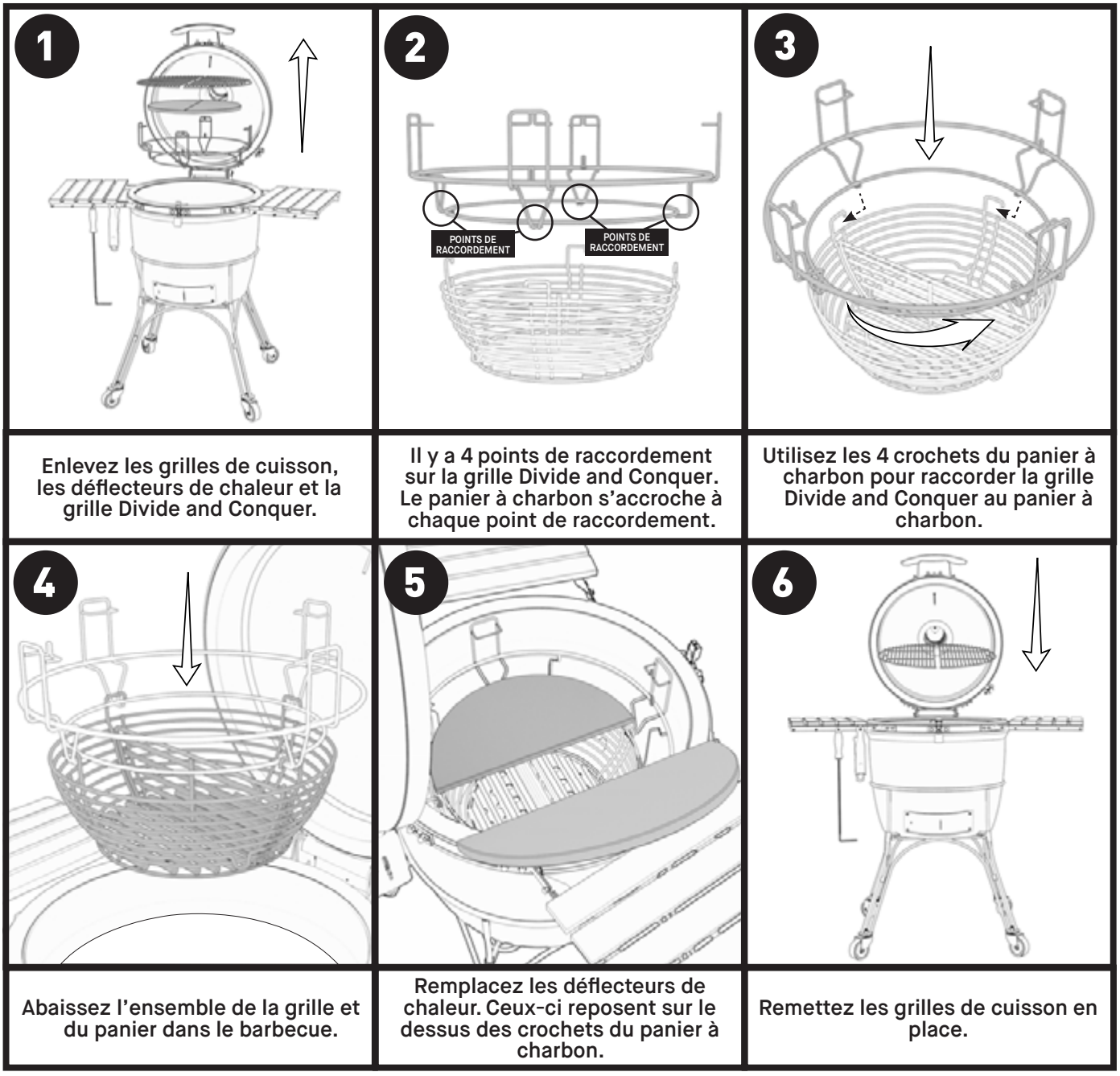
KAMADOJOE®

Code de la feuille d'instructions : 9810220001 220308-GH

KJ-MCC23 | BJ-MCC24

Instructions pour le panier à charbon

Le panier à charbon Kamado Joe® permet de nettoyer encore plus facilement votre cuve après la cuisson. Il vous permet de séparer rapidement les restes de charbon de bois de vos cendres et d'être prêt pour votre prochaine cuisson en quelques secondes. Le panier à charbon est également doté d'une épaisse cloison en acier inoxydable qui vous permet de créer facilement deux zones de cuisson. Le panier à charbon est conçu pour se connecter au bas du système de cuisson flexible Divide & Conquer; ainsi, vous pouvez simplement le faire pivoter pour le connecter ou le déconnecter lorsque vous le soulevez pour le faire entrer dans le barbecue et l'en sortir.



Enlevez les grilles de cuisson, les déflecteurs de chaleur et la grille Divide and Conquer.	Il y a 4 points de raccordement sur la grille Divide and Conquer. Le panier à charbon s'accroche à chaque point de raccordement.	Utilisez les 4 crochets du panier à charbon pour raccorder la grille Divide and Conquer au panier à charbon.
Abaissez l'ensemble de la grille et du panier dans le barbecue.	Remplacez les déflecteurs de chaleur. Ceux-ci reposent sur le dessus des crochets du panier à charbon.	Remettez les grilles de cuisson en place.

UTILISATION RECOMMANDÉE

1. **Avec la grille Divide and Conquer et le panier à charbon dans le barbecue, remplir le panier à charbon. Allumer le charbon à 1 ou 2 endroits pour aider votre barbecue à chauffer le plus rapidement possible. Pour une cuisson indirecte, disposer le charbon de bois sur un côté et utiliser la cloison du panier.**
2. **Pour une cuisson plus lente, installer un ou deux déflecteurs de chaleur en demi-lune. Pour les grillades, utiliser uniquement les grilles de cuisson. Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes, puis le fermer.**
3. **Ouvrir entièrement les évents inférieur et supérieur jusqu'à ce que le Kamado Joe atteigne sa température cible pour la cuisson au gril, soit entre 400 et 600 °F, puis fermer l'évent supérieur à moitié pour maintenir la température, en apportant 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 de 2 à 3 po 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.**

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM
KAMADOJOE.COM/CONTACT
KAMADOJOE.COM/WARRANTY
KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS
KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907