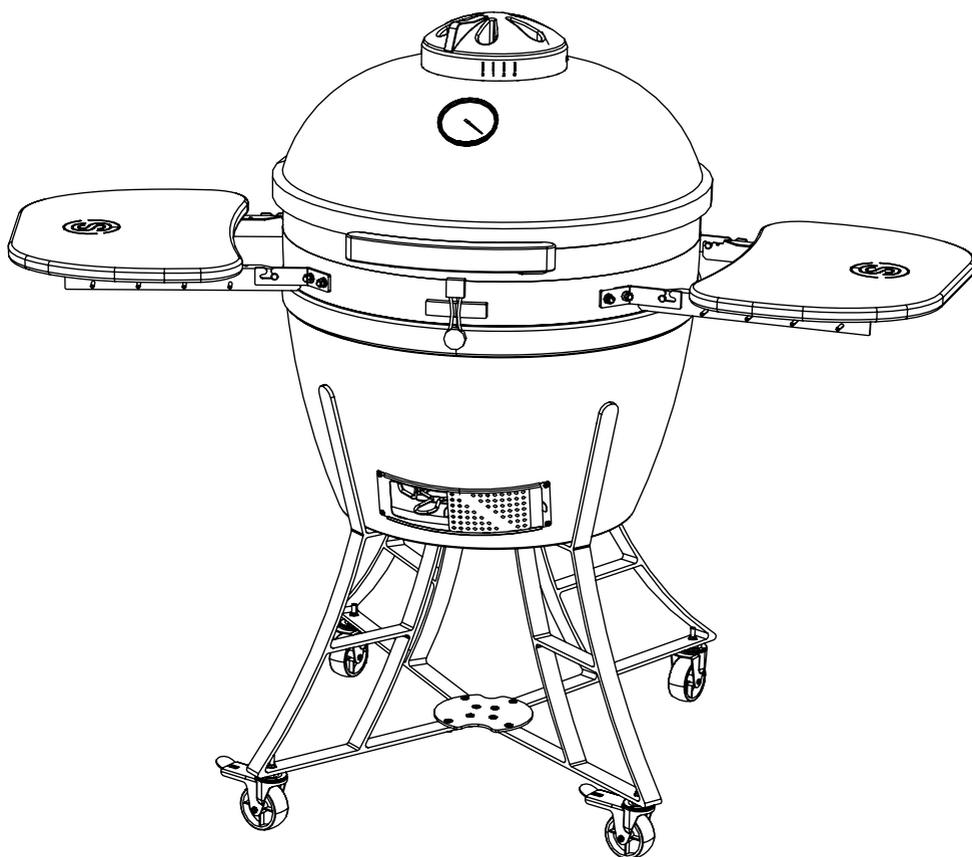
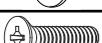
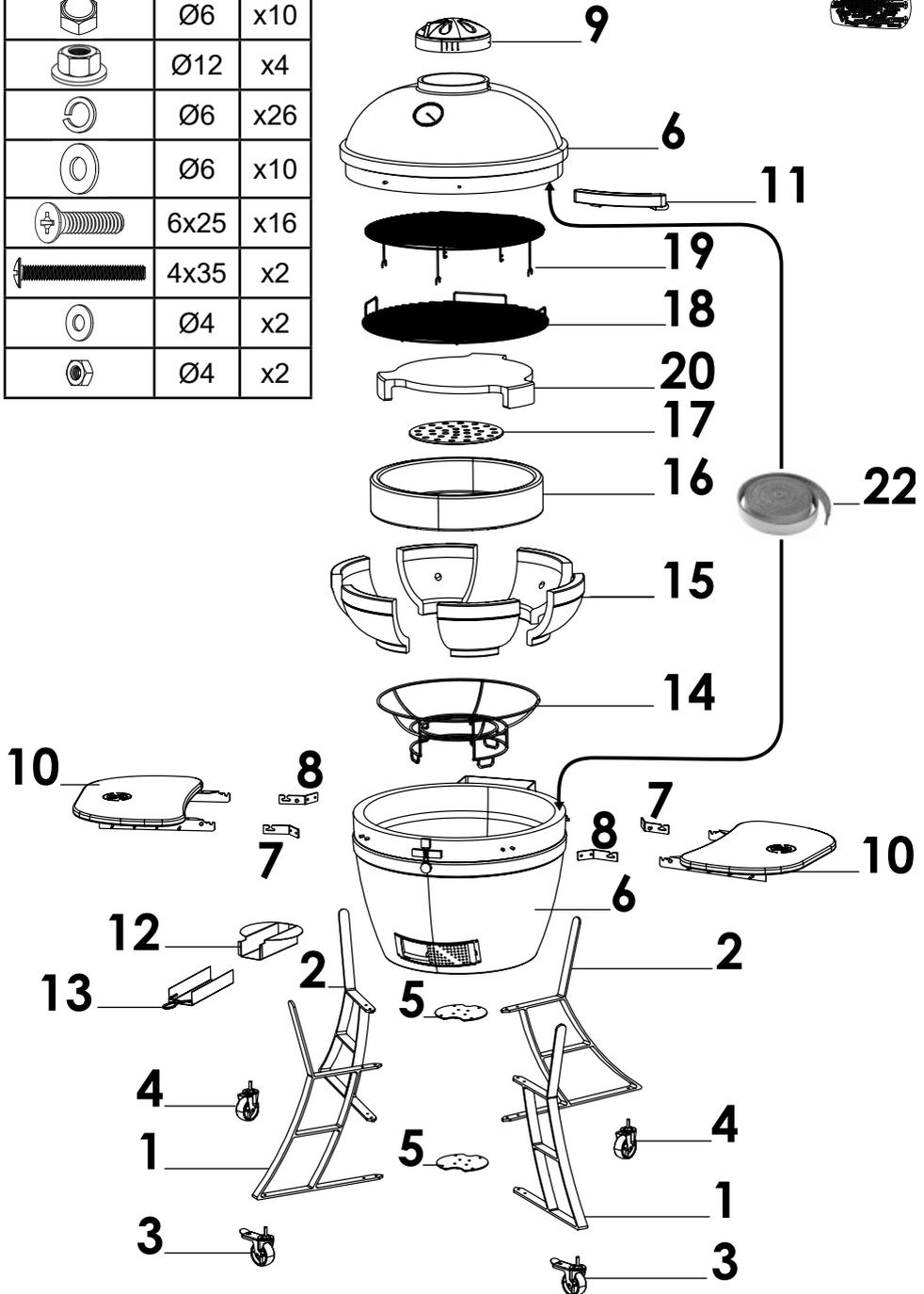
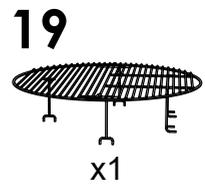
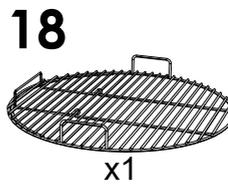
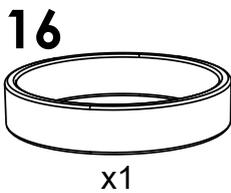
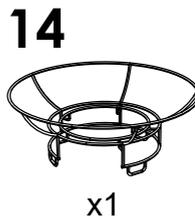
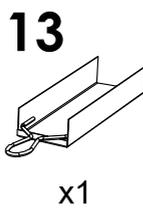
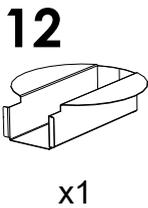
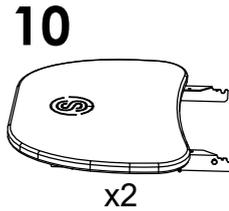
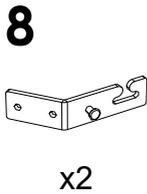
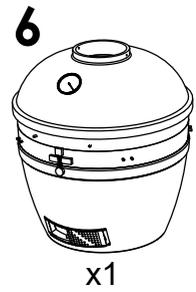
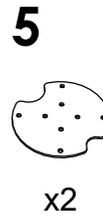
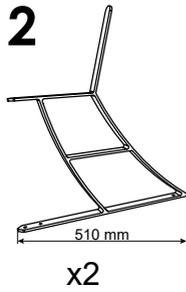


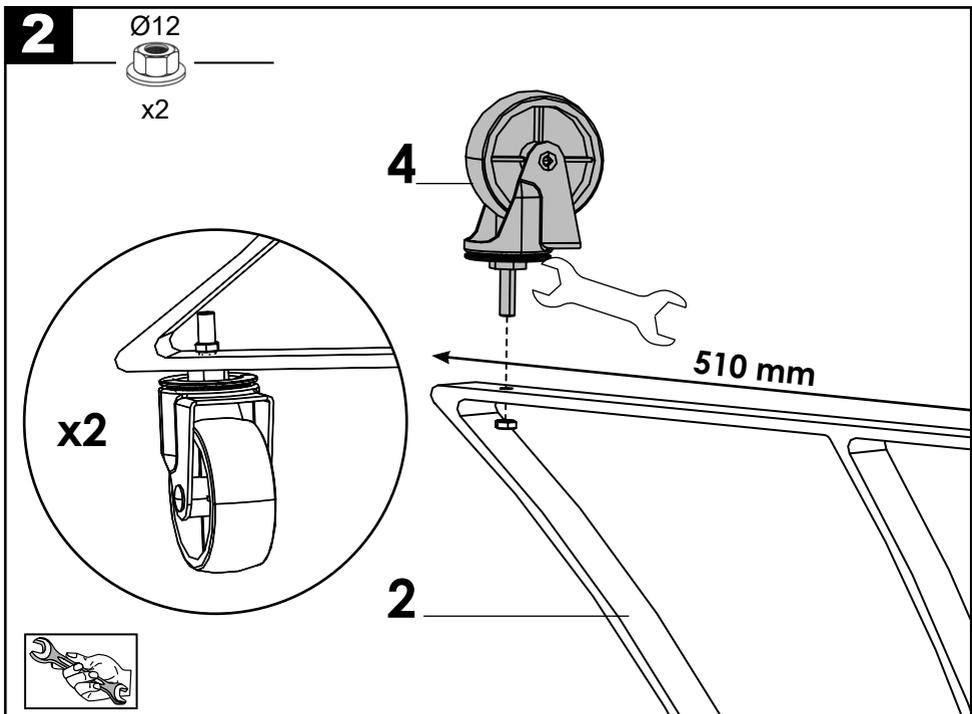
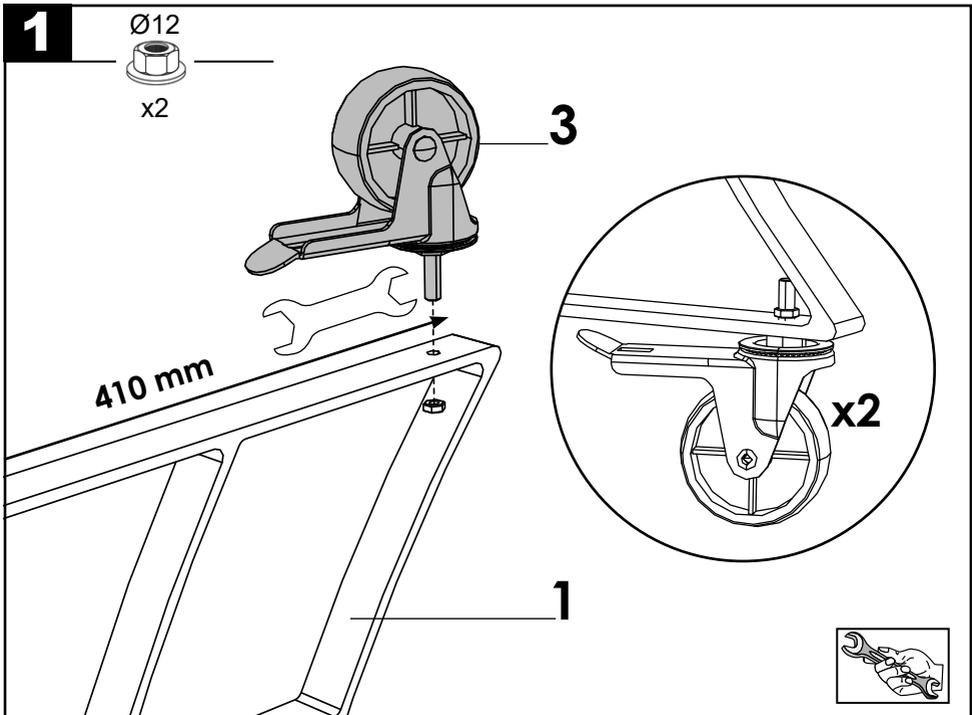
# TOM 399924i EN



	Ø6	x16
	Ø6	x10
	Ø12	x4
	Ø6	x26
	Ø6	x10
	6x25	x16
	4x35	x2
	Ø4	x2
	Ø4	x2







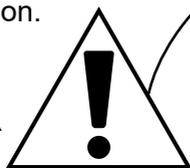


# 5

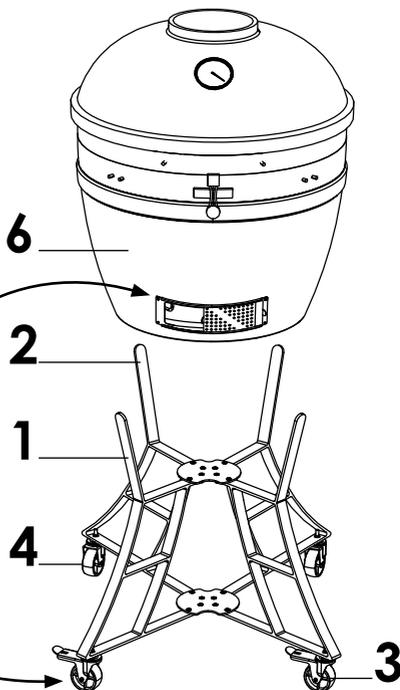
Mettre les freins des roulettes N°3 avant de mettre en place le foyer de cuisson.

Il vous est conseillé d'avoir des chaussures de sécurité lors de cette étape.

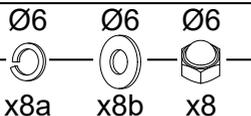
Penser à enlever toutes les pièces se trouvant à l'intérieur de la cuve pour alléger le produit lors de son installation.



Porter l'ensemble par en-dessous et surtout pas par les supports tablettes 7 et 8.



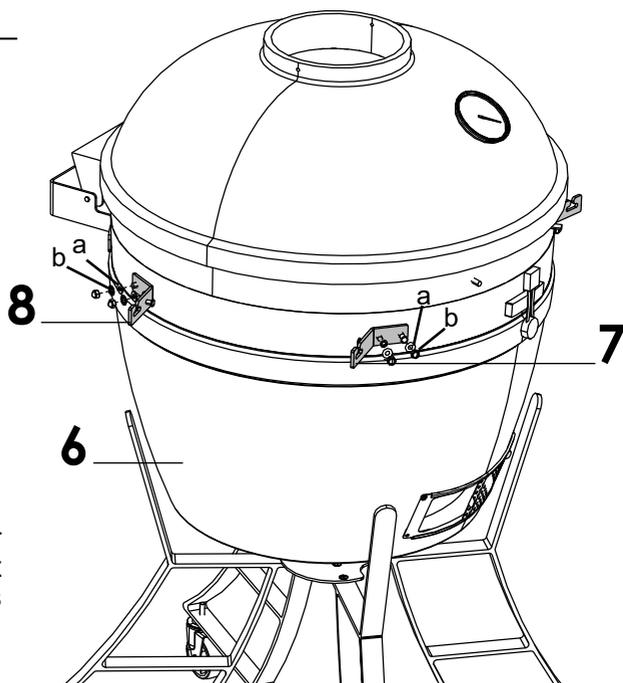
# 6

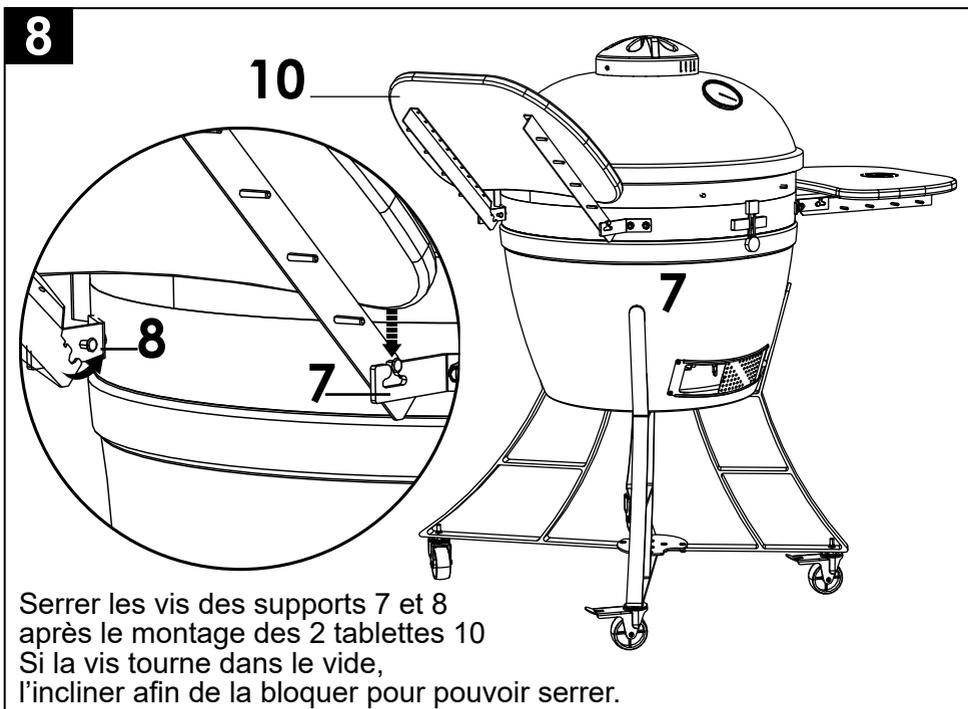
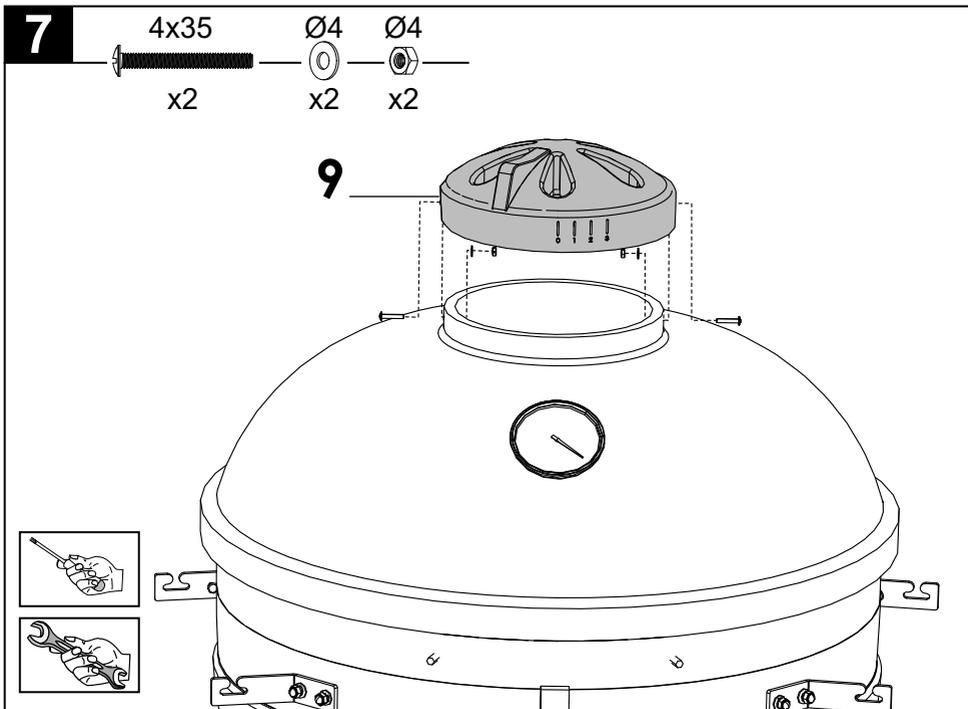


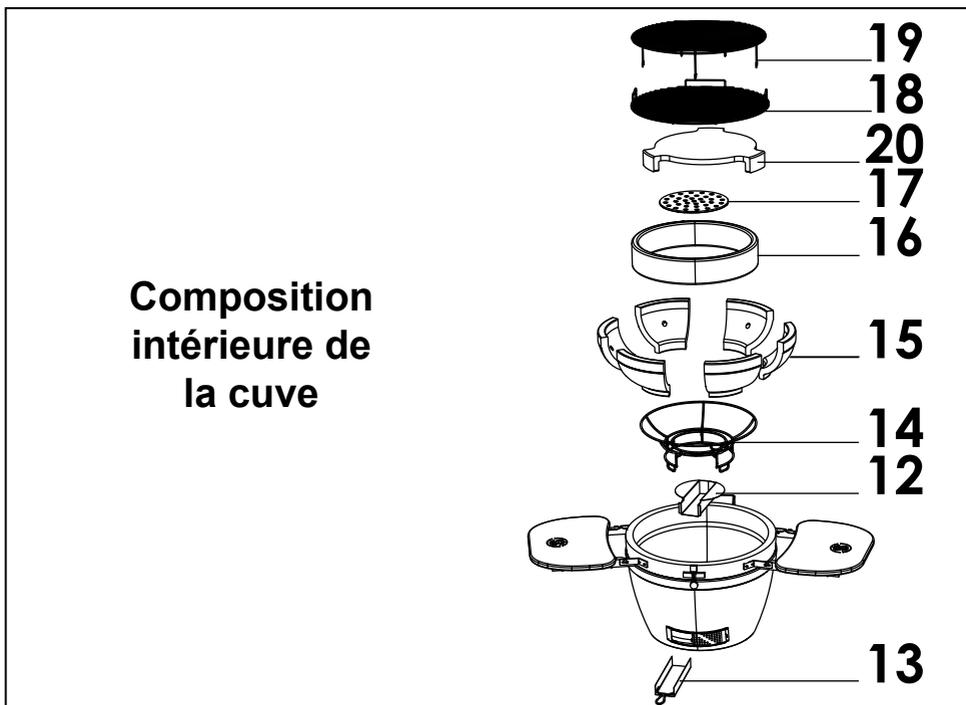
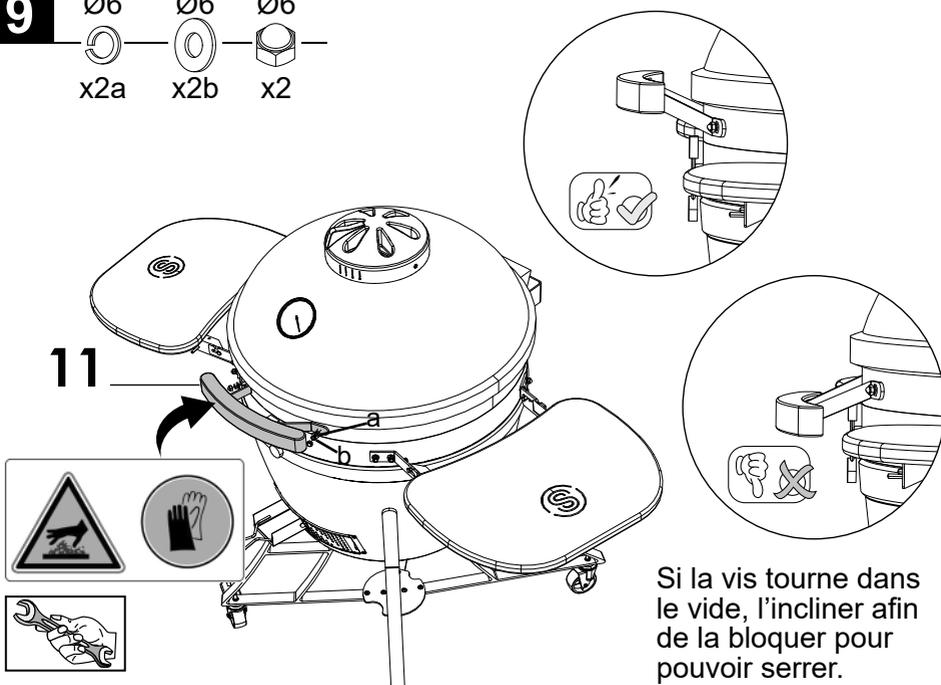
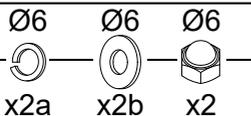
Visser partiellement à la main. Si la vis tourne dans le vide, l'incliner afin de la bloquer pour pouvoir serrer.

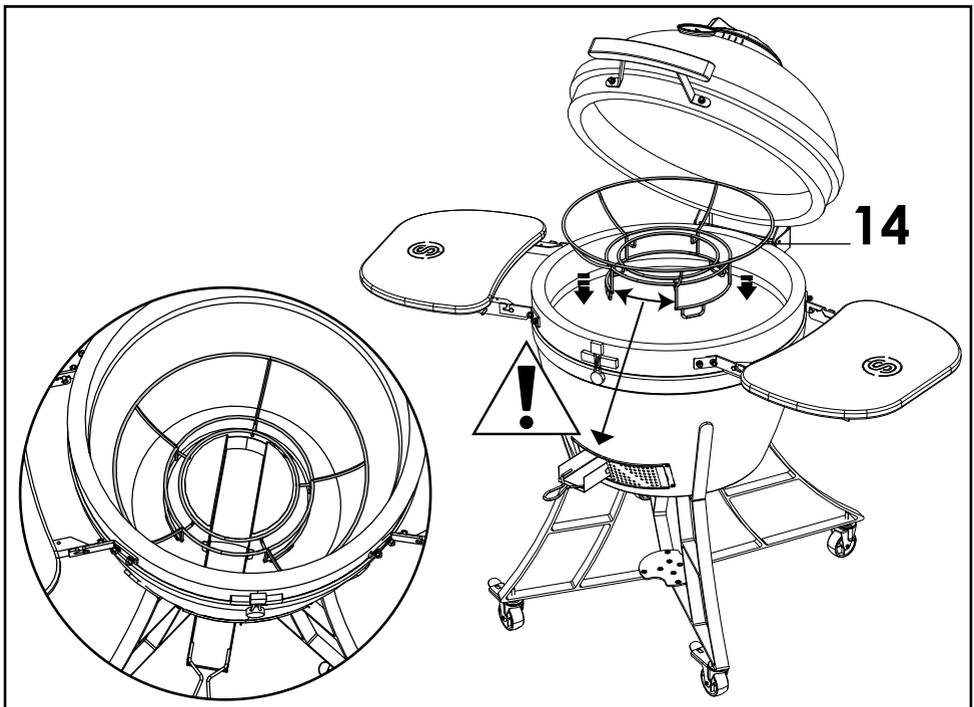
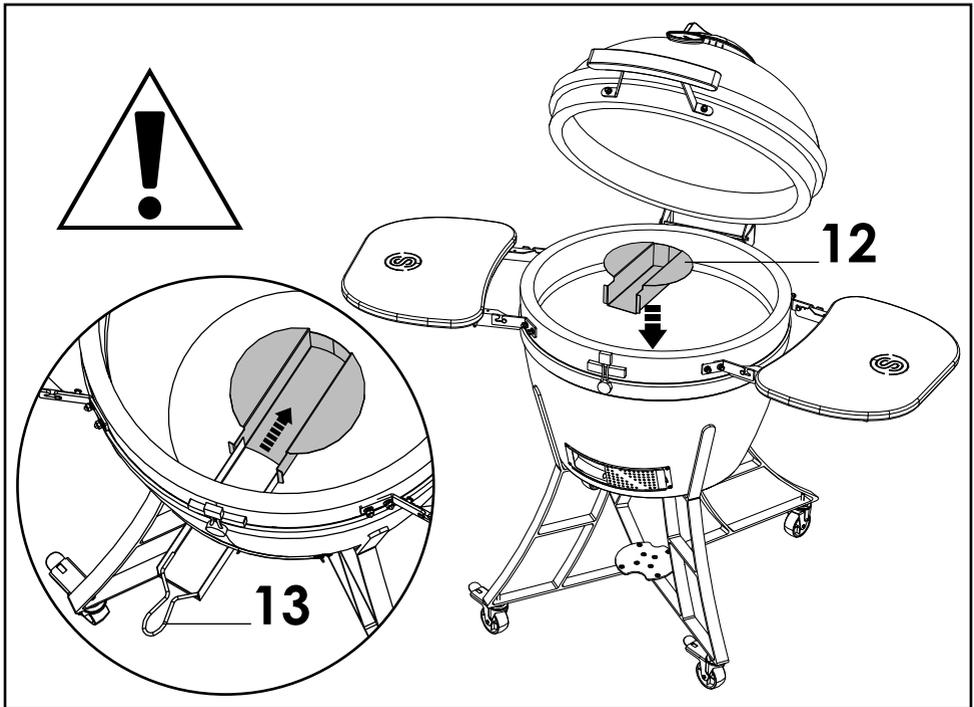


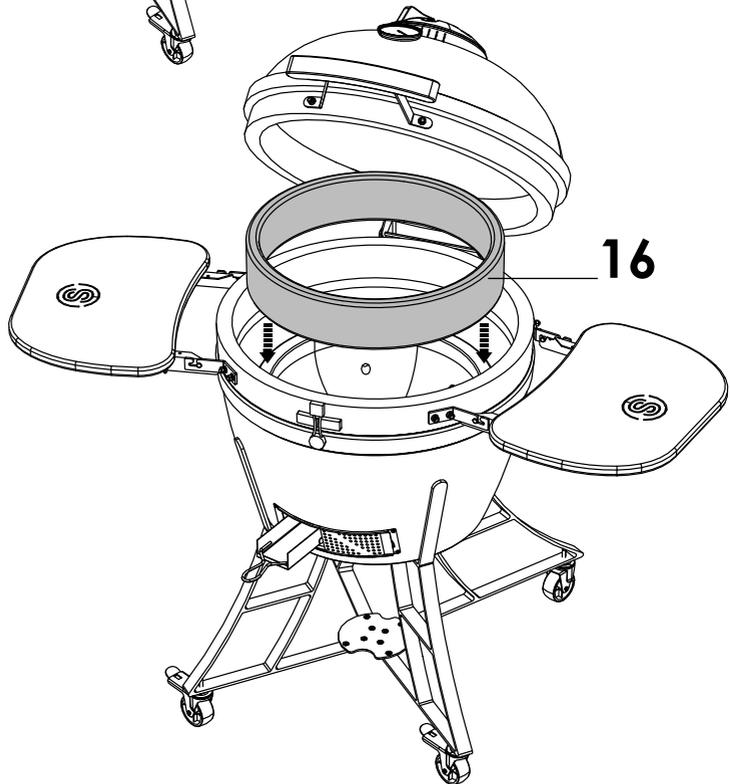
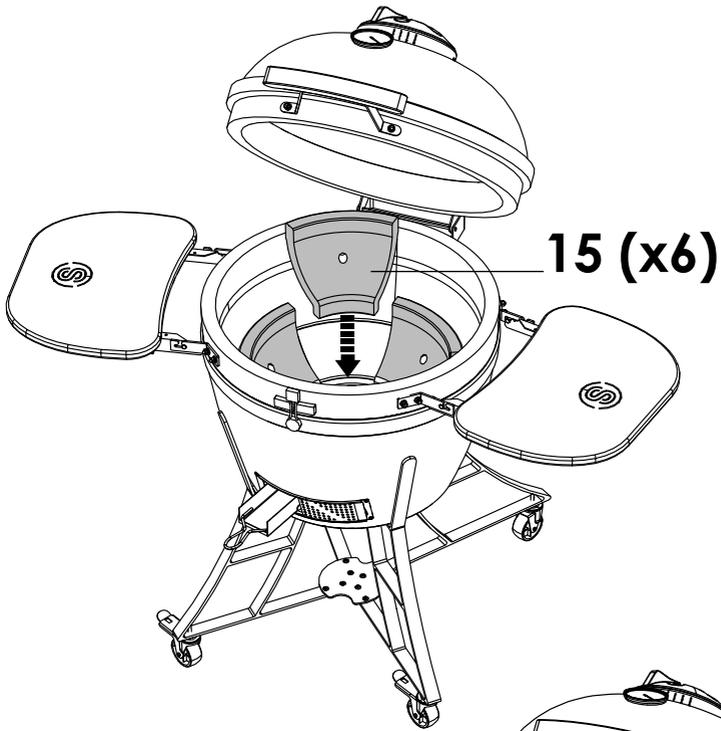
Porter l'ensemble par en-dessous et surtout pas par les supports tablettes 7 et 8.

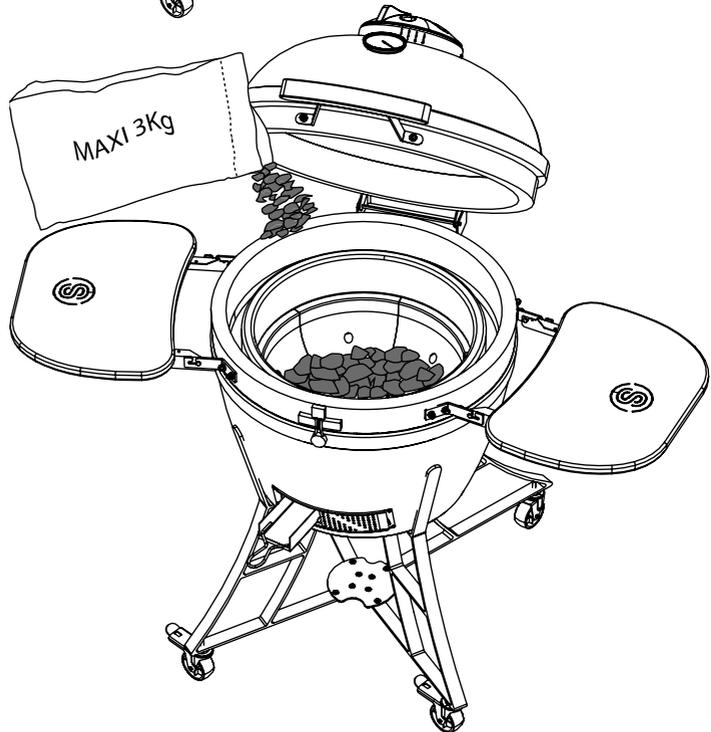
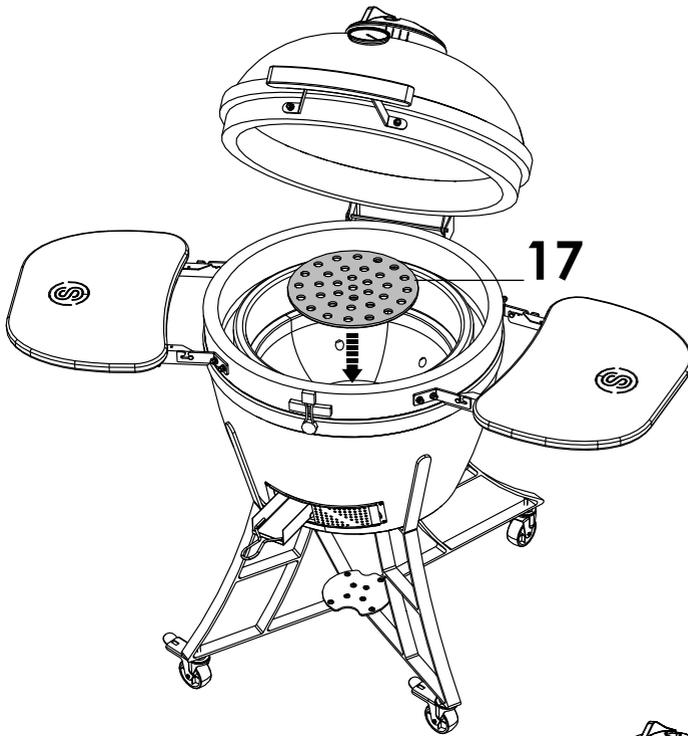




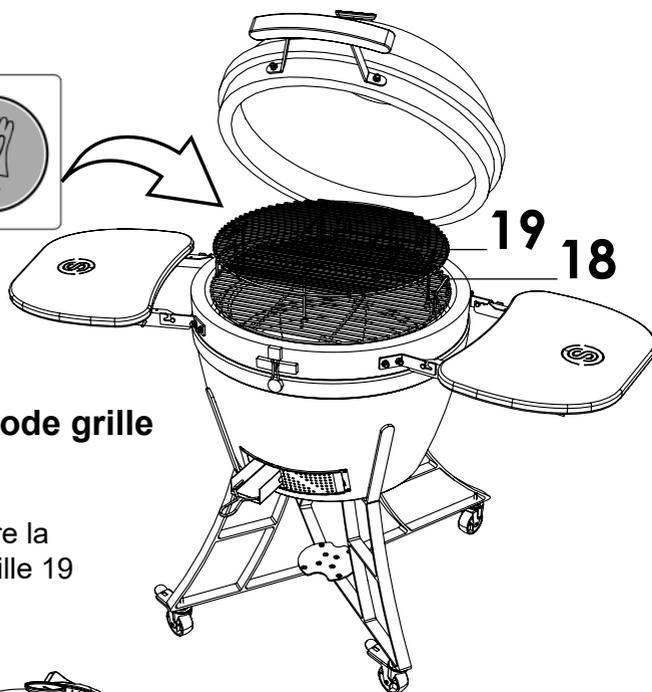
**9**





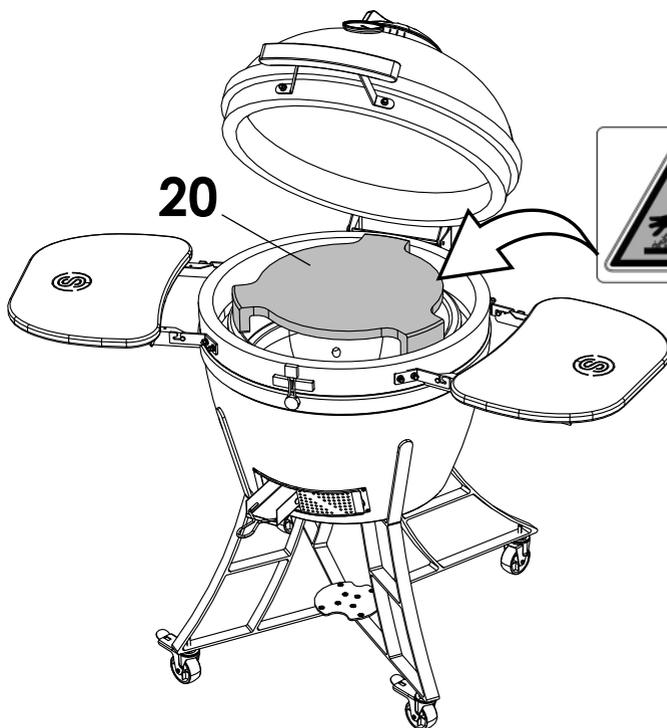


# Mode de cuisson

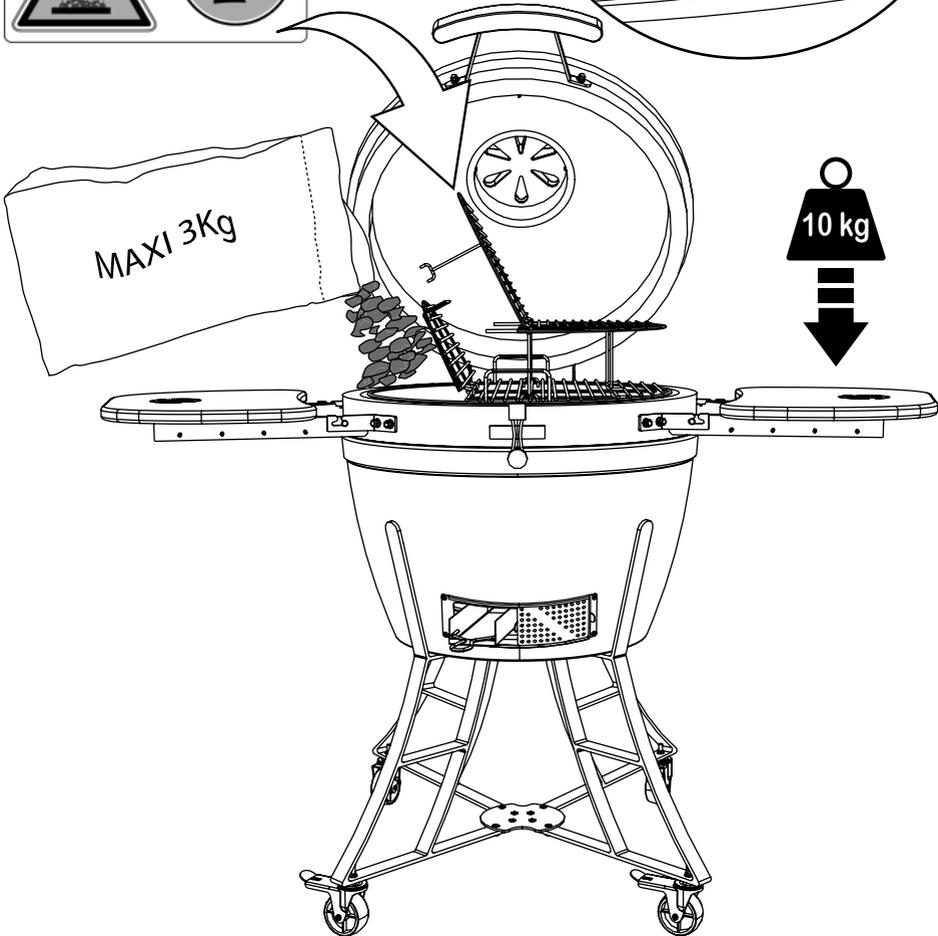
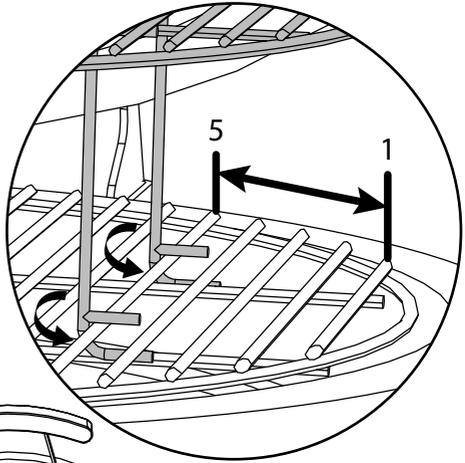


## Mode grille

Vous pouvez mettre la grille 18 sans la grille 19 mais pas l'inverse



## Mode cuisson indirecte

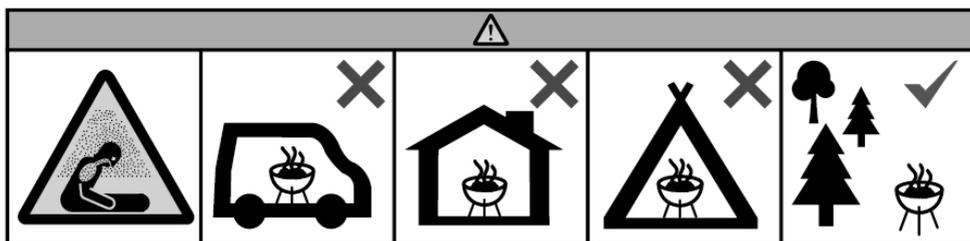


## IMPORTANT

Prenez soin de retirer précautionneusement tout emballage avant de commencer à utiliser le produit et veillez à conserver les consignes de sécurité. Ces instructions font partie intégrante du produit. Veuillez tenir compte de tous les avertissements de sécurité énumérés dans ces instructions. Nous vous recommandons de lire attentivement et intégralement ces instructions et de les conserver pour consultation ultérieure. Il est impératif de ranger ces instructions avec le produit. Ce produit est exclusivement conçu pour un usage domestique et ne doit en aucun cas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.

### AU SUJET DE VOTRE KAMADO

Les archéologues ont découvert il y a 4 000 ans de vastes récipients en argile considérés comme les premières versions du barbecue en céramique Kamado. Depuis, il a connu plusieurs évolutions, notamment l'ajout d'un couvercle amovible, d'un plateau supplémentaire pour un meilleur contrôle de la chaleur et le remplacement du bois par du charbon comme combustible principal. Au Japon, le Mushikamado était un pot rond en argile muni d'un couvercle en dôme amovible, conçu pour cuire le riz à la vapeur. Le terme «Kamado» est en réalité la traduction japonaise des mots «four» ou «cuisinière». Les Américains ont adopté ce nom, qui est devenu un terme générique pour désigner ce style de barbecue en céramique. Les barbecues Kamado sont extrêmement polyvalents. Non seulement ils peuvent servir à griller ou à fumer, mais vous pouvez également préparer des pizzas, du pain, des tartes et des cookies à l'intérieur sans effort. Grâce à leurs excellentes capacités de rétention de chaleur, ils permettent d'atteindre et de maintenir des températures élevées en contrôlant précisément le flux d'air par les aérations supérieures et inférieures. Les températures élevées sont idéales pour la cuisson rapide des steaks et des saucisses, tandis qu'un feu doux permet de cuire de gros morceaux de viande pendant une plus longue période. Pourquoi ne pas ajouter des copeaux de bois au charbon ou essayer différentes combinaisons de copeaux de bois pour donner encore plus de saveur à vos viandes.



FR - 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.

L'utilisation de ce barbecue exige un minimum de surveillance et de précaution.  
(Voir conseils ci-dessous.)

Attention à la nature, une journée en plein air ne doit pas être cause de destruction ou de pollution.

Lors de la première utilisation, chauffer votre barbecue pendant 30 minutes sans faire trop monter la température. Cette opération stabilisera l'ensemble de la cuve afin d'éviter d'endommager celle-ci.

## CONSEILS D'UTILISATION

### IMPORTANT :

ATTENTION : Veuillez bloquer les roues avant avec leur système de freinage avant toute utilisation.

ATTENTION : Veuillez accompagner le couvercle jusqu'à son ouverture maximale en gardant la main sur la poignée.

Votre barbecue est maintenant prêt à l'utilisation et vous rendra les meilleurs services.

Pour votre sécurité, ATTENTION :

1. ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés!
2. ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. (Décret n°2006-18 du 4 janvier 2006)
3. ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. On déplore, en effet, chaque année, un grand nombre d'accidents. Les brûlures sont particulièrement graves chez les enfants, car du fait de leur petite taille, leurs visages se trouvent presque toujours à la hauteur du foyer.
4. Par journée à vent fort, placer votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas d'étincelles.
5. Ne pas asperger une cuve avec de l'eau froide afin d'éviter un choc thermique.
6. Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
7. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
8. ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

### COMMENT ALLUMER LE CHARBON DE BOIS ?

Quelques conseils :

- Utiliser du charbon de bois conforme aux normes en vigueur. Mettre la quantité de charbon de bois mentionnée dans la notice de montage.
- La méthode la plus aisée pour allumer votre charbon de bois est d'utiliser des allume barbecues que vous trouverez facilement dans le commerce.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Nous vous rappelons une fois de plus, qu'il ne faut absolument pas verser de liquide inflammable pour allumer ou réactiver le barbecue.
- ENVIRONNEMENT : si votre barbecue est équipé d'un moteur ou d'une soufflerie. Ne pas jeter, ni incinérer ces accessoires, conformez-vous aux règles de collecte, de récupération et de recyclage applicables à ces produits.
- Pour toute manipulation du barbecue lors de son utilisation, nous vous conseillons de porter une manique ou un gant résistant à la chaleur et d'ouvrir doucement le couvercle afin de ne pas créer d'appel d'air cela évite de se brûler.
- N'UTILISEZ PAS le Kamado sur un sol ou toute autre surface inflammable, tels que l'herbe sèche, les copeaux de bois, les feuilles ou les écorces décoratives.

- Assurez-vous que le Kamado est positionné à au moins 2 mètres des objets inflammables.
- Pour démarrer un feu, placez du journal enroulé avec des petits cubes allume-feu ou des allume-feux solides dans le vide cendre N°13. Ensuite, déposez 2 ou 3 poignées de charbon de bois sur la grille de fond N°17.
- Ouvrez l'ouverture inférieure d'aération et allumez le journal à l'aide d'un briquet long ou d'allumettes de sécurité. Une fois qu'il prend feu, laissez l'aération inférieure et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour former un amas de braises chaudes.
- NE PAS surcharger l'appareil en charbon de bois, si le feu devient trop intense, cela pourrait endommager le Kamado.
- Laissez le charbon de bois chauffer et devenir rouge pendant au moins 30 minutes avant de commencer la première cuisson sur le Kamado. Ne faites pas cuire avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.
- Si les flammes initiales sont trop élevées, cela pourrait endommager le joint d'étanchéité en feutre N°22, pièce SAV. Une bande de 4m, à coller sur la cuve et couvercle (à recouper).
- Il est recommandé de ne pas remuer ou retourner le charbon une fois qu'il est allumé. Cela permet aux charbons de brûler de manière plus uniforme et efficace.
- Lorsque les flammes sont présentes et durant toute l'utilisation du produit, veillez à utiliser uniquement des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques chaudes ou des surfaces de cuisson.
- Consultez les instructions ci-dessous pour connaître les temps de cuisson en fonction de la température et de la durée.
- Après la première utilisation, vérifiez tous les points de fixation pour assurer l'étanchéité. La bande métallique reliant le couvercle à la base peut se dilater en raison de la chaleur, ce qui peut entraîner un desserrement. Il est recommandé de vérifier et, si nécessaire, de resserrer la bande à l'aide d'une clé.
- Vous pouvez maintenant utiliser votre Kamado comme un barbecue normal.

#### EXTINCTION

- Pour éteindre l'appareil, cessez d'ajouter du charbon de bois et fermez toutes les ouvertures d'aération ainsi que le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- NE PAS utiliser d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager la céramique du Kamado.

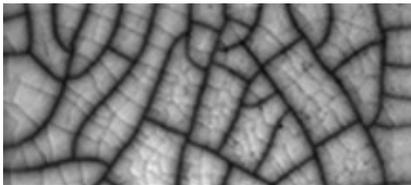
#### STOCKAGE

- Lorsqu'il n'est pas utilisé, veillez à toujours bloquer les roues au moyen du système de freinage. Pour déplacer votre KAMADO débloquer le système de freinage.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, et s'il est entreposé à l'extérieur, couvrez le Kamado une fois qu'il est complètement refroidi avec une housse de protection adaptée à la pluie.
- La grille de cuisson en acier inoxydable NE DOIT PAS être placée au lave-vaisselle ; utilisez un détergent doux avec de l'eau chaude pour le nettoyage.
- Lorsque vous utilisez le Kamado, appuyez sur les deux roues de verrouillage pour éviter tout déplacement de l'appareil pendant son utilisation.
- Il est recommandé de stocker le Kamado sous une housse dans un garage ou un abri pendant l'hiver pour une protection complète.

## NETTOYAGE

- Le Kamado est auto-nettoyant. Chauffez-le à 260°C pendant 30 minutes et il brûlera tous les résidus alimentaires et débris.
- N'UTILISEZ PAS d'eau ou d'autres produits de nettoyage pour laver l'intérieur de votre Kamado. Les parois sont poreuses et absorberont tous les liquides utilisés, ce qui pourrait provoquer des fissures sur le Kamado. Si la suie devient excessive, utilisez une brosse métallique ou un outil (non fourni) pour racler les cendres et éliminer les résidus de charbon avant la prochaine utilisation.
- Pour maintenir la propreté du grill et des grilles, il est recommandé d'utiliser un nettoyant doux et non abrasif une fois que l'appareil est complètement refroidi.
- Pour nettoyer la surface extérieure, il est préférable d'attendre que le Kamado soit refroidi, puis d'utiliser un chiffon humide et un détergent doux.

Le phénomène de fissures capillaires sur la surface de votre Kamado est un phénomène qui peut apparaître après quelques utilisations, et est tout à fait normal. Il est généré par la différence de dilatation / rétractation de la cordièrite, lié aux phases de chauffe et de refroidissement successives de votre Kamado durant son utilisation. Cet aspect n'est que esthétique et n'aura aucun impact sur les performances ou la longévité de votre appareil, et ne sera en aucun cas pris en charge par le SAV.



### TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Fond de la boîte de feu	Toutes les 5-6 sessions	Évider, aspirer les cendres et les débris
Grilles de cuisson	Après chaque session	Brûlez les graisses en trop, utilisez une brosse de nettoyage
Charnière de couvercle	Deux fois par an	Composants de charnière à huile
Bagues en métal	Deux fois par an	Serrer en utilisant la clé hexagonale
Plaque de charbon de bois	Toutes les 5-6 sessions	Eau chaude et détergent doux
Corps en céramique intérieur	Toutes les 2-3 sessions	Chauffer à 260 °C / 500 °F pendant 30 minutes
Corps en céramique extérieur	Après chaque session	Eau savonneuse

### GUIDE DE CUISSON À BASSE TEMPERATURE

- Allumez le charbon de bois conformément aux instructions précédentes et ne déplacez pas le charbon une fois qu'il est en feu.
- Ouvrez complètement l'aération inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour obtenir un amas de braises chaudes.

- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Reportez-vous au tableau pour obtenir la température souhaitée.
- Fermez complètement l'aération inférieure pour maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à cuisiner avec le Kamado.
- Il est essentiel de soulever légèrement le couvercle à haute température, permettant à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, afin d'éviter toute explosion de fumée ou tout risque de blessure.
- VEUILLEZ TOUJOURS SUIVRE les INFORMATIONS DE CUISSON DES ALIMENTS indiquées.
- Utilisez TOUJOURS des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques chaudes ou des surfaces de cuisson.

#### GUIDE POUR LE FUMAGE

- Suivez les instructions précédentes comme si vous commenciez une cuisson lente.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.
- Laissez l'aération inférieure légèrement ouverte.
- Fermez l'aération supérieure et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.
- À l'aide de gants résistants à la chaleur, saupoudrez les copeaux de bois en cercle sur le charbon chaud.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour fumer.
- CONSEIL : Pour prolonger le processus de fumage, faites tremper des copeaux de bois dans l'eau pendant 15 minutes.
- Il est essentiel de soulever légèrement le couvercle à haute température, permettant à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, afin d'éviter toute explosion de fumée ou tout risque de blessure.
- VEUILLEZ TOUJOURS SUIVRE les INFORMATIONS DE CUISSON DES ALIMENTS indiquées.
- Utilisez TOUJOURS des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques chaudes ou des surfaces de cuisson.

#### GUIDE DE CUISSON À TEMPERATURE ÉLEVÉE

- Allumez le charbon de bois conformément aux instructions.
- Fermez le couvercle et ouvrez complètement les aérations supérieures et inférieures.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.
- Fermez l'aération supérieure et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.
- Vous êtes maintenant prêt à cuisiner avec le Kamado.
- Il est essentiel de soulever légèrement le couvercle à haute température, permettant à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, afin d'éviter toute explosion de fumée ou tout risque de blessure.
- VEUILLEZ TOUJOURS SUIVRE les INFORMATIONS DE CUISSON DES ALIMENTS indiquées.

- Utilisez TOUJOURS des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques chaudes ou des surfaces de cuisson.

STYLE DE CUISSON	FUMAGE CHAUD (très faible)	RÔTI (faible)	CUISSON FOUR (moyen)	GRILLAGE/CUISSON FOUR (moyen/élevé)	SAISIR (élevé)
Gamme de températures	93-135°C / -275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	260-330°C / 500-625°F
Évent supérieur OUVERT ● FERMER ○					
Évent de fond OUVERT ● FERMER ○					

#### GUIDE DE TEMPERATURE POUR LES CUISSONS

Cuisson basse température / fumage (110°C-135°C)		Aération supérieure	Aération inférieure
Poitrine de boeuf	2 H par 500gr		
Porc	2 H par 500gr		
Poulet entier	3-4 H		
Côtes	3-5 H		
Rotis	9+ H		
Gril / Rôti (160°C-180°C)		Aération supérieure	Aération inférieure
Poisson	15-20 Min.		
Filet de Porc	15-30 Min.		
Pièces de Poulet	30-45 Min.		
Poulet Entier	1-1.5 H		
Gigot d'agneau	3-4 H		
Dinde	2-4 H		
Jambon	2-5 H		
Cuisson haute température (260°C-370°C)		Aération supérieure	Aération inférieure
Steak	5-8 Min.		
Côtes de porc	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Saucisses	6-10 Min.		

Ouvert ● fermé ○

#### RECHARGEMENT DU COMBUSTIBLE

- Lorsque les aérations sont fermées, le Kamado reste à haute température pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin de plus de temps de cuisson (par exemple, lors de la cuisson rôtie d'une grande pièce ou du fumage lent), il peut être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois.
- Ajoutez simplement plus de charbon et continuez comme indiqué dans les pages précédentes de ce guide.

#### ENTRETIEN

- Assurez-vous de resserrer les bandes et d'huiler la charnière au moins deux fois par an, ou plus fréquemment si nécessaire.

● Veuillez vérifier le serrage des vis, tous les mois ou tous les 2 mois en fonction de la fréquence d'utilisation de votre produit.

Si tous les éléments ne présentent aucun jeu, ne pas serrer plus.

Si des éléments présentent un jeu, resserrer modérément à l'aide d'une clé adaptée jusqu'à ce que le jeu disparaisse.

ATTENTION : prenez garde au serrage des pièces en contact avec la céramique. Ne pas forcer le serrage aux risques de casser la céramique.



Adresses sur [quefairedemesdechets.fr](http://quefairedemesdechets.fr)

**Somagic**

1A, RD975

71290 LA GENÈTE - FRANCE

[www.somagic.fr](http://www.somagic.fr)

[contact@somagic.fr](mailto:contact@somagic.fr)