

GUIDE DE L'UTILISATEUR KAMADO JOE CLASSIC II
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

UN GUIDE POUR LA CUISSON SUR UN BARBECUE KAMADO JOE



KAMADOJOE®

9804200033 220720-GH

Table des matières

Avertissements	3
Liste des pièces et des outils requis	7
Instructions d'installation du barbecue	8
Instructions pour l'assemblage	9
Renseignements sur la sécurité	14
Nettoyage et entretien	15
Guide de démarrage rapide	18
Guide de température rapide	19

Le barbecue n'est pas livré avec du charbon de bois.

AVERTISSEMENT

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

 **À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort.**

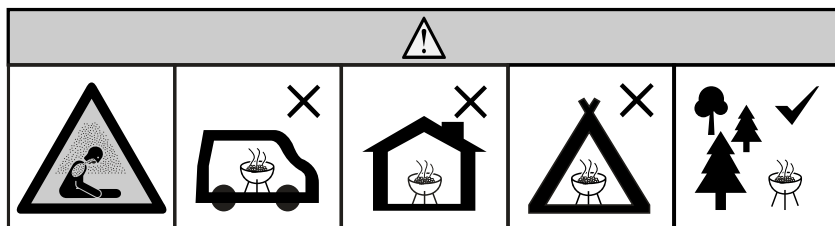
DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- La combustion de charbon ou de copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- **AVERTISSEMENT !** Ce barbecue deviendra très chaud. Ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas utiliser à l'intérieur !
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou d'autres liquides semblables pour allumer ou rallumer le barbecue.
- **AVERTISSEMENT !** Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. Ne PAS laisser les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du barbecue en cours d'utilisation.



- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes d'incendie locaux provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant toute utilisation, vérifier la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ne jamais faire fonctionner le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri à voitures, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Garder une distance minimale de 3 m entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque
- Garder une distance minimale de 3 m entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Utiliser le barbecue uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à une utilisation commerciale.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Kamado Joe n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

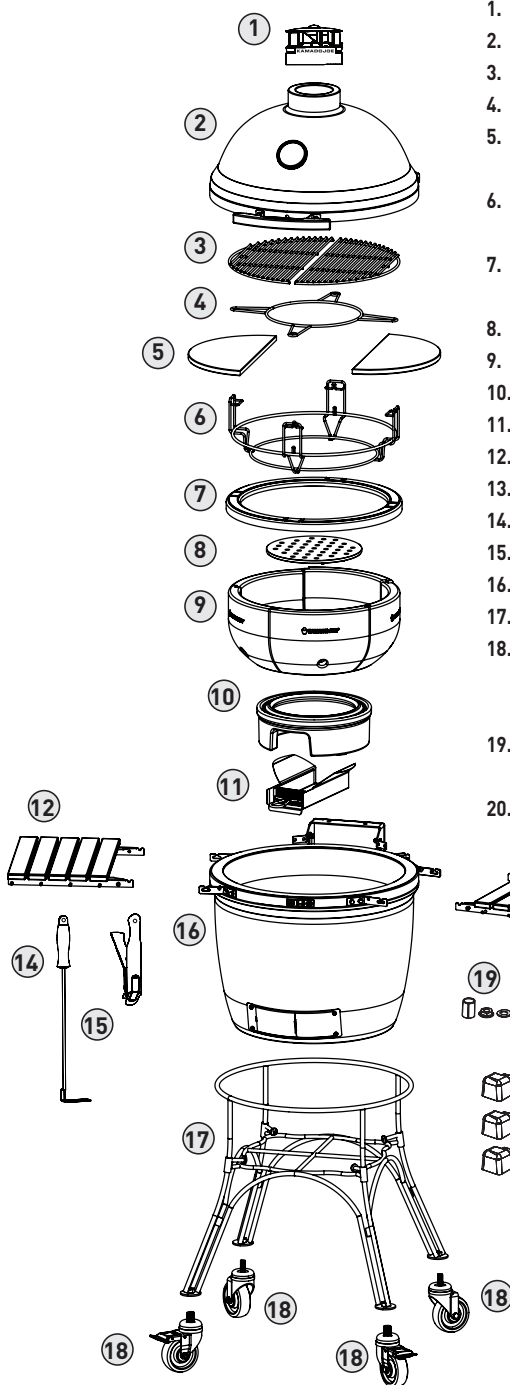
- Conserver un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du barbecue.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, avoir un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter de l'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Utiliser le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible, comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface asphaltée ne convienne pas.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser le barbecue sur une surface en bois ou inflammable.
- Garder le barbecue à distance et libre de tout matériau combustible comme l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique, ni de céramique dans le barbecue. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendre que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Ne pas ranger le barbecue s'il contient des cendres ou du charbon chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage. Lire « DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE ».
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire ATTENTION. Porter des gants de protection.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utiliser des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à long manche pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES.
- Le barbecue est CHAUD lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, garder le visage et le corps loin des événements et du couvercle lorsque vous l'ouvrez. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 175 °C, ouvrir prudemment le barbecue (ou le dépressuriser) lors de chaque ouverture du dôme pour empêcher le retour de flamme, c'est-à-dire une vague de chaleur vive causée par une ruée d'oxygène. Pour éviter une telle situation, ouvrir partiellement le couvercle de 5 à 8 cm et laisser la chaleur s'échapper pendant environ 5 secondes.
- Les entrées d'air sont CHAUDES pendant l'utilisation du barbecue et la période de refroidissement. Porter des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- Le barbecue génère une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE PAS vous pencher au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés ou les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonnerait la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des cendres ou du charbon CHAUDS sans surveillance.
- Le combustible doit être maintenu chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant l'usage.
- Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Ne pas enlever le bac à cendres pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Porter des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou que vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- La quantité maximale de charbon pour le Classic II est 2,7 kg. Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Éliminer les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit couvert d'une couche de cendres.
- AVERTISSEMENT! Ce barbecue deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser à l'intérieur!
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil! N'utiliser que des allumoirs qui respectent la norme EN 1860-3!
- AVERTISSEMENT! Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.



1. ÉVENT SUPÉRIEUR (1)
2. DÔME DU BARBECUE (1)
3. PLAQUES DE CUISSON EN DEMI-LUNE (2)
4. SUPPORT POUR ACCESSOIRES (1)
5. DÉFLECTEURS DE CHALEUR EN CÉRAMIQUE (2)
6. GRILLE DE CUISSON FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER® (1)
7. ANNEAU EN ACIER INOXYDABLE DE LA CUVE (1)
8. GRILLE EN FONTE (1)
9. PAROIS DE LA CUVE (5)
10. BASE DE LA CUVE (1)
11. BAC À CENDRES COULISSANT (1)
12. TABLETTE LATÉRALE GAUCHE (1)
13. TABLETTE LATÉRALE DROITE (1)
14. RÂPE (1)
15. PINCE POUR BARBECUE (1)
16. BASE DU BARBECUE (1)
17. CHARIOT EN FIL MÉTALLIQUE (1)
18. ROULETTES PIVOTANTES BLOQUANTES (2)
ROULETTES PIVOTANTES NON BLOQUANTES (2)
19. BOÎTE À OUTILS DE DÉTACHEMENT DE LA CHARNIÈRE (1)
20. PIEDS EN CÉRAMIQUE (3)

Installation du barbecue

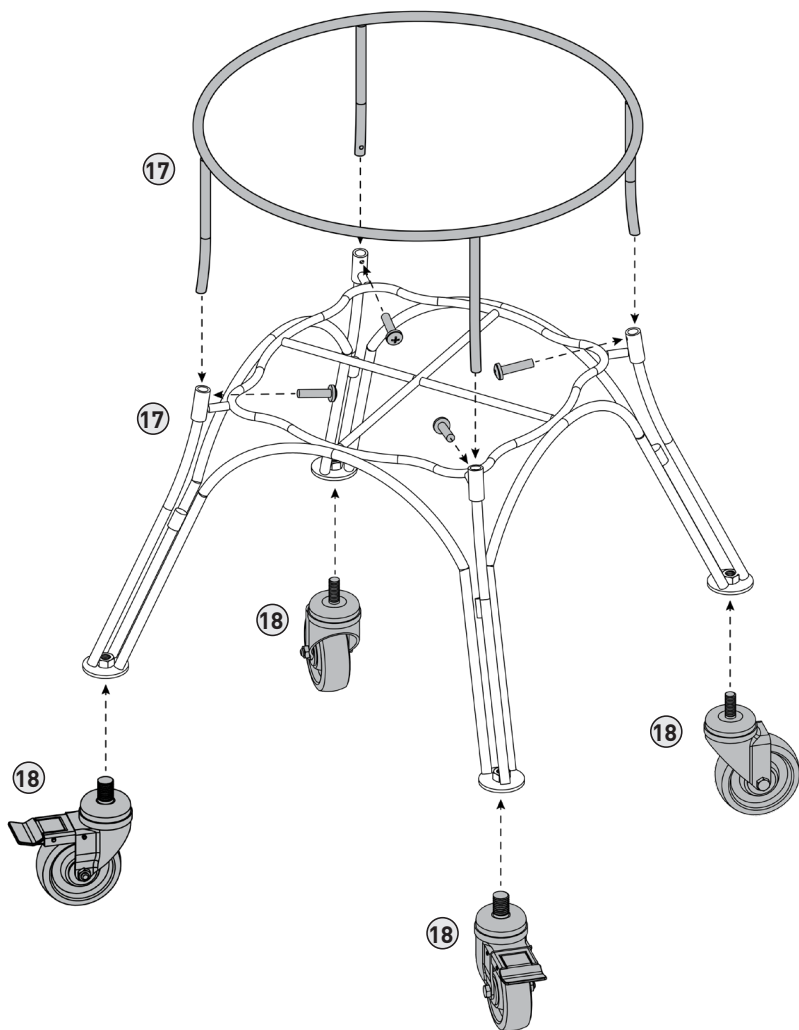
DÉBALLER VOTRE BARBECUE

- 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 du dessus du barbecue.
- 3 Ouvrir le dôme et retirer les composants intérieurs du barbecue. Manipuler les parties internes en céramique avec soin.

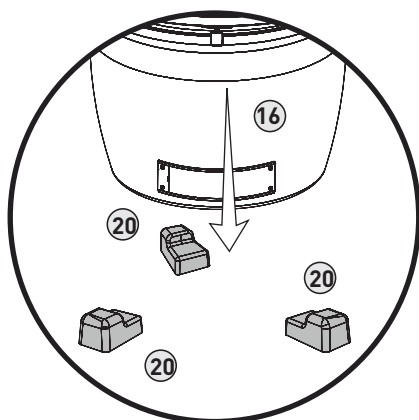
BARBECUE KAMADO JOE AVEC CHARIOT

- 1 Une fois que les composants intérieurs du barbecue ont été enlevés, soulever le barbecue pour le sortir du contenant et le mettre de côté. En raison du poids de ce barbecue, nous recommandons fortement que cette tâche soit effectuée par deux personnes. Ne PAS soulever le barbecue par les supports des tablettes latérales. Utiliser la charnière arrière et l'ouverture de l'évent inférieur à l'avant comme points de levage. Portez des gants de protection lors du levage et faites preuve d'une extrême prudence.
- 2 Retirer le plastique de la base du chariot.
- 3 Verrouiller les roulettes de la partie inférieure du chariot. Assembler les deux pièces du chariot avec les vis en acier inoxydable fournies, qui sont préassemblées sur la partie inférieure du chariot.
- 4 En utilisant la 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 roulettes verrouillables.

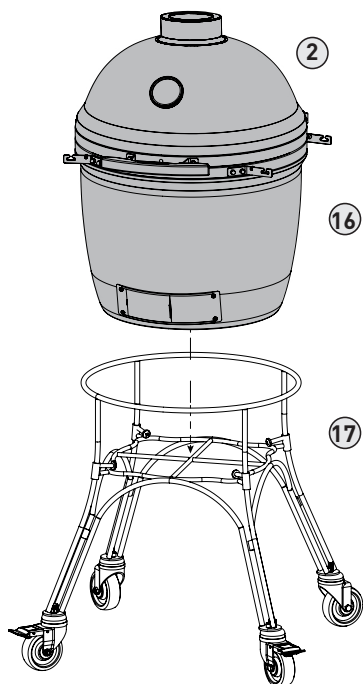
1



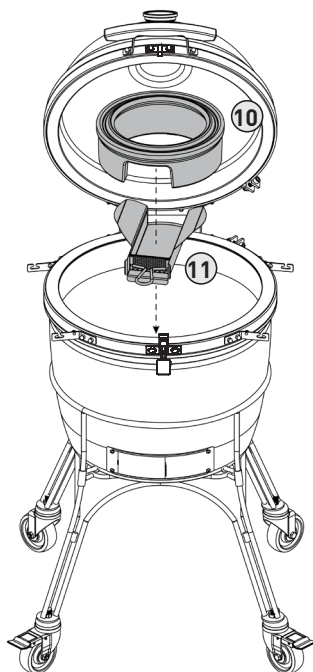
2



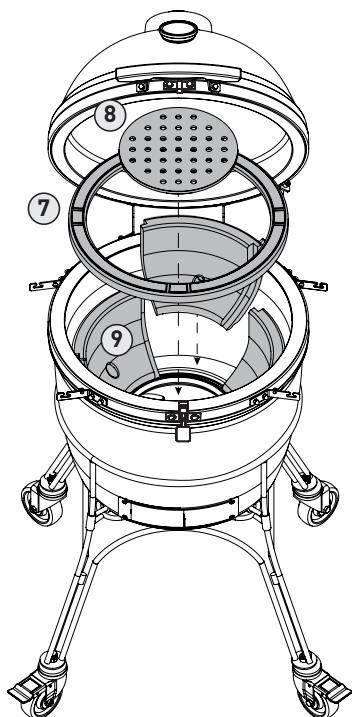
VERSION AUTONOME



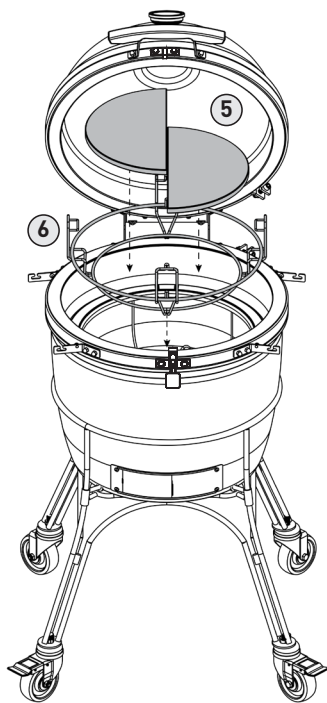
3



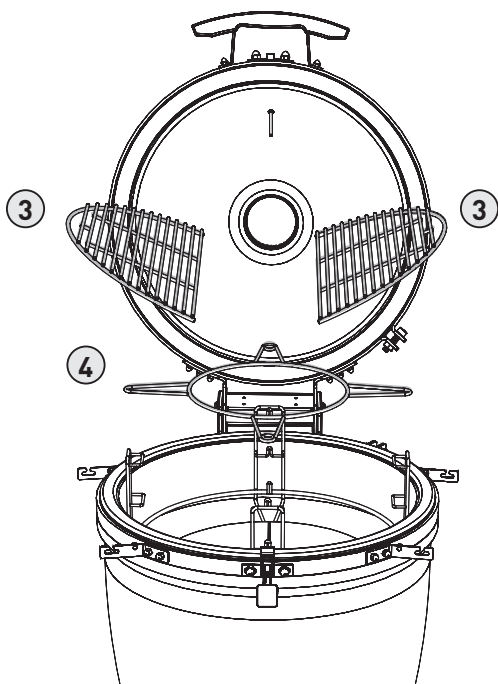
4



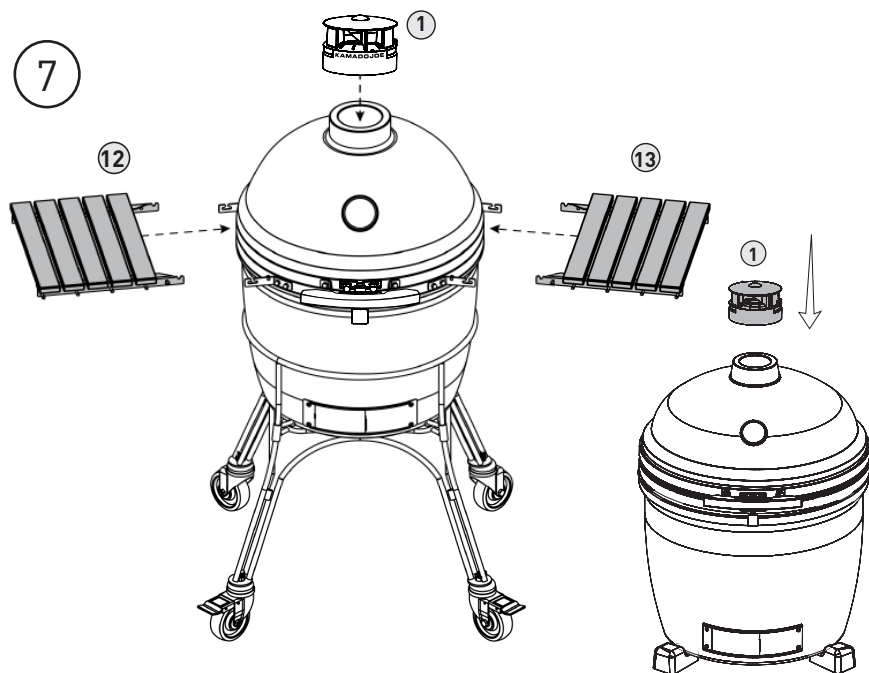
5



6

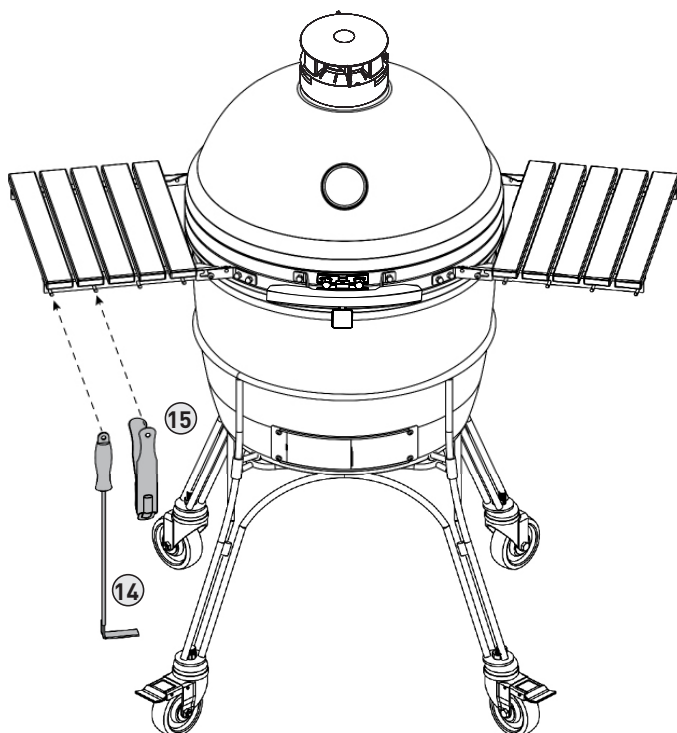


7

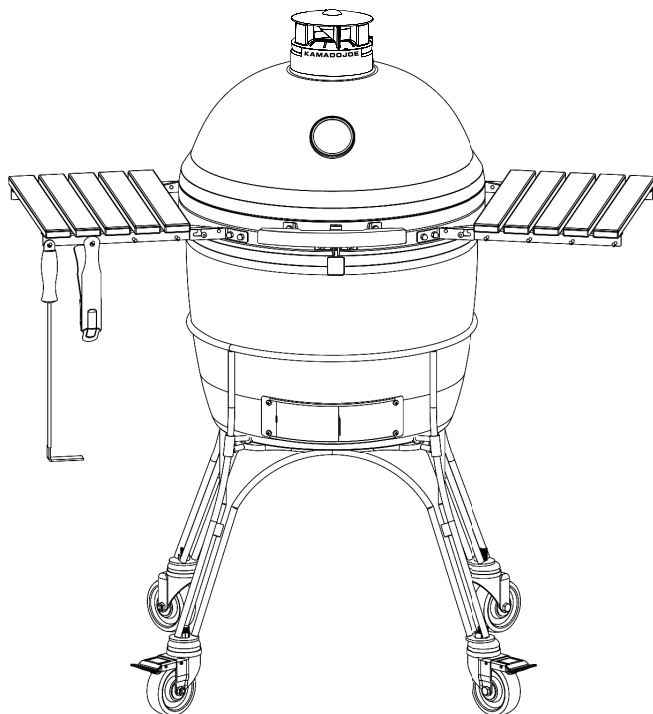


VERSION AUTONOME

8



9

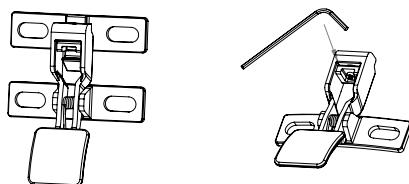


Ajustement du loquet

Le loquet de votre Classic II est pré réglé pour un joint d'étanchéité ultra serré. Pour tout ajustement supplémentaire, veuillez suivre ces instructions.

LOQUET DU CLASSIC II

Pour serrer ou desserrer le loquet, utiliser une petite clé Allen. Ajuster la vis de réglage pour abaisser la plaque de verrouillage et ajouter l'entretoise. Une fois l'entretoise ajoutée, réinstaller la plaque de verrouillage en serrant la vis de réglage.



Renseignements sur la sécurité

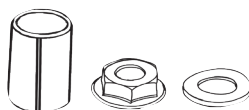
MISE EN GARDE

La charnière et la bande sont fortement tendues. Le manquement à suivre les étapes dans l'ordre pourrait causer des blessures graves.

CHARNIÈRE

Ne pas tenter de démonter la charnière ou de desserrer les bandes de votre barbecue sans la boîte à outils de détachement de la charnière.

REMARQUE : Boîte à outils de détachement de la charnière (entretoise, rondelle et écrou hexagonal inclus). Conserver ces pièces au cas où la charnière devrait être retirée plus tard. La charnière ne peut pas être retirée en toute sécurité sans ces pièces.



Utiliser la face inférieure et l'ouverture de l'évent inférieur avant comme points de levage (ne pas soulever le barbecue par la charnière, les supports de bande ou la poignée, car cela pourrait déloger le dôme de la bande).

Seuls des ajustements mineurs au poids du dôme devraient être effectués, conformément aux instructions sur la page 16.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Un autonettoyage avec le cycle de chaleur naturelle est recommandé.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à base de produits chimiques sur le joint d'étanchéité.

Si c'est absolument nécessaire, essuyer doucement les renversements 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 afin de minimiser l'entretien et le nettoyage généraux. La meilleure façon de protéger votre Kamado Joe contre les éléments consiste à utiliser une housse.

La porcelaine légèrement craquelée, que l'on appelle craquelure, est une caractéristique naturelle.

AUTONETTOYAGE

- 1** Ajouter du charbon de bois et l'allumer.
- 2** Installer la grille de cuisson flexible Divide & Conquer® sur le dessus du barbecue et les deux déflecteurs de chaleur sur le support pour accessoires.
- 3** Ouvrir complètement les événements supérieur et inférieur et laisser la température à l'intérieur du barbecue s'élever à 315 °C avec le dôme fermé.
- 4** Maintenir la température à environ 315 °C pendant 15 à 20 minutes
- 5** Fermer complètement l'événement inférieur, attendre 15 à 20 minutes de plus et fermer l'événement supérieur.

Ce processus brûlera tout résidu indésirable logé à l'intérieur du barbecue. Avant de cuisiner à nouveau, brosser la grille de cuisson avec une brosse à barbecue standard. Utiliser une brosse à soies souples sur les pièces en céramique pour enlever les résidus. Après ce processus, vos déflecteurs de chaleur devraient également être exempts de résidus brûlés. Brossez-les avec une brosse à soies souples après le nettoyage. 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 autonettoiera ce côté.

Une ou deux fois l'an, vous devriez faire un plus gros nettoyage de l'intérieur du barbecue. Retirer les composants internes et retirer les cendres ou débris résiduels qui se sont accumulés entre le corps du barbecue et les composants internes. Utiliser une brosse à poils souples en plastique pour nettoyer la surface intérieure de céramique, et vider ou aspirer les débris du fond du barbecue avant de remplacer les composants internes.

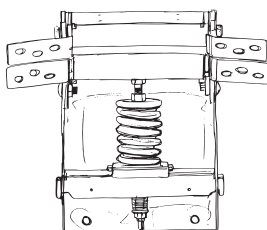
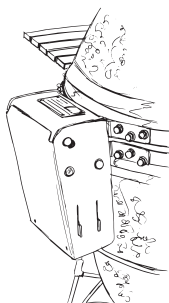
Ajustement de la charnière « Air Lift » du Classic

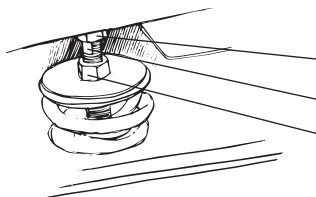
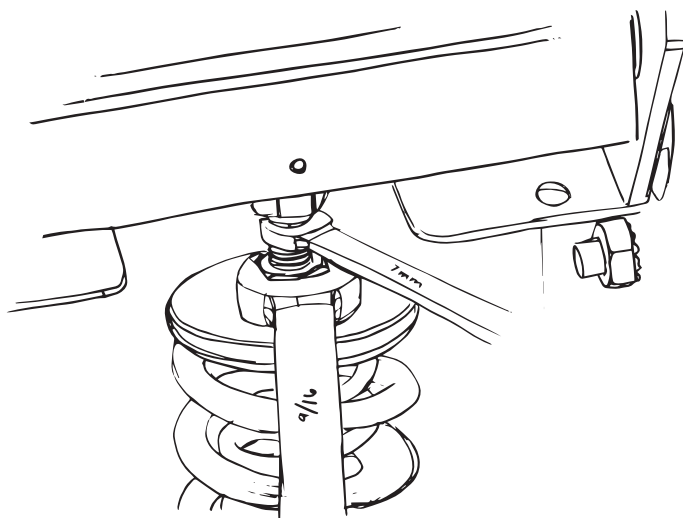
La charnière « Air Lift » de votre barbecue Kamado Joe Classic est préajustée pour vous offrir équilibre et stabilité. Pour tout ajustement supplémentaire convenant mieux à vos préférences personnelles, veuillez suivre ces instructions.

Attention : La charnière « Air Lift » est sous tension.

CLASSIC

- 1 Ouvrir le dôme de votre barbecue Kamado Joe Classic.
- 2 Une fois le dôme ouvert, placer la clé de 7 mm sur les parties plates de la vis (voir l'encart 1).
- 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 de 7 mm stationnaire et tourner la clé de 9/16 po dans le sens des aiguilles d'une horloge, de la façon illustrée. Retirer les clés et vérifier le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Si vous voulez que le dôme semble plus lourd, tourner l'écrou dans le sens antihoraire. Retirer les clés et vérifier le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Ne pas ajuster l'écrou de façon à ce 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 d'ajustement du
dispositif de retenue du
ressort

**OUTILS REQUIS : CLÉ OUVERTE DE 7 MM ET CLÉ OUVERTE DE 9/16 PO
(UNE CLÉ OUVERTE DE 14 MM POURRAIT AUSSI FONCTIONNER).**

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 événements supérieur et inférieur lorsque la température du dôme est à 10 °C de votre température cible.

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

Pour baisser la température, diminuer le débit d'air du barbecue en fermant les événements. À l'opposé, augmenter la température en les ouvrant. Les ajustements des événements n'ont pas un effet immédiat : prévoir 10 à 15 minutes pour que le changement prenne effet. Parce que votre barbecue Kamado Joe retient si bien la chaleur, il peut prendre un certain temps pour chauffer complètement. Prévoir entre 20 et 40 minutes pour que la température du barbecue se stabilise avant de commencer la cuisson.

REFROIDISSEMENT DU BARBECUE

- 1 Lorsque vous avez fini de cuisiner, fermer entièrement l'évent inférieur.
- 2 Dès que la température sera tombée à moins de 205 °C, fermer l'évent supérieur presque entièrement, en laissant une petite fente.
- 3 Ne pas couvrir le barbecue si le dôme est encore chaud.

**POUR BAISSER LA TEMPÉRATURE, FERMER LES ÉVÉNEMENTS.
POUR L'AUGMENTER, OUVRIR LES ÉVÉNEMENTS.**

Guide de température rapide

Températures approximatives pour les techniques de cuisson.

LA CUISSON AU GRIL	205 À 315°C
LA SAISIE	260 À 400°C
LA CUISSON	150 À 400°C
LE RÔTISSAGE	150 À 230°C
LE FUMAGE	105 À 135°C

MISE EN GARDE

DÉPRESSURISATION

Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 175 °C, 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 de liquides à l'intérieur du barbecue ou sur celui-ci pendant qu'il est chaud.

TABLETTES LATÉRALES

Ne pas déposer d'articles chauds sur les tablettes latérales.

ÉTINCELLES

Soyez conscient des étincelles et des braises lorsque vous utilisez le barbecue sur une terrasse en bois.

PENDANT L'UTILISATION

Ne pas laisser votre barbecue sans surveillance si le dôme est ouvert.