



GUIDE DE L'UTILISATEUR

POUR KAMADO B10
GRANDE & NANO

Pour plus d'informations voir sur www.kamadob10.eu

Votre kamado B10

Veuillez lire attentivement le guide de l'utilisateur avant utilisation !

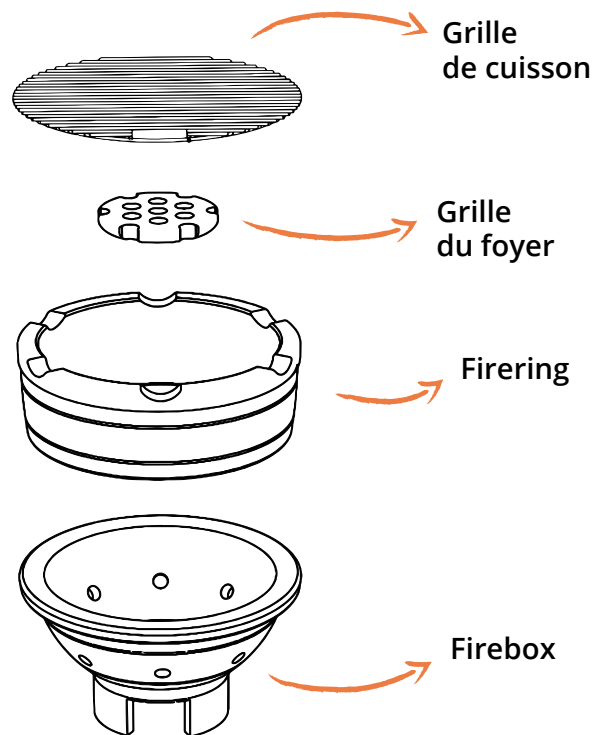
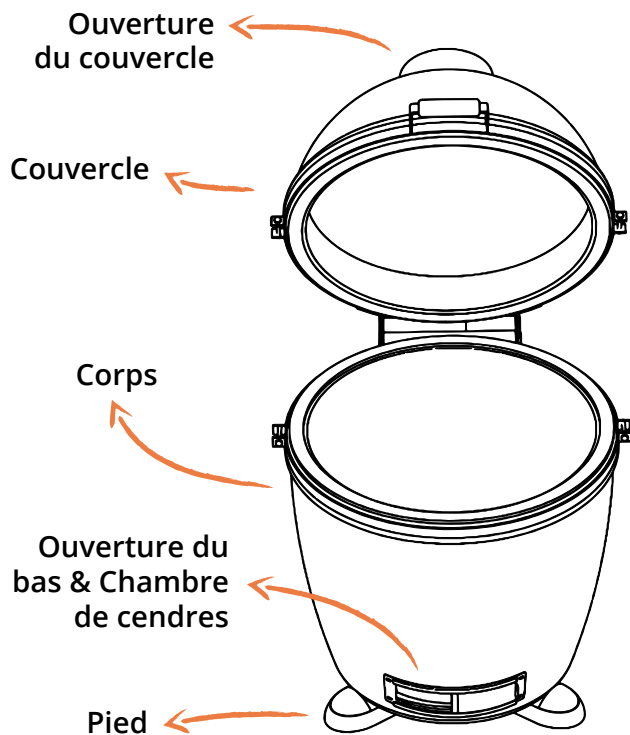
Le kamado B10 est un barbecue polyvalent en argile entièrement fait à la main. Mais ce n'est pas seulement un simple barbecue car vous pourrez également l'utiliser comme un four, une cuisinière ou un fumoir. Vous trouverez plus d'informations sur la polyvalence de cuissons ainsi que des recettes sur www.kamadob10.eu.

Votre kamado B10 est aussi adapté pour une utilisation sur un balcon car il ne produit que peu de fumée et d'odeur pendant son utilisation. En outre, le KB10 est normalement utilisé avec son couvercle fermé ce qui réduit considérablement les risques causés par le feu à ciel ouvert et par les étincelles en cas de vent.

Vous pourrez utiliser votre kamado B10 en toutes saisons et par tous les temps en prenant soin de ne pas l'utiliser sous la pluie. Il est conçu pour une utilisation quotidienne pour la cuisson de tous les différents types de plats et vous durera toute la vie (en respectant les normes d'utilisations).



Aperçu de Produit



1. Instructions générales de sécurité

- » Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez votre kamado B10 à pleine température de cuisson, lorsque vous cuisinez avec du charbon de bois ou quand vous allumez votre charbon de bois. Le kamado B10 atteint une température maximale d'environ 80 °C sur la surface extérieure du couvercle et d'environ 60 °C seulement sur le corps, ce qui réduit le risque de brûlures. Veillez particulièrement à ce que les enfants n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes.
- » Soyez prudent lorsque vous manipulez des aliments et des ustensiles de cuisine chauds, comme la grille de cuisson. Touchez-les seulement avec des gants prévu à cet effet ou une pince afin d'éviter toutes brûlures. Placez-les ou déposez-les uniquement sur des surfaces non inflammables.
- » Ne tentez jamais de déplacer le kamado B10 pendant son utilisation. Cela peut entraîner des dommages au produit et un risque de brûlure grave en raison du charbon de bois allumé.
- » Assurez-vous que le kamado B10 ne bascule pas lors du transport ou du positionnement, afin d'éviter les blessures et/ou les dommages au produit.

- » Ne surchargez pas le kamado B10 de charbon de bois. Lorsqu'il est allumé, il peut causer des dommages irréversibles au produit (fissures sur la surface et les composants intérieurs). Veuillez consulter la section « 3 » pour plus d'informations à ce sujet.
- » Ne soulevez et ne portez jamais le KB10 par sa poignée et/ou sa charnière afin d'éviter d'endommager le produit. Pour le kamado B10 Nano, portez le ou soulevez le uniquement par le fond de son corps et à l'aide de deux personnes. Le kamado B10 Grande est livré avec un chariot et peut être roulé d'un endroit à l'autre facilement. Comme le KB10 Grande est lourd, il est conseillé de le rouler de la palette directement sur le chariot avant la première utilisation. Pour ce faire, faites le basculer légèrement sur le côté et roulez le sur le chariot.
- » N'utilisez que des pièces d'origine dans le kamado B10. L'utilisation de pièces non conforme ou la modification non autorisée de votre kamado annulera la garantie. En outre, cela peut entraîner des blessures à l'utilisateur et/ou des dommages à votre KB10. N'hésitez jamais à nous contacter à info@kamadob10.eu au cas où votre kamado B10 serait endommagé quelque soit la raison.

2. Un guide rapide d'utilisation

Ci-dessous vous trouverez un guide rapide sur la façon d'utiliser votre kamado B10. S'il vous plaît assurez-vous de lire le guide complet de l'utilisateur si c'est la première fois que vous l'utilisez.

1.

Placer le charbon de bois :

- Retirez la grille de cuisson
- Mettez le charbon de bois dans le firebox (ne couvrez jamais les trous du firebox expliqué à la page 8)

2.

Allumage du charbon de bois :

- Faire une boule de coton (environ 5 cm de diamètre) et bien la tremper avec du bioéthanol
- Mettez la boule de coton au milieu du charbon de bois et allumez-la
- Placer la grille de cuisson et fermer le couvercle

3.

En attente de la température de cuisson :

- Ouvrez complètement les deux ouvertures
- Attendez environ 10-15 minutes jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte (le temps d'allumage dépend de la qualité du charbon de bois)

4.

Régulation de la température selon la méthode de cuisson :

- Cuisson très lente : style four (ouvrez les deux ouvertures à environ 3-5 mm / temps de cuisson : plus de 4 heures)
- Cuisson lente : mix barbecue et four (ouvrez les deux ouvertures à environ 5-8 mm / temps de cuisson : environ 2 heures)
- Cuisson rapide : style barbecue (ouvrez les deux ouvertures jusqu'à 50% / temps de cuisson : 15 à 20 minutes)
- Cuisson rapide : style cuisinière (ouvrez les deux ouvertures au $\frac{3}{4}$ / cuisson rapide pour wok ou poêle à paella)
- Fumer : ouverture inférieure entièrement ouverte et ouverture du couvercle complètement fermée. Alternativement, vous pouvez également fermer partiellement l'ouverture inférieure afin de fumer plus lentement

5.

Disposition des grillades :

- Les aliments gras doivent être placés sur les bords de la grille pour éviter la fumée
- Placez les aliments en position verticale pour une utilisation optimale de l'espace
- Si la fumée est un problème pour l'emplacement, assurez-vous d'éviter les aliments gras

6.

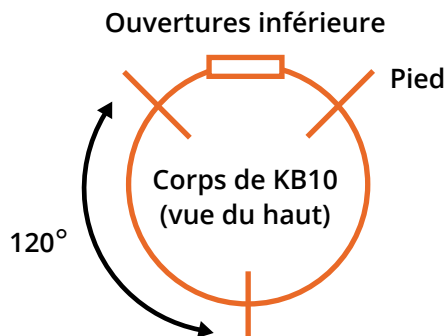
Profiter :

- Seul le kamado B10 donne à vos plats des saveurs étonnantes et uniques
- Cuisinez tout en profitant de votre temps avec la famille et les amis
- Bienvenue au monde de KB10

3. Installation avant l'utilisation

Pour la KB10 Nano, recherchez une surface uniforme et placez votre KB10 sur sa base, comme le montrent les instructions de déballage. Dans le cas du KB10 Grande, placez-le sur le chariot.

Les 3 pieds inclus doivent être placés sous le KB10 pour s'assurer qu'aucune humidité ne s'accumule en-dessous. Assurez-vous de les mettre tous les 120 degrés du corps (comme le montre l'image ci-dessous).



Pour cela, inclinez le KB10 juste assez pour positionner le premier des 3 pieds inclus. Inclinez-le à nouveau sur le côté suivant et placez le deuxième pied. Enfin, placez le troisième suivant la même procédure que pour le deuxième pied.

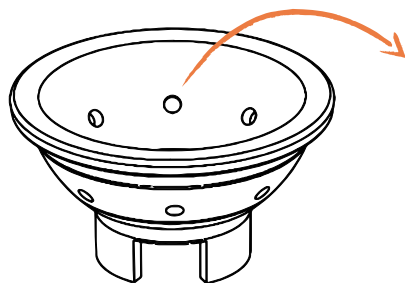
Assurez-vous que l'endroit où vous placez le kamado B10 est exempt d'humidité pour éviter d'endommager le produit au fil du temps.

La surface où le kamado B10 est placé doit être robuste, de sorte qu'il ne puisse pas basculer. Nous offrons des meubles fabriqués en bois spéciaux qui s'adaptent parfaitement à votre KB10 et qui le protègent contre le basculement. Contactez-nous pour plus d'informations sur nos meubles.

Attention : pour l'utilisation en intérieur du KB10, il est essentiel que la cuisine soit équipée d'un système d'extraction puissant afin d'éviter le risque d'intoxication au monoxyde de carbone (car le monoxyde de carbone est libéré pendant les premières minutes après l'allumage du charbon de bois). Assurez-vous d'être en règle avec les autorisations locales sur les feux de cheminée ainsi que d'autres exigences des règlements locaux pour les feux en général ou les feux d'intérieur. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir d'autres conseils à ce sujet. Le kamado B10 ne doit être utilisé dans les pièces fermées que si les conditions de construction permettent une utilisation sûre.

3.1. Quantité de charbon de bois

Pour les deux versions de taille KB10 placer une quantité de charbon de bois de sorte que les trous dans la firebox peuvent encore être vus complètement (voir le dessin ci-dessous).



Ne couvrez pas les trous de la firebox de charbon de bois

Assurez-vous de ne pas dépasser les quantités suivantes de charbon de bois :

- Pour le kamado B10 Nano, utiliser un maximum de 500 g de charbon de bois par cuisson.
- Pour le kamado B10 Grande, utiliser un maximum de 1.500 g de charbon de bois par cuisson.

Placez délicatement le charbon de bois sur le firebox. Évitez de frapper fortement les parties intérieures faites d'argile, afin pour prévenir les fissures ou d'autres dommages.

Au lieu de charbon de bois, vous pouvez également utiliser des briquettes. L'inconvénient de certaines briquettes est qu'elles peuvent produire beaucoup de cendres. Par conséquent, il peut être nécessaire de vider la chambre de cendres plus souvent.

Attention : ne surchargez jamais votre kamado B10 de charbon de bois ou de briquettes, afin d'éviter des dommages (fissures dues au surchauffage). En raison de sa construction spéciale, le KB10 a un excellent effet d'isolation thermique et a donc besoin de beaucoup moins de charbon de bois que d'autres barbecues ou que d'autres four à bois conventionnels ! Évitez d'utiliser du charbon de bois ou des briquettes de mauvaise qualité.

Attention : ne déplacez pas ou ne retirez pas la firebox pendant l'utilisation. En outre, il n'est pas nécessaire d'enlever le charbon de bois restant dans votre KB10 après utilisation, car il peut encore être utilisé pour la prochaine fois.

4. Allumage du charbon de bois

Pour allumer le charbon de bois, nous vous recommandons de faire une boule de coton naturel (environ 5 cm de diamètre), de la tremper avec du bioéthanol et de la mettre au milieu du charbon de bois.

Utilisez une longue allumette ou un bâton plus léger lorsque vous allumez le charbon de bois vous assurant ainsi d'éviter les flammes causées par les vapeurs de bioéthanol.

Attention : n'utilisez pas d'autres techniques d'allumage comme des cubes allume feu (ceux-ci contiennent souvent des substances qui pourraient causer de fortes émissions de fumée et pourraient même affecter le goût des aliments négativement), allume feu électriques ou cheminée allume feu. L'utilisation d'autres substances hautement inflammables différentes du bioéthanol, peut causer une surchauffe qui pourrait endommager votre kamado.

Après avoir allumé la boule de coton, placez la grille de cuisson de sorte qu'elle puisse se chauffer aussi. Ensuite, fermez le couvercle et ouvrez complètement les deux ouvertures. Maintenant, le KB10 nécessite environ 10-15 minutes pour être prêt à l'utilisation. Le temps exact requis dépend du type et de la qualité du charbon de bois utilisé.

Une fois prêt à l'utilisation, les ouvertures doivent être réglées selon la recette. Les ouvertures contrôlent la température à l'intérieur de votre KB10. Pour une puissance thermique maximale, les deux ouvertures doivent être complètement ouvertes. Pour une puissance thermique minimale, les deux ouvertures doivent être presque fermées. Vous trouverez plus d'informations sur les paramètres dans la section suivante de ce guide de l'utilisateur.

Attention : la température doit être contrôlée au bout de 15 minutes au plus tard, afin d'éviter la surchauffe du KB10 et possibles dommages au produit.

Attention : pendant l'utilisation, ouvrez lentement le couvercle de votre kamado B10 afin d'éviter de fort flux d'air soudain à l'intérieur du kamado. Ces flux d'air peuvent provoquer l'allumage instantané du charbon de bois et par conséquent l'apparition de flammes. Si cela se produit, refermez immédiatement le couvercle et attendez environ 5 minutes afin d'étouffer le feu.

5. Méthodes de cuisson

Vous trouverez ci-dessous une liste de nos méthodes de cuisson préférées pour le kamado B10 :

A

Cuisson très lente : style four

- Ouvrez les deux ouvertures à environ 3-5 mm
- Ce paramètre doit être choisi si vous prévoyez de cuisiner pendant plus de 4 heures
- Il convient à la cuisson lente de grosses de pièces de viande ou de cuisson lente en casserole

B

Cuisson lente : mix barbecue et four

- Ouvrez les deux ouvertures à environ 5-8 mm
- Avec ce réglage, vous pouvez cuire lentement. Durée de cuisson environ 2 heures
- Il convient à la cuisson de pièces moyennes de viande, gratins, légumes entier, gâteaux et terrines

C

Cuisson rapide : style barbecue

- Ouvrez les deux ouvertures jusqu'à 50%
- Avec ce réglage, vous pouvez cuisiner rapidement. La nourriture sera prête dans 15-20 minutes
- Idéal pour griller les aliments, comme le steak ou les légumes

D

Cuisson rapide : style cuisinière

- Ouvrez les deux ouvertures au $\frac{3}{4}$
- Ce paramètre doit être choisi si vous voulez atteindre des températures élevées
- Il convient à la préparation rapide des aliments dans un wok ou une poêle à paella

E

Fumer :

- Ouvrez l'ouverture inférieure entièrement et fermez l'ouverture du couvercle complètement. Alternativement, vous pouvez également fermer partiellement l'ouverture inférieure afin de fumer plus lentement
- Ajoutez soigneusement des bois pour fumer, des herbes ou des épices sur les braises dès que le KB10 a atteint son température de cuisson. Placez les pièces à fumer sur la grille de cuisson immédiatement et fermez le couvercle. La nourriture absorbera toute la fumée libérée par les bois, les herbes et les épices que vous aurez ajoutés

Gardez à l'esprit que les aliments gras doivent être placés sur les bords de la grille de cuisson pour éviter la graisse coule sur les braises générant des émissions de fumée.

Pour optimiser l'espace de cuisson à l'intérieur de votre kamado, vous pouvez placer les aliments verticalement (par exemple, disposer des côtes levées en forme d'anneau).

6. Après utilisation

Après utilisation, fermez complètement les deux ouvertures afin d'arrêter l'alimentation en air. Cela va éteindre les braises et refroidir le KB10.

Attention : ne tentez jamais d'éteindre les braises de votre kamado B10 en utilisant de l'eau ou d'autres liquides.

Le charbon de bois restant à l'intérieur du KB10 peut être utilisé à nouveau pour la prochaine utilisation. Il n'est donc pas nécessaire de l'enlever.

Une fois la cendre refroidie, retirez-la à travers l'ouverture inférieure à l'aide du râteau prévu à cet effet après chaque utilisation ou au moins après 3 à 4 utilisations au maximum.

Attention : lorsque le KB10 est encore chaud, ne jamais tenter de le couvrir avec un carton, tissu ou tout autre matériau hautement inflammable. Cela peut causer un incendie.

7. Nettoyage de votre kamado B10

Le kamado B10 a à peine besoin d'être nettoyé. Il n'y a que trois parties qui peuvent être nettoyés :

- » **La surface extérieure** : si le KB10 est sale à l'extérieur, utilisez un chiffon humide. N'utilisez pas de solvants.
- » **La grille de cuisson** : nettoyez la grille de cuisson en fonction de son type de matériau.
 - **Acier non traité** : ne pas nettoyer à l'aide de white spirit ou dissolvant afin d'éviter la corrosion. Vous pouvez nettoyer la graisse importante. Une légère pellicule de graisse créera une « patine » qui empêchera la grille de cuisson de s'oxyder et donnera aux aliments un meilleur goût.
 - **Acier inoxydable** : peut être nettoyé dans un lave-vaisselle ou à la main à l'aide d'eau et de détergent à vaisselle.
- » **La chambre de cendres** : un fois votre KB10 complètement refroidi vous pourrez retirer la cendre à travers l'ouverture inférieure en utilisant le râteau prévu à cet effet après chaque utilisation, ou après 3 à 4 utilisations au maximum.

Attention : ne nettoyez pas les autres parties de votre KB10. Les composants intérieurs du kamado sont faits de matières poreuses qui stockera la saveur et le goût des cuissons précédentes les transmettant à la nourriture lors de la prochaine utilisation. Plus le kamado est vieux, meilleur sera le goût que vous aurez dans vos cuissons.

7.1. Instructions de soins supplémentaires pour votre kamado B10

- Les grilles de cuisson en acier non traité peuvent être entretenues et protégées de manière optimale en les humidifiant avec de l'huile végétale après utilisation. Par conséquent, la « patine » protectrice est renouvelée à chaque cuisson évitant la corrosion.
- Si nécessaire, la charnière en acier inoxydable peut être traitée avec de l'huile spéciale (par exemple le lubrifiant pénétrant WD-40).
- Si nécessaire, le feutre d'étanchéité entre le couvercle et le corps du kamado peut être enlevé et remplacé par un nouveau. Contactez-nous si votre KB10 a besoin d'un nouveau feutre d'étanchéité.

8. Autres informations importantes

Voici quelques informations utiles en plus à garder à l'esprit lors de l'utilisation du KB10 :

- » Assurez-vous que tous ceux qui utilisent votre kamado B10 sont familiarisés avec les informations contenues dans ce guide de l'utilisateur, et si possible, instruisez les utilisateurs inexpérimentés en conséquence.
- » Pour éviter des dommages à cause de l'humidité gardez votre KB10 avec son couvercle et ses ouvertures fermées, et loin de la pluie et de l'eau.
- » Si possible, protégez votre KB10 en utilisant une housse de poussière. Ne couvrez pas votre kamado avant qu'il ne soit complètement refroidi.

Votre KB10 est conçu pour être un achat durable. Si il est bien traité, vous serez même en mesure de le transmettre aux futures générations. Votre kamado B10 vous récompensera d'un traitement diligent et attentionné avec un goût unique et des moments extraordinaires et plaisants tout en préparant vos repas.

Contactez-nous à info@kamadob10.eu si vous avez d'autres questions ou suggestions concernant l'utilisation de votre kamado B10.

9. Garantie

Nous croyons en la qualité de notre kamado B10 fait main et donc, en plus de la garantie juridique, nous donnons la garantie limitée suivante ainsi :

- » **Composants en argile** : nous donnons une garantie à vie limitée pour les matériaux et la main d'oeuvre sur les composants d'argile suivants : couvercle, corps, firebox, firering et pieds. La grille du foyer à elle une garantie limité à un (1) année.
- » **Composants en bois** : pour la poignée kamado B10 nous donnons une garantie limitée d'un an (1) sur les matériaux et la main d'oeuvre. Comme le bois est un produit naturel, nous ne donnons pas de garantie pour les fissures qui peuvent survenir en raison des conditions météorologiques normales.
- » **Composants en feutre** : nous donnons une garantie limitée d'un (1) an sur les matériaux et la main d'oeuvre du joint fait de feutre d'aiguille entre le couvercle et le corps du kamado B10. La décoloration du feutre qui résulte de l'utilisation normale du produit n'est pas couverte par cette garantie.

» **Components en métal** : ouverture supérieure du couvercle, ouverture inférieure de la chambre à cendre, anneau avec poignée et charnière, grille de cuisson et le râteau ont une garantie limitée de cinq (5) ans sur les matériaux et la fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages et la corrosion sur la surface des pièces métalliques qui peuvent apparaître en raison d'influences extérieures telles que l'humidité extrême, les substances chimiques nocives pour la surface ou les égratignures de surface.

Cette garantie n'est valable que pour les kamados correctement utilisés, selon les informations fournies dans ce guide utilisateur.

La garantie ne couvre pas : dommages accidentels ou singuliers (dommages tel que cassure pour négligence, transport inapproprié, abandon du produit, installation ou placement incorrect, p. ex. sur une surface instable) ; dommages causés par des modifications non autorisées, manipulation négligente, mauvais emploi ou soins inappropriés ; usure normale et raisonnable ; dommages dus à des catastrophes naturelles ; blessures à des personnes (p. ex. brûlures dues à une mauvaise utilisation) ; dommages matériels dus à une utilisation inappropriée (p. ex. à la maison et aux meubles) ; rayures mineures, entailles, les fissures cosmétiques, défauts optiques ou fissures dans le vernis extérieur du produit.

Pour une utilisation commerciale ou une utilisation de haute intensité, nous donnons un service de garantie limitée d'un (1) an sur les matériaux et la main d'oeuvre.

9.1. Début de la période de garantie et de l'expiration de la garantie

La garantie commence à la date de la facture. La garantie est valable pour la période mentionnée précédemment, mais seulement du moment que le kamado B10 appartient à l'acheteur original.

9.2. Couverture de la garantie

La garantie couvre toutes les parties du kamado B10 qui ont des défauts dans les matériaux ou dans sa fabrication. Ceux-ci seront réparés ou remplacés à la seule discrétion de kamado B10 Allemagne sans frais pour l'acheteur respectif. L'acheteur supportera tous les frais de transport.

9.3. Soumettre des demandes de garantie

Si vous voulez faire une demande de garantie contactez kamado B10 Allemagne ou son représentant local. Vous trouverez l'adresse de contact à la fin de ce guide d'utilisateur. Ne nous envoyez aucune pièce avant de nous contacter.

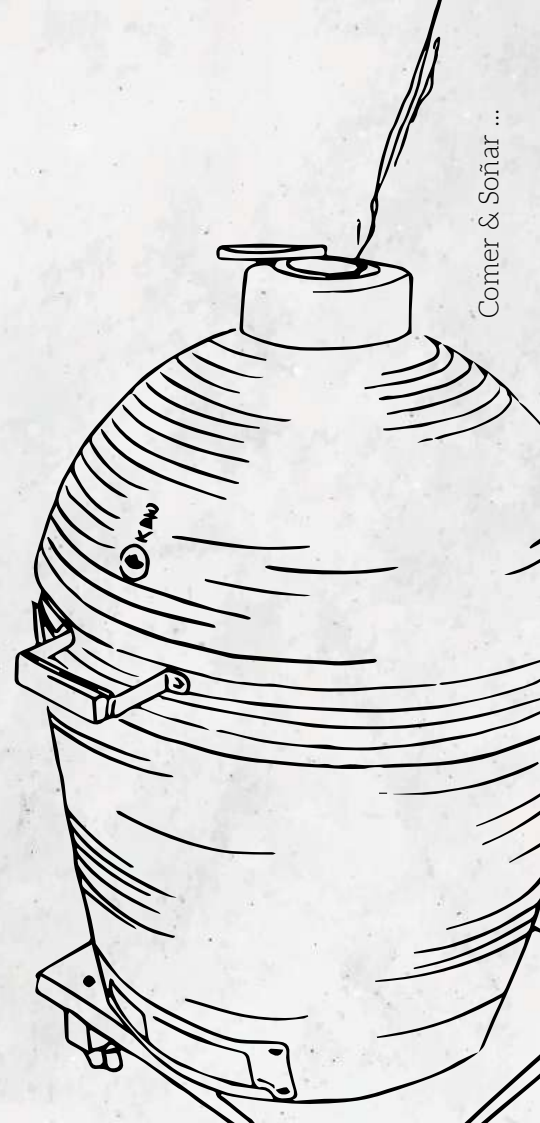


kamado B10 Germany

Brückenstr. 2
73061 Ebersbach an der Fils
Allemagne

info@kamadob10.eu
www.kamadob10.eu
Tél. +49 170 776 5756

FR Rev. A - 06/2020



Comer & Soñar ...



H A N D M A D E I N G E R M A N Y

Suivez-nous sur Instagram et Facebook