

GUIDE DE L'UTILISATEUR KAMADO JOE CLASSIC II

UN GUIDE POUR LA CUISSON SUR UN BARBECUE KAMADO JOE

KAMADOJOE®

Table des matières

Attentions	4
Liste des pièces et des outils requis	8
Instructions d'installation du gril	9
Instructions pour l'assemblage de l'intérieur	10
L'art de la cuisson sur un barbecue de style Kamado	12
Principes essentiels du feu	14
Principes essentiels de la fumée	16
Principes essentiels de la distance	18
Principes essentiels des surfaces	20
La technique de la cuisson au gril	22
La technique de la saisie	24
La technique de la cuisson	26
La technique du rôtissage	28
La technique du fumage	30
Ajustement de la charnière « Air Lift » du Classic	32
Renseignements sur la sécurité	34
Nettoyage et entretien	35
Garantie et enregistrement	36
Guide de démarrage rapide	38

Trouver l'étincelle

L'effet du feu sur les aliments est difficile à décrire. Presque magique, il fait ressortir le goût sucré, rehausse les saveurs, et les rend plus complexes. C'est la poursuite de cette saveur qui a déclenché ma passion pour la cuisson au gril il y a 20 ans, et c'est la raison pour laquelle j'ai entamé une quête qui m'a mené vers la tradition Kamado. J'ai tout essayé, des barbecues au gaz haut de gamme aux barbecues traditionnels à briquettes de charbon : le goût fumé du charbon de bois m'a intrigué, mais j'ai quand même continué à explorer. J'ai fini par découvrir les 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'accent sur des matériaux de qualité supérieure et sur l'innovation en matière de cuisson, et Kamado Joe en a été le résultat. Nos barbecues sont les meilleurs appareils de cuisson de style Kamado au monde et, qui plus est, une des meilleurs façons de cuisiner. Avec ma famille de six enfants, je passe beaucoup de temps à cuisiner et à réfléchir à la cuisine. Ce que j'apprécie le plus du barbecue Kamado Joe est donc sa capacité à transformer le souper en activité que nous pouvons tous faire ensemble. Après le lancement de Kamado Joe, nous avons reçu les mêmes commentaires de personnes comme vous. Vous aimez la saveur supérieure des aliments que vous faites griller – mais de plus, vous aimez allumer votre Kamado, vous verser un verre et laisser les soucis de votre journée disparaître.

Qu'il s'agisse de votre premier barbecue Kamado ou de votre quatrième, j'espère que ce guide vous inspirera à l'allumer, à rassembler vos amis et votre famille, à essayer de nouveaux aliments et à rechercher cette saveur incroyable du goût de feu de bois, tout comme des milliers de personnes l'ont fait avant nous.

Allez-y!

A handwritten signature in black ink that reads "Bobby Brennan". The script is fluid and cursive, with the first letters of the first and last names being capitalized and prominent.

Bobby Brennan

ATTENTION

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des attentions 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.**

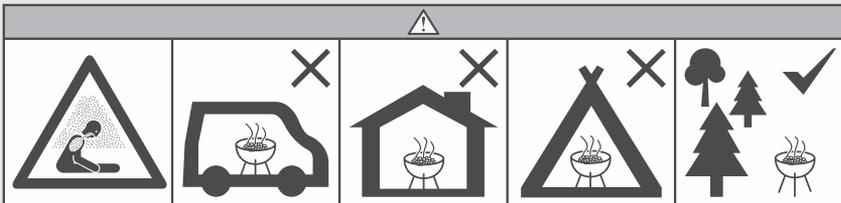
DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- 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 uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.

⚠ ATTENTIONS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- **ATTENTION!** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- **ATTENTION!** Ne pas utiliser dans des locaux fermés.
- **ATTENTION!** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
- **ATTENTION!** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. Ne PAS laisser les enfants utiliser le grill. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du grill en cours d'utilisation.



- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Utilisez toujours le grill conformément à tous les codes d'incendie locaux provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ne jamais faire fonctionner le grill sous une structure surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ce grill est conçu pour une UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.

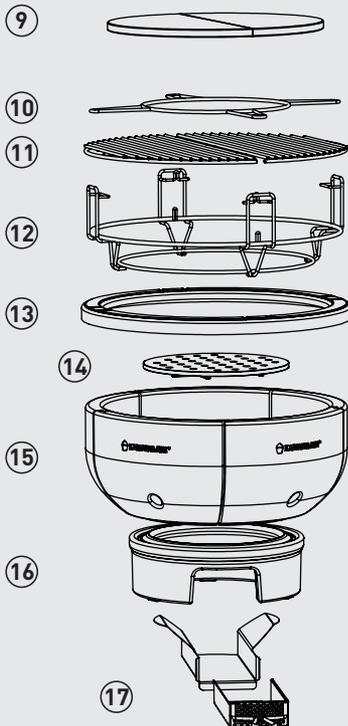
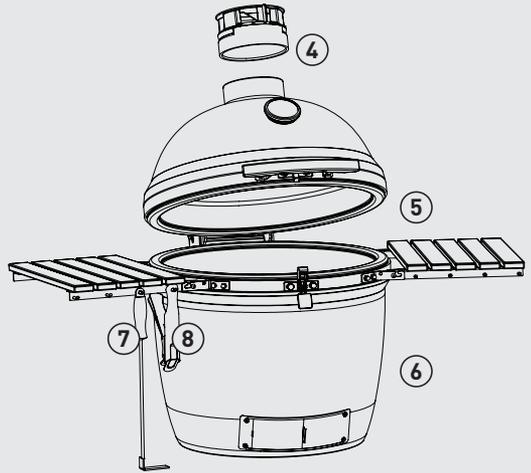
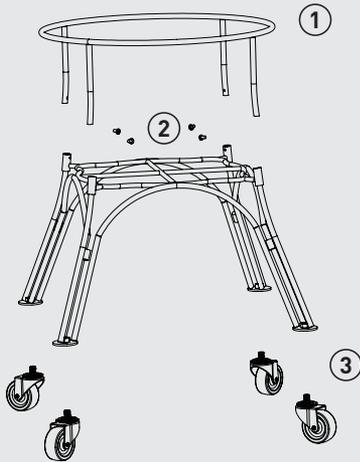
ATTENTIONS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- 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.
- 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 [115 °F]) 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 grill comme appareil de chauffage. Lire « DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE ».
- Le grill est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez 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.

ATTENTIONS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Faire 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.
- Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 350 °F (177 °C), ouvrir prudemment le gril (ou dépressurisez-le) 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 éviter une telle situation, ouvrir partiellement le couvercle de 2 à 3 pouces (5 à 8 cm) et laisser la chaleur s'échapper pendant environ 5 secondes.
- Les entrées d'air sont CHAUDES pendant l'utilisation du gril 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.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- 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 volatiles pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- La quantité maximale de charbon pour le Classis II est 6 lb (2,7 kg). Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le gril.
- Disposer des cendres froides en les mettant dans une feuille d'aluminium, les mouillant complètement avec de l'eau et les jetant dans un contenant non combustible.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.



1. **CHARIOT CLASSIC II (1)** KJ-MC23
2. **VIS EN ACIER INOXYDABLE POUR CHARIOT CLASSIC (4)**
KJ-MCSCREW
3. **ROULETTES PIVOTANTES BLOQUANTES (2)** KJ-CL23
ROULETTES PIVOTANTES NON BLOQUANTES (2)
KJ-CL23
4. **ÉVENT SUPÉRIEUR DE LA TOUR DE CONTRÔLE (1)**
KJ-DFT23
5. **DÔME DU BARBECUE (1)** KJ-CD23R
6. **BASE DU BARBECUE (1)** KJ-CB23R
7. **RACLOIR (1)** KJ-P23HB
8. **RÂPE (1)** KJ-GG
9. **DÉFLECTEURS DE CHALEUR (2)** KJ-HDP
10. **SUPPORT POUR ACCESSOIRES (1)** KJ-XR
11. **GRILLES DE CUISSON EN DEMI-LUNE (2)** KJ-HCG
12. **SYSTÈME DE CUISSON FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER (1)** KJ-FCR
13. **COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE DE LA CUVE (1)**
KJ-SSFBC
14. **GRILLE EN FONTE (1)** KJ-MF623
15. **PAROIS DE LA CUVE (5)** KJ-MPFBSIDE23
16. **BASE DE LA CUVE (1)** KJ-MPFBBASE23
17. **BAC À CENDRES COULISSANT (1)** KJ-AC23

Outils nécessaires pour l'assemblage : Tournevis cruciforme

Installation du barbecue

DÉBALLER VOTRE BARBECUE

- 1 Couper les bandes de plastique et retirer les panneaux de côté et du dessus du contenant d'expédition.
- 2 Soulever la partie supérieure du chariot et retirer le plastique 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 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.
- 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. Vous trouverez ces vis enroulées dans du plastique et fixées à la partie inférieure du chariot avec du ruban adhésif.
- 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.

BARBECUE AUTOPORTANT AVEC TABLE KAMADO

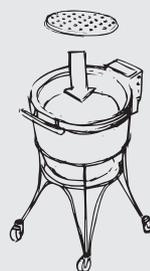
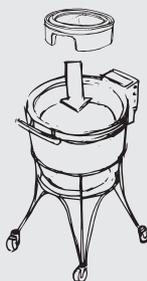
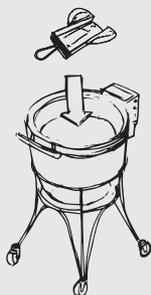
- 1 Placer les trois pattes du barbecue sur la tablette inférieure de la table pour former un triangle dont le sommet se situe à l'arrière de la table. Les deux autres pattes doivent être placées juste à gauche et à droite de l'évent inférieur du devant du barbecue.
- 2 Placer le barbecue délicatement dans la table et ajuster les pieds. Manipuler le barbecue avec soin pour éviter d'endommager la surface de la table. Nous recommandons que cette tâche soit effectuée par deux personnes.

Assemblage de l'intérieur

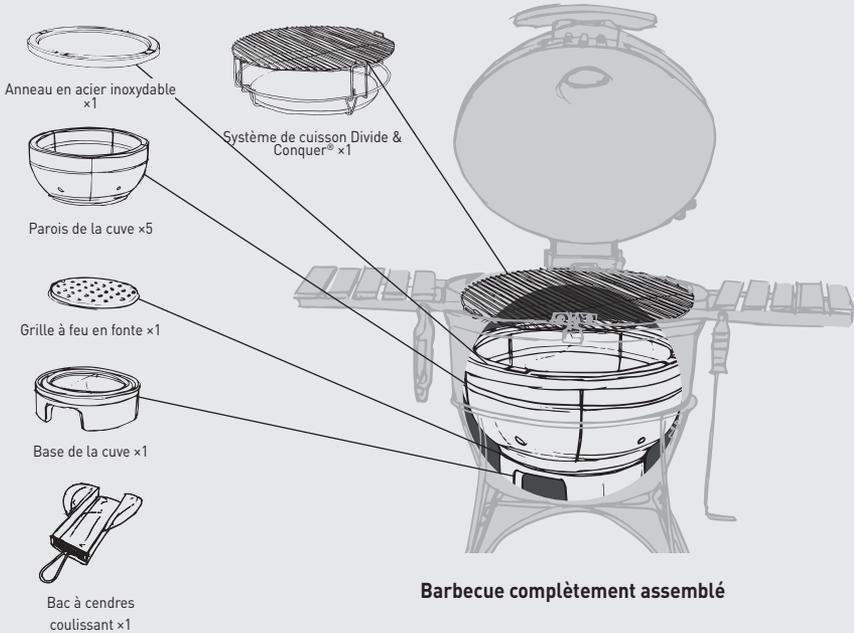
Notre dernière innovation à l'architecture interne de votre barbecue Kamado Joe est notre nouvelle cuve AMP. Avec le système de cuisson flexible Divide & Conquer® et le bac à cendres coulissant, elle crée les conditions internes parfaites nécessaires pour obtenir de meilleurs résultats de fonctionnement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

ASSEMBLAGE

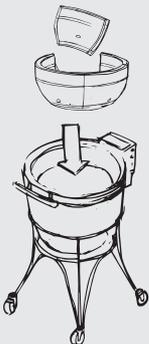
- 1** Ouvrir le dôme et placer le bac à cendres coulissant dans le fond du barbecue de façon à ce que la poignée s'aligne avec l'ouverture de l'évent inférieur.
- 2** Placer la base de la cuve sur le bac à cendres coulissant en alignant l'ouverture de la base avec la poignée du bac à cendres.
- 3** Installer la grille à feu en fonte sur la base. Remarque : le côté rainuré de la grille à feu doit être orienté vers le bas.



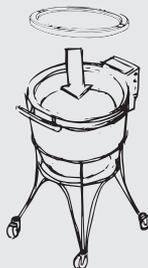
PIÈCES



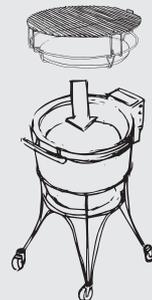
4 Commencer à construire les parois de la cuve. Placer chaque pièce sur la base de la cuve. Remarque : les pièces vont s'appuyer sur la paroi intérieure de la base du barbecue.



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 solide.



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



L'art de la cuisson sur un barbecue de style Kamado

LE FEU A CONQUIS LE MONDE – PAS DE FEU, PAS DE CUISSON

Autrefois, les repas commençaient et se terminaient autour du feu. Avec le temps, les outils de cuisson ont énormément progressé, d'une simple brochette à une broche et ensuite aux fours. Ces récipients de cuisson en terre cuite canalisaient et contrôlaient la chaleur du feu pour conférer une meilleure saveur. Lentement, les récipients de cuisson rudimentaires ont évolué partout dans le monde, devenant par exemple le four tandoori en Inde et le mushikamado alimenté au charbon de bois au Japon.

Après la Deuxième Guerre mondiale, les soldats américains ont découvert la saveur supérieure de feu de bois des aliments cuits sur un appareil de cuisson de style Kamado et ont ramené celui-ci avec eux aux États-Unis. Depuis, le Kamado a été modernisé et transformé en appareil de cuisson polyvalent en céramique qui continue à nous impressionner par la saveur et la texture incroyable qu'il produit. Tous les repas préparés sur un barbecue de style Kamado offrent une saveur élémentaire et authentique, qu'il s'agisse de viande fumée riche se détachant de l'os, de pizzas croustillantes ou encore de steaks juteux et caramélisés saisis au-dessus d'une flamme très chaude.

Nos ancêtres comprenaient ce que nous oublions souvent : le temps est le meilleur ingrédient. Il y a des milliers d'années, ils se rassemblaient autour du Kamado pendant la cuisson de leurs aliments : aujourd'hui, malgré nos grandes cuisines, nos fours doubles et nos cuisinières à induction, le Kamado rassemble encore les gens autour du feu. Ce n'est pas seulement une façon de cuisiner : c'est une façon d'établir des relations, de se connecter aux éléments, à nos mains, à nos aliments et aux gens que nous aimons. Ce n'est pas du « fast food ». Il faut le considérer comme un art, et donc lui donner du temps. Vous serez récompensé par un repas qui offre une saveur incroyable et vous aurez la satisfaction d'avoir bien utilisé votre temps libre.

PRINCIPES ESSENTIELS

Pour obtenir une bonne cuisson sur un barbecue Kamado, vous devez d'abord apprendre certains principes essentiels, tels que la maîtrise des éléments et le contrôle de votre barbecue. Vous obtiendrez ainsi un 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.

- P. 14

LE FEU

- P. 16

LA FUMÉE

- P. 18

LA DISTANCE

- P. 20

LES SURFACES

- P. 22

LA CUISSON AU GRIL

- P. 24

LA SAISIE

- P. 26

LA CUISSON

- P. 28

LE RÔTISSAGE

- P. 30

LE FUMAGE

Principes essentiels du feu

Le feu est l'ingrédient le plus important pour réussir parfaitement vos cuissons sur le Kamado. 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

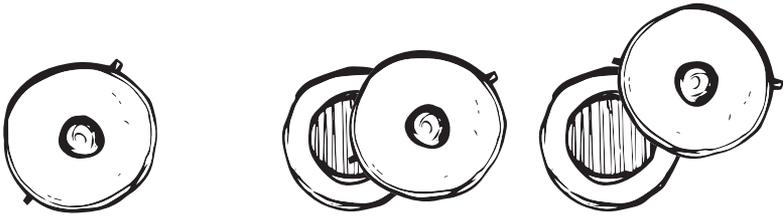
N'utilisez que du charbon de bois franc de qualité supérieure pour alimenter votre feu. Les liquides combustibles (par exemple liquide d'allumage) conféreront des saveurs indésirables, endommageront votre barbecue et augmenteront le risque d'incendie. Souvenez-vous que la saveur provient du combustible utilisé. Le goût que vous y mettez sera transmis à votre assiette.

UN BON FEU COMMENCE PAR UN BON DÉBIT D'AIR

Ajoutez du charbon dans la cuve jusqu'à ce que le monticule atteigne l'anneau de feu. La quantité maximale de charbon pour le Classic II est 6 lb (2,7 kg). Si vous voulez obtenir des températures élevées, vous pouvez arranger votre monticule de charbon de bois pour obtenir un débit d'air maximal : mettez de gros morceaux de charbon au fond et de plus petits morceaux par-dessus pour remplir. Vous pouvez maintenant allumer votre charbon. Le feu est vivant. Il doit respirer un peu avant que vous commenciez à ajuster la température : laissez donc le dôme ouvert pendant une dizaine de minutes après l'allumage.

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 NOUVEAU CHARBON. NOUS RECOMMANDONS DE METTRE UNE BOÎTE COMPLÈTE DE CHARBON DE BOIS POUR LA CUISSON À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. LA QUANTITÉ MAXIMALE DE CHARBON EST 6 LB (2,7 KG).

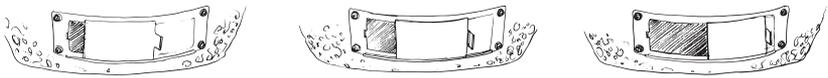




PLUS D'AIR, PLUS DE CHALEUR ET VICE-VERSA

Le système d'évents en haut et en bas du Kamado Joe joue le même rôle pour votre feu qu'un bouton de réglage du volume. L'air entre par 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 les baisser. Si vous voulez un feu chaud pour la saisie, vous devez ouvrir presque entièrement les deux évents.

Et si vous voulez un feu bas pour le fumage? Fermez-les presque entièrement.



CONTRÔLE DU HAUT VERS LE BAS

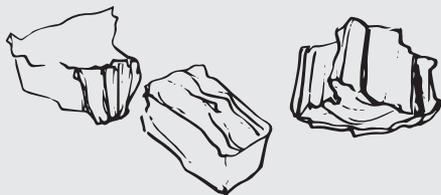
Le Kamado Joe peut atteindre des températures allant de 225 °F à 750 °F (107 °C à 399 °C). Il est plus facile d'atteindre et maintenir la température voulue en réglant l'évent inférieur et en ajustant par la suite l'évent supérieur. Pour commencer, fermez le dôme et gardez l'évent supérieur complètement ouvert jusqu'à ce que vous soyez à 50 °F (28 °C) de la température voulue. Ensuite, commencez à fermer l'évent supérieur, attendez une minute ou deux, et faites les ajustements nécessaires en le fermant ou l'ouvrant davantage.

DONNEZ DU TEMPS AU FEU

La plus grande erreur que vous puissiez faire est de bousculer votre Kamado Joe après avoir allumé le charbon. Vous obtiendrez d'excellents résultats avec votre barbecue étant donné que ses parois en céramique absorbent, retiennent et distribuent parfaitement bien la chaleur : toutefois, elles ont besoin de temps pour absorber uniformément la chaleur. Laissez 20 à 40 minutes au barbecue pour stabiliser sa température après l'allumage avant de commencer la cuisson. Et lorsque vous augmentez la température du gril, allez-y lentement. Parce que les parois retiennent si bien la chaleur, il est beaucoup plus facile d'augmenter légèrement la chaleur que d'abaisser la température après le dépassement de la température voulue.

Principes essentiels de la fumée

La fumée est une saveur qu'il est impossible d'imiter ou de simuler. Elle transforme même les viandes les plus modestes, ajoute de la complexité et rend un repas mémorable. Parce que le Kamado Joe est alimenté au charbon, tout ce que vous y ferez cuire sera subtilement transformé par la fumée, quelle que soit la technique utilisée. La fumée est la saveur que nous recherchons tous.



UN PEU DE BOIS SUFFIT

Le secret pour obtenir un fumage réussi est d'utiliser seulement une petite quantité de charbon de bois de fumage. Il n'est pas nécessaire de remplir la cuve avec du bois : quelques morceaux suffisent pour conférer de la saveur. Pour imprégner vos aliments, il n'est pas nécessaire que la fumée sorte du barbecue. Trop de bois de fumage peut donner un goût âcre ou amer à vos aliments.

PAS BESOIN DE LIQUIDES

La forme innovante et le design à circulation d'air du Kamado créent un environnement de cuisson humide qui produira des viandes tendres et savoureuses. Vous n'avez donc aucunement besoin d'ajouter de l'eau ou un liquide quelconque durant le processus de fumage, car le Kamado Joe n'a pas besoin d'humidité supplémentaire pour contrôler la température.

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 de 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 goûts ou intensités de saveur. Des bois à forte intensité, comme le caryer 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. Certaines personnes préfèrent une bouffée de saveur puissante et d'autres préfèrent juste un brin de fumée. Vous découvrirez votre propre goût 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 COMMENCER : 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 À 4 MORCEAUX POUR DES COUPES DE VIANDES DE PLUS DE 6 LB (2,7 KG) (PAR EXEMPLE, SOCS, POINTES DE POITRINE ET CÔTES LEVÉES). VOUS POUVEZ EN AJOUTER AU GOÛT.

Principes essentiels de la distance

TROUVER LA DISTANCE IDÉALE

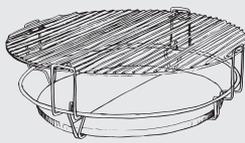
Peut-être que votre première leçon sur le feu, la chaleur et la distance proviennent de votre enfance, lorsque vous prépariez des biscuits-sandwichs à la guimauve. Peut-être que vous étiez patients pour l'obtention d'un grillage doré idéal et que vous teniez votre guimauve très haut au-dessus du feu. Ou peut-être aviez-vous envie d'un extérieur croustillant et noirci, alors vous passiez rapidement votre biscuit dans la flamme à plusieurs reprises. Quel que soit le chemin que vous avez choisi pour obtenir une guimauve convenant parfaitement à votre goût, les leçons apprises sur la proximité de la flamme s'appliquent aussi à votre barbecue Kamado.

IL Y A TROIS FAÇONS DE CUISINER

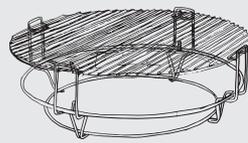
AU-DESSUS DU FEU :



De près et rapidement → chaleur directe

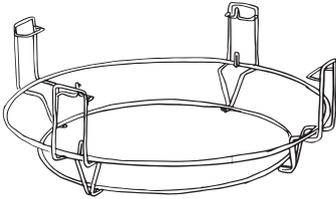


De loin et lentement → chaleur indirecte

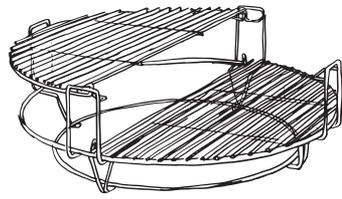


De loin et rapidement → chaleur directe

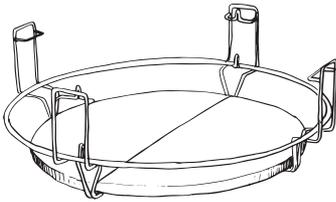
Typiquement, si vous recherchez une bonne coloration et un bon carbonisage, vous devez cuisiner près du feu pour obtenir une chaleur directe. Un support de cuisson installé au niveau supérieur, au-dessus de la chaleur directe, confère une saveur incroyable durant la cuisson de vos aliments. Si vous voulez saisir vos aliments à température extrêmement chaude, par exemple pour les hamburgers et les steaks, vous devez 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 exercer leur magie sur des aliments comme les pointes de poitrine, les pains et les côtes levées, vous devez positionner vos aliments plus loin pour profiter de la chaleur indirecte.



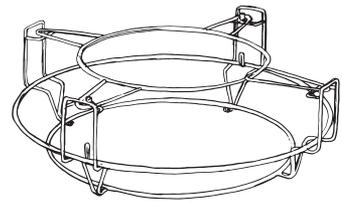
Support de cuisson flexible



Plaques de cuisson en demi-lune



Déflecteurs de chaleur en demi-lune



Support pour accessoires

DEUX FAÇONS EN MÊME TEMPS

Parfois, vous aurez envie de cuisiner de deux façons différentes en même temps. C'est pourquoi nous avons créé le système de cuisson flexible Divide & Conquer®. Son design innovateur vous permet de créer vos propres zones de chaleur variées : vous pourrez donc saisir un steak et rôtir lentement vos légumes simultanément.

La beauté de ce système repose sur notre design exclusif 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. L'utilisation des deux déflecteurs convertit efficacement votre barbecue Kamado en 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. De plus, l'installation est flexible, ce qui vous permet de déplacer vos plaques de cuisson et vos déflecteurs de chaleur plus haut ou plus bas pour atteindre différentes températures élevées et basses.

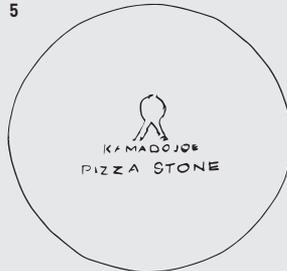
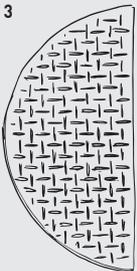
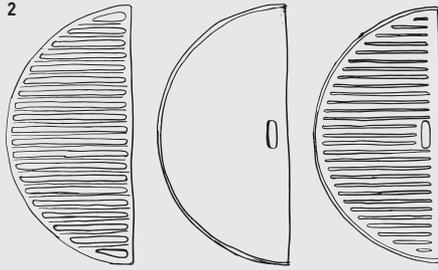
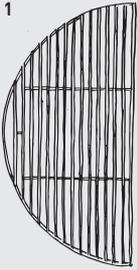
Ensuite, nous avons aussi conçu nos surfaces de cuisson en demi-lune, pour vous donner de la flexibilité avec ce que vous cuisinez et le moment où vous le faites. Vous pouvez utiliser une surface pour saisir des côtelettes de porc au-dessus de la flamme directe et une autre pour rôtir des patates douces,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

Principes essentiels des surfaces

MAÎTRISE DE VOS OUTILS DE CUISSON

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

La beauté de la cuisson au-dessus de la flamme repose sur le fait qu'elle n'est pas compliquée. Juste avec nos plaques de cuisson standard en acier inoxydable, vous serez très bien équipés pour réussir vos plats. Mais, lorsque vous explorerez la tradition Kamado et essayerez de nouvelles recettes ou techniques, vous trouverez que certaines surfaces conviennent parfaitement à certains aliments. Comme tous les bons outils, elles gagneront leur place dans votre trousse d'outils de cuisson.



UN GUIDE POUR LES SURFACES

1 Plaque de cuisson en acier inoxydable standard

Cette plaque de cuisson polyvalente est incluse de façon standard avec le Kamado 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

Presque indestructible, la fonte est un des plus anciens matériaux de cuisson au monde. Conçue 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 chaque fois que vous désirez obtenir une bonne saisie, une bonne coloration ou une bonne caramélisation.

3 Acier inoxydable découpé au laser

Conçue pour une répartition uniforme de la chaleur et avec une double épaisseur pour une durabilité à long terme, cette surface de cuisson lisse en acier inoxydable empêche les protéines fragiles, comme les poissons, de s'émietter pendant la cuisson. Son design découpé au laser est aussi idéal pour rôtir vos légumes, puisque ses petites fentes permettent le passage de la chaleur et empêchent vos légumes de tomber à travers la grille et dans la flamme.

4 Pierre à savon

Grâce à sa répartition de la chaleur extrêmement uniforme, cette épaisse pierre, qui résiste aux bactéries et aux taches, est idéale pour conserver l'humidité des viandes et des poissons lorsqu'ils cuisent dans leurs propres jus. Sa fabrication en forme de dalle absorbe la chaleur indirecte et la dégage, empêchant ainsi les poussées de flamme.

5 Plaque à pizza en céramique

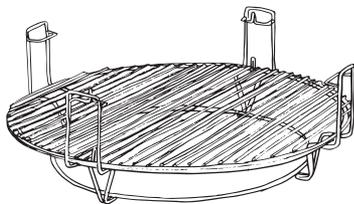
La plaque à pizza en céramique est idéale pour cuisiner et brunir vos aliments, en vous offrant une rétention et une répartition supérieures de la chaleur. La céramique extrait l'humidité de la pâte pour créer une croûte parfaite et légèrement croustillante sur les pizzas et le pain.

La technique de la cuisson au grill

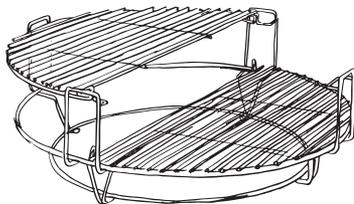
COMMENT GRILLER VOS ALIMENTS

La cuisson au grill est la technique qui vous donne des résultats rapides, délicieux et uniformes. L'utilisation de charbon de bois de qualité supérieure vous garantira une flamme stable et un 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 la cuve de charbon de bois. Allumer le charbon à 1 ou 2 endroits pour aider votre barbecue à réchauffer le plus rapidement possible.
2. Installer une ou deux plaques de cuisson en demi-lune. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes, puis le fermer.
3. Ouvrir entièrement les événements inférieur et supérieur jusqu'à ce que le Kamado atteigne sa température cible pour la cuisson au grill, soit entre 400 et 600 °F (204 et 316 °C). Fermer ensuite l'événement supérieur à moitié pour maintenir la température, et faire les ajustements nécessaires.
4. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher un retour de flamme dangereux, 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/5-8 cm) 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 et les retourner au besoin. Utiliser uniquement des pinces, pas des fourchettes, afin d'empêcher les jus de s'échapper.

Hamburgers au cheddar cuits 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 (204-232 °C). Pour obtenir une cuisson au grill standard, configurer le système de cuisson flexible Divide & Conquer® en plaçant les deux moitiés des plaques de cuisson au niveau inférieur.

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

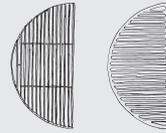
3 Dans un autre bol, combiner le bœuf haché avec la sauce barbecue et la bière et bien mélanger. Diviser la mixture en 4 parties égales et presser pour faire des galettes. Assaisonner de sel et de poivre au goût chaque côté des galettes et réserver.

4 Arroser les tranches d'oignon 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 tranche d'oignon et une tranche de fromage sur le dessus de chaque galette. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les galettes soient cuites à votre goût.

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



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

1 ¼ livre (0,57 kg) de bœuf haché (80/20)

1 oignon Vidalia tranché

4 tranches de fromage cheddar fort

4 tranches de tomate

Laitue

Sauce barbecue, huile d'olive, sel et poivre au goût

4 pains à hamburger

Sauce :

¼ tasse de sauce barbecue

¼ tasse de bière

La technique de la saisie

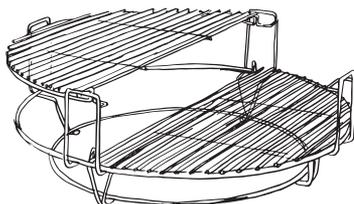
COMMENT SAISIR VOS ALIMENTS

Saisir vos aliments préférés sur le barbecue vous procure la saveur et la coloration incroyables auxquelles vous pensez lorsque vous imaginez un steak juteux ou des pétoncles cuits sur la flamme. Le temps de cuisson est essentiel pour maîtriser cette technique à chaleur élevée. Vous devrez donc allumer votre Kamado Joe suffisamment d'avance pour lui laisser le temps d'atteindre la température cible (500-750 °F/260-399 °C). À des températures aussi élevées, la saisie sera rapide. Le but consiste à sceller la saveur afin qu'elle soit riche et à 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, commencer avec une cuve pleine de charbon de bois frais. Allumer le charbon à 1 ou 2 endroits pour aider votre barbecue à réchauffer le plus rapidement possible. Installer une ou deux plaques de cuisson en demi-lune au niveau inférieur, près des braises. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes, puis le fermer dès que les braises commencent à s'accumuler.
2. Ouvrir entièrement les événements inférieur et supérieur jusqu'à ce que le barbecue atteigne une température d'au moins 500 °F (260 °C). Ensuite, fermer légèrement l'évent supérieur pour maintenir la température.
3. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher un retour de flamme dangereux, 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/5-8 cm) et permettre à la chaleur de s'échapper pendant environ 5 secondes.
4. Lorsque le barbecue devient suffisamment chaud, placer les aliments sur la plaque, au-dessus de la flamme. Pour retourner les aliments, utiliser uniquement des pinces, pas des fourchettes, afin d'empêcher les jus de s'échapper.

Biftecks New York avec marinade sèche

Préparation : 30 à 60 minutes

Temps de cuisson :
10 minutes

Surface : Plaque de cuisson en acier inoxydable ou
en fonte ou grille en fonte

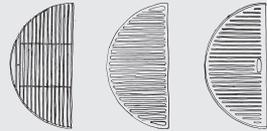
1 Préchauffer votre barbecue Kamado Joe avec le système de cuisson flexible Divide & Conquer® configuré pour une cuisson à la fois directe et indirecte. Placer la plaque ou la grille de cuisson sur le support inférieur directement au-dessus des braises chaudes. Placer un déflecteur de chaleur sur le côté opposé inférieur avec une plaque de cuisson au niveau supérieur, au-dessus du déflecteur de chaleur. Laisser le barbecue atteindre une température de 500 °F (260 °C).

2 Pendant que le barbecue préchauffe, combiner les ingrédients de la marinade sèche, bien mélanger et réserver.

3 Faire fondre le beurre clarifié ou non salé. Draguer les steaks froids dans le beurre fondu en enduisant les deux côtés de la viande. Saupoudrer une quantité généreuse de marinade sèche sur les deux côtés de chaque steak. Laisser reposer 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, du côté à chaleur directe, pendant 2 minutes pour leur donner une bonne coloration. Retourner les steaks et les saisir pendant 2 minutes de plus.

5 Transférer les steaks au côté à chaleur indirecte du barbecue et continuer la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient à votre goût.



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

4 biftecks New York
1 à 2 pouces d'épaisseur
4 cuillères à table de beurre
clarifié fondu (ou de beurre
non salé régulier)

Marinade sèche :

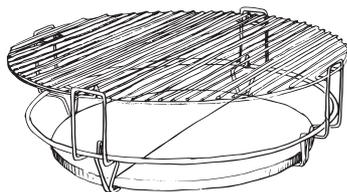
1 cuillère à table de sel de mer
1 cuillère à thé de poivre
noir concassé
½ cuillère à thé de paprika
½ cuillère à thé d'ail granulé
½ cuillère à thé de café
moulu finement
¼ cuillère à thé de
piment de Cayenne moulu

La technique de la cuisson

COMMENT FAIRE CUIRE VOS ALIMENTS

Le barbecue Kamado Joe peut être transformé en four au charbon de bois avec une seule configuration simple. Ses parois en 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 faire cuire tout ce que vous feriez cuire dans un four intérieur, qu'il s'agisse de pizzas cuites au feu de bois, de tourtes aux baies rustiques ou de pain croûté frais. Remarque : pour faire cuire des pizzas, vous devrez augmenter la température au-delà des températures de cuisson normales (300-450 °F/149-232 °C) jusqu'à 500 °F (260 °C) ou plus.

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 la cuve de charbon de bois. Allumer le charbon. Installer les déflecteurs de chaleur, puis placer la plaque à pizza ou la plaque de cuisson sur le dessus. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes, puis le fermer.
2. Ouvrir les événements inférieur et supérieur à moitié jusqu'à ce que la température du Kamado Joe s'approche des 300 à 450 °F (149 à 232 °C). Commencer ensuite à fermer les événements, au besoin, pour stabiliser le Kamado à la température voulue. Pour cuire vos pizzas, vous devez augmenter la température à 500 °F (260 °C) ou plus.
3. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher un retour de flamme dangereux. Pour ce faire, ouvrir partiellement le dôme (2-3 pouces/5-8 cm) et permettre à la chaleur de s'échapper pendant environ 5 secondes.
4. Lorsque le barbecue devient suffisamment chaud, vous pouvez commencer à cuire vos aliments. Utiliser la marguerite pour effectuer les ajustements de température voulus.

Pizza

Préparation : 90 à 120 minutes | **Temps de 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 d'un mélangeur sur socle. Laisser reposer 10 à 15 minutes jusqu'à l'obtention de bulles.

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

3 Pendant ce temps, allumer et préchauffer votre Kamado Joe à 500 °F (260 °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 Kamado Joe. Fermer le dôme et cuire pendant 7 à 10 minutes. À de telles températures, 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 :

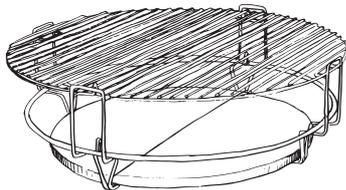
- Semoule de maïs pour saupoudrer la pelle à pizza
- Huile d'olive extra vierge pour badigeonner le dessus de la croûte à pizza
- Sauce à pizza
- Votre choix de garnitures

La technique du rôtissage

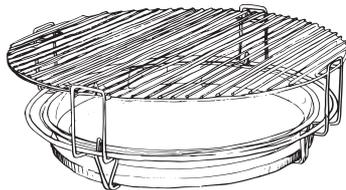
COMMENT RÔTIR VOS ALIMENTS

Juteux et tendres à l'intérieur, croustillants et pleins de saveur à l'extérieur – voilà ce que vous obtenez 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/149-232 °C) 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 fournissant suffisamment de chaleur pour créer une croûte croustillante ou obtenir une bonne coloration. Et si vous voulez expérimenter avec des mélanges d'épices ou des saumures, rôtir vos aliments est une excellente façon de faire ressortir leur saveur.

CONFIGURATIONS



A sans lèchefrite



B avec lèchefrite

1. Remplir la cuve de charbon de bois. Allumer le charbon.
2. Installer les déflecteurs de chaleur et placer la plaque de cuisson sur le dessus. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes, puis le fermer.
3. Ouvrir les événements inférieur et supérieur à moitié jusqu'à ce que la température de votre barbecue Kamado Joe s'approche de la température cible pour le rôtissage, soit 300 à 450 °F (149-232 °C). Commencer ensuite à fermer les événements, au besoin, pour stabiliser le Kamado Joe à la température voulue.
4. Lorsque le barbecue devient suffisamment chaud, vous pouvez commencer à rôtir vos aliments.
5. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher un retour de flamme dangereux. Pour ce faire, ouvrir partiellement le dôme (2-3 pouces/5-8 cm) et permettre à la chaleur de s'échapper pendant environ 5 secondes.

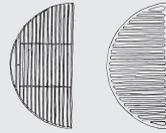
Poulet rôti

Préparation : 30 à 60 minutes

Temps de 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 saupoudrer généreusement sur l'extérieur du poulet.
- 3 Placer le poulet sur le barbecue, la poitrine vers le bas et cuire 1 heure à 1½ heure, jusqu'à ce que la température de la partie épaisse de la poitrine atteigne 160 °F (71 °C).
- 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 (74 °C).



INGRÉDIENTS

1 poulet entier de 4 à 6 lb (1,8 à 2,7 kg), rincé et essuyé, avec toutes les parties enlevées de l'intérieur

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

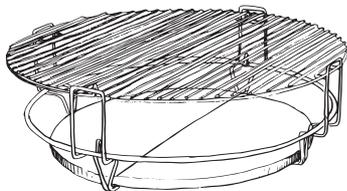
1 cuillère à thé de cumin

La technique du fumage

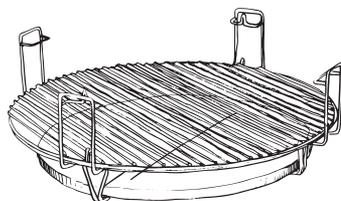
COMMENT FUMER VOS ALIMENTS

Le fumage est le meilleur de la cuisson lente à basse température. La forme et le design uniques du Kamado permettent à la viande de rester tendre, tandis que la chaleur décompose lentement le collagène et imprègne la viande d'une riche saveur de fumée. Bien entendu, la viande n'est pas le seul aliment qui puisse être fumé. Du poisson aux noix en passant par les légumes, toutes sortes d'aliments profitent de la saveur complexe de la fumée de bois.

CONFIGURATIONS



A plaques de cuisson sur le niveau supérieur



B plaques de cuisson sur le niveau inférieur

1. Remplir la cuve de charbon de bois frais. Allumer le charbon.
2. Placer quelques morceaux de bois de fumage (1 à 6 morceaux au choix)
3. Installer le déflecteur de chaleur et les plaques de cuisson. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes, puis le fermer.
4. Ouvrir l'évent inférieur de 2 pouces seulement. Fermer entièrement l'évent supérieur et tourner la marguerite jusqu'à ce que la température du Kamado Joe atteigne les 225-275 °F (107-135 °C). Faire les ajustements voulus ou requis en ouvrant ou en fermant la marguerite, et si la température demeure trop élevée, fermer l'évent inférieur d'un autre ¼ à ½ pouce (6,4 à 12,7 mm).
5. Attendre que la fumée épaisse et blanche se dissipe avant de commencer à cuisiner. Dès que le Kamado Joe a atteint la bonne température, placer vos aliments sur la plaque et fermer le dôme.
6. Assurez-vous de bien dépressuriser le barbecue chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher un retour de flamme dangereux. Pour ce faire, ouvrir partiellement le dôme (2-3 pouces/5-8 cm) et permettre à la chaleur de s'échapper pendant environ 5 secondes.

Porc effiloché fumé barbecue

Préparation : 30 à 60 minutes

Temps de cuisson : 8
à 10 h

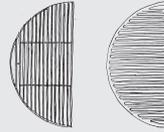
Surface : Plaque de cuisson en acier inoxydable
ou en fonte

1 Ajouter 2 ou 3 morceaux de bois de fumage à saveur de caryer à la cuve et préchauffer le Kamado Joe à une température de 250 °F (121 °C). 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 sécher l'épaule de porc Boston. Combiner les ingrédients de la marinade sèche et l'appliquer généreusement sur tous les côtés de la viande. Laisser reposer sur le comptoir à la température ambiante pendant que le barbecue préchauffe.

3 Placer la viande au centre du barbecue. Laisser cuire jusqu'à ce que la température interne du centre de la viande atteigne 200 °F (93 °C). Cela prend en moyenne 1½ heure par livre. Lorsque la température interne atteint 200 °F (93 °C), retirer du barbecue. Laisser la viande reposer à découvert sur le comptoir pendant 10 à 15 minutes. Envelopper la viande de deux couches de papier d'aluminium, la placer dans le réfrigérateur et la laisser reposer pendant au moins une heure et jusqu'à 5 heures.

4 Retirer la viande du papier aluminium. Retirer l'os en tirant dessus. Effiloche la viande avec des fourchettes et servir!



INGRÉDIENTS

6 à 7 lb (2,7 à 3,2 kg) d'épaule de porc Boston non désossée

Marinade sèche :

¼ tasse de sel

¼ tasse de sucre

1 cuillère à table de paprika

1 cuillère à soupe de poivre noir

2 cuillères à thé de poudre d'oignon

1 cuillère à thé de poudre d'ail

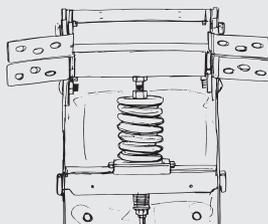
Ajustement de la charnière « Air Lift » du Classic

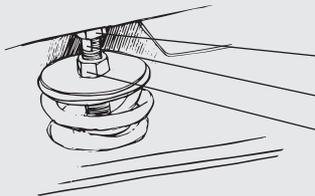
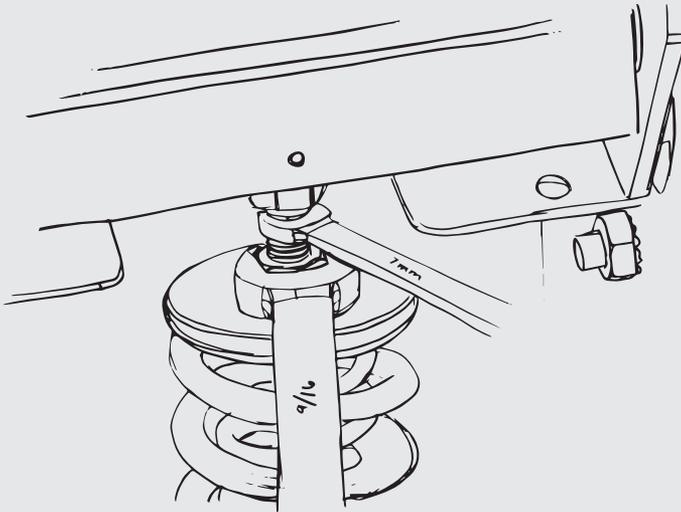
La charnière « Air Lift » de votre barbecue Kamado Joe Classic est préajustée pour vous offrir équilibre et stabilité. Pour tout ajustement supplémentaire convenant mieux à vos préférences personnelles, veuillez suivre ces instructions.

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, placez la clé de 7 mm sur les parties plates de la vis (voir l'encart 1). Si votre barbecue n'est pas dotée des parties plates, placer plutôt une clé à douille de 7 mm sur l'extrémité inférieure 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 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).

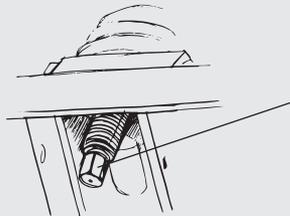


**Encart 1**

Écrou sous le
connecteur

Parties plates de la vis

Écrou d'ajustement du
dispositif de retenue du
ressort

**Encart 2**

Embout hexagonal
pour la clé à douille
de 7 mm

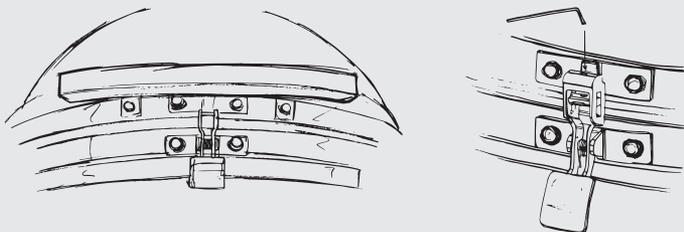
OUTILS REQUIS : CLÉ OUVERTE DE 7 MM (9/32 PO) OU CLÉ À DOUILLE DE 7 MM (9/32 PO), SELON LE MODÈLE, ET CLÉ OUVERTE DE 9/16 PO (UNE CLÉ OUVERTE DE 14 MM POURRAIT AUSSI FONCTIONNER).

Ajustement du loquet

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

CLASSIC ET BIG JOE

Pour serrer ou desserrer le loquet, utiliser une petite clé Allen pour ajuster l'écrou de réglage (vers la droite pour serrer, vers la gauche pour desserrer).



Renseignements sur la sécurité

CHARNIÈRE

Ne pas tenter de démonter la charnière de votre barbecue.

Si vous tentez d'utiliser la charnière comme point de levage, saisir la charnière près du point d'ancrage ou des bandes, pas au bas.

Seuls des ajustements mineurs au poids du dôme devraient être effectués, conformément aux instructions sur les pages 32-33.

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, essayer 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.

AUTONETTOYAGE

- 1 Ajouter du charbon de bois et l'allumer.
- 2 Installer le support du système de cuisson flexible Divide & Conquer® avec le support pour accessoires 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 600 °F (315 °C) avec le dôme fermé.
- 4 Maintenir la température à environ 600 °F (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 plaque de cuisson avec une brosse à grill 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 composantes internes et retirer les cendres ou débris résiduels qui se sont accumulés entre le corps du barbecue et les composantes internes. Utiliser une brosse à poil souple en plastique pour nettoyer la surface intérieure de céramique, et 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 toutes les pièces en céramique utilisées dans ce barbecue Kamado Joe seront 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 toutes les pièces en métal et en fonte utilisées dans ce barbecue Kamado Joe seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant 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 ou des plaques de céramique, ainsi que la plaque à pizza utilisées dans le barbecue Kamado Joe, seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant 3 ans.

Garantie d'un an sur le thermomètre et les joints d'étanchéité

Kamado Joe garantit que le thermomètre et les joints d'étanchéité utilisés dans ce barbecue Kamado Joe seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant 1 an.

Quand commence la couverture de garantie?

La couverture de garantie commence à la date de l'achat original et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour que cette garantie s'applique, vous devez enregistrer votre barbecue. Si un défaut de matériel ou de fabrication est découvert durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Kamado Joe remplacera ou réparera, à son entière discrétion, la composante défectueuse sans vous facturer de frais pour la composante elle-même. Cette garantie ne s'applique pas la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, 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 aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le barbecue a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des attachements ou des modifications non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du barbecue qui n'affectent pas sa performance.

Cette garantie limitée exclusive et remplace toute autre garantie, écrite ou verbale, expresse ou implicite, incluant, notamment, la garantie de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. La durée de toute garantie implicite, incluant toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, est expressément limitée à la durée de la période de garantie pour la composante applicable. *Certains États et certaines provinces ne permettent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite; il est donc possible que les limitations ci-dessus ne vous concernent pas.

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 particuliers, accessoires ou consécutifs. *Certains États et certaines provinces ne permettent pas les exclusions ou les limitations de dommages particuliers, accessoires ou consécutifs; il est donc possible que les limitations ci-dessus ne vous concernent pas.

Annulation de la garantie?

L'achat de tout produit Kamado Joe chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant, notamment, un club d'escompte, un magasin à grande surface et tout autre détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Kamado Joe pour vendre les produits.

Veillez vous rendre à **kamadojoe.com** pour obtenir plus d'informations sur la garantie et le service.

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 50 °F (28 °C) de votre température cible.

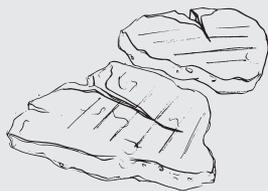
MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

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 minutes et une heure 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 400 °F (204 °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	400-600 °F (204-315 °C)
LA SAISIE	500-750 °F (260-399 °C)
LA CUISSON	300-750 °F (149-399 °C)
LE RÔTISSAGE	300-450 °F (149-232 °C)
LE FUMAGE	225-275 °F (107-135 °C)

MISE EN GARDE

DÉPRESSURISATION

Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 350 °F (177 °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.

Allumez le feu. Détendez-vous.

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 sûrs 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 :

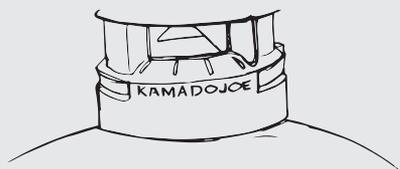
EN LIGNE, À KAMADOJOE.COM

PAR TÉLÉPHONE :

ÉTATS-UNIS	(877) 215-6299
ROYAUME-UNI	44 20 8036 3201
UNION EUROPÉENNE	0031 4 7799920

PAR COURRIEL :

ÉTATS-UNIS	CONTACT@KAMADOJOE.COM
ROYAUME-UNI	SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM
UNION EUROPÉENNE	SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM



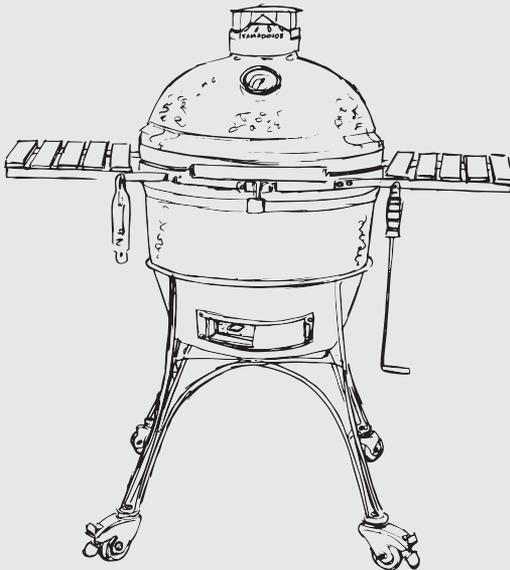
Pour beaucoup d'entre nous, le style de cuisson Kamado est devenu une passion. C'est plus qu'une façon de cuisiner : c'est une façon de passer du temps avec ceux que nous aimons, d'explorer de nouvelles saveurs et d'établir des relations avec des gens partout dans le monde. Les possibilités d'exploration et d'expérimentation, c'est-à-dire les techniques, les recettes, les leçons sont presque infinies. Nous espérons que vous apprécierez l'aventure!

RASSEMBLEZ-VOUS

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

Si vous voulez apprendre les bases ou approfondir votre technique, notre canal Kamado Joe sur YouTube est le meilleur endroit où débiter. 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 billets avec **#kamadojoe**.

Nous avons hâte de vous voir cuisiner! Amusez-vous et allumez votre barbecue.



ALLUMEZ LE FEU.

DÉTENDEZ-VOUS.

KAMADOJOE.COM

ÉTATS-UNIS | CONTACT@KAMADOJOE.COM | (877) 215-6299

ROYAUME-UNI | SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM | 44 20 8036 3201

UNION EUROPÉENNE | SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM | 0031 4 7799920