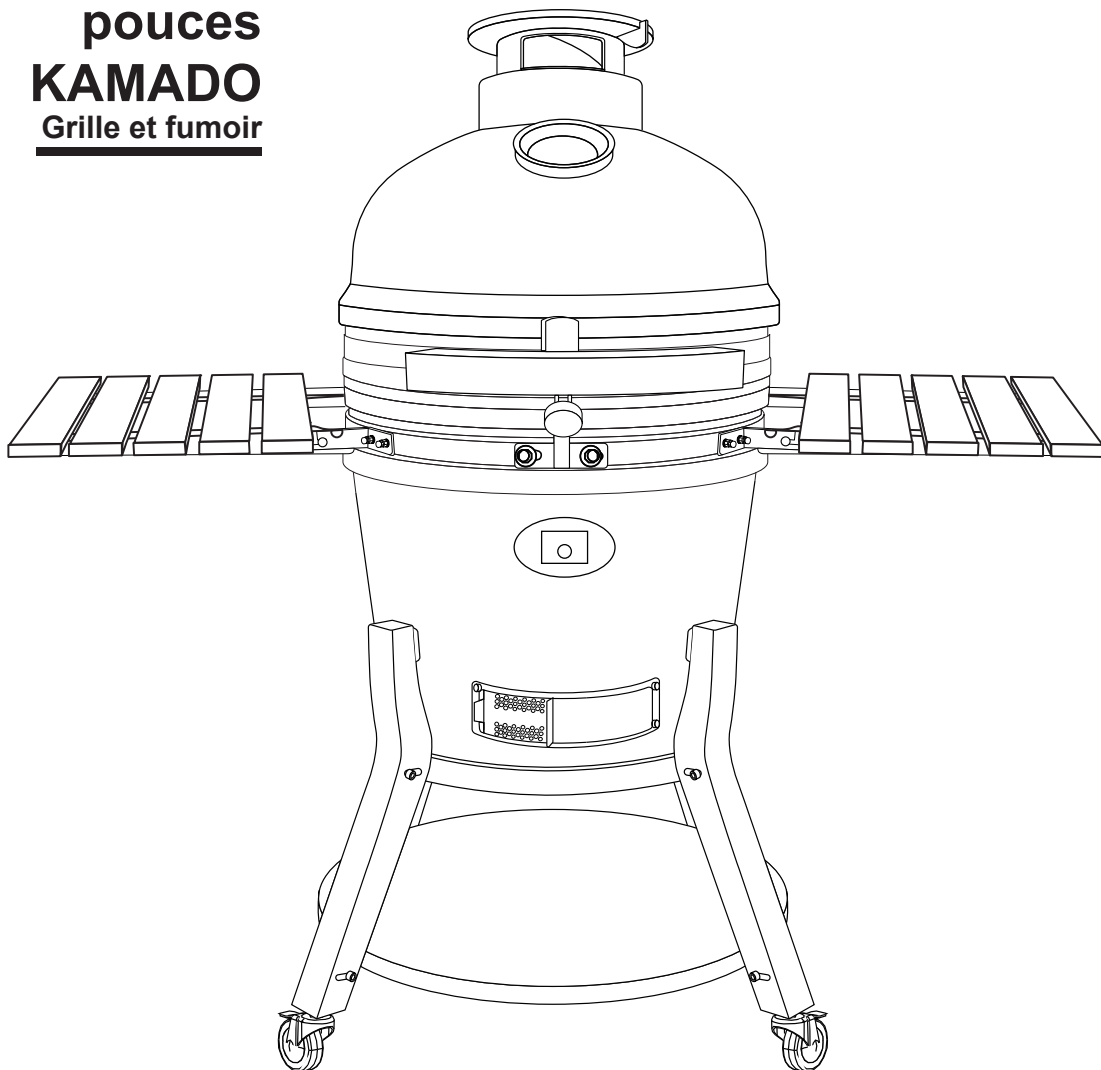


18/21/24
pouces
KAMADO
Grille et fumoir



INSTRUCTIONS D'UTILISATION - À CONSERVER POUR LA CONSULTATION ULTÉRIEURE

IMPORTANT – Retirez soigneusement tout emballage avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité.

Ces directives font partie intégrante du produit.

Veuillez prendre connaissance de tous les avertissements de sécurité figurant dans ces consignes.

Veuillez lire attentivement ces consignes dans leur intégralité et les conserver pour toute consultation ultérieure

Ces consignes doivent être conservées avec le produit.

Ce produit est destiné à un usage domestique seulement et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.

CUISINE EXTÉRIEURE GLAMOUR

GARANTIE

6-Ans Garantie sur les pièces en céramique

GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN

garantit que toutes les pièces en céramique utilisées dans ce barbecue et fumoir Kamado sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de six (6) ans.

3-Ans Garantie sur les pièces métalliques

GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN garantit que toutes les pièces en métal et en fonte utilisées dans ce

Le gril et le fumoir Kamado sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de cinq (3) ans.

1-Ans Garantie sur le thermomètre, les pièces en bois et en bambou, et les joints

GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN garantit que le thermomètre, les morceaux de bois et

les joints utilisés dans ce barbecue et fumoir Kamado sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un (1) an.

Procédure de remboursement :

Contactez votre revendeur agréé GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN. Mettez en possession d'une preuve d'achat ou fournissez une copie électronique de votre reçu.

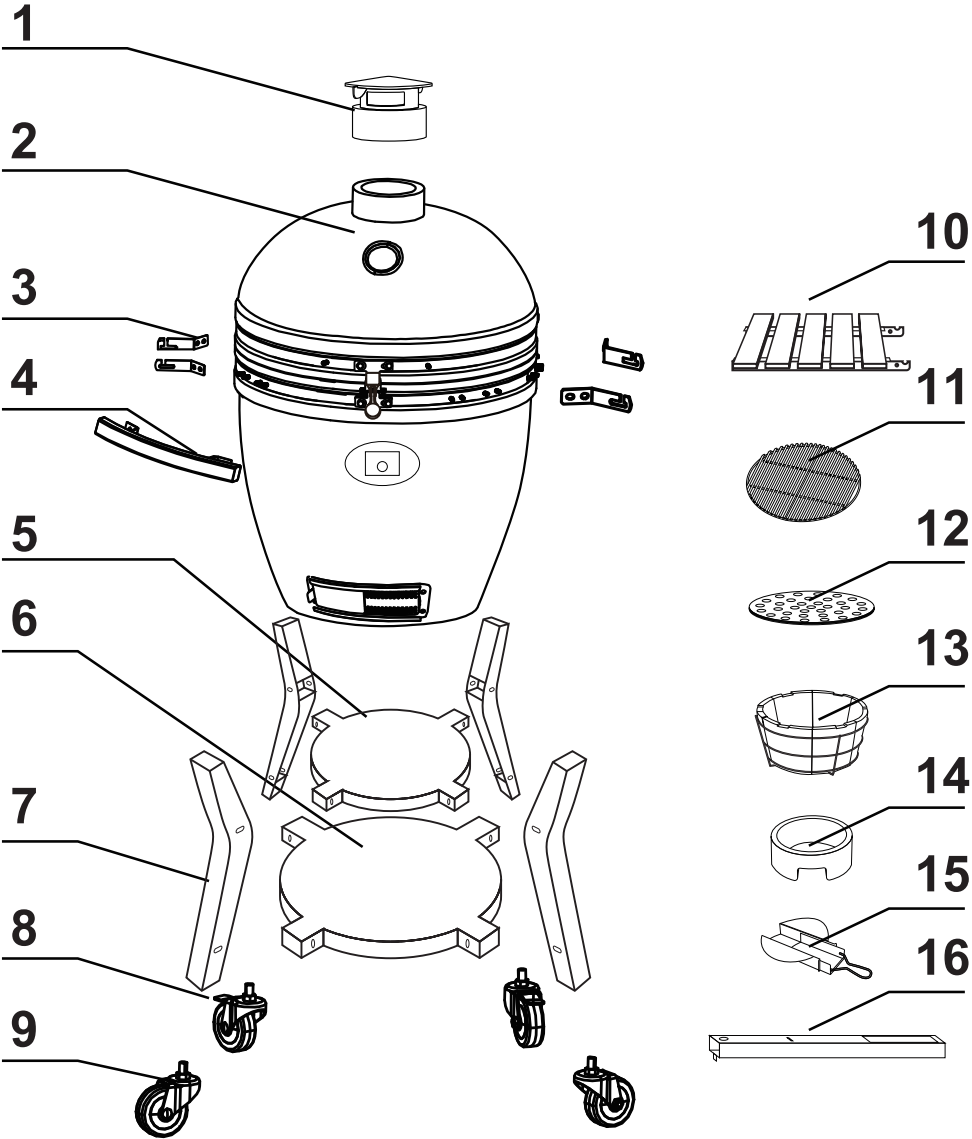
Vous devez être capable de fournir, au besoin, des preuves photographiques détaillées du barbecue et de la pièce défectueuse. GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN se réserve le droit de rembourser ou de fournir une pièce de rechange.

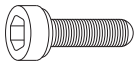
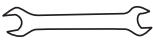
Les frais d'expédition sont à la charge du client.

Distribué par :



Groupe Multi Distribution Inc (GMD)
Granby, Québec J2J2P1



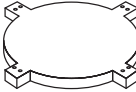
A 	B 	C 	D 	E 
16 pcs	16 pcs	1 pc	1 pc	1 pc

LISTE DES PIÈCES

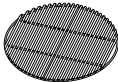
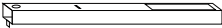
Avant l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces correspondent à la liste des pièces. Procédez au montage sur une surface douce afin d'éviter d'égratigner la peinture. Pour faciliter le montage, serrez légèrement les boulons, puis serrez-les complètement une fois le montage terminé.

AVERTISSEMENT: Ne serrez pas trop les boulons. Serrez-les avec une pression modérée afin d'éviter d'endommager les boulons ou les composants du barbecue en céramique au charbon de bois.

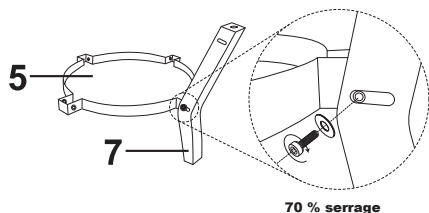
IMPORTANT: Retirez tout l'emballage avant utilisation, mais gardez les consignes de sécurité et rangez-les avec le produit. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant le montage.

Référence	Nom de la pièce	Image de la pièce	Qté
1	Grille d'aération supérieure		1
2	Corps en céramique		1
3	Supports de tablette latérale		2
4	Poignée		1
5	Petite plaque ronde		1
6	Grande plaque ronde		1
7	Pied		4
8	Roulette pivotante avec frein		2
9	Roulette pivotante		2
10	Tablettes latérales	 4 plaques pour barbecue Kamado de 45 cm	2

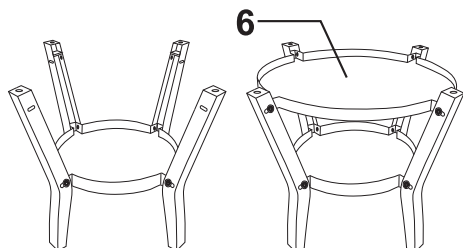
LISTE DES PIÈCES

Référence	Nom de la pièce	Image de la pièce	Qté
11	Grille de cuisson		1
12	Plaque de charbon		1
13	Foyer en céramique		1
14	Anneau de feu en céramique		1
15	Tiroir à cendres		1
16	Emplacement des épices		1

Assemblé

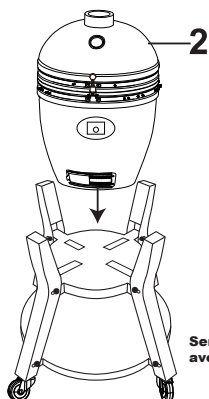
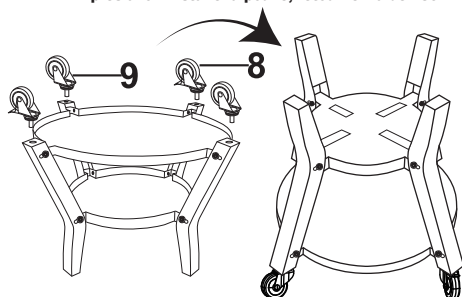


70 % serrage



Encastrez la grande plaque et serrez 70 % des vis.

Après avoir installé la poulie, retournez-la de 180°.



Serrer à 100 % après avoir placé sur le grill.

1. FIXATION DE LA PLAQUE RONDE À LA PIED

Retournez les petites plaques rondes (5) et la grande plaque ronde (6) ainsi que le pied (7). Fixez d'abord la petite plaque au pied (7) à l'aide des deux vis (A) et (B). Fixez ensuite l'autre pied (7) à l'opposé de la petite plaque (5). Procédez de la même manière pour fixer les deux autres pieds de la petite plaque (5).

Il est suggéré de l'installer à deux.

2. Notez le sens des vis sur le schéma.

Fixez la grande plaque ronde (6) au pied (7) de la même manière. Assurez-vous que toutes les vis (A) sont bien serrées à 70 % seulement.

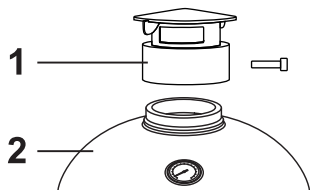
3. FIXATION DES ROULETTES

Fixez les quatre roulettes préfabriquées (8 et 9) aux quatre pieds (7) en les serrant à la main dans le trou avec la clé (E).

4. Soulever le corps en céramique sur le chariot

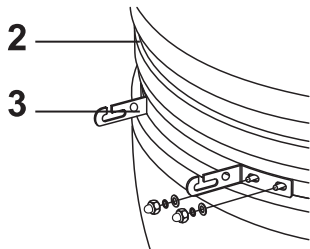
Assurez-vous que le chariot est bien stable et que tous les boulons sont serrés avant d'y placer le corps en céramique (2). Appuyez sur les leviers des roulettes (8) pour les bloquer et empêcher le barbecue au charbon en céramique de bouger.

Retirez tous les articles présents à l'intérieur du barbecue pour faciliter le transport. Placez une main dans l'orifice d'aération inférieur du corps en céramique et l'autre sous la grille. Placez et ajustez le corps en céramique (2) au centre de la petite plaque ronde (5), ajustez les 4 pieds (7) pour qu'ils s'adaptent au corps en céramique (2), puis serrez complètement toutes les vis (A) à l'aide de l'outil (C).



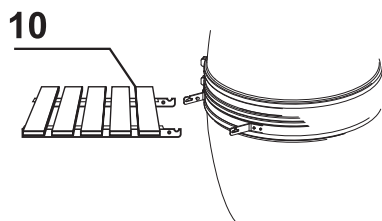
5. FIXATION DE LA PLAQUE RONDE À LA PIED

Une fois le grill bien en place dans le chariot, fixez l'évent supérieur (1).



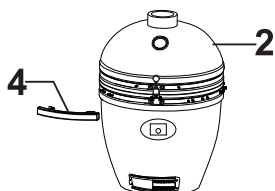
6. INSTALLATION DU SUPPORT D'ÉTAGÈRE LATÉRALE

Fixez les 4 supports de table (3) au corps en céramique (2) à l'aide des 8 boulons prémontés avec leurs rondelles, rondelles frein et écrous correspondants pour chaque support. Veuillez vous référer au schéma.



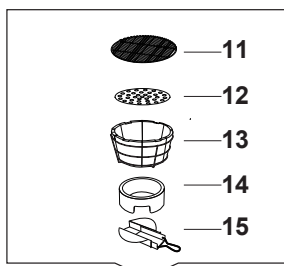
7. MONTAGE DES ÉTAGÈRES LATÉRALES

Insérez les 2 pentures de table (10) dans chacun des supports de table (3).



8. FIXATION DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Fixez la poignée du couvercle (4) au corps en céramique (2) utilisez les 2 boulons pré-attachés avec leurs rondelles, rondelles de blocage et écrous correspondants par support.



9. POSITIONNEMENT DES GRILLES

Ajoutez le tiroir à cendres (15), l'anneau de feu (14), le foyer (13), la plaque à charbon (12) et la grille de cuisson principale (11) à l'intérieur du corps en céramique (2). Veuillez vous référer au schéma ci-dessous.



Le barbecue en céramique au charbon de bois est maintenant prêt à l'emploi.
Veuillez lire attentivement les instructions de rodage.

FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION - CURAGE DE L'APPAREIL

Le rodage de votre barbecue en céramique est essentiel à sa longévité et à son entretien. Négliger cette étape pourrait endommager l'appareil. Si les premières combustions sont trop intenses, le joint en feutre risque d'être endommagé avant même qu'il ait eu le temps de se roder.

Pour allumer votre premier feu, placez un allume-feu cubique ou des allume-feu solides et une poignée de charbon de bois sur la plaque à charbon (6). Ouvrez l'aération inférieure et allumez l'allume-feu cubique à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sécurité.

Ne pas utiliser: Pour allumer ou rallumer le charbon, utilisez de l'essence, de l'essence minérale, du liquide à briquet, de l'alcool ou tout autre produit chimique similaire. Une fois le charbon de bois bien pris, fermez le couvercle et laissez les deux aérations presque fermées pour assurer la combustion.

VOIR LE GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON POUR LE FUMER (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F).

Brûlez jusqu'à épuisement du combustible et extinction complète du feu. Ça devrait prendre environ deux heures. Ne surchargez pas l'appareil avec du combustible.

Après la première utilisation, vérifiez toutes les fixations. La bande métallique reliant le couvercle à la base va se dilater sous l'effet de la chaleur et pourrait se desserrer. Il est recommandé de la vérifier et de la resserrer, au besoin, à l'aide d'une clé. Vous pouvez maintenant utiliser votre barbecue au charbon en céramique comme d'habitude.

ÉCLAIRAGE

Lors de l'utilisation du barbecue en céramique au charbon, appuyez sur les deux roues de blocage pour empêcher tout déplacement. Assurez-vous que le barbecue est placé sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et ininflammable, loin de tout objet inflammable.

Placez le barbecue en céramique au charbon à une hauteur libre d'au moins 2 m au-dessus de vous et à au moins 2 m de tout autre objet.

1. Pour allumer le feu, placez des allume-feu (cubes ou solides) sur la plaque à charbon (6), située dans la base du barbecue. Recouvrez ensuite les allume-feu avec du charbon de bois.

La quantité maximale de charbon de bois ne doit pas dépasser:

12 po max. 1,5 kg | 18 po max. 4 kg | 21 po max. 6 kg | 24 po max. 8 kg

2. N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, de liquide à briquet, d'alcool ou tout autre produit chimique semblable pour allumer ou rallumer le feu.

3. Ouvrez l'aération inférieure et allumez les allume-feu (cubes ou solides) à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sécurité. Une fois le charbon allumé, laissez la ventilation inférieure et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes afin de former un petit lit de braises.

4. Laissez le charbon chauffer et gardez-le rougeoyant pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le barbecue en céramique. Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon ne soit recouvert d'une mince couche de cendres.

5. Il est recommandé de ne pas attiser ni retourner les braises une fois allumées. Cela permet une combustion plus uniforme et efficace.

6. Assurez-vous que la grille de cuisson est bien en place dans ses supports, puis vous pouvez profiter de votre barbecue.

7. Une fois le barbecue allumé, utilisez seulement des gants résistants à la chaleur pour manipuler la céramique ou les surfaces de cuisson chaudes. Consultez ce manuel pour un guide complet et détaillé des températures de cuisson.

RAVITAILLEMENT

Avec les aérations supérieure et inférieure fermées, le barbecue en céramique au charbon de bois maintiendra une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous voulez prolonger la cuisson (par exemple, pour rôtir une pièce de viande entière ou pour un fumage lent), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois. Ouvrez le couvercle, ajoutez du charbon et poursuivez la cuisson comme indiqué dans ce manuel.

EXTINCTEUR

Pour éteindre le barbecue : cessez d'ajouter du combustible et fermez toutes les aérations ainsi que le couvercle afin de laisser le feu s'éteindre naturellement. N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager le barbecue en céramique.

RANGEMENT

Lorsqu'il n'est pas utilisé, et s'il est entreposé à l'extérieur, recouvrez le barbecue en céramique au charbon d'une bâche imperméable une fois qu'il a complètement refroidi. Il est recommandé de le ranger à l'abri dans un garage ou un cabanon pendant l'hiver pour une protection optimale.

RANGEMENT

Ce barbecue en céramique au charbon est autonettoyant. Chauffez-le à 260 °C (500 °F) pendant 30 minutes, et il brûlera tous les résidus alimentaires.

RANGEMENT

N'utilisez ni eau ni aucun autre nettoyant pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue en céramique au charbon de bois. Les parois poreuses absorberaient tout liquide, ce qui pourrait les fissurer. Après le refroidissement du barbecue, si la suie est excessive, utilisez l'outil à cendres pour gratter les résidus de carbone avant la prochaine utilisation. Ouvrez délicatement la ventilation inférieure et récupérez la suie à l'aide d'un râteau placé sous l'ouverture. Jetez le contenant ou conservez-le pour une utilisation ultérieure (suie).

Pour nettoyer les grilles, utilisez un nettoyant non abrasif une fois l'appareil complètement refroidi.

La grille de cuisson chromée ne va pas au lave-vaisselle ; utilisez un détergent doux et de l'eau tiède.

Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le barbecue soit froid et utilisez un linge humide avec un détergent doux. Il est important de vérifier et de resserrer les sangles, et d'huiler les charnières, deux fois par année ou plus si nécessaire. Vous ne devriez pas pouvoir tourner une clé Allen facilement en maintenant l'écrou en place.

AVERTISSEMENT

ATTENTION ! Ce barbecue deviendra très chaud, ne le bougez pas pendant son fonctionnement. »

« Ne pas utiliser à l'intérieur ! »

ATTENTION ! N'utilisez ni alcool ni essence pour l'allumage ou le rallumage ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 ! »

ATTENTION ! Garder hors de la portée des enfants et des animaux. »

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE GÉNÉRALE

Lisez et suivez ces conseils pour cuisiner sur votre barbecue au charbon de bois en céramique :

• Ne commencez pas la cuisson tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres.

• Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la grille et les ustensiles sont propres et exempts de résidus alimentaires.

• Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue, et avant de la consommer.

• N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour manipuler des aliments cuits et crus. Gardez toujours la viande crue loin de la viande cuite et des autres aliments.

• Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la consommer.

FUMEUR

Suivez toujours le guide des températures de cuisson indiqué dans ce manuel d'utilisation. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des éléments en céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

Voir GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON.

1. Allumez le charbon de bois en suivant les instructions d'allumage de ce manuel. Ne bougez pas les braises et ne les attisez pas une fois allumées.
 2. Ouvrez complètement la ventilation inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises.
 3. Surveillez le barbecue en céramique jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.
 4. Laissez la ventilation inférieure légèrement ouverte.
- Fermez la ventilation du haut et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.
5. À l'aide de gants résistants à la chaleur, étalez les copeaux de bois en cercle sur les braises. Portez toujours des gants résistants à la chaleur quand vous manipulez des éléments en céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.
 6. Votre barbecue en céramique est maintenant prêt à être utilisé pour fumer des aliments.

Conseil : Faites tremper les copeaux de bois ou les planches de cuisson dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.

BASSES TEMPÉRATURES

1. Allumez le charbon de bois en suivant les instructions d'allumage de ce manuel. Une fois allumé, ne bougez pas les braises et ne les attisez pas.
2. Ouvrez complètement la ventilation inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises.
3. Surveillez la cuisson du barbecue en céramique jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Fermez complètement la ventilation du bas pour maintenir la température.
4. Votre barbecue en céramique est maintenant prêt à être utilisé.

HAUTES TEMPÉRATURES

1. Allumez le charbon de bois en suivant les instructions d'allumage de ce manuel. Fermez le couvercle et ouvrez complètement les bouches d'aération supérieure et inférieure.
2. Fermez l'aération supérieure à la moitié et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes.
3. Votre barbecue au charbon de bois en céramique est maintenant prêt à être utilisé.

IMPORTANT : Lors de l'ouverture du couvercle à haute température, il est essentiel de le soulever légèrement au début, en laissant l'air entrer lentement et en toute sécurité, afin d'éviter tout retour de flamme ou flambée pouvant causer des blessures.

GUIDE DE CUISSON CÉRAMIQUE

IMPORTANT : Ne réglez pas les aérations supérieure ou inférieure lorsque le barbecue au charbon de bois en céramique est en marche. Ça pourrait entraîner des blessures graves. Il est recommandé de toujours porter des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation d'appareils chauds.

CUISSON LENTE / FUMAGE (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F)

Poitrine de bœuf : 4,5 heures par kg
 Porc effiloché : 4,5 heures par kg
 Poulet entier : 3 à 4 heures
 Côtes levées : 3 à 5 heures
 Rôtis : 9 heures et plus

ÉVACUATION SUPÉRIEURE



ÉVACUATION INFÉRIEURE



FERMÉ ☐ OUVERT ☐

GRILLER / RÔTIR / CUISSON AU FOUR (163 °C - 191 °C / 325 °F - 375 °F)
 Fruits de mer (crabe, homard, crevettes) : jusqu'à ce qu'ils soient opaques et fermes
 Fruits de mer (palourdes, huîtres) : jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent
 Poisson : de 15 à 20 minutes
 Filet mignon de porc : 15 à 30 minutes
 Morceaux de poulet : 30 à 45 minutes
 Poulet entier : 1 à 1,5 heure
 Guet d'agneau : 3 à 4 heures
 Dinde : 2 à 4 heures
 Jambon : 2 à 5 heures

ÉVACUATION SUPÉRIEURE



ÉVACUATION INFÉRIEURE



FERMÉ ☐ OUVERT ☐

SAISIR (260 °C - 330 °C / 500 °F - 625 °F)
 Coquilles pétoncles : jusqu'à ce qu'elles soient opaques et fermes
 Bœuf : 5 à 8 minutes
 Côtelettes de porc : 6 à 10 minutes
 Hamburgers : 6 à 10 minutes
 Saucisses : de 6 à 10 minutes

ÉVACUATION SUPÉRIEURE



ÉVACUATION INFÉRIEURE



FERMÉ ☐ OUVERT ☐

GARANTIE & SERVICE

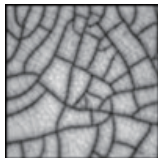
CONDITIONS DE GARANTIE

Le barbecue en céramique au charbon bénéficie d'une garantie à vie limitée à compter de la date d'achat par le propriétaire d'origine uniquement. La garantie prend effet à la date d'achat initiale et une preuve d'achat, ou une copie de la facture originale, est requise pour la faire valoir.

PIÈCES EN CÉRAMIQUE

Nous offrons une garantie à vie limitée sur toutes les pièces en céramique utilisées pour la fabrication du barbecue au charbon de bois. Nous garantissons que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, pendant toute la durée d'utilisation et de possession par l'acheteur initial.

La garantie ne couvre pas les dommages dus à l'usure normale, tels que les égratignures, les bosses, les éraflures, les éclats ou les fissures superficielles. Ces altérations esthétiques du barbecue n'affectent pas ses performances. En y regardant de plus près, la finition de votre barbecue au charbon de bois en céramique peut présenter des craquelures. Il ne s'agit pas de fissures dans la céramique, mais d'un phénomène appelé faïençage, causé par la différence de coefficient de dilatation entre l'émail et la terre cuite.



Le craquelage en forme de toile d'araignée diffère d'une cassure par le fait qu'il est imperceptible au toucher, sauf avec l'ongle. Cependant, il devient plus visible lorsque la surface est poussiéreuse ou sous un microscope. Bien que ces craquelures puissent apparaître comme des imperfections, elles n'affectent ni la durée de vie de votre barbecue en céramique au charbon ; elles ne sont donc pas couvertes par la garantie. Au contraire, ce processus renforce la robustesse de l'appareil.

Pendant la durée de la garantie limitée, notre obligation se limite au remplacement des pièces défectueuses couvertes. La garantie ne couvre pas les frais de remplacement ni les frais d'expédition.

BASSES TEMPÉRATURES

Nous offrons une garantie de deux ans sur toutes les pièces métalliques et en fonte utilisées pour la fabrication de votre barbecue au charbon en céramique. Nous garantissons l'absence de défauts de matériaux et de fabrication sur toutes les pièces, pendant toute la durée d'utilisation et de possession par l'acheteur initial.

Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les fumées industrielles, les produits chimiques, les engrais, les pesticides pour pelouse et le sel sont quelques-unes des substances susceptibles d'affecter les pièces métalliques. C'est pourquoi la garantie ne couvre pas la rouille ni l'oxydation. Veuillez consulter votre manuel d'utilisation pour le nettoyage et l'entretien appropriés de votre barbecue au charbon en céramique. Nous vous recommandons d'acheter une housse de protection intégrale et de recouvrir votre barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé. Malgré ces précautions, le barbecue au charbon en céramique peut être endommagé par diverses substances et conditions indépendantes de notre volonté.

PIÈCES EN BOIS

Nous offrons une garantie d'un an sur tous les composants en bois et en composite utilisés pour la fabrication du barbecue au charbon de bois en céramique. La garantie ne couvre pas les altérations esthétiques ou de couleur, les intempéries ou les fissures, sauf en cas de perte d'intégrité structurelle. Elle ne couvre pas non plus les dommages dus à l'usure normale, tels que les égratignures, les bosses, les éraflures, les éclats ou les fissures superficielles. Ces altérations esthétiques n'affectent en rien les performances du barbecue.

THERMOMÈTRE

Nous offrons une garantie de deux ans sur le thermomètre utilisé pour la fabrication du barbecue en céramique au charbon.

La garantie ne couvre pas la rouille, l'oxydation ou les autres défauts dus à un manque de nettoyage ou d'entretien.

ROUES ROULETTES

Nous offrons une garantie de deux ans sur les roulettes utilisées pour la fabrication du barbecue en céramique au charbon.

Cette garantie ne couvre pas la rouille, l'oxydation ou les autres défauts dus à un manque de nettoyage ou d'entretien.

GARANTIE NON VALIDE

L'utilisation ou la mauvaise utilisation de ce produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu annulera la garantie. Les dommages causés par une utilisation, un assemblage, un entretien ou une installation incorrects ne sont pas couverts. Le fait de verser du liquide allume-feu ou tout autre liquide sur votre barbecue annulera cette garantie. Cela pourrait entraîner des dommages ou des blessures graves pour l'utilisateur du barbecue en céramique au charbon, et causer des dommages importants au barbecue et à ses nombreuses pièces et composants.

Cette garantie s'applique uniquement si le barbecue en céramique au charbon a été acheté auprès d'un revendeur agréé. L'achat de tout produit par un tiers ou un revendeur non autorisé annule la garantie.

EXEMPTIONS DE GARANTIE

Cette garantie est basée sur une utilisation et un entretien normaux et domestiques du produit. Les dommages ou bris causés par des accidents, des catastrophes naturelles, des ajouts ou modifications non autorisés, ou des dommages survenus pendant le transport ne sont pas couverts.

Ni le fabricant ni les fournisseurs de l'acheteur n'acceptent de responsabilité, légale ou autre, pour les dommages directs ou indirects causés aux biens ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Cette garantie ne s'applique pas si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu en respectant scrupuleusement les instructions du manuel.

L'utilisation de charbon de mauvaise qualité peut annuler la garantie.

PROBLÈMES D'INCENDIE

1. Si vous avez de la difficulté à allumer le barbecue, assurez-vous que les aérations supérieure et inférieure sont ouvertes. Le feu a besoin d'oxygène pour prendre. Une fois allumé, laissez l'aération inférieure et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes afin de créer un petit lit de braises.

2. Le barbecue peut s'éteindre rapidement s'il n'y a pas assez de charbon de bois dans le corps en céramique.

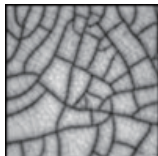
Il est recommandé d'utiliser un maximum de 2 kg de charbon de bois par utilisation. Faites attention de ne pas surcharger l'appareil. Si le feu est trop intense, la chaleur excessive pourrait endommager le barbecue en céramique.

3. Pour éviter tout retour de flamme ou flambée pouvant causer des brûlures, il est conseillé de soulever légèrement le couvercle (aussi appelé « dégazage »), ce qui permet à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité.

PROBLÈMES DE FINITION

Le craquelage en forme de toile d'araignée se distingue d'une cassure par le fait qu'il est imperceptible au toucher, sauf avec l'ongle. Il devient cependant plus visible lorsque la surface est poussiéreuse ou sous un microscope.

Bien que ces craquelures puissent sembler des imperfections, elles n'affectent ni les performances ni la durée de vie de votre barbecue en céramique au charbon. Au contraire, ce processus renforce la robustesse de l'appareil.



Le rodage de votre barbecue en céramique au charbon est important pour son bon fonctionnement et son entretien à long terme. Si les premières utilisations sont trop intenses, elles risquent d'endommager le joint en feutre avant qu'il n'ait eu le temps de se roder.

Si le couvercle se bloque ou se colle à la base, utilisez un couteau pour le décoller délicatement et retirez le joint en feutre qui borde l'ouverture du couvercle. Une fois retiré, vous pourrez ouvrir le couvercle.

Avant de réutiliser l'appareil, remplacez le joint de feutre haute température, disponible dans les magasins de cheminées.

PROBLÈMES DE TEMPÉRATURE

1. Mon barbecue chauffe trop :

Fermez le couvercle, fermez presque complètement les deux aérations et laissez le barbecue s'étouffer à cause du manque d'oxygène.

Pour une cuisson à basse température, utilisez moins de combustible.

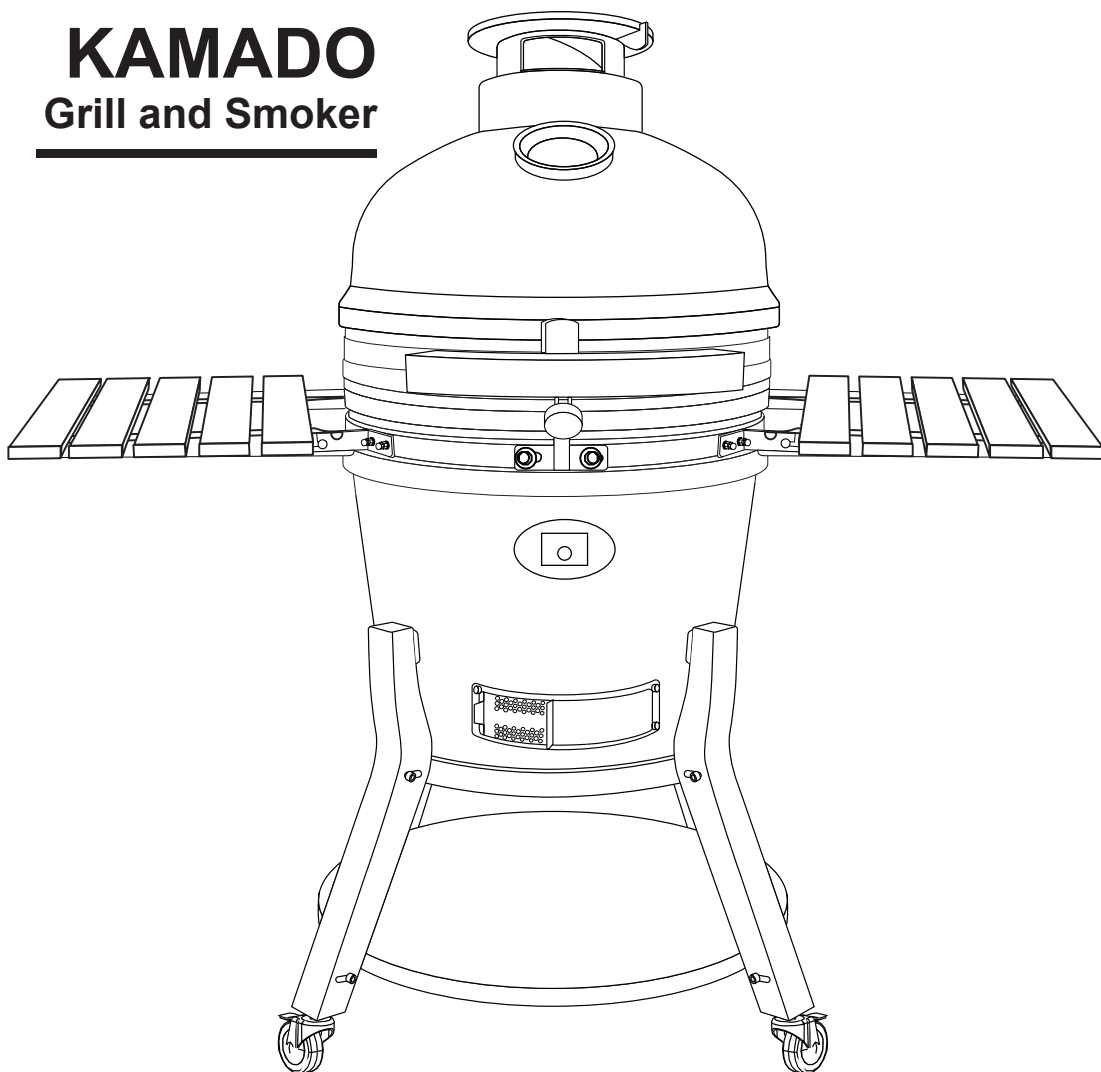
2. Mon barbecue ne chauffe pas assez :

Ajoutez du combustible et laissez les deux aérations complètement ouvertes. Un meilleur apport d'oxygène permettra au feu de s'intensifier et de brûler davantage de charbon de bois.

18/21/24in

KAMADO

Grill and Smoker



USER INSTRUCTIONS- PLEASE KEEP FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT – Carefully remove any packaging before use, but retain the safety instructions.

These instructions form part of the product.

Please take note of all of the safety warnings listed in these instructions.

Please read these instructions in their entirety and retain them for future reference.

These instructions should be stored with the product.

This product is for domestic use**ONLY** and should not be used commercially or for contract purposes.

GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN WARRANTY

6-Year Warranty on Ceramic Parts

GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN warrants that all ceramic parts used in this Kamado grill and smoker are free of defects in material and workmanship for a period of six (6) years.

3-Year Warranty on Metal Parts

GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN warrants that all metal and cast iron parts used in this Kamado grill and smoker are free of defects in material and workmanship for a period of five (3) years.

1-Year Warranty on Thermometer, Wood bamboo parts and Gaskets

GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN warrants that the thermometer, the wood parts and gaskets used in this Kamado grill and smoker are free of defects in material and workmanship for a period of one (1) year.

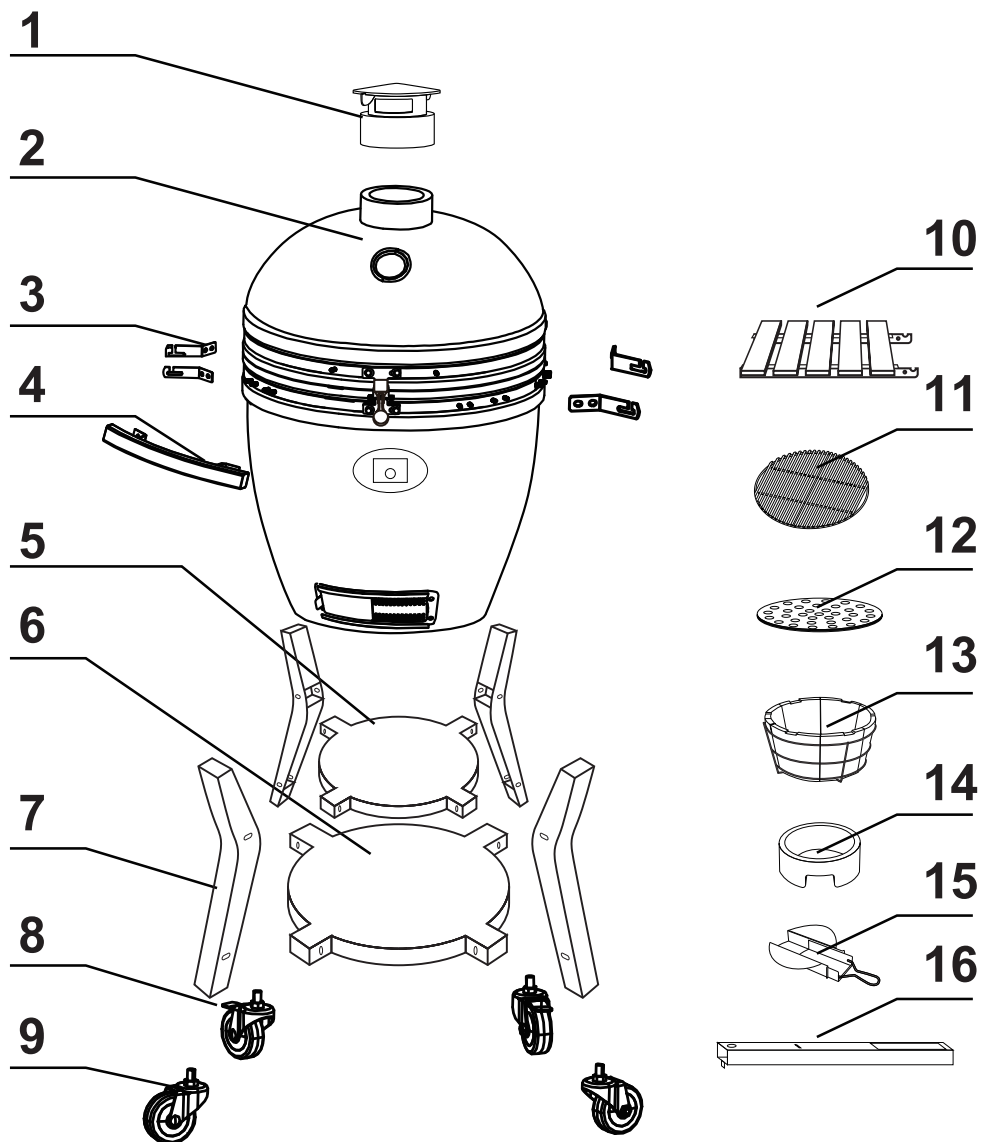
Reimbursement Procedures:

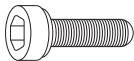
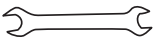
Contact your authorized GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN dealer. Be in possession of proof of Purchase or provide an electronic copy of your Purchase Receipt. You must be able to provide if necessary photographic evidence with explicit detail of the grill and failed part. GLAMOUR OUTDOOR KITCHEN reserves the right to refund or provide a replacement part. Shipping cost will be at the customer's expense.

Distributed by :



Groupe Multi Distribution Inc (GMD)
Granby, Québec J2J2P1



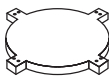
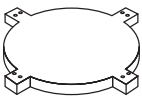
A	B	C	D	E
				
16 pcs	16 pcs	1 pc	1 pc	1 pc

PART LIST

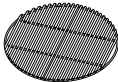
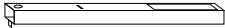
Prior to assembly, check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. For ease of assembly, only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

WARNING: Do not over-tighten bolts. Only tighten all bolts with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the ceramic charcoal barbecue.

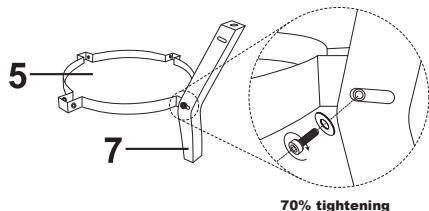
IMPORTANT: Remove all packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product. Ensure that the lid is closed prior to assembly.

Part No.	Part name	Part Image	QTY
1	Top vent		1
2	Ceramic body		1
3	Side shelf brackets		2
4	Handle		1
5	Small round plate		1
6	Big round plate		1
7	Leg		4
8	Locking caster wheel		2
9	Caster wheel		2
10	Side tables	 4pcs plates for 18inch kamado grill	2

PART LIST

Part No.	Part name	Part Image	QTY
11	Cooking Grig		1
12	Charcoal plate		1
13	Ceramic firebox		1
14	Ceramic firering		1
15	Ash drawer		1
16	Spice slot		1

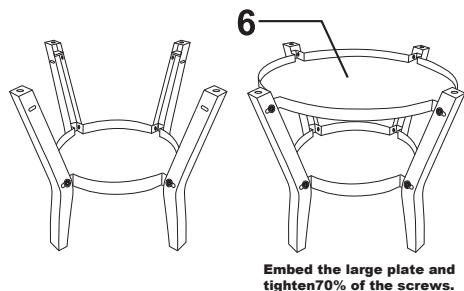
Assembly



1. ATTACHING THE ROUND PLATE TO THE LEG

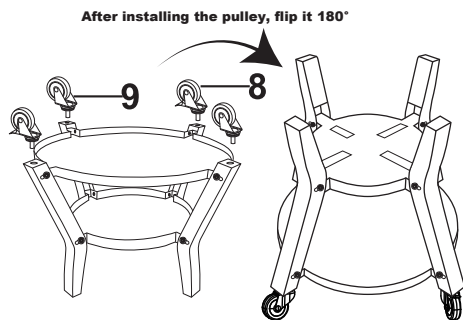
Invert the small round plates(5) and big round plate(6) and leg (7) , attach the small plate to the leg(7) first with two screws(A) and (B), Then attach another leg(7) to the opposite of the small plate(5). The same way to attach the another 2 legs of the small plate(5)

Suggests the two of you install it together.



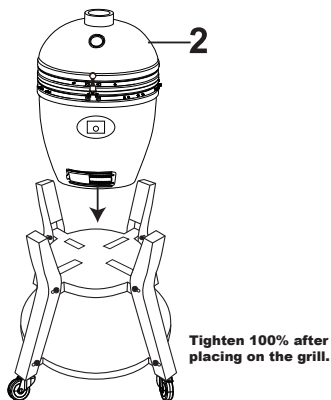
2. Note the direction of screws in the diagram.

The same way to attach the big round plate(6) to the leg(7) Make sure all the screws(A) are 70% tighten only



3. ATTACHING THE CASTER WHEELS

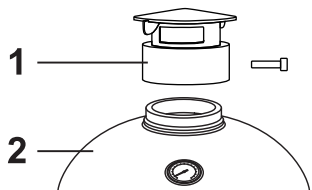
Attach the four pre-threaded caster wheels(8 & 9) to the four legs(7) by the hand-tightening them into the hole with the wrench(E).



4. LIFTING THE CERAMIC BODY ONTO THE CART

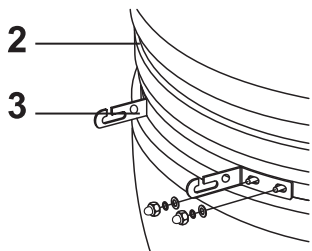
Make sure the cart is secure, and all of the bolts are tight before placing the ceramic body(2) into it. Press down on the caster levers (8) to lock the caster wheels to ensure the ceramic charcoal barbecue cannot move.

Remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier. Place one of your hands in the bottom vent of the ceramic body and the other under the grill. Place and adjust the ceramic body(2) on the center of the small round plate(5), adjust 4 legs(7) fit for the ceramic body(2) then 100% tighten all the screws(A) with the tool(C)



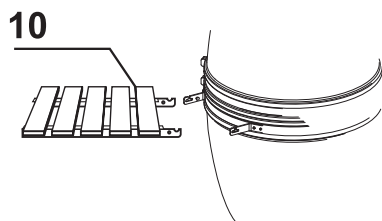
5 . ATTACHING THE TOP DAMPER

Once grill is securely seated in the cart, attach the top vent (1).



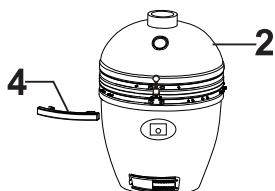
6.INSTALLING THE SIDE SHELF BRACKET

Attach the 4x table brackets (3) to the ceramic body (2) using the 8x pre- attached bolts with their corresponding washers, locking washers, and nuts per bracket. Please note the diagram.



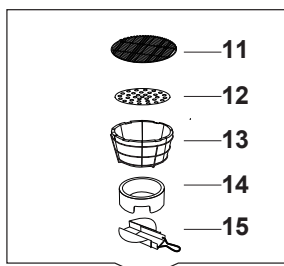
7.MOUNTING THE SIDE SHELVES

Insert the 2x table hinges (10) into each of the table brackets (3).



8.ATTACHING THE LID HANDLE

Attach the lid handle (4) to the ceramic body (2), use the 2x preattached bolts with their corresponding washers, locking washers, and nuts per bracket.



9.POSITIONING THE GRIDS

Add ash drawer(15), the firering(14), firebox (13), charcoal plate (12), and the main cooking grid (11) inside of the ceramic body (2). Please reference the diagram below.



The ceramic charcoal barbecue is now ready to use.
Please ensure that unit curing instructions are read thoroughly prior to use.



OPERATION & USE

FIRST USE - CURING THE UNIT

Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. Avoiding the curing procedure could lead to damage on the unit. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use.

To start your first fire, place one lighter cube or solid firelighters and one handful of lump charcoal on top of the charcoal plate (6). Open the bottom vent and light the lighter cube using a long-nosed lighter or safety matches.

Do not use: gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Once the lump charcoal has caught, cure the unit by closing the lid, and leaving both vents mostly closed.

SEE COOKING TEMPERATURE GUIDE FOR SMOKING (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F).

Burn until all the fuel is used and the fire is extinguished. This should take approximately two hours. Do not overload the unit with fuel. After first use, inspect all fasteners. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and could become loose. It is recommended you check and tighten the band, if necessary, with a wrench. You can now use your ceramic charcoal barbecue as normal.

LIGHTING

When using the ceramic charcoal barbecue, push down on both of the locking wheels to stop the unit from moving around during use. Ensure the ceramic barbecue is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant non-flammable surface, away from flammable items.

Position the ceramic charcoal barbecue with a minimum of 2 m overhead clearance and at least 2 m clearance from other surrounding items.

1. To start a fire, place some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (6), in the base of the ceramic charcoal barbecue. Then, place lump charcoal over the top of the lighters.

The maximum amount of charcoal shall not exceed:

12" max. 1.5 kg | 18" max. 4 kg | 21" max. 6 kg | 24" max. 8 kg

2. Do not use: gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

3. Open the bottom vent and fire the lighter cubes using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.

4. Allow the charcoal to heat up and keep it red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the ceramic charcoal barbecue. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

5. It is recommended that you do not stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

6. Make sure that the cooking grid is fully located into the grill supports, then you can enjoy your barbecuing.

7. Once alight, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. Read through this manual for a complete detailed guide on cooking temperatures for grilling.

REFUELING

With the top and bottom vent closed, the ceramic charcoal barbecue will stay at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal. Open the lid, add additional charcoal, and continue to cook as directed in this manual.

EXTINGUISHING

To extinguish unit: stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally. Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the ceramic charcoal barbecue.

STORAGE

When not in use, and if stored outside, cover the ceramic charcoal barbecue once completely cooled with a suitable rain cover. It is recommended the ceramic charcoal barbecue be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

CLEANING & MAINTENANCE

The ceramic charcoal barbecue is self-cleaning. Heat it up to 260 °C / 500 °F for 30 minutes, and it will scorch off all food and debris.

NOTE

Do not use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your ceramic charcoal barbecue. The walls are porous and will absorb any fluids used, which could cause the ceramic charcoal barbecue to crack. After the ceramic charcoal barbecue has cooled, if the soot becomes excessive, use the ash tool to scrape off the carbon remnants before the next use. Carefully open the bottom vent and rake the soot into a small waste container under the vent opening. Dispose of container, or store for future use (soot).

To clean the grills and grates, use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.

The chrome-plated cooking grill is not dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.

To clean the outer surface, wait until the ceramic charcoal barbecue is cool and use a damp cloth with a mild detergent. It is important to check and tighten the bands, and oil the hinges, twice a year or more if needed. You should not be able to easily turn a hex key while holding the nut in place.

WARNING

"WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation."

"Do not use indoors!"

"WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!"

"WARNING! Keep children and pets away"

GENERAL FOOD SAFETY

Read and follow this advice when cooking on your ceramic charcoal barbecue:

- Do not cook until the fuel has a coating of ash.
- Before cooking, ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat, and before eating.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods. Always keep raw meat away from cooked meat, and other foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

SMOKING

Always follow the Cooking Temperature Guide stated in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. See COOKING TEMPERATURE GUIDE.

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Do not move or stoke the coals once lit.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
3. Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has risen to the desired temperature.
4. Leave the bottom vent slightly open.
- Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
5. Using heat-resistant gloves, sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
6. You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue to smoke on.

Tip: Soak wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

LOW TEMPERATURES

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Do not move or stoke the coals once lit.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
3. Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has risen to the desired temperature. Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
4. You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.

HIGH TEMPERATURES

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Close the lid and fully open the top and bottom vents.
 2. Close the top vent halfway and continue to check the temperature for a few more minutes.
 3. You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.
- IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

CERAMIC COOKING GUIDE

IMPORTANT: Do not adjust top or bottom vent while the ceramic charcoal barbecue is in use. This could result in serious injury. It is recommended to always use heat-resistant gloves when working with hot appliances.

SLOW COOK / SMOKE (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F)

Beef brisket: 4.5 hours per kg
Pulled pork: 4.5 hours per kg
Whole chicken: 3-4 hours
Ribs: 3-5 hours
Roasts: 9+ hours

TOP VENT  BOTTOM VENT  ● OPEN ○ CLOSED

GRILL / ROAST / BAKE (163 °C - 191 °C / 325 °F - 375 °F)

Seafood (crab, lobster, shrimp): until opaque & firm
Seafood (clams, oysters): until shells open
Fish: 15-20 minutes
Pork tenderloin: 15-30 minutes
Chicken pieces: 30-45 minutes
Whole chicken: 1-1.5 hours
Leg of lamb: 3-4 hours
Turkey: 2-4 hours
Ham: 2-5 hours

TOP VENT  BOTTOM VENT  ● OPEN ○ CLOSED

SEAR (260 °C - 330 °C / 500 °F - 625 °F)

Scallops: until opaque & firm
Steak: 5-8 minutes
Pork chops: 6-10 minutes
Burgers: 6-10 minutes
Sausages: 6-10 minutes

TOP VENT  BOTTOM VENT  ● OPEN ○ CLOSED

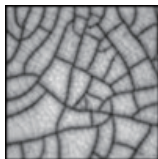
WARRANTY & SERVICE

CONDITIONS OF WARRANTY

The ceramic charcoal barbecue carries a limited lifetime warranty from the date of sale by the original owner only. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty.

CERAMIC PARTS

We carry a limited lifetime warranty on all ceramic parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. We warrant that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Upon close inspection, the finish of your ceramic charcoal barbecue may appear to have crack lines. This is not cracking of the ceramic. This is known as crazing and is caused by the different expansion rates between the glaze finish and the clay.



The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While these may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or life span of your ceramic charcoal barbecue; therefore, not a warranty issue. The process of crazing effectively increases the toughness of the unit.

During the term of the limited warranty, our obligation shall be limited to furnishing a replacement for covered, failed components. The warranty does not include replacement and shipping-costs.

METAL & CAST-IRON PARTS

We carry a two year warranty on all metal and cast iron parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. We warrant that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, chemicals, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal parts. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidation. Kindly refer to your manual for proper cleaning and maintenance of your ceramic charcoal barbecue. We recommend that you purchase a full-length protective cover, and to cover your grill when not in use. Even with these safeguards, the ceramic charcoal barbecue can be compromised by various substances and conditions beyond our control.

WOOD PARTS

We carry a one year warranty on all wood and composite components used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover cosmetic or color changes, weathering or cracks, unless there is a loss of structural integrity. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance.

THERMOMETER

We carry a two year warranty on the temperature gauge used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover rust, oxidation, or other blemishes, due to lack of cleaning or maintenance.

CASTER WHEELS

We carry a two year warranty on the caster wheels used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover rust, oxidation, or other blemishes, due to lack of cleaning or maintenance.

VOID OF WARRANTY

The use or abuse of this product for purposes other than that for which it is designed will void the warranty. Damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation is not covered. The pouring of lighter fluid or other liquids on your grill will void this warranty. This could result in damage or serious injury to the user of the ceramic charcoal barbecue, and result in excessive damage to the grill and its many parts and components.

This warranty is only applicable if the ceramic charcoal barbecue is purchased through an authorized dealer. The purchase of any product by a third party, or unauthorized dealer, voids the warranty.

WARRANTY EXEMPTIONS

This warranty is based on normal and domestic use and service of the product. Damages or breakage caused by accidents, natural disasters, unauthorized attachments or modifications, or damage during transport are also not covered.

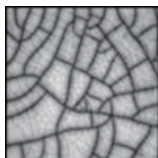
Neither the manufacturer nor the suppliers to the purchaser accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. This warranty will not apply if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with the manual's instructions. Burning poor or low-quality charcoal may void the warranty.

FIRE PROBLEMS

1. If you have trouble lighting the barbecue, ensure that both the top and bottom vents are open. The fire needs oxygen to catch. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
2. The barbecue may quickly lose fire if there is not enough charcoal in the ceramic body.
3. The recommended use of lump charcoal is a maximum of 4 lbs per burn. Be sure not to overload the unit with fuel. If the fire is too intense, the excessive heat could damage the ceramic charcoal barbecue.
3. To prevent any back-draft or flare-ups that may cause injury, it is well advised to lift the lid only slightly (also known as burping), which allows air to enter slowly and safely.

FINISHING PROBLEMS

The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, Unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While these may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or life span of your ceramic charcoal barbecue. The process of crazing effectively increases the toughness of the unit.





Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its longterm operation and care. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use.

If the lid gets stuck, or sealed, together with the base, use a knife to carefully unseal and cut off the felt gasket that trims the lid opening. Once removed, you will be able to open the lid.

Before continuing to use the unit, replace the high-heat felt gasket, which can be purchased at your local fireplace store.

TEMPERATURE PROBLEMS

1. My barbecue gets too hot:

Close the lid, mostly close both vents, and allow the barbecue to smother with lack of oxygen. For low temperature cooking, use less fuel.

2. My barbecue doesn't get hot enough:

Add more fuel and leave both vents completely open. More oxygen flow will allow the fire to increase, burning more lump charcoal.