milliers de personnes avant vous.

Allumez votre barbecue et passez un agréable moment!

Bobby Brennan

Bobby Brennan

Le Kamado est un Art

HISTORIQUE DU FEU ET DU KAMADO—AUCUN FEU, AUCUNE CUISSON

Les repas ont débuté et se sont terminés autour d'un feu. Avec le temps, les récipients de cuisson ont été énormément innovés : une simple brochette à une broche et ensuite aux fours. Ces récipients de cuisson en terre cuite ont canalisé et contrôlé la chaleur du feu pour donner une meilleure saveur. Ils ont évolué partout dans le monde, devenant par exemple le four tandoori en Inde et le mushikamado alimenté au charbon de bois au Japon.

Au Japon, après la Seconde Guerre Mondiale, les soldats américains ont cuisiné leurs aliments sur un appareil de cuisson de style Kamado et ont découvert la saveur de feu de bois. Ils ont donc décidé de ramener l'appareil de cuisson avec eux aux États-Unis. Le Kamado a été modernisé et transformé en appareil de cuisson polyvalent en céramique au fil du temps. Il nous impressionne par sa saveur et sa texture incroyables. Tous les repas préparés sur un barbecue Kamado Joe possèdent un gout rudimentaire et savoureux, que ce soit de la viande fumée riche se dégageant de l'os ou des pizzas croustillantes ou encore des steaks juteux et caramélisés saisis au-dessus d'une flamme très chaude.

Il y a des milliers d'années, nos ancêtres se rassemblaient autour d'un appareil de style Kamado pendant la cuisson de leurs aliments et ont rapidement compris ce que nous oublions souvent : le temps est le meilleur ingrédient. Aujourd'hui, avec nos grandes cuisines, nos fours doubles et nos poêles à induction, le style Kamado rassemble encore les gens autour du feu, car c'est une excellente façon de cuisiner et de connecter avec les éléments : par nos mains, nos aliments et les gens que nous aimons. Ce n'est pas du "fast food". Il faut le considérer comme un art, donc donner du temps. Votre serez par la suite récompensé par un repas possédant une saveur incroyable et vous aurez la satisfaction d'avoir bien utilisé votre temps libre.

PRINCIPES ESSENTIELS POUR REHAUSSER LA SAVEUR

Pour obtenir une bonne cuisson sur un barbecue Kamado, vous devez d'abord apprendre certains principes essentiels, tels que la maitrise des éléments et le contrôle de votre barbecue. Par la suite, vous obtiendrez une saveur incroyable!

TECHNIQUES

L'apprentissage de ces quelques méthodes par excellence élargira vos possibilités de grillage. Ces méthodes vous équiperont pour n'importe quelle recette.

— PG.5
LE FEU

— PG.7
LA FUMÉE

— PG.9
LA DISTANCE

— PG.11
LES SURFACES

— PG.13
GRILLER

— PG.15
SAISIR

— PG.17
CUIRE

— PG.19
ROTIR

— PG.21
FUMER

Les Composantes du Feu

Le feu est l'ingrédient le plus important pour réussir parfaitement vos cuissons sur le Kamado et il est composé uniquement de trois éléments : oxygène, chaleur et combustible. Apprenez à les contrôler et vous saurez comment contrôler votre feu.

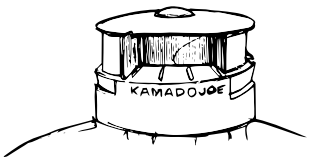
LA SAVEUR PROVIENT DU COMBUSTIBLE UTILISÉ

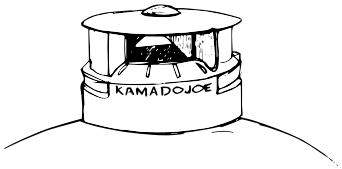
Il est préférable d'utiliser uniquement du charbon de bois franc de qualité supérieure pour alimenter votre feu. Les liquides combustibles (par exemple liquide d'allumage) confèreront des saveurs indésirables, endommageront votre barbecue et augmenteront le risque d'incendie. Souvenez-vous que la saveur provient du combustible utilisé. Le gout que vous y mettrez sera transmis dans votre assiette.

UN BON FEU COMMENCE AVEC UN BON DÉBIT D'AIR

Ajoutez du charbon dans la cuve jusqu'à ce que le monticule atteigne l'anneau de feu. Si vous voulez obtenir des températures plus élevées, vous pouvez arranger votre monticule de charbon de bois pour obtenir un débit d'air maximal : placez de gros morceaux de charbon dans le fond et de plus petits morceaux par-dessus pour remplir. Ensuite, allumez votre charbon. Laissez le dôme ouvert pendant 5 à 10 minutes après avoir allumé le feu et juste avant l'ajustement de la température afin d'aider le feu à s'alimenter.

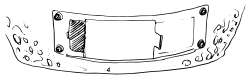
LE CHARBON PEUT ÊTRE RÉUTILISÉ JUSQU'À CE QU'IL SOIT RÉDUIT EN CENDRES. AVANT VOTRE PROCHAINE CUISSON, ASSUREZ-VOUS DE REMUER LE CHARBON AFIN DE DÉLOGER LES CENDRES, ENLEVEZ LES CENDRES DU BAC À CENDRES ET REMPLISSEZ À NOUVEAU LA CUVE AVEC LA QUANTITÉ VOULUE DE CHARBON. NOUS RECOMMANDONS DE METTRE UNE BOITE COMPLÈTE DE CHARBON DE BOIS POUR OBTENIR UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE ET UNE CUISSON PLUS RAPIDE.

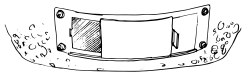


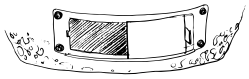


PLUS D'AIR, PLUS DE CHALEUR ET VICE-VERSA

Le système d'évacuation du Kamado Joe est simple : L'air circule de l'évent inférieur et sort par celui du dessus. Ouvrez-les pour accélérer le débit d'air et augmenter la température; à l'inverse, fermez-les pour diminuer. Si vous voulez saisir vos viandes, vous devez ouvrir presqu'entièrement les deux évents. Si vous voulez au contraire fumer vos viandes, alors fermez-les presqu'entièrement.







CONTRÔLE DU HAUT VERS LE BAS

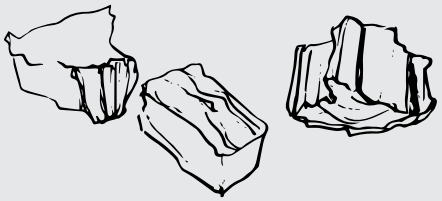
Le Kamado Joe peut atteindre des températures allant de 225°F à 750°F. Il est plus facile d'atteindre et maintenir la température voulue en réglant l'évent inférieur et en ajustant par la suite l'évent supérieur (système de contrôle d'évacuation). Pour ajuster l'évent supérieur, utiliser seulement le curseur avant (clapet d'ajustement) du système de contrôle d'évacuation afin d'atteindre des températures allant jusqu'à 600°F. Si vous voulez cuisiner à une température supérieure à 600°F, vous devez aussi ouvrir le dessus du système de contrôle en tournant le curseur avant (clapet d'ajustement) pour augmenter le débit d'air. Fermer le dôme et laisser le curseur (clapet d'ajustement) ouvert jusqu'à ce que vous soyez à 50°F de votre température voulue. Ensuite, commencez à fermer l'évent supérieur, attendez 1 ou 2 minute(s) et faire les ajustements nécessaires en fermant ou ouvrant plus le curseur (clapet) du système de contrôle d'évacuation.

DONNER DU TEMPS

Vous obtiendrez d'excellents résultats étant donné que les murs de céramique absorbent, retiennent et distribuent parfaitement bien la chaleur. Par contre, ces murs absorberont uniformément la chaleur si vous donnez 20 à 40 minutes au barbecue pour stabiliser sa température avant de commencer votre cuisson. Pendant que vous laissez la température s'élever, agissez doucement. Il est beaucoup plus facile d'augmenter légèrement la chaleur que d'abaisser la température après le dépassement de la température voulue.

Description de la Fumée

La fumée donne du gout à vos viandes, ajoute de la complexité à votre cuisson et rend un repas mémorable. Tous les aliments que vous cuisinez sont subtilement transformés par la fumée, peu importe la technique utilisée. La saveur provient de cette fumée, qui donne un gout authentique à vos aliments.



UTILISER UNE PETITE QUANTITÉ DE CHARBON DE BOIS

Le secret pour obtenir un fumage réussi est d'utiliser seulement une petite quantité de charbon de bois de fumage; quelques morceaux pour répartir la saveur. Trop de bois de fumage peut donner un gout acre ou amer à vos aliments. Sachez aussi que la fumée s'infuse dans vos aliments, même si vous ne voyez pas de fumée s'évacuer du barbecue.

LAISSER LES LIQUIDES S'ÉVAPORER

Sa forme innovante et son design à circulation d'air crée un environnement de cuisson humide. Vous n'avez donc aucunement besoin d'ajouter de l'eau ou un liquide quelconque durant le processus de fumage, car sa cuve à paroi épaisse enferme la fumée et l'humidité à n'importe quelle température. Vous obtiendrez à coup sûr des viandes tendres et savoureuses.

LE FUMAGE EST UN ART, PAS UNE SCIENCE

Lorsque vous voulez fumer vos aliments, il n'y a aucune règle officielle à suivre, mais seulement des suggestions. Chaque décision que vous prenez, du type de bois ou mélange d'épices à la durée de votre fumage, est guidée par votre palais et vos préférences. Différents types de bois produisent différents arômes et gouts ou intensités de saveur. Des bois à haute intensité, comme le noyer et le mesquite, forment la paire idéale pour le bœuf, alors que les arbres à fruits à intensité légère font ressortir le côté sucré du porc par exemple. Certaines personnes préfèrent un punch de saveur puissante et d'autres préfèrent juste un brin de fumée. Vous découvrirez votre propre gout avec le temps, mais il est préférable de commencer avec peu et en ajouter plus.

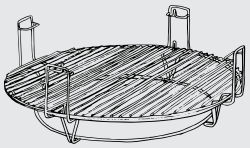
VOS PRÉFÉRENCES ET VOTRE EXPÉRIENCE DEVRAIENT VOUS GUIDER QUAND VOUS AJOUTEZ DU BOIS DE FUMAGE À VOTRE BARBECUE, MAIS VOICI UNE RÈGLE RAPIDE DE BASE POUR DÉBUTER VOTRE FUMAGE : 1 MORCEAU DE BOIS POUR LA VOLAILLE OU LE POISSON (CAR ILS ABSORBENT LA FUMÉE À UN TAUX PLUS ÉLEVÉ QUE LE BŒUF ET LE PORC); 2–4 MORCEAUX POUR DES COUPES DE VIANDES PLUS GRANDES QUE 6 LIVRES (TELS QUE POITRINES ET CÔTES LEVÉES). VOUS POUVEZ EN AJOUTER À VOTRE GOUT.

Principes Essentiels de la Distance

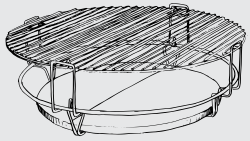
TROUVER LA MEILLEURE DISTANCE

Peut-être que votre première leçon sur le feu, la chaleur et la distance proviennent de votre enfance. Peut-être que vous étiez patients pour l'obtention d'un grillage doré idéal et que vous avez tenu votre guimauve très longtemps au-dessus du feu jusqu'à ce qu'elle soit carbonisée et noircie. Quel que soit le chemin que vous avez choisi pour obtenir une guimauve convenant parfaitement à votre gout, les leçons apprises sur la proximité de la flamme s'appliquent à votre barbecue aussi.

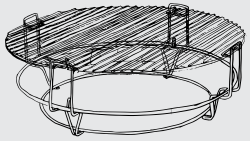
IL Y A TROIS FAÇONS DE CUISINER AU-DESSUS DU FEU :



Près et rapidement
↓
chaleur directe

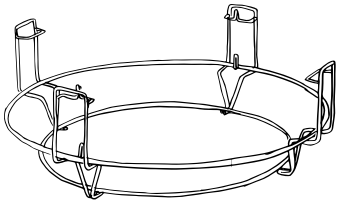


Loin et rapidement
↓
chaleur directe

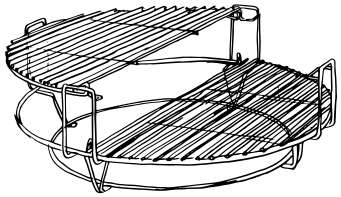


Loin et lentement
↓
chaleur directe

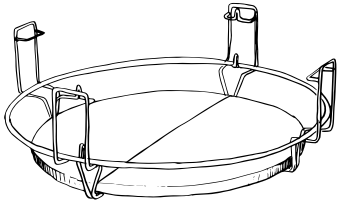
Typiquement, si vous recherchez une bonne coloration et un bon carbonisage, vous devrez cuisiner près du feu pour obtenir une chaleur directe. Un support de cuisson installé au niveau supérieur, au-dessus de la chaleur directe, donne une saveur incroyable durant la cuisson de vos aliments. Si vous voulez saisir vos aliments, tels que les hamburgers et les steaks, vous devrez cuisiner directement au-dessus des braises en positionnant le support à cuisson plus bas. Si vous voulez tout simplement laisser le feu en continu et la fumée pleine de saveurs faire fonctionner la magie sur vos aliments, comme les poitrines, les pains et les côtes levées, vous devrez positionner vos aliments plus loin pour profiter de la chaleur indirecte.



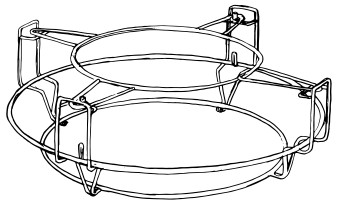
Support de cuisson flexible



Plaques de cuisson en demi-lune



Déflecteurs de chaleur en demi-lune



Support (accessoire) "X Rack"

DEUX FAÇONS EN MÊME TEMPS

Vous avez la possibilité de cuisiner de deux façons différentes en même temps avec le système de cuisson flexible Divide & Conquer. Nous avons donc créé le système de cuisson flexible Divide & Conquer. Son design innovateur vous permet de créer vos propres zones de chaleur variées, donc vous pourrez par exemple saisir un steak et rôtir lentement vos légumes simultanément.

La beauté de ce système repose sur le design en demi-lune. Premièrement, les déflecteurs de chaleur en demi-lune peuvent bloquer partiellement la chaleur pour créer deux zones de température pour la cuisson ou couvrir complètement la flamme pour produire une chaleur indirecte idéale pour la cuisson, le fumage ou le grillage. Utiliser les deux déflecteurs convertit efficacement votre barbecue Kamado en un four au charbon de bois, ce qui signifie que tout ce que vous cuisinez dans un four intérieur peut aussi être cuit sur votre Kamado Joe. L'installation est flexible, ce qui vous permet de déplacer vos plaques de cuisson et déflecteurs de chaleur plus haut ou plus bas pour atteindre des températures élevées et basses.

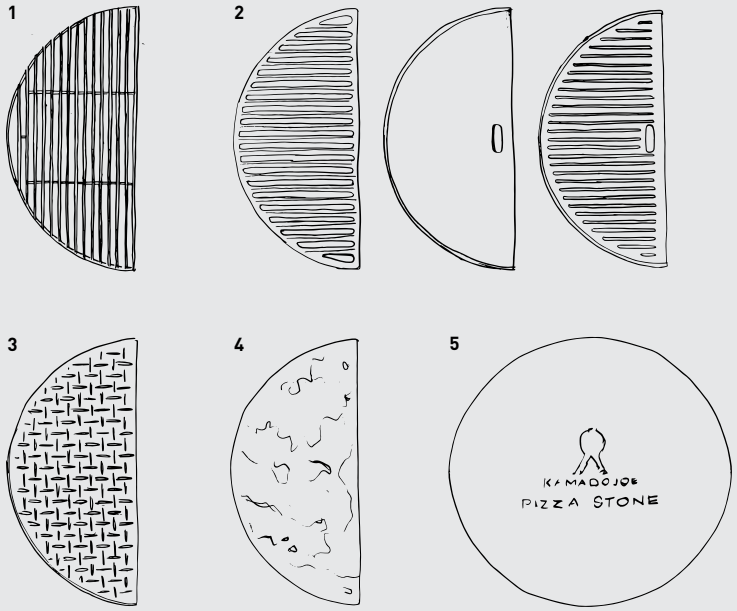
Ensuite, nous avons aussi conçu nos surfaces de cuisson en demi-lune, pour vous donner de la flexibilité avec ce que et quand vous cuisinez. Vous pouvez utiliser une surface pour saisir des côtelettes de porc au-dessus de la flamme directe et une autre pour rôtir des patates douces par exemple, en même temps.

Principes Essentiels Des Surfaces

MAITRISE DE VOS OUTILS DE CUISSON

Pensez aux surfaces de cuisson Kamado Joe comme vos casseroles et vos poêlons ou vos outils essentiels. Des matériaux différents (fonte, acier inoxydable, plaques en céramique) retiennent et transfèrent la chaleur d'uniques façons. Trouver le bon transfert de chaleur, de la flamme à la surface et ensuite aux aliments est la clé pour obtenir un fini parfait, peu importe ce que vous cuisinez.

La beauté de la cuisson au-dessus de la flamme repose sur le fait que c'est simplifié. Juste avec nos plaques de cuisson en acier inoxydable, vous serez très bien équipés pour réussir vos cuissons. Mais, pendant que vous explorerez la tradition Kamado et essayerez de nouvelles recettes ou techniques, vous trouverez que certaines surfaces donnent un résultat différent. Ils gagneront leur place dans votre ensemble d'outils de cuisson, car ils sont d'excellents outils.



GUIDE POUR LES SURFACES

1 Plaque de cuisson en demi-lune incluse

Cette grille de cuisson polyvalente est incluse pour les raisons suivantes : elle est durable, facile à nettoyer et très utile pour cuisiner une grande variété d'aliments. L'acier inoxydable chauffe très vite et distribue la chaleur uniformément. Elle est utilisée fréquemment comme surface de cuisson tout-usage.

2 Fonte

Presqu'indestructible, la fonte est un des plus vieux matériaux de cuisson dans le monde. Conçu pour résister aux températures élevées, la fonte absorbe, retient et conduit adéquatement la chaleur, rendant la surface de cuisson parfaite pour saisir à température élevée. Utilisez la grille ou la plaque de cuisson en fonte à chaque fois que vous désirez obtenir un bon grillage, une bonne coloration ou caramélisation.

3 Grille de cuisson en acier inoxydable découpée au laser

Son design à double épaisseur vous offre une durabilité à long terme et il contribue à distribuer la chaleur uniformément. De plus, cette surface de cuisson lisse empêche les aliments fragiles, tels que les poissons, de s'émietter pendant la cuisson. Son design découpé au laser est aussi idéal pour rôtir vos légumes par exemple, puisque ses petites fentes permettent à la chaleur de passer à travers et empêchent vos légumes de tomber à travers la grille et dans la flamme.

4 Pierre à savon canadienne

Cette épaisse pierre fournit une cuisson uniforme pour permettre aux viandes de cuire dans leurs propres jus. Son design absorbe et dégage de la chaleur indirecte, empêchant les poussées de flammes ('flare-ups').

5 Plaque à pizza en céramique

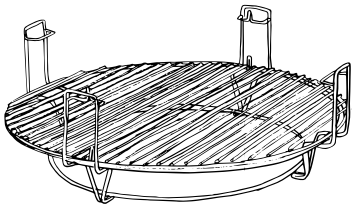
La plaque à pizza en céramique est idéale pour cuisiner et brunir vos aliments et vous offre une rétention et distribution supérieures de la chaleur. La céramique aide à faire évacuer l'humidité de la pâte pour créer une pâte à pizza et à pain parfaites et croustillantes.

La Technique pour Griller

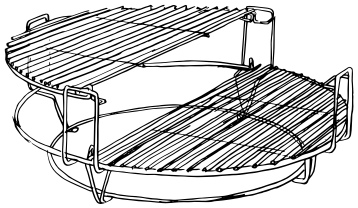
COMMENT GRILLER PARFAITEMENT VOS ALIMENTS

Le grillage est la technique qui vous donne des repas rapides, délicieux et consistants. Utiliser du charbon de bois de qualité supérieure vous garantira une flamme régulière et une saveur inégalée dans tout ce que vous grillerez, des hamburgers aux épis de maïs.

CONFIGURATIONS :



A avec les deux plaques de cuisson en demi-lune au niveau inférieur



B avec une plaque de cuisson en demi-lune au niveau supérieur et l'autre au niveau inférieur

1. Remplir le barbecue de charbon de bois. Allumer le charbon à 1 ou 2 endroits pour aider votre gril à réchauffer le plus rapidement possible.
2. Installer 1 ou 2 plaques de cuisson en demi-lune. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes et ensuite le fermer.
3. Ouvrir les évents inférieur et supérieur entièrement jusqu'à ce que le Kamado atteigne sa température-cible de grillage, entre 400 et 600°F. Ensuite, fermer l'évent supérieur à moitié pour maintenir la température et faire les ajustements nécessaires.
4. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue à chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher le retour de flamme, c'est-à-dire une vague de chaleur blanche causée par une ruée d'oxygène. Pour ce faire, ouvrir partiellement le dôme (2–3 pouces) et permettre à la chaleur de s'échapper pendant environ 5 secondes.
5. Lorsque le barbecue devient suffisamment chaud, placer vos aliments sur la plaque. Pour retourner vos aliments, utiliser uniquement des pinces afin d'empêcher les jus de s'échapper.

Hamburgers au Cheddar et au Barbecue

Préparation : 30 à 60 minutes	Temps de cuisson : 15 à 20 minutes	Surface : Plaque de cuisson en acier inoxydable ou en fonte

1 Préchauffer votre barbecue Kamado Joe à 400–450°F. Configurer le système de cuisson flexible Divide & Conquer en plaçant les deux moitiés de plaque de cuisson au niveau inférieur pour obtenir un grillage standard.

2 Combiner les ingrédients de la sauce dans un bol et laisser de côté.

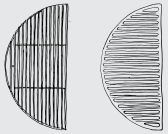
3 Dans un autre bol, combiner le bœuf haché avec la sauce barbecue et la bière et bien mélanger. Diviser la mixture en 4 parties égales et presser pour faire des galettes. Assaisonner de sel et de poivre au gout chaque côté des galettes et laisser de côté.

4 Arroser les tranches d'onion avec l'huile d'olive et placer sur le barbecue.

5 Placer les galettes de viande sur le barbecue et cuire pendant 3 à 4 minutes.

6 Retourner les galettes de viande et placer une des tranches d'onion sur le dessus de chaque galette et une tranche de fromage. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les galettes soient cuites à votre gout.

7 Prendre les pains à hamburger, ajouter de la sauce barbecue sur chaque moitié et ajouter une tranche de laitue et de tomate. Déposer vos hamburgers dans votre assiette et régalez-vous!



INGRÉDIENTS

Donne 4 portions

1 ¼ livre de bœuf haché
1 oignon Vidalia tranché
4 tranches de fromage cheddar fort
4 tranches de tomate
Laitue
Sauce barbecue, huile d'olive
Sel et poivre au gout
4 pains hamburger

Sauce:

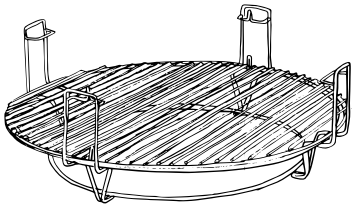
¼ tasse de sauce barbecue
¼ tasse de bière au choix

La Technique pour Saisir

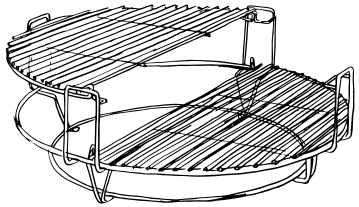
COMMENT SAISIR VOS ALIMENTS

Saisir vos aliments préférés sur le barbecue vous procure saveur et coloration incroyables. Le temps de cuisson est la clé pour maitriser cette technique à chaleur élevée. Donc, vous devez l'allumer un certain temps d'avance pour lui allouer assez de temps pour atteindre la température-cible (500–750°F). Votre temps de cuisson en sera ainsi réduit. Le but est de sceller la saveur afin qu'elle soit riche et de carboniser légèrement pour donner une bonne coloration, mais sans calciner vos aliments.

CONFIGURATIONS :



A avec les deux plaques de cuisson en demi-lune au niveau inférieur



B avec une plaque de cuisson en demi-lune au niveau supérieur et l'autre au niveau inférieur

1. Une heure avant de saisir vos aliments, remplir complètement le barbecue avec du charbon de bois. Allumer le charbon à 1 ou 2 endroits pour aider votre gril à réchauffer le plus rapidement possible. Installer une ou deux plaques en demi-lune au niveau inférieur, proche des braises. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes et ensuite le fermer dès que les braises sont plus ardentes.
2. Ouvrir les évents inférieur et supérieur entièrement jusqu'à ce que le Kamado atteigne sa température-cible de grillage (500°F ou plus). Ensuite, fermer légèrement l'évent supérieur pour maintenir la température.
3. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue à chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher le retour de flamme. Ouvrir partiellement le dôme (2–3 pouces) et permettre à la chaleur de s'échapper pendant environ 5 secondes.
4. Lorsque le barbecue devient suffisamment chaud, placer vos aliments sur la plaque. Pour retourner vos aliments, utiliser uniquement des pinces afin d'empêcher les jus de s'échapper.

Biftecks New York avec Marinade à Frotter ('Dry-Rubbed')

Préparation : 30 à 60 minutes | **Cuisson : 10 minutes** | **Surface : Plaque de cuisson en acier inoxydable ou en fonte ou grille en fonte**

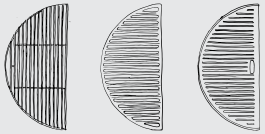
1 Préchauffer votre barbecue avec le système de cuisson flexible Divide & Conquer configuré pour une cuisson à la fois directe et indirecte. Placer la plaque ou la grille de cuisson sur le support inférieur directement au-dessus des braises chaudes. Placer un déflecteur de chaleur sur le côté opposé inférieur avec une plaque de cuisson au niveau supérieur, au-dessus du déflecteur de chaleur. Permettre au barbecue d'atteindre 500°F.

2 Pendant que le barbecue préchauffe, combiner les ingrédients du mélange à frotter, bien mélanger et laisser de côté.

3 Faire fondre le beurre clarifié ou non-salé. Draguer les steaks froids dans le beurre fondu et enduire les deux côtés de la viande. Saupoudrer le mélange à frotter généreusement sur les deux côtés de chaque steak. Déposer les steaks sur le comptoir pendant que le barbecue préchauffe.

4 Lorsque le barbecue est suffisamment chaud, placer les steaks sur la plaque ou grille de cuisson côté chaleur directe pendant 2 minutes pour lui donner une bonne coloration. Retourner les steaks et les saisir pendant encore 2 minutes.

5 Déplacer les steaks sur le côté chaleur indirecte du barbecue et continuer la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient à votre gout.



INGRÉDIENTS

Donne 4 portions

4 Biftecks New York
1 à 2 pouce(s) d'épaisseur

4 cuillères à table de beurre clarifié fondu (Ou beurre non-salé régulier)

Marinade à frotter ('Dry Rub')

1 cuillère à table de sel de mer

1 cuillère à thé de poivre noir concassé

½ cuillère à thé de paprika

½ cuillère à thé d'ail granulé

½ cuillère à thé de café moulu finement

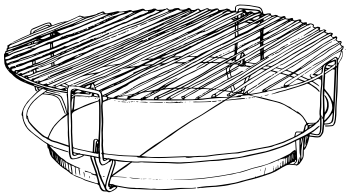
¼ cuillère à thé de poivre de Cayenne haché

La Technique pour Cuire

COMMENT CUIRE VOS ALIMENTS

Le barbecue Kamado Joe peut être transformé en un four au charbon de bois avec une seule configuration. Ses murs de céramique retiennent la chaleur et sa forme circulaire produit une circulation d'air supérieure créant des conditions idéales pour cette méthode de cuisson. Vous pouvez donc cuire vos aliments préférés tels que des pizzas, des pâtés et des pains croustillants.

CONFIGURATIONS :



A avec les deux plaques de cuisson en demi-lune et les deux déflecteurs de chaleur

B avec la plaque à pizza et les deux déflecteurs de chaleur

1. Remplir votre barbecue de charbon de bois. Allumer le barbecue. Installer les déflecteurs de chaleur; Ensuite, placer la plaque à pizza ou la plaque de cuisson sur le dessus. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes et ensuite le fermer.
2. Ouvrir les évents inférieur et supérieur à moitié jusqu'à ce que la température de votre barbecue approche les 300–450°F. Dès que la température est atteinte, fermer tranquillement les évents pour stabiliser le Kamado à la température voulue. Remarque : Pour cuire vos pizzas, vous devez élever la température au-dessus de 500°F.
3. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue à chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher le retour de flamme. Ouvrir partiellement le dôme (2–3 pouces) et laisser la chaleur s'échapper pendant environ 5 secondes.
4. Lorsque le barbecue devient suffisamment chaud, vous pouvez commencer à cuire vos aliments. Utiliser la 'Daisy Wheel' (buse) pour effectuer les ajustements de température voulus.

Pizza

Préparation : 90 à 120 minutes | **Cuisson : 10 minutes** | **Surface : Plaque à pizza en céramique**

1 Mélanger l'eau, l'huile d'olive, le sucre et la levure dans le bol du mélangeur sur socle. Laisser reposer 10 à 15 minutes jusqu'à l'obtention de bulles.

2 Incorporer la farine et le sel et mélanger avec la pâte à pizza 5 à 6 minutes. Transférer la boule de pâte dans un bol huilé et rouler la boule de pâte pour enrober. Couvrir le bol de pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit tiède 60 à 90 minutes jusqu'à ce que la taille de la pâte ait doublé.

3 Pendant ce temps, allumer et préchauffer le barbecue à 500°F avec les déflecteurs de chaleur et la plaque à pizza au niveau supérieur, sur le support du système de cuisson flexible Divide & Conquer.

4 Dès que la pâte est levée, la diviser en deux parties égales. Rouler chaque boule en un grand cercle mince sur une surface enfarinée. Saupoudrer de la semoule de maïs sur la pelle à pizza et transférer la pâte à pizza sur la pelle. Percer la pâte partout avec une fourchette pour éviter la formation de bulles. Brosser la pâte avec l'huile d'olive avant d'étendre uniformément une mince couche de sauce à pizza. Ajouter des garnitures supplémentaires au choix.

5 Transférer la pizza sur la plaque à pizza et dans votre barbecue. Fermer le dôme et cuire 7 à 10 minutes. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue avant d'ouvrir le dôme. Retirer la pizza avec la pelle à pizza et laisser refroidir avant de couper.

INGRÉDIENTS

Donne 4 à 6 portions (2 pizzas)

Pâte à pizza :

1 tasse d'eau tiède

¼ tasse d'huile d'olive extra vierge

1 cuillère à thé de sucre

1 sachet de levure sèche instantanée

3 tasses de farine tout-usage

1 cuillère à thé de sel

Ingrédients supplémentaires :

Semoule de maïs pour saupoudrer la pelle à pizza

Huile d'olive extra vierge pour badigeonner le dessus de la croute à pizza

Sauce à pizza

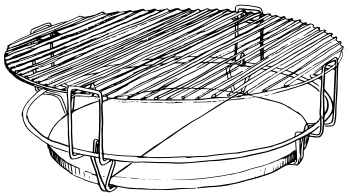
Vos choix de garnitures

La Technique pour Rôtir

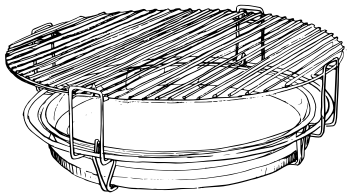
COMMENT RÔTIR VOS ALIMENTS

Vous obtenez des aliments juteux et tendres à l'intérieur, croustillants et pleins de saveurs à l'extérieur lorsque vous rôtissez vos aliments! Cette technique vous permet d'obtenir des mets délicieux, que ce soit de grosses coupes de viandes, comme un poulet entier et une longe de porc, ou encore des légumes. La température moyenne (300–450°F) est utilisée pour transmettre une chaleur indirecte et donner une cuisson lente afin d'infuser saveur de feu de bois et tendreté dans vos aliments préférés tout en délivrant suffisamment de chaleur pour créer une croute croustillante ou obtenir une bonne coloration. Si vous voulez expérimenter avec des mélanges d'épices ou des saumures, rôtir vos aliments est une excellente façon de faire ressortir leur gout.

CONFIGURATIONS :



A sans lèchefrite



B avec lèchefrite

1. Remplir entièrement le barbecue de charbon de bois et l'allumer.
2. Installer les déflecteurs de chaleur et placer la plaque de cuisson sur le dessus. Laisser le dôme ouvert environ 10 minutes et ensuite le fermer.
3. Ouvrir les évents inférieur et supérieur à moitié jusqu'à ce que la température de votre barbecue approche les 300–450°F. Commencer à fermer les évents pour stabiliser la température de votre barbecue.
4. Lorsque le barbecue devient suffisamment chaud, vous pouvez commencer à rôtir vos aliments.

Poulet Rôti

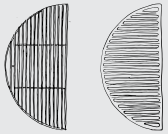
Préparation : 30 à 60 minutes	Cuisson : 60 à 90 minutes	Surface : Plaque de cuisson en acier inoxydable ou en fonte

1 Badigeonner le poulet entier d'huile d'olive.

2 Combiner le sel, le poivre, le thym et le cumin et enduire l'extérieur du poulet généreusement.

3 Placer le poulet sur le barbecue, la poitrine vers le bas et cuire 1 heure à 1 heure ½ jusqu'à ce que la température de la partie épaisse de la poitrine atteigne 160°F.

4 Retirer du barbecue, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 15 minutes avant de servir ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F.



INGRÉDIENTS

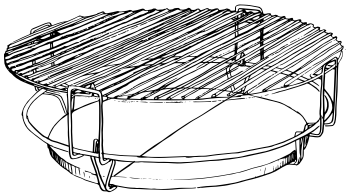
1 poulet entier de 4 à 6 lbs
¼ tasse d'huile d'olive extra vierge
1 cuillère à table de sel
1 cuillère à thé de poivre noir
1 cuillère à thé de thym séché
1 cuillère à thé de cumin

La Technique pour Fumer

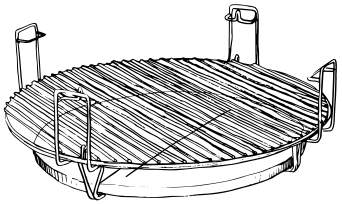
COMMENT FUMER VOS ALIMENTS

Le fumage est une cuisson lente vous n'offrant rien de moins que le meilleur! Sa forme et son design uniques vous offre des viandes fumées à point et délicieuses. Vous pouvez fumer toute une gamme d'aliments tels que vos viandes, vos poissons, vos noix, vos légumes, etc.

CONFIGURATIONS :



A plaques de cuisson sur le niveau supérieur



B plaques de cuisson sur le niveau inférieur

1. Remplir le barbecue avec du charbon de bois et l'allumer.
2. Placer quelques morceaux de bois de fumage (1 à 6 morceaux au choix).
3. Installer les déflecteurs de chaleur et placer les plaques de cuisson. Laisser le dôme ouvert environ 10 minutes et ensuite le fermer.
4. Ouvrir l'évent inférieur seulement de 2 pouces. Fermer entièrement l'évent supérieur et tourner la 'Daisy Wheel' (buse) jusqu'à ce que la température de votre barbecue atteigne les 225–275°F. Faire les ajustements voulus ou requis en ouvrant ou fermant la 'Daisy Wheel' (buse) et si la température demeure trop élevée, fermer l'évent inférieur d'un autre ¼ pouce à ½ pouce.
5. Attendre que la fumée épaisse et blanche se dissipe avant de commencer à cuisiner. Dès que votre barbecue a atteint sa bonne température, placer vos aliments sur la plaque et fermer le dôme.

Porc Effiloché Fumé Barbecue

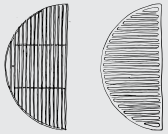
Préparation : 30 à 60 minutes	Cuisson : 8 à 10 heures	Surface : Plaque de cuisson en acier inoxydable ou en fonte

1 Remplir votre barbecue de 2 ou 3 morceaux de bois de fumage à saveur de noyer et le préchauffer à 250°F. Configurer le système de cuisson flexible Divide & Conquer en plaçant les déflecteurs de chaleur au niveau inférieur et les plaques de cuisson au niveau supérieur.

2 Rincer et égoutter l'épaule de porc Boston. Combiner les ingrédients de la marinade à frotter et l'appliquer généreusement sur tous les côtés de la viande. Laisser reposer sur le comptoir pendant que le barbecue préchauffe.

3 Placer la viande au centre du barbecue. Laisser cuire jusqu'à ce que la température interne dans le centre de la viande atteigne 200°F. En moyenne, le temps de cuisson est de 1 heure ½ par livre. Ensuite, retirer du barbecue et laisser reposer non-couvert sur le comptoir pendant 10 à 15 minutes. Emballer doublement la viande dans du papier d'aluminium, la placer dans le réfrigérateur et la laisser reposer de 1 à 5 heures.

4 Retirer la viande de l'aluminium. Retirer l'os, effilocher la viande avec une fourchette et servir. Savourez-la avec grand plaisir!



INGRÉDIENTS

6 à 7 livres d'épaule de porc Boston non désossée

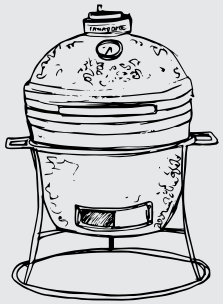
Marinade à frotter ('Dry Rub') :

¼ tasse de sel
¼ tasse de sucre
1 cuillère à table de paprika
1 cuillère à table de poivre noir
2 cuillères à thé de poudre d'onion
1 cuillère à thé de poudre d'ail

Vue d'Ensemble du Joe Junior

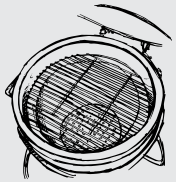
SAVEUR INÉGALÉE TRANSPORTÉE AVEC VOUS

Le Joe Junior est un barbecue portatif innovateur conçu en version miniature, pesant seulement 68 livres, et possédant des poignées commodes conçues pour faciliter le transport lors de vos pique-niques, partys de piscine, voyages, et plus encore. Vos aliments préférés pourront être grillés, fumés, rôtis et cuits parfaitement et à votre gout. Vous apprécierez à coup sûr la saveur de feu de bois chez vous ou sur la route.



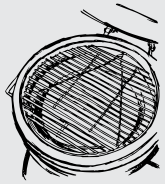
PRINCIPES ESSENTIELS APPLICABLES

Les principes essentiels et les techniques mentionnés dans ce guide s'appliquent au Joe Junior, à quelques exceptions près, dont les configurations. Le système de cuisson flexible Divide & Conquer® et le bac à cendres coulissant ne sont pas inclus avec ce barbecue. Il comprend un support de cuisson standard, un déflecteur de chaleur et une grille de cuisson.



A

A Le Joe Junior peut être configuré pour un grillage direct en plaçant la grille de cuisson directement sur le dessus de l'anneau de feu.



B

B Il peut être configuré pour une cuisson indirecte, comme fumer, rôtir et cuire en installant le déflecteur de chaleur au niveau inférieur du support de cuisson et la grille de cuisson au niveau supérieur.

Installation du Barbecue

DÉBALLER VOTRE BARBECUE

1 Couper les bandes de plastique et retirer les panneaux de côté et du dessus du conteneur.

2 Soulever la partie supérieure du chariot et retirer le plastique à partir du dessus du barbecue.

3 Ouvrir le dôme et retirer les composantes intérieures du barbecue. Manipuler les parties internes en céramique avec soin.

BARBECUE KAMADO JOE AVEC CHARIOT

1 Soulever le barbecue pour le sortir du conteneur et le déposer. En raison du poids de ce barbecue, nous recommandons d'assigner deux personnes à cette tâche. Ne PAS soulever le barbecue par les supports des tablettes latérales. Utiliser la charnière arrière et l'ouverture de l'évent inférieur (devant) comme points de levage.

2 Retirer le plastique à partir de la base du chariot.

3 Verrouiller les roues de la partie inférieure du chariot. Assembler les deux pièces du chariot avec les vis en acier inoxydable fournies. Vous trouverez ces vis fixées avec du tape et enroulées dans du plastique sur la partie inférieure du chariot.

4 Avec la même technique de levage utilisée précédemment, soulever le barbecue et l'insérer dans le chariot. Ajuster le barbecue de façon à ce que l'évent inférieur fasse face à l'avant du chariot. Le devant du chariot est le côté avec les deux roues verrouillables.

BARBECUE AUTOPORTANT AVEC TABLE

1 Placer les trois pattes du barbecue sur la tablette inférieure de la table pour former un triangle avec le seul point de levage étant à l'arrière de la table. Les deux autres pattes doivent être placées juste à gauche et à droite de l'évent inférieur du devant du barbecue.

2 Placer le barbecue délicatement dans la table et ajuster la patte. Manipuler le barbecue avec soin pour éviter d'endommager la surface de la table. Nous recommandons d'assigner deux personnes à cette tâche.

Assemblage Interne

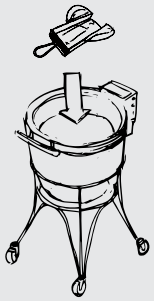
Notre dernière innovation à l'architecture interne de votre Kamado Joe est notre nouvelle cuve AMP. Le système de cuisson flexible Divide & Conquer® et le bac à cendres coulissant créent les conditions internes parfaites nécessaires pour obtenir de meilleurs résultats dans le fonctionnement et une meilleure saveur. La conception d'un meilleur barbecue débute par des étapes faciles et les pièces énumérées ci-dessous.

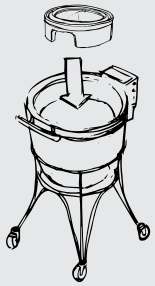
ASSEMBLAGE

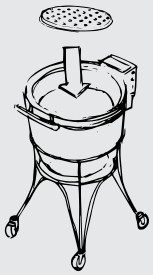
1 Ouvrir le dôme et placer le bac à cendres coulissant dans le fond du barbecue de façon à ce que la poignée s'aligne avec l'ouverture de l'évent inférieur.

2 Placer la base de la cuve sur le bac à cendres coulissant en alignant l'ouverture de la base avec la poignée du bac à cendres.

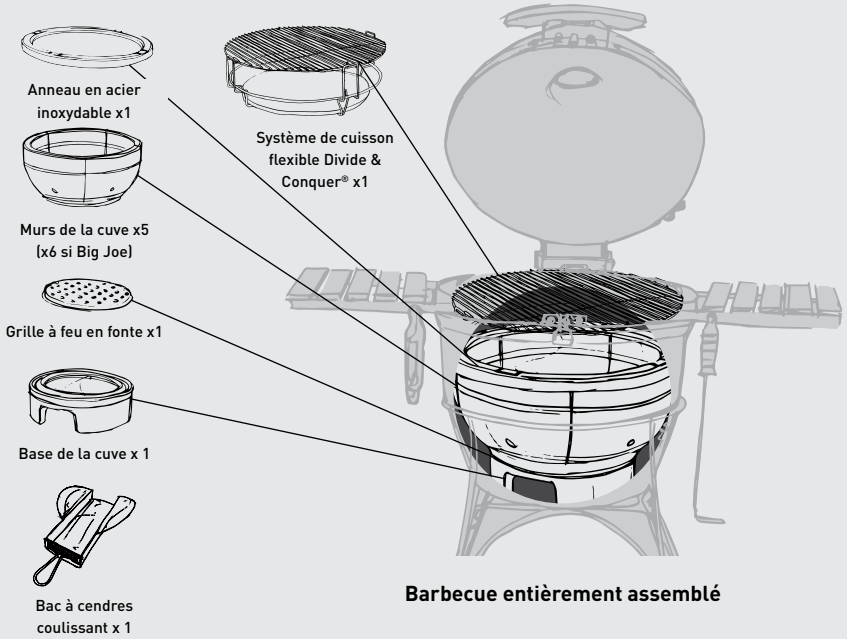
3 Installer la grille à feu en fonte sur la base. Remarque : le côté rainuré de la grille à feu doit être orienté vers le bas.







PIÈCES

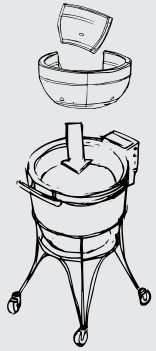


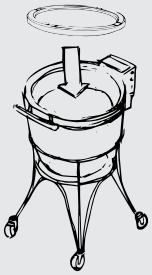
Barbecue entièrement assemblé

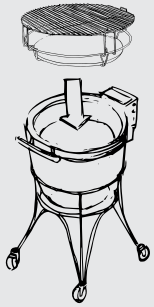
4 Commencer à construire les murs de la cuve. Placer chaque pièce sur la base de la cuve. Remarque : les pièces vont s'appuyer contre le mur intérieur de la base du barbecue.

5 En utilisant le trou dans chaque pièce, tirer vers le centre pour assembler le tout sous le rebord extérieur de l'anneau en acier inoxydable. Répéter cette étape pour chaque pièce jusqu'à ce que la cuve soit sécure.

6 Placer le système de cuisson flexible Divide & Conquer® sur l'anneau en acier inoxydable. Remarque : le support du système de cuisson flexible doit s'assembler sur les coches de l'anneau.







Ajustement de la Charnière 'Air Lift' du Classic Joe

La charnière 'Air Lift' de votre Classic Joe est déjà préajustée pour vous offrir équilibre et stabilité. Pour tout ajustement supplémentaire convenant mieux à vos préférences personnelles, veuillez suivre ces instructions.

Attention : La charnière 'Air Lift' est sous haute tension.

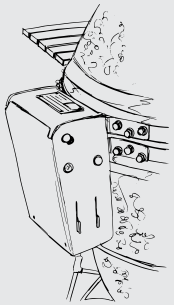
CLASSIC JOE

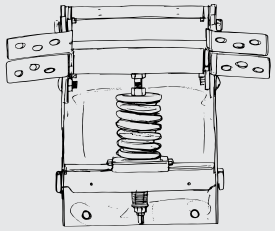
1 Ouvrir le dôme de votre Classic Joe.

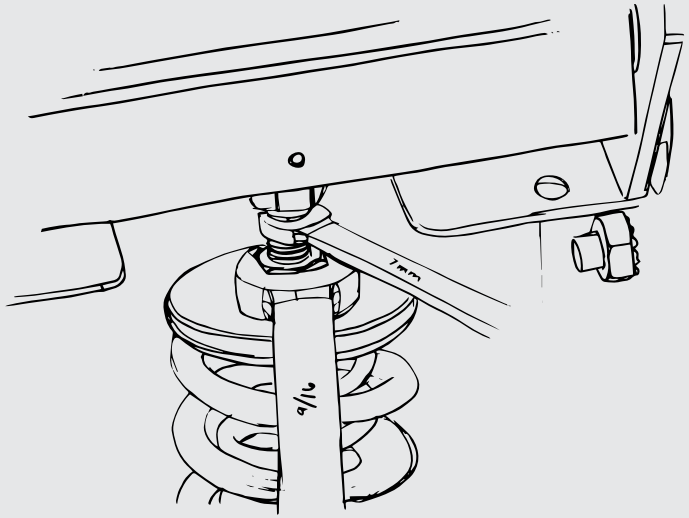
2 Placer la clé anglaise de 7 mm sur les parties plates sur la vis (voir l'encart 1). Si votre barbecue ne possède pas de parties plates, placer plutôt une clé à douille de 7 mm sur l'embout inférieur de la vis (voir l'encart 2).

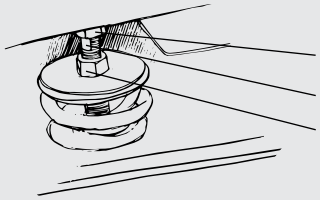
3 Placer la clé de 9/16 po sur l'écrou du dispositif de retenue du ressort (voir l'encart 1).

4 Pour rendre le dôme plus facile à soulever, tenir la clé anglaise de 7 mm stationnaire et tourner la clé de 9/16 po dans le sens horaire des aiguilles d'une horloge, tel qu'illustré. Retirer les clés et contrôler l'action du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Si vous voulez rendre le dôme plus lourd, tourner l'écrou dans l'autre sens. Encore une fois, retirer les clés et contrôler l'action du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Ne pas ajuster l'écrou afin qu'il entre en contact avec l'écrou situé sous le connecteur (voir l'encart 1).







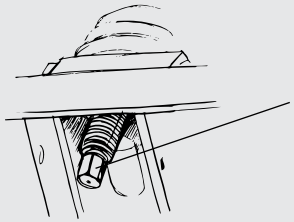


Encart 1

Écrou sous le connecteur

Parties plates de la vis

Écrou pour l'ajustement du dispositif de retenue du ressort



Encart 2

Embout hexagonal pour la clé à douille de 7 mm

OUTILS REQUIS : CLÉ OUVERTE DE 7 MM (9/32 PO) OU CLÉ À DOUILLE DE 7 MM (9/32 PO), TOUT DÉPENDANT DU MODÈLE ET CLÉ OUVERTE DE 9/16 PO (OU CLÉ OUVERTE DE 14 MM POURRAIT AUSSI FONCTIONNER)

Ajustement de la Charnière 'Air Lift' du Big Joe

La charnière 'Air Lift' de votre Big Joe est déjà préajustée pour vous offrir équilibre et stabilité. Pour tout ajustement supplémentaire convenant mieux à vos préférences personnelles, veuillez suivre ces instructions.

Attention : La charnière 'Air Lift' est sous haute tension.

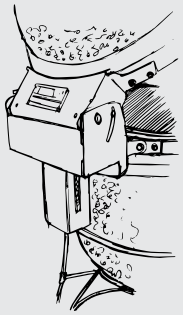
BIG JOE

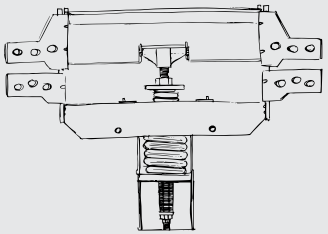
1 Ouvrir le dôme de votre Big Joe.

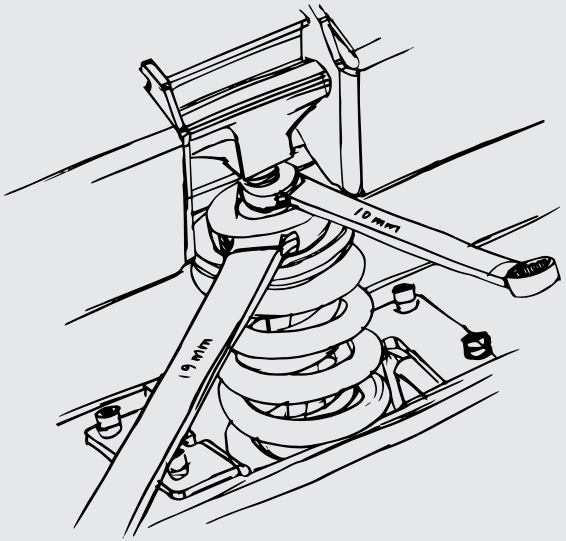
2 Placer la clé anglaise de 10 mm sur les parties plates sur la vis (voir l'encart 1). Si votre barbecue ne possède pas de parties plates, placer plutôt une clé à douille de 7 mm sur l'embout inférieur de la vis (voir l'encart 2).

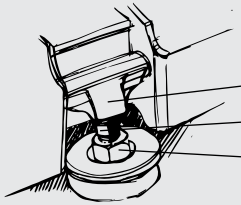
3 Placer la clé de 19 mm sur l'écrou du dispositif de retenue du ressort (voir l'encart 1).

4 Pour rendre le dôme plus facile à soulever, tenir la clé anglaise de 10 mm (ou 7 mm) stationnaire et tourner la clé de 19 mm dans le sens horaire des aiguilles d'une horloge, tel qu'illustré. Retirer les clés et contrôler l'action du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Si vous voulez rendre le dôme plus lourd, tourner l'écrou dans l'autre sens. Encore une fois, retirer les clés et contrôler l'action du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Ne pas ajuster l'écrou afin qu'il entre en contact avec l'écrou situé sous le connecteur (voir l'encart 1).







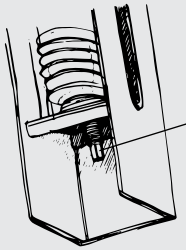


Encart 1

Connecteur

Parties plates de la vis

Écrou pour l'ajustement du dispositif de retenue du ressort



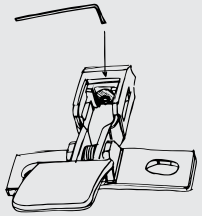
Encart 2

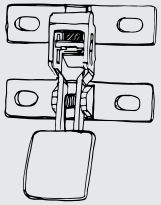
Embout hexagonal pour la clé à douille de 7 mm

OUTILS REQUIS : CLÉ OUVERTE DE 10 MM OU CLÉ À DOUILLE DE 7 MM (OU 9/32 PO) TOUT DÉPENDANT DU MODÈLE ET CLÉ OUVERTE DE 19 MM (OU ¾ PO)

Ajustement du Loquet

Le loquet de votre Big Joe ou Classic Joe est déjà préréglé pour un joint d'étanchéité ultra serré. Utiliser ces instructions si un ajustement est nécessaire.





BIG JOE ET CLASSIC JOE

Pour serrer ou desserrer le loquet, utiliser une petite clé Allen et l'entretoise, le petit tube en métal se retrouvant dans le sac avec le guide de l'utilisateur. Ajuster la vis de réglage pour abaisser la plaque du loquet et ajouter l'entretoise. Une fois fait, réinstaller la plaque du loquet en serrant la vis de réglage.

Information de Sécurité

CHARNIÈRE

Ne pas tenter de démonter la charnière de votre barbecue sans le matériel approprié. Si vous avez besoin de démonter cette charnière pour remplacer le dôme en céramique ou la base, veuillez contacter Kamado Joe au (877) 215-6299 et nous vous fournirons le matériel approprié pour placer sécuritairement la charnière en position de fermeture pour le démontage. Si vous tentez d'utiliser la charnière comme point de levage, saisir la charnière près du point d'ancrage et/ou des bandes. Uniquement des ajustements mineurs au poids du dôme devraient être faits conformément aux instructions des pages 27 à 30.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Un auto-nettoyage avec le cycle de chaleur naturelle est recommandé. Ne pas utiliser de nettoyants à base de produits chimiques sur le joint d'étanchéité. Si c'est absolument nécessaire, essuyer doucement tout déversement ou l'humidité. Ne pas frotter ou abraser le joint pendant le nettoyage. Un frottage excessif peut causer de l'usure.

Nettoyage et Entretien

Nous avons conçu et fabriqué votre barbecue Kamado Joe avec des matériaux de qualité pour vous offrir un entretien et un nettoyage minimes. Aussi, le bac à cendres coulissant breveté rend l'entretien entre les cuissons facile. Nous vous suggérons de faire la procédure facile d'entretien et nettoyage régulièrement et de protéger votre barbecue Kamado Joe des éléments avec une housse.

NETTOYAGE D'ENTRETIEN

1 Ajouter du charbon de bois et allumer votre barbecue en utilisant un ou deux allumeur(s).

2 Installer le support du système de cuisson flexible Divide & Conquer® avec le support (accessoire) sur le dessus du barbecue et les deux déflecteurs de chaleur sur le support (accessoire).

3 Ouvrir complètement les évents supérieur et inférieur et laisser la température à l'intérieur du barbecue s'élever à 600°F (315°C) avec le dôme fermé.

4 Maintenir la température à autour de 600°F (315°C) pendant 15 à 20 minutes.

5 Fermer complètement l'évent inférieur, attendre un autre 15 à 20 minutes et fermer l'évent supérieur.

Cette procédure d'auto-nettoyage brûlera tout résidu indésirable logé à l'intérieur du barbecue et sur les déflecteurs de chaleur. Avant de cuisiner à nouveau, brosser la plaque de cuisson avec une brosse à gril standard. Utiliser une brosse à poil souple sur les pièces en céramique et les déflecteurs de chaleur pour enlever les résidus. Si les déflecteurs de chaleur deviennent sales lors d'une utilisation normale, les retourner afin que le côté sale soit vers le bas pendant la prochaine cuisson et la chaleur auto-nettoiera ce côté.

NETTOYAGE ANNUEL

Une ou deux fois l'an, vous devriez faire un plus gros nettoyage de l'intérieur du barbecue. Retirer les composantes internes et retirer les débris résiduels recueillis entre le corps du barbecue et les composantes internes. Utiliser une brosse à poil souple en plastique pour nettoyer la surface intérieure de céramique. Vider ou aspirer les débris du fond du barbecue avant de replacer les composantes internes.

Conçu pour Durer à Vie

Garantie à Vie Limitée sur les Pièces en Céramique
Kamado Joe garantit que les pièces en céramique utilisées dans les barbecues et fumoirs Kamado Joe sont exemptes de défauts de matériel et de fabrication tant et aussi longtemps que le propriétaire d'origine possède le barbecue.

Garantie de 5 Ans sur les Pièces en Métal
Kamado Joe garantit que les pièces en métal et en fonte utilisées dans les barbecues et fumoirs Kamado Joe sont exemptes de défauts de matériel et de fabrication pour une période de 5 ans.

Garantie de 3 Ans sur les Déflecteurs de Chaleur et la Plaque à Pizza
Kamado Joe garantit que la structure des déflecteurs de chaleur et de la plaque de céramique, ainsi que la plaque à pizza utilisés dans les barbecues et fumoirs Kamado Joe sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pour une période de 3 ans.

Garantie de 1 An sur le Thermomètre et les Joints
Kamado Joe garantit que le thermomètre et les joints utilisés dans les barbecues et fumoirs Kamado Joe sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pour une période de 1 an.

Quand Débute la Couverture de Garantie?
La couverture de garantie commence à la date originale de l'achat et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour appliquer cette garantie, vous devez enregistrer votre barbecue. Si une défectuosité de matériel et de fabrication est découverte durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Kamado Joe remplacera ou réparera, à notre seule discrétion, la composante défectueuse sans frais pour la même composante. Cette garantie ne s'applique pas la main-d'œuvre ou tout autre cout associé au service, à la réparation ou au fonctionnement du barbecue. Kamado Joe paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.

Exclusions de la Couverture
Cette garantie ne s'applique pas au dommage causé par l'abus ou l'utilisation du produit à d'autres usages que ceux pour lesquels le barbecue a été conçu, au dommage causé par une mauvaise utilisation ou installation, par un assemblage ou entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou catastrophes naturelles, aux dommages causés par des ajustements ou calibrations non autorisés ou aux dommages durant le transport. Cette garantie ne couvre pas le dommage résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou de changements dans l'apparence du barbecue qui n'affectent pas sa performance.

Cette garantie limitée exclusive et remplace toute autre garantie, écrite ou orale, expresse ou implicite, incluant, mais ne se limitant pas, à la garantie de qualité marchande ou d'adéquation pour un usage particulier. La durée de toutes garanties implicites, incluant toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation pour un usage particulier, est expressément limitée à la durée de la période de garantie pour la composante applicable. *Certains états ne permettent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, donc les limitations ci-dessus peuvent ne pas vous concerner.

Le recours exclusif du propriétaire pour la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite sera limité au remplacement, tel que spécifié par la présente garantie. Kamado Joe ne sera tenu responsable en aucun cas des dommages fortuits, consécutifs ou spéciaux. * Certains états ne permettent pas les exclusions ou les limitations de dommages fortuits, consécutifs ou spéciaux, donc les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas vous concerner.

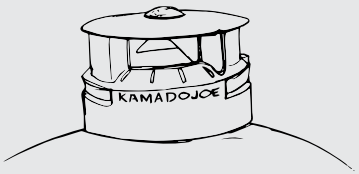
Annulation de la Garantie
L'achat de tout produit Kamado Joe chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un An détaillant non autorisé est défini comme étant, mais ne se limitant pas, aux remises des clubs, aux magasins à grande surface et tout autre détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Kamado Joe pour vendre les produits.

Vous pouvez consulter notre site Web à l'adresse **kamadojoe.com** pour obtenir plus d'informations sur la garantie et le service.

Allumez votre Barbecue, Détendez-vous et Passez un Agréable Moment!

Nous vous remercions d'avoir choisi Kamado Joe! Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre communauté sans cesse croissante de cuisiniers Kamado. Nous sommes confiants que nous avons créé le meilleur appareil de cuisson de style Kamado au monde et nous voulons nous assurer que vous ressentirez la même chose. N'hésitez pas à contacter notre équipe d'experts si vous avez des questions, des commentaires ou parlez-nous de vos préoccupations. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

VOUS POUVEZ NOUS REJOINDRE :
EN LIGNE, À KAMADOJOE.COM
PAR TÉLÉPHONE, AU (877) 215-6299
OU PAR COURRIEL, À CONTACT@KAMADOJOE.COM



Pour plusieurs personnes, le style de cuisson Kamado est devenu une passion.

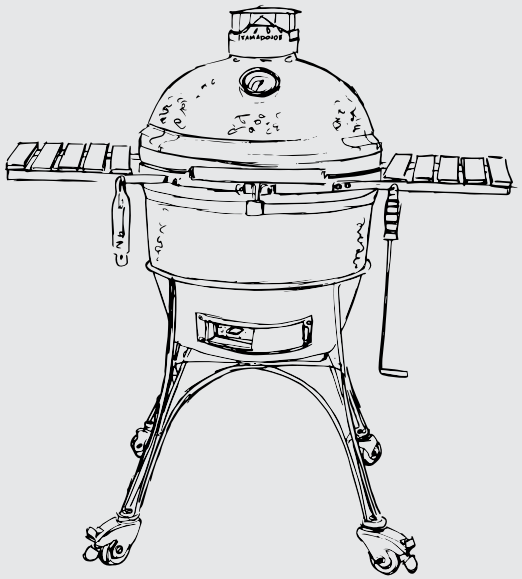
C'est plus qu'une façon de cuisiner, c'est une façon de passer du temps avec ceux que nous aimons, d'explorer de nouvelles saveurs et de connecter avec des gens partout dans le monde. Les possibilités d'exploration et d'expérimentation, c'est-à-dire les techniques, les recettes, les leçons sont presqu'infinies. Nous espérons que vous apprécierez l'aventure!

SE RASSEMBLER

Ce guide vous équipera avec les connaissances fondamentales dont vous aurez besoin pour faire de magnifiques cuissons, mais nous vous invitons à nous rejoindre ainsi que d'autres amateurs Kamado en ligne et sur les médias sociaux pour d'innombrables conseils, idées, recettes, techniques et même se faire remarquer (démonstrations, photos, etc.).

Si vous voulez apprendre les bases ou approfondir votre technique, notre canal Kamado Joe sur YouTube est le meilleur endroit pour débuter. Si vous voulez débattre des subtilités des bois de fumage, vous trouverez certainement des âmes-sœurs sur nos forums. Si vous voulez juste profiter de votre barbecue Kamado éternellement, consultez nos canaux sociaux et assurez-vous de marquer ('tagger') vos propres publications avec **#kamadojoe.**

Nous avons hâte de vous voir cuisiner! Allumez votre barbecue pour passer d'agréables moments avec votre famille et vos amis!



Guide de Démarrage Rapide

MISE EN SERVICE

1. Ajouter du charbon de bois à votre barbecue et l'allumer en utilisant un ou deux allume-feu.
2. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes avec l'évent inférieur entièrement ouvert.
3. Fermer le dôme.
4. Commencer à fermer les évents supérieur et inférieur lorsque la température du dôme sera à 50°F de votre température-cible.

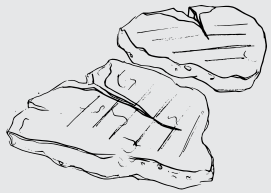
MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

Pour baisser la température, diminuer le débit d'air du barbecue en fermant les évents. À l'inverse, augmenter la température en les ouvrant. Les ajustements des évents ne sont pas immédiats; allouer 10 à 15 minutes pour que le changement prenne effet. Votre barbecue peut prendre un certain temps pour chauffer entièrement, étant donné que la céramique retient trop bien la chaleur. Donner 20 minutes à 1 heure pour stabiliser la température avant de commencer à cuisiner.

REFROIDISSEMENT DU BARBECUE

1. Lorsque vous avez fini de cuisiner, fermer entièrement l'évent inférieur.
2. Dès que la température sera tombée en-dessous de 400°F, fermer l'évent supérieur presqu'entièrement, mais laisser une petite fente.
3. NE PAS couvrir le barbecue si le dôme est encore chaud.

POUR DIMINUER LA TEMPERATURE, FERMER LES ÉVENTS. POUR L'AUGMENTER, OUVRIR LES ÉVENTS.



GUIDE DE TEMPÉRATURE RAPIDE

Températures approximatives pour les techniques de cuisson.

GRILLER	400–600˚F
SAISIR	500–750˚F
CUIRE	300–750˚F
ROTIR	300–450˚F
FUMER	225–275˚F

MISE EN GARDE

DÉPRESSURISATION
Lorsque vous cuisinez au-dessus de 350°F, ouvrir le barbecue avec précaution (ou le dépressuriser) chaque fois que vous soulevez le dôme pour éviter le retour de flamme.

LIQUIDES
NE PAS renverser des liquides à l'intérieur ou sur le barbecue pendant qu'il est chaud.

TABLETTES DE CÔTÉ
NE PAS déposer des aliments chauds sur les tablettes de côté.

ÉTINCELLES
Portez attention aux étincelles et aux braises lorsque vous utilisez le barbecue sur une terrasse en bois.

PENDANT LE FONCTIONNEMENT
NE PAS laisser votre barbecue sans surveillance si le dôme est ouvert.

ALLUMEZ LE FEU,

DÉTENDEZ-VOUS ET PASSEZ UN AGRÉABLE MOMENT!