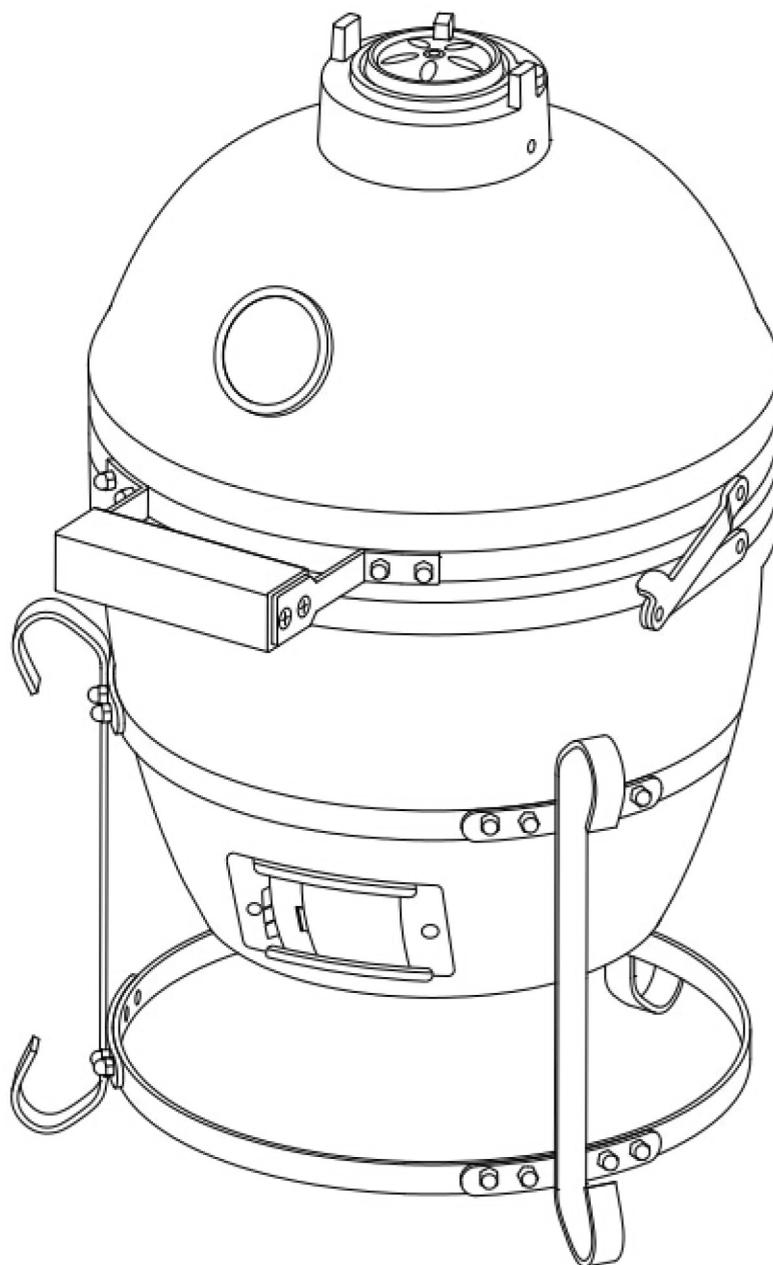


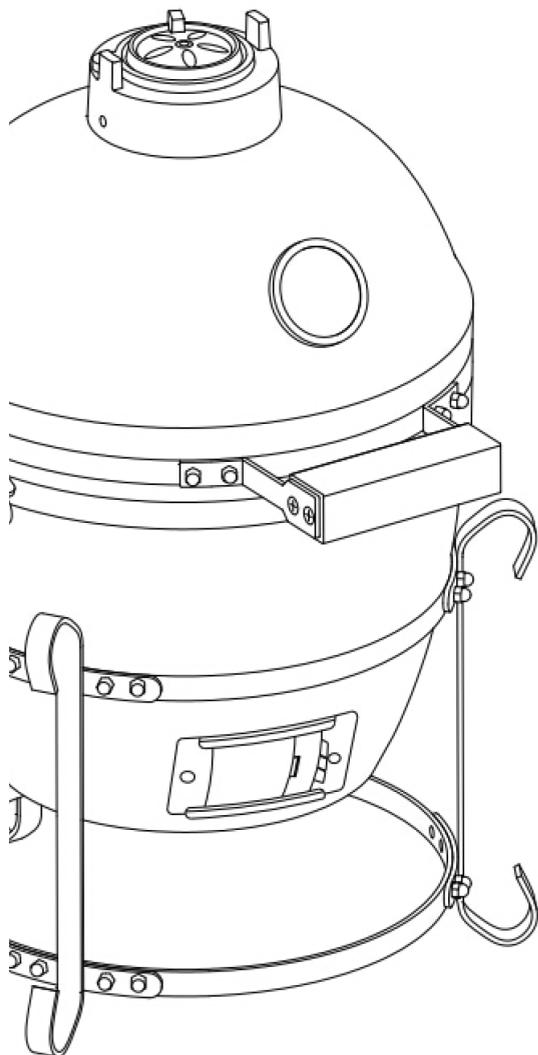
13" KAMADO

Gril et Fumoir



GUIDE D'UTILISATION - À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

IMPORTANT – Retirez tout l'emballage avant l'utilisation et veillez à conserver ce manuel d'instructions. Ces instructions font partie intégrante du produit. Tenez compte de toutes les mises en garde contenues dans ce manuel. Veuillez lire les instructions en entier et garder le manuel pour consultation future. Ce manuel devrait être rangé au même endroit que l'appareil. Ce produit est pour une utilisation domestique **SEULEMENT** et ne devrait pas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.



GARANTIE VIEMOI

Garantie de 5 ans sur les pièces en céramique

Viemoi garantit que toutes les pièces de céramique du grill et fumoir Kamado sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication pour une période de cinq (5) ans.

Garantie de 3 ans sur les pièces en métal

Viemoi garantit que toutes les pièces en métal et en fonte du grill et fumoir Kamado sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication pour une période de trois (3) ans.

Garantie de 1 an sur le thermomètre, les pièces en bois et les joints d'étanchéité

Viemoi garantit que le thermomètre, les pièces en bois et les joints d'étanchéité du grill et fumoir Kamado sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an.

Procédures de remboursement :

Contactez votre **détaillant autorisé VIEMOI**. Ayez en main votre **preuve d'achat** ou une copie électronique de votre reçu d'achat. Si nécessaire, vous devrez être en mesure de fournir une photographie qui montre clairement l'appareil et la pièce défectueuse. **VIEMOI** se réserve le droit de rembourser ou de fournir la pièce de rechange. Le client sera responsable d'acquitter les frais de livraison.

ENTRETIEN ET UTILISATION SÉCURITAIRE

À PROPOS DU KAMADO

Des archéologues ont découvert un grand récipient d'argile datant de 4000 ans qui était vraisemblablement l'ancêtre du Kamado qui a beaucoup évolué depuis: il a aujourd'hui un couvercle amovible, un aérateur pour mieux contrôler la chaleur et le combustible principal est passé du bois au charbon de bois. Au Japon, le Mushikamado était un récipient rond en argile muni d'un couvercle en forme de dôme qui servait à faire cuire le riz. Le nom 'Kamado' est un terme japonais qui signifie 'four' ou 'cuisinière'. Les Américains ont adopté le mot 'Kamado' qui est devenu avec le temps le terme générique pour désigner ce style d'appareil de cuisson en céramique.

Ces appareils de cuisson sont très polyvalents. Ils sont non seulement utilisés pour griller et fumer les aliments, mais également pour cuire aisément de la pizza, du pain et des biscuits. Leur excellente rétention de la chaleur leur permet d'atteindre et de maintenir des températures élevées par un contrôle précis de circulation d'air grâce aux aérateurs supérieur et inférieur. Les températures élevées sont idéales pour la cuisson rapide des hamburgers et des saucisses alors qu'une basse température permet de cuire de plus grosses pièces de viande pendant plus longtemps. Pourquoi ne pas ajouter des copeaux de bois ou même des copeaux de bois aromatisés pour rendre vos viandes encore plus savoureuses?

MISES EN GARDE – ATTENTION!

- Cet appareil est conçu pour être utilisé À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. **NE PAS** utiliser à l'intérieur.
- **TOUJOURS** maintenir les animaux et les enfants à une distance sécuritaire pendant l'utilisation.
- **NE JAMAIS** laisser les flammes sans surveillance.
- **RISQUE** d'empoisonnement au monoxyde de carbone. – **NE JAMAIS** allumer ou laisser l'appareil allumé ou le laisser refroidir dans un espace clos.
- **NE PAS** utiliser dans une tente, dans une roulotte, dans une voiture, dans une cave, dans un grenier ou sur un bateau.
- **NE PAS** utiliser sous un auvent, sous un parasol ou dans un pavillon de jardin.
- **DANGER D'INCENDIE** – de la braise chaude peut s'échapper en cours d'utilisation.
- **ATTENTION - NE PAS UTILISER** d'essence, de solvant, combustible à briquet, d'alcool ou tout autre produit chimique pour allumer ou rallumer le feu. N'utilisez que des allume-feu en conformité avec EN1860-3.
- Il est fortement recommandé d'utiliser des morceaux de charbon de bois dans votre Kamado. Ils brûlent plus longtemps et produisent moins de cendres pouvant restreindre la circulation d'air.
- **N'UTILISEZ PAS DE BRIQUETTES DE CHARBON AVEC CET APPAREIL.**
- **IMPORTANT:** quand la température de l'appareil est élevée, il est essentiel de lever le couvercle doucement pour permettre à l'air d'entrer de manière sécuritaire afin de prévenir tout refoulement ou embrasement qui pourraient causer des blessures.
- Suivez **TOUJOURS** les **INSTRUCTIONS DE CUISSON DES ALIMENTS** à la page 5 de ce manuel.
- **NE PAS UTILISER** le Kamado sur du revêtement ou toute autre surface comme de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.
- Assurez-vous que le Kamado est placé à au moins deux mètres de tout objet inflammable.
- **NE PAS UTILISER** le Kamado comme appareil de chauffage.
- **ATTENTION:** l'appareil va devenir très chaud. **NE PAS** le déplacer en cours d'utilisation.
- **PORTEZ TOUJOURS** des gants résistants à la chaleur pour toucher à la céramique chaude ou à la surface de cuisson.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Avant chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est usé ou endommagé et remplacez-le si nécessaire.

PRÉPARER LE KAMADO

- Pour allumer le feu, enroulez du papier journal avec quelques morceaux d'allume-feu sur la plaque de charbon de bois (7) au fond du Kamado puis placez deux ou trois poignées de copeaux de charbon de bois sur le papier journal.
- **NE PAS** utiliser d'essence, de solvant, combustible à briquet, d'alcool ou tout autre produit chimique pour allumer ou rallumer le feu.
- Ouvrez l'aérateur du bas et allumez le papier journal avec un briquet à longue portée ou avec des allumettes de sûreté.
- **NE PAS** mettre trop d'allume-feu; si le feu est trop intense, il pourrait endommager le Kamado.
- Attendez que tout l'allume-feu soit complètement brûlé puis éteint.
- Si les premiers feux sont trop intenses, ils pourraient endommager le joint d'étanchéité en feutre avant qu'il n'ait pu s'ajuster correctement.
- Vérifiez le niveau de serrage des fixations après la première utilisation. L'anneau de métal qui relie le couvercle à la base risque de s'agrandir à cause de la chaleur et pourrait se desserrer. Il est recommandé de le vérifier et de le resserrer avec une clé.
- Vous pouvez maintenant utiliser votre Kamado.

ÉTEINDRE L'APPAREIL

- Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du combustible, fermez tous les aérateurs ainsi que le couvercle. Le feu s'éteindra tout seul.
- **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre le charbon de bois; cela pourrait endommager la céramique du Kamado.

ENTRETIEN ET UTILISATION SÉCURITAIRE

REMISAGE

- Si vous laissez votre Kamado dehors lorsque vous ne l'utilisez pas, couvrez-le d'une housse pour le protéger de la pluie.
- La plaque de cuisson chromée **NE VA PAS** au lave-vaisselle. Utilisez plutôt un détergent doux et de l'eau tiède pour la nettoyer.
- Bloquez les roulettes en poussant le levier vers le bas pour éviter que l'appareil ne bouge en cours d'utilisation.
- Il est recommandé de couvrir et d'entreposer le Kamado dans un garage ou dans un cabanon pendant l'hiver pour une meilleure protection.

NETTOYAGE

- Le Kamado est autonettoyant. Faites chauffer à 260°C pendant 30 minutes. Cela brûlera tous les aliments et les débris.
- **NE PAS** utiliser d'eau ou tout autre produit de nettoyage à l'intérieur de votre Kamado. Les parois poreuses absorberont le liquide et cela pourrait le faire craquer. S'il y a trop de suie, utilisez une brosse métallique ou le retire-cendre (non inclus) pour gratter les restes carbonisés avant la prochaine utilisation.
- Pour laver les grilles, utilisez un nettoyant non abrasif lorsque l'appareil est complètement refroidi.
- Pour nettoyer l'extérieur, attendez que le Kamado soit complètement refroidi et utilisez un linge humide et un détergent doux.

MAINTENANCE

Resserrez les courroies et huilez la charnière deux fois par année ou plus au besoin.

ALLUMAGE, UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Assurez-vous que le Kamado est posé sur une surface plate, à niveau, résistante à la chaleur et loin d'objets inflammables.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de deux mètres au-dessus de l'appareil ainsi qu'un dégagement minimum de deux mètres entre le Kamado et les objets qui l'entourent.
- Pour allumer le feu, enroulez du papier journal avec quelques morceaux d'allume-feu sur la plaque dans le fond du Kamado. Puis mettez une ou deux poignées de copeaux de charbon de bois sur le papier journal.

- **NE PAS** utiliser d'essence, de solvant, combustible à briquet, d'alcool ou tout autre produit chimique pour allumer ou rallumer le feu.
- Ouvrez l'aérateur du bas et allumez le papier journal avec un briquet à longue portée ou avec des allumettes de sûreté. Une fois le feu allumé, laissez l'aérateur du bas et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il y ait un petit lit de braise.
- Laissez le charbon de bois chauffer jusqu'à ce qu'il devienne rouge au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le Kamado.
- **NE PAS** faire cuire d'aliments avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendre.
- Il est recommandé de ne pas attiser ou tourner le charbon de bois une fois allumé. Ceci permet aux copeaux de mieux brûler et de manière plus uniforme.
- Une fois allumé, utilisez **SEULEMENT** des gants résistants à la chaleur pour toucher à la céramique chaude ou à la surface de cuisson.
- Référez-vous au guide de cuisson ci-dessous pour les températures et les durées de cuisson.

GUIDE DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

- Allumez les copeaux de charbon de bois tel que décrit dans les instructions ci-dessus. **NE PAS** bouger ou attiser le charbon de bois une fois allumé.
- Ouvrez l'aérateur du bas et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il y ait un petit lit de braise.
- Surveillez votre Kamado jusqu'à obtention de la température désirée. Référez-vous au guide de températures de cuisson à la page 6.
- Fermez complètement l'aérateur du bas afin de maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à faire cuire des aliments dans votre Kamado.
- **IMPORTANT:** quand l'appareil est à une température élevée et que vous ouvrez le couvercle, vous devez le faire doucement pour permettre à l'air d'entrer lentement de manière sécuritaire pour éviter un refoulement ou un embrasement qui pourraient causer des blessures.
- Suivez **TOUJOURS** les **INSTRUCTIONS DE CUISSON** à la page 5 de ce manuel.
- Une fois allumé, utilisez **SEULEMENT** des gants résistants à la chaleur pour toucher à la céramique chaude ou à la surface de cuisson.

ENTRETIEN ET UTILISATION SÉCURITAIRE

GUIDE DE FUMAGE

- Suivez les instructions ci-dessus si vous désirez une cuisson lente.
- Surveillez votre Kamado jusqu'à obtention de la température désirée. Référez-vous au guide de températures de cuisson à la page 6.
- Laissez l'aérateur du bas légèrement ouvert.
- Fermez l'aérateur du haut et vérifiez la température pendant quelques minutes.
- Avec des gants résistants à la chaleur, mettez des copeaux de charbon de bois en forme de cercle sur le charbon chaud.
- Vous êtes maintenant prêt à faire fumer des aliments avec votre Kamado.
- **TRUC:** faites tremper vos copeaux de bois ou vos planches dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger l'opération de fumage.
- **IMPORTANT:** quand l'appareil est à une température élevée et que vous ouvrez le couvercle, faites-le doucement pour permettre à l'air d'entrer lentement de manière sécuritaire pour éviter un refoulement ou un embrasement qui pourraient causer des blessures.
- Suivez **TOUJOURS** les **INSTRUCTIONS DE CUISSON** à la page 5 de ce manuel.
- Une fois allumé, utilisez **SEULEMENT** des gants résistants à la chaleur pour toucher à la céramique chaude ou à la surface de cuisson.

GUIDE DE CUISSON À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE

- Allumez les copeaux de charbon de bois tel que décrit dans les instructions à la page 4.
- Fermez le couvercle et ouvrez complètement l'aérateur du bas.
- Surveillez votre Kamado jusqu'à obtention de la température désirée. Référez-vous au guide de températures de cuisson à la page 6.
- Fermez l'aérateur du haut et vérifiez la température pendant quelques minutes.
- Vous êtes maintenant prêt à faire cuire des aliments dans votre Kamado.
- **IMPORTANT:** quand l'appareil est à une température élevée et que vous ouvrez le couvercle, vous devez le faire doucement pour permettre à l'air d'entrer lentement et de manière sécuritaire pour éviter un refoulement ou un embrasement qui pourraient causer des blessures.
- Suivez **TOUJOURS** les **INSTRUCTIONS DE CUISSON** à la page 5 de ce manuel.

- Une fois allumé, utilisez **SEULEMENT** des gants résistants à la chaleur pour toucher à la céramique chaude ou à la surface de cuisson.

INSTRUCTIONS DE CUISSON DES ALIMENTS

- **NE PAS** faire cuire d'aliments avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendre.
- Veuillez lire et suivre ces conseils quand vous cuisinez avec votre Kamado.
- Lavez-vous toujours les mains avant de manipuler de la viande crue ainsi qu'avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue loin de la viande cuite et des autres aliments.
- Assurez-vous que la surface de cuisson et les ustensiles de cuisson sont propres et sans débris.
- **NE PAS** utiliser les mêmes ustensiles pour les aliments crus et cuits.
- Assurez-vous que la viande est bien cuite avant de la manger.
- **MISE EN GARDE** – manger de la viande crue ou pas assez cuite peut causer un empoisonnement (ex.: des bactéries comme la E. coli).
- Pour réduire le risque, faites des entailles pour vous assurer que la viande est bien cuite.
- **MISE EN GARDE** – si la viande est assez cuite, son jus devrait être clair et on ne devrait pas voir de rose/rouge ni dans le jus ni dans la viande.
- Il est recommandé de précuire les grosses pièces de viande avant de compléter la cuisson sur le Kamado.
- Nettoyez toujours la surface de cuisson et les ustensiles après utilisation.

AJOUT DE COMBUSTIBLE

Le Kamado peut maintenir une température élevée pendant plusieurs heures quand les aérateurs sont fermés. Si vous avez besoin de plus de temps pour la cuisson (ex. : faire rôtir une grosse pièce de viande ou fumer lentement), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois. Ajoutez simplement d'autre charbon de bois et continuez tel que décrit précédemment.

ACCESSOIRES DISPONIBLES

Renseignez-vous auprès de votre marchand autorisé VIEMOI, sur la liste des nombreux accessoires disponibles pour votre Kamado VIEMOI.

GUIDE DE TEMPÉRATURES DE CUISSON

CUISSON LENTE / FUMAGE (110°C-135°C)

**AÉRATEUR
HAUT**



Poitrine de boeuf
Porc effiloché
Poulet entier
Côtes levées
Rôti

**AÉRATEUR
BAS**



2 heures par livre
2 heures par livre
3 à 4 heures
3 à 5 heures
9 heures et plus

GRILLER / RÔTIR (160°C-180°C)

**AÉRATEUR
HAUT**



Poisson
Filet de porc
Morceaux de poulet
Poulet entier
Gigot d'agneau
Dinde
Jambon

**AÉRATEUR
BAS**



15 à 20 minutes
15 à 30 minutes
30 à 45 minutes
1 à 1h30
3 à 4 heures
2 à 4 heures
2 à 5 heures

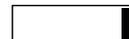
GRILLER (260°C-370°C)

**AÉRATEUR
HAUT**



Bifteck
Côtelettes de porc
Boulettes de viande
Saucisses

**AÉRATEUR
BAS**

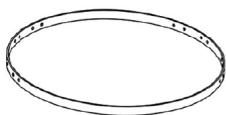


5 à 8 minutes
6 à 10 minutes
6 à 10 minutes
6 à 10 minutes

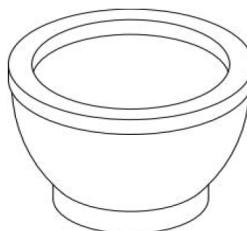
OUVERT ○ FERMÉ ●

Liste des pièces

1 (2x)



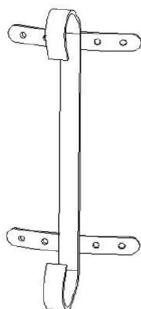
5 (1x)



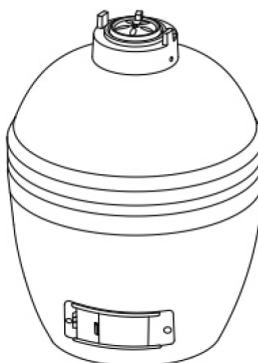
A (24x)



2 (3x)



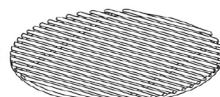
6 (1x)



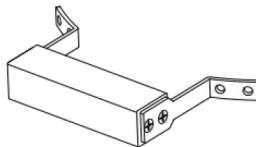
B (24x)



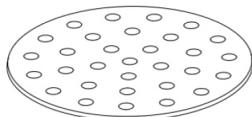
3 (1x)



7 (1x)



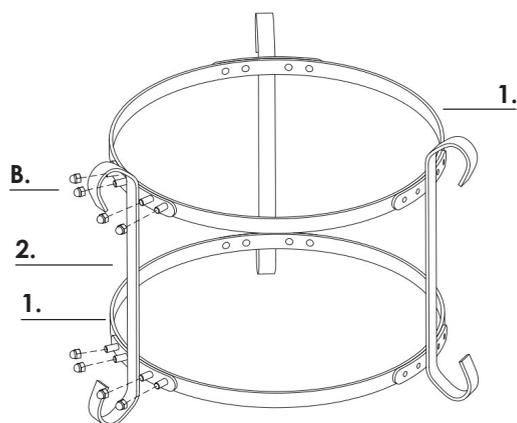
4 (1x)



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

ÉTAPE 1

Placez une des pattes (2) sur les attaches de l'anneau supérieur et inférieur (1). Vissez chaque pièce avec huit vis (A) et huit écrous à tête ronde (B).



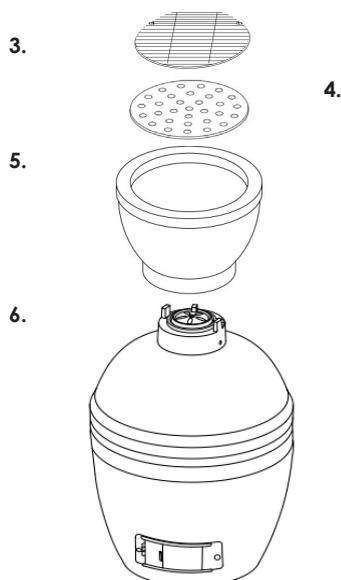
ÉTAPE 2

Alignez ensuite les trous des autres pattes sur les anneaux. Fixez avec les vis (A) et les écrous à tête bombée. (B). Référez-vous au dessin ci-dessus.

ÉTAPE 3

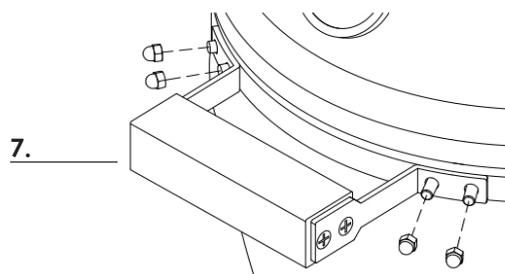
Ajoutez la cuve (5), la plaque à charbon de bois (4) et la grille de cuisson (3) à l'intérieur du Kamado. Référez-vous au dessin ci-dessous.

ÉTAPE 4



ÉTAPE 5

Pour fixer la poignée (7) sur le couvercle du Kamado (6), alignez d'abord les trous de la poignée avec les boulons préfixés dans le couvercle. Fixez la poignée (7) avec quatre écrous à tête bombée.

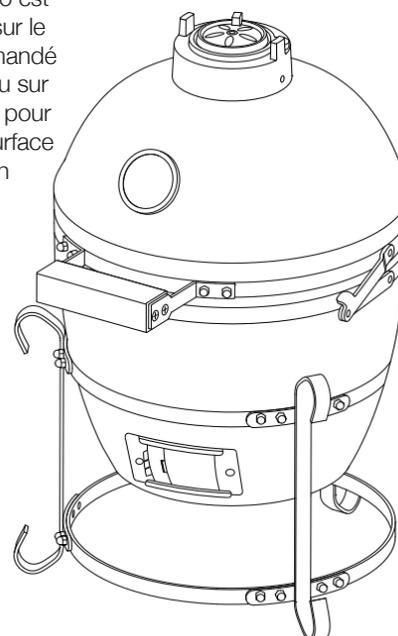


ÉTAPE 6

Placez le Kamado sur le pied, l'aérateur du bas sur le devant pour que vous puissiez l'ouvrir et le fermer sans encombrement.

ÉTAPE 7

Lorsque le Kamado est solidement placé sur le pied, il est recommandé de placer un niveau sur la grille de cuisson pour s'assurer que la surface de cuisson est bien droite.



**Le Kamado est maintenant prêt.
Assurez-vous d'avoir bien lu les instructions
de préparation avant de l'utiliser.**

KAMADO

Grill et Fumoir

Merci pour
votre achat!

