

GRILLGURU

GENIUS GUIDE

GETTING
STARTED!

KAMADO
CARE

SOLUTIONS
GUIDE!



**LISEZ CECI ATTENTIVEMENT AVANT
D'ASSEMBLER OU UTILISER LE GRILL GURU!**





IN THIS GUIDE...

STARTERS GUIDE

- Qu'est-ce qu'un kamado?
- Les 3 premières utilisations
- Conseils & Astuces
- Compréhension approfondie de la technique

MAINTENANCE GUIDE

- Entretien du Kamado
- Mise en état au fil des saisons
- Entretien du Bois
- Soins du fer forgé

NETTOYAGE

- Moule
- Rouille

GUIDE DES SOLUTIONS



GRILLGURU

STARTERS GUIDE



Suivez les instructions de montage pour éviter tout dommage ou assemblage incorrect des pièces. Activez votre garantie en scannant le code QR ou rendez-vous sur www.grillguru.nl/registratie.

- Qu'est-ce qu'un kamado?
- Les 3 premières utilisations
- Conseils & Astuces
- Compréhension approfondie de la technique

Discover more. Visit www.grillguru.com

QU'EST-CE QU'UN KAMADO?

HISTOIRE

La cuisson des aliments sur un kamado est une méthode de cuisson ancienne. Il y a environ 3000 ans, en Chine, les gens ont commencé à cuisiner dans de grandes marmites en céramique. Les barbecues kamado tels que nous les connaissons aujourd'hui ne ressemblent pas du tout aux pots de cette époque. Le kamado qui se rapproche le plus de ce que nous utilisons aujourd'hui a été développé au Japon. Après la Seconde Guerre mondiale, les Américains ont adopté ce mode de préparation des aliments de bon goût et sans souci dans leur propre pays, où il a rapidement gagné en popularité. Depuis 2007, le barbecue kamado est disponible en Europe.

UN BARBECUE UNIQUE

Ce qui distingue un kamado d'un barbecue normal, c'est sa polyvalence. Grâce à la bonne isolation de la céramique et à une régulation très précise de la température, il est possible d'utiliser un kamado pour une très large sélection de techniques de cuisson. Avec le kamado et les accessoires Grill Guru, en plus du barbecue normal, vous pouvez aussi faire des cuissons lentes, fumer à chaud et à froid, braiser, cuire des pizzas et utiliser une rôtissoire. Les plats sont meilleurs sur un kamado car le charbon de bois donne au produit un délicieux goût fumé.





ATTENTION !

Pendant les 3 premières utilisations
du kamado, vous êtes obligé de suivre
les étapes suivantes ! Une utilisation
incorrecte annule la garantie.

LES 3 PREMIÈRES UTILISATIONS!

PRÉPARATION

- Assurez-vous que le kamado Grill Guru est toujours correctement et solidement monté sur son support. Vérifiez que tous les écrous et boulons du support sont serrés et que les roues sont munies de freins.
- Testez l'ouverture et la fermeture du kamado et vérifiez que les boulons de la charpente métallique soient bien serrés et qu'il n'y a pas de jeu important sur la charnière.
- Ouvrez le bouchon supérieur et la glissière d'air un peu avant les 3 premières utilisations du kamado. S'ils sont ouverts trop loin, il y a un risque de fissurer la céramique.
- Remplissez la chambre de combustion à moitié avec du charbon de bois uniquement. L'utilisation de briquettes est fortement déconseillée. Les briquettes sont faites de matériaux résiduels pressés et peuvent influencer négativement le goût de vos aliments.

ALLUMER LE KAMADO

Lorsque toutes les étapes de la préparation sont terminées, il est temps d'allumer le kamado.

- Pendant les 3 premières utilisations du kamado, le charbon de bois doit être allumé à un seul endroit. Si le charbon est allumé à plusieurs endroits à la fois, la température monte trop vite et la céramique risque de se fissurer.
- Pour allumer le kamado, plusieurs outils et articles peuvent être utilisés. L'un de ces outils est le Grill Guru One Minute Lighter. Avec cet outil, le charbon de bois peut être allumé rapidement et en toute sécurité. D'autres options sont les allume-feu, mais assurez-vous qu'ils sont faits de matériaux naturels !
- N'utilisez jamais d'allume-feu chimique, d'alcool à brûler ou d'autres substances inflammables avec un kamado. Ces substances sont dangereuses et peuvent également s'imprégner dans la céramique, ce qui peut affecter négativement le goût de vos plats.
- Lorsque vous avez allumé le charbon de bois à un seul endroit, remplacez le déflecteur de chaleur sur le foyer, placez également la pierre céramique du déflecteur. Enfin, le grill peut être placé sur le déflecteur. Le couvercle du kamado peut maintenant être fermé.

CONSEILS & ASTUCES

AUGMENTER LA TEMPÉRATURE

Le charbon de bois est allumé et vous êtes presque prêt à préparer votre premier plat au kamado. Avant de commencer, la température doit encore monter un peu, mais pas trop vite. Une température qui monte trop vite peut être mauvaise pour la céramique.

- Lors des étapes de préparation, vous avez vérifié si la cheminée et l'évent supérieur sont entrouverts, veuillez vérifier à nouveau si c'est le cas.
- En ouvrant et/ou fermant davantage la glissière d'air et la ventilation supérieure, la température du kamado peut être ajustée. Nous verrons cela en détail plus tard. Pour l'instant, il est important que les deux soient un peu ouverts.
- Laissez la température du kamado monter progressivement jusqu'à 200 degrés Celsius afin que l'humidité qui a été aspirée dans la céramique puisse s'évaporer lentement et que la céramique soit prête pour le barbecue pendant longtemps.
- Si la température augmente trop rapidement, fermez la trappe d'air et augmentez encore la ventilation.
- Si le kamado n'atteint pas la température désirée et reste bloqué, ouvrez la cheminée et le toboggan à air petit à petit et attendez que la température réagisse.
- Ne laissez jamais le kamado sans surveillance lorsqu'il est allumé.

BBQING

Vous et votre kamado êtes maintenant prêts : le premier plat ! Un bon début est un délicieux poulet rôti, parfaitement grillable à une température de 200 degrés Celsius. Pour préparer ce plat ou tout autre plat savoureux, quelques règles doivent être respectées.

- **N'ouvrez jamais un kamado chaud d'un seul coup !** Ouvrez toujours un peu le couvercle, attendez quelques secondes, puis ouvrez-le complètement. Si le couvercle est ouvert en un seul mouvement, il y a un risque de jet de flamme dû à un excès soudain d'oxygène.
- **Restez près du kamado.** Les premières fois, vous devez vous habituer à la façon dont la température du barbecue est réglée. Nous vous recommandons donc de toujours rester à proximité et de garder un œil sur le thermomètre.
- **Utilisez des outils et des gants adaptés lorsque vous déplacez les aliments, le grill et le déflecteur de chaleur.** Un kamado devient très chaud et peut provoquer de graves brûlures s'il n'est pas utilisé correctement.



EXTINCTION ET NETTOYAGE

Le plat a été préparé et le Grill Guru peut être éteint à nouveau ; pour cette action aussi, il existe des étapes pratiques à suivre.

- **Fermez le bouchon supérieur et le curseur d'air.** En raison du manque d'oxygène, les braises dans la chambre de combustion s'éteindront lentement et le barbecue refroidira lentement. Il restera des braises qui pourront être utilisées la prochaine fois. Le refroidissement peut prendre un certain temps car la céramique peut conserver sa chaleur pendant longtemps. **N'éteignez jamais le kamado avec de l'eau.**
- **Laissez le kamado fermé jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.** Les charbons dans le kamado peuvent couvrir pendant longtemps et peuvent reprendre feu si le kamado est ouvert trop tôt.
- Lorsque le kamado est complètement refroidi, les grilles peuvent être retirées et nettoyées.
- Le charbon de bois restant après une séance de barbecue peut rester dans le foyer et être utilisé la prochaine fois.

Félicitations ! Si vous avez suivi ces étapes 3 fois, vous êtes en passe de devenir un véritable gourou du grill et vous êtes prêt à préparer des plats délicieux sur votre kamado.



COMPRÉHENSION APPROFONDIE DE LA TECHNIQUE



CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Un barbecue kamado est connu pour sa facilité à contrôler la température. Il n'est donc pas difficile d'obtenir une température stable entre 100 et 250 degrés Celsius.

La température peut être contrôlée à l'aide du capuchon supérieur et de la glissière d'air située au bas du kamado. Commencez toujours par ouvrir le bouchon supérieur et la

glissière d'air un peu entre-ouverts. Une règle simple à respecter est que plus d'oxygène signifie une température plus élevée.

En fonction du temps, de l'humidité et du vent, le réglage et le rapport entre la ventilation supérieure et la glissière d'air pour atteindre la température souhaitée est différent à chaque fois. C'est pourquoi il est conseillé de procéder lentement au cours de la première période afin d'acquiescer un bon feeling.

BARBECUE DIRECT ET INDIRECT

La différence la plus importante et la plus simple dans l'utilisation du kamado est le choix entre la grillade directe ou indirecte. Pour ce faire, vous pouvez utiliser le kamado avec ou sans la pierre déflecteur.

Pour la grillade directe, on n'utilise pas de pierre de dressage d'assiette. Il s'agit souvent de plats qui sont préparés à une température légèrement plus élevée et qui nécessitent une belle couche dorée ou des rayures de grill. En retirant la pierre de cuisson, les aliments sont cuits non seulement par l'air chaud et la fumée, mais aussi par la chaleur radiante directe du charbon de bois.

La grillade indirecte se compare à l'utilisation d'un four. La cuisson indirecte se fait souvent avec des aliments à cuisson lente, comme le porc effiloché et les côtes levées. Pour la grillade indirecte, utilisez la pierre déflecteur. De même, lorsque vous faites des pizzas sur le kamado, nous vous recommandons de placer une pierre déflecteur sous la pierre à pizza.

CHARBON DE BOIS

Le barbecue kamado est alimenté exclusivement au charbon de bois, l'utilisation de briquettes est fortement déconseillée. Les briquettes sont faites de matériaux résiduels pressés qui peuvent dégager des saveurs désagréables. Celles-ci s'attirent dans la céramique et peuvent ensuite dégager des odeurs et des saveurs désagréables pour vos aliments.

Il existe de nombreux types de charbon de bois sur le marché, chacun ayant ses propres caractéristiques. Un type de charbon de bois est plus adapté à une combustion chaude et courte, l'autre à une combustion longue et à basse température. En règle générale, les types de charbon de bois les plus durs brûlent à une température plus basse et durent plus longtemps, et vice versa. En outre, chaque type de charbon de bois donne un profil de saveur unique à vos aliments.

Si vous avez un doute, le charbon de bois Chêne de Grill Guru est une bonne idée. Le bois de chêne se situe au milieu de la gamme des charbons de bois, il s'allume rapidement et donne un goût délicieux à votre plat.

UTILISATION EN HIVER ET PENDANT LES SAISONS HUMIDES

Le kamado peut être utilisé toute l'année, mais certaines conditions climatiques doivent être prises en compte. Par temps froid ou après une longue période d'humidité, il faut faire très attention à l'allumage et au réchauffement du kamado. Dans ce cas, il faut toujours faire monter la température lentement et ne pas dépasser immédiatement les 200 degrés Celsius, mais les garder pour la prochaine session de grillades. En cas de doute, reportez-vous au chapitre "Démarrage".



GRILLGURU

GUIDE D'ENTRETIEN

- Entretien du kamado
- Mise en état au fil des saisons
- Entretien du Bois
- Soins du fer forgé

Discover more. Visit www.grillguru.com

ENTRETIEN DU KAMADO

Après un délicieux repas, vous pouvez allumer le Grill Guru (capuchon supérieur et glissière d'air ouverts). Vous pouvez ensuite utiliser une brosse à barbecue pour enlever facilement la graisse/les résidus de poils de la grille. Les petits résidus de charbon de bois peuvent être enlevés avec un tisonnier à cendres. Pour éviter la rouille sur la grille du grill, nous vous recommandons de la graisser avec de l'huile végétale ou le spray Grill Guru Care. Utilisez une huile qui peut résister à des températures élevées. L'huile d'olive ne convient pas.

Retirez régulièrement les cendres du fond du Grill Guru à l'aide du tisonnier. Après un maximum de 4 utilisations, nettoyez complètement le barbecue en retirant les anneaux intérieurs (le foyer et la cheminée) et en les nettoyant avec une pelle et une brosse.

Attention ! Lorsque vous nettoyez, tenez le Grill Guru et ne laissez pas le couvercle ouvert. Le Grill Guru peut tomber en raison de l'absence de contrepoids.

En principe, le Grill Guru peut être laissé dehors toute l'année. Vous voulez garder le Grill Guru au mieux de sa forme ? Couvrez-le avec une housse de pluie spécialement conçue pour le Grill Guru.

Le joint en feutre qui sert de joint entre le couvercle en céramique et la base (dôme) doit être remplacé après avoir été utilisé environ 40 fois. S'il est remplacé trop tard, le Grill Guru peut être endommagé. Le feutre doit être remplacé s'il devient plat et/ou glissant.

ENTRETIEN DU THERMOMÈTRE À DÔME

Par temps froid et humide, de la condensation peut se former sur le thermomètre. Cela est dû au fait que le thermomètre du dôme n'est pas entièrement étanche. Vous trouverez ci-dessous quelques conseils pour remédier à ce problème :

- Il suffit de commencer. Il y a de fortes chances qu'en chauffant le barbecue, la condensation disparaisse. Après l'avoir utilisé quelques fois, elle devient souvent moins importante.
- Mettez votre Grill Guru au soleil pendant un moment.
- Retirez le thermomètre et mettez-le au four à 100 degrés Celsius maximum jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée.
- Mettez le thermomètre dans un bol de riz non cuit pendant la nuit.



MISE EN ÉTAT AU FIL DES SAISONS

SE PRÉPARER POUR L'HIVER

Votre Grill Guru a également besoin d'un peu plus d'attention en hiver. Nous aimerions vous donner quelques conseils !

- Enlever tout le charbon de bois
- Enlevez tous les résidus d'aliments. Si vous avez des résidus d'aliments brûlés, il est utile d'allumer d'abord votre barbecue. Après refroidissement, vous pouvez facilement enlever les résidus d'aliments avec une brosse à barbecue ou un grattoir.
- Laissez les ventilations supérieures et inférieures complètement ouvertes, cela empêchera la formation de moisissures. Cela permet également d'éviter les mauvaises odeurs.
- Placez un absorbeur d'humidité dans le grill.
- Traitez toutes les pièces en acier telles que les boulons, les écrous, les roues et les ressorts avec du WD-40 pour éviter la rouille.
- Retirez les tables en bambou et stockez-les au sec. Protégez le manche et les tables en les ponçant légèrement, puis en les traitant avec de l'huile ou du vernis.
- Stockez de préférence votre Grill Guru à l'intérieur ou dans un endroit abrité.
- Si vous ne pouvez pas rentrer le Grill Guru à l'intérieur, protégez-le avec une housse de pluie. La housse de pluie protège votre Grill Guru contre les intempéries et le vent.

- Pendant l'hiver, il y a un risque de formation de moisissures en raison de la condensation. La condensation est causée par l'effet d'étanchéité de la bâche de pluie, en combinaison avec l'humidité ascendante du sol. La condensation peut provoquer des marques, des taches et/ou des moisissures sur les parties en bambou de votre barbecue. Nous vous recommandons donc de retirer les tables latérales du Grill Guru avant de couvrir le kamado (pour une période plus longue) avec la housse de pluie. Rangez les tables latérales dans un endroit sec et chaud. Nous vous recommandons d'enlever la housse de pluie du barbecue de temps en temps pour le laisser s'aérer. Cela permet de garder votre Grill Guru en parfait état !

Le Grill Guru peut être utilisé toute l'année, même lorsqu'il gèle ou qu'il y a du givre sur votre Grill Guru. Veillez simplement à l'entretenir correctement, alors assurez-vous de suivre nos conseils.

Attention ! En hiver, les différences de température sont particulièrement importantes. Laissez la température monter lentement pour éviter que les pièces en céramique ne se fissurent. Cliquez ici pour l'explication du contrôle de la température.



PRÉPARER L'ÉTÉ

Après les mois d'hiver, votre barbecue a besoin d'un peu plus d'attention. Les conseils suivants vous permettront de vous assurer que votre barbecue est parfaitement prêt pour une belle saison estivale.

- Enlever les résidus de vieux charbon
- Remplir le foyer à moitié de charbons.
- Allumez toujours le barbecue à un seul endroit. Si vous l'allumez à plusieurs endroits, il y a de fortes chances que vous perdiez le contrôle de la température car celle-ci montera trop vite.
- Laissez la température monter aussi lentement que possible les 3 premières fois. Cela permet d'éviter que la céramique ne se fissure ou ne se brise. Cliquez ici pour une explication du contrôle de la température.
- Essayez de ne pas laisser la température dépasser 150 degrés Celsius pendant 3 heures. Cela fera sortir "l'humidité hivernale" du kamado.
- Laissez votre charbon de bois se consumer lentement
- Des moisissures se sont développées à l'intérieur de votre kamado pendant l'hiver ? Ne vous inquiétez pas - suivez les étapes de préparation de l'été et la moisissure disparaîtra ou consultez ces conseils sur le traitement de la moisissure.
- De la moisissure s'est-elle développée à l'extérieur ? Vous pouvez l'éliminer en essuyant votre kamado avec de l'eau savonneuse à laquelle vous ajoutez une petite quantité d'eau de Javel ou de détergent doux. Ensuite, essuyez-le soigneusement avec un chiffon propre et beaucoup d'eau afin d'éliminer complètement la mousse (d'eau de Javel).
- Après ces étapes, votre Grill Guru est prêt pour le début d'une nouvelle saison de barbecue.



ENTRETIEN DU BOIS

ENTRETIEN DES PIÈCES EN BOIS

Si vous n'utilisez pas le Grill Guru, nous vous recommandons de le couvrir avec une housse respirante, comme la housse de pluie Grill Guru. Les tables latérales du Grill Guru sont fabriquées en bambou. Le bambou est un matériau naturel qui est sensible à l'humidité. Dans un environnement humide, des moisissures peuvent se développer sur le bambou. Pour éviter cela, il est préférable de stocker les tables d'appoint dans un endroit sec et chaud.

REVÊTEMENT DES TABLES D'APPOINT EN BAMBOU

Les tables d'appoint peuvent être huilées ou laquées.

Les fibres de bambou étant beaucoup plus dures que celles du bois, vous devez les traiter avec une laque époxy à base d'eau, une résine

synthétique ou une huile pour bois adaptée au bambou. Une laque époxy ou une résine synthétique a une densité moléculaire plus faible et pénètre profondément dans les fibres de bambou. Cela empêche le vieillissement et offre une protection contre les moisissures. Un vernis doit toujours être appliqué en deux couches fines, la deuxième couche devant être appliquée avant que la première ne soit complètement sèche. Lisez attentivement les instructions du fabricant et respectez la réglementation.

Vous pouvez également utiliser une huile pour bois adaptée au bambou. Testez toujours l'huile sur un morceau de bambou que vous ne voyez pas. Faites pénétrer l'huile par des mouvements circulaires et retirez-la immédiatement. Ce traitement doit être répété 2 à 4 fois par an.

SOINS DU FER FORGÉ 1/2

CAPUCHON SUPÉRIEUR

Certains Grill Guru ont un couvercle supérieur en fonte. Non seulement il est beau et robuste, mais c'est aussi un solide instrument de précision. À condition d'y prêter un peu d'attention. La fonte doit être "cuite" lorsqu'elle est utilisée. C'est ce qu'on appelle aussi "l'assaisonnement". Une bonne cuisson permet à votre Top Cap de continuer à fonctionner sans problème. La cuisson permet à l'huile de se lier à la fonte et de former une couche protectrice en polymère dur. Cette couche protège la fonte des intempéries, du vent et des différences de température. En outre, elle permet aux deux parties de mieux s'adapter l'une à l'autre, de sorte que le Top Cap puisse faire ce qu'il est censé faire : réguler ou couper la circulation de l'air.

La meilleure huile à utiliser pour "assaisonner" le Top Cap est l'huile de lin brute (également appelée huile de lin ou huile de graines de lin). Les autres huiles et graisses ne fonctionnent pas aussi bien. Vous pouvez également utiliser le spray pour fonte Grill Guru. N'utilisez pas d'huile d'olive, car elle pourrait faire virer la fonte au vert.

Nous expliquons ci-dessous, étape par étape, comment assaisonner le Top Cap :

Étape 1 : Lavage et séchage

- Lavez soigneusement avec de l'eau chaude dans laquelle on a ajouté une bonne dose de vinaigre.
- Rincez à l'eau chaude et séchez bien.

Étape 2 : Graissage

- Appliquez généreusement l'huile et frottez-la bien.
- Frottez l'huile avec un chiffon de manière à ce qu'il ne reste qu'une très fine couche.

Étape 3 : Friture

- Commencez à une température d'environ 200 degrés Celsius dans un barbecue ou un four.
- Faites cuire la fonte au four pendant une heure.
- Laissez refroidir pendant 20 minutes.

Étape 4 : Application des couches

- Répétez les étapes 2 et 3 pour 6 couches.
- À chaque étape, augmentez un peu la température pour atteindre 260 degrés Celsius à la dernière étape.

Étape 5 : Calibrer la ventilation supérieure

- Prenez une partie des grains les plus fins au fond d'un sac de charbon de bois et mélangez-les à l'huile de lin pour obtenir une pâte semblable à du yaourt.
- Appliquez ceci aux parties qui se touchent.

Étape 6 : cuire une dernière fois

- Faites cuire pendant une autre heure à 260 degrés Celsius et laissez refroidir complètement. Les deux parties doivent maintenant s'emboîter presque parfaitement. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes 5 et 6.
- Frottez un peu d'huile dans la fonte après chaque utilisation ou nettoyage.

Les poêles et les grilles en fonte ajoutent souvent de la saveur à votre plat.

Les ustensiles de cuisson en fonte nécessitent un entretien approprié, mais ils dureront toute une vie.



SOINS DU FER FORGÉ 2/2

ACCESSOIRES

NETTOYAGE INSTANTANÉ

- Laver à l'eau chaude pendant que la grille ou la poêle en fonte est encore chaude.
- L'utilisation de savon ou de lave-vaisselle n'est pas recommandée.
- Utilisez du gros sel marin pour éliminer les résidus tenaces sans endommager l'assaisonnement.
- Utilisez du papier absorbant ou une brosse pour frotter la surface avec du sel.
- Vous pouvez également faire bouillir de l'eau dans la casserole pour dissoudre les dépôts les plus tenaces.
- Pour le grill, le trempage dans l'eau bouillante peut être combiné avec le brossage.

SÉCHAGE RAPIDE

- Séchez soigneusement la casserole ou la grille immédiatement après le nettoyage.
- Utilisez ensuite du papier absorbant pour appliquer de l'huile végétale à l'intérieur du moule et sur la grille.
- Rangez ensuite vos ustensiles en fonte sur une plaque sèche et fraîche.



ASSAISONNEMENT

Pour les ustensiles de cuisson en fonte, l'assaisonnement brillant est la polymérisation de la graisse sur l'intérieur de la poêle ou sur la grille de cuisson. Elle agit comme une sorte de revêtement antiadhésif et empêche également la rouille. Si vous entretenez bien la couche saisonnière, la fonte durera toute une vie. La rouille s'est quand même développée ? Consultez nos conseils pour éliminer la rouille de la fonte.



GRILLGURU

NETTOYAGE

- Moisissures
- Rouille

Discover more. Visit www.grillguru.com

MOISSISSURES ROUILLE

PIÈCES EN BOIS

Mouillez le bambou et frottez soigneusement les tables avec une brosse dure. Cela permettra de nettoyer le bambou en profondeur et d'éliminer les champignons et autres saletés. Pour les saletés tenaces, vous pouvez utiliser un peu de savon vert. Rincez bien le bambou à l'eau claire et laissez-le sécher. Poncez ensuite le bambou avec une ponceuse comme vous le feriez avec du bois massif. Commencez avec du papier de verre moyen et terminez avec du papier de verre fin. Veillez à poncer le bambou uniformément dans le sens du grain. Poncez jusqu'à ce que l'ancienne couche de vernis ait disparu. Après le nettoyage et le ponçage, il est important que le bambou soit immédiatement scellé avec une huile pour bois adaptée au bambou, ou avec une résine synthétique ou une laque époxy à base d'eau.

A L'EXTÉRIEUR DU KAMADO

Des moisissures se sont-elles développées à l'extérieur ? Vous pouvez les éliminer en essuyant votre kamado avec de l'eau savonneuse à laquelle vous ajoutez un petit filet d'eau de Javel ou de détergent doux. Essuyez ensuite le kamado avec un chiffon propre et beaucoup d'eau pour éliminer toute l'eau (de javel).

FORGE

Nettoyez la grille ou la poêle avec un tampon à récurer en laine d'acier. Appliquez ensuite un nouvel assaisonnement :

- Lavez vigoureusement à l'eau chaude et, à titre exceptionnel, avec un peu de savon. Puis séchez bien
- Frottez de l'huile végétale sur du papier de cuisine pour tout graisser. Vous pouvez le faire avec le spray Grill Guru Care. Utilisez une huile qui peut résister à des températures élevées. L'huile d'olive ne convient pas. Frottez avec un morceau de papier de cuisine propre pour enlever l'excès d'huile.
- Faites monter votre Grill Guru à 125 degrés Celsius et faites chauffer la grille ou la poêle pendant environ une heure.

MÉTAL

La formation de rouille sur les parties métalliques du kamado est presque impossible à éviter lorsqu'il est laissé dehors toute l'année. Cela est dû à l'humidité. Même si le kamado est conservé au sec, par exemple sous une véranda, et que la housse est utilisée, de la condensation se forme sur le métal en raison des différences de température.

Vous pouvez l'entretenir, afin que la rouille ait le moins d'influence possible sur le kamado. Il est important de le frotter régulièrement avec, par exemple, du WD40 afin que le métal reste bien graissé et que l'humidité ait le moins de prise possible sur lui. Pour réduire la rouille, vous pouvez frotter soigneusement les points de rouille avec un papier de verre très fin ou un tampon à récurer, puis appliquer la pointe avec du WD40.

GUIDE DES SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
----------	----------------	----------

Défaut du thermomètre à dôme

La grille est plus proche du feu, la température mesurée est donc plus élevée. Une différence de 35 degrés Celsius, par exemple, n'est certainement pas insensée.

Vous pouvez tester vous-même le fonctionnement de votre thermomètre. Démontez le thermomètre du dôme (il y a un écrou à l'intérieur que vous pouvez dévisser). Testez si le thermomètre indique 100 degrés Celsius après l'avoir mis dans une casserole d'eau bouillante. Ce n'est pas le cas ? Alors le thermomètre ne fonctionne plus correctement et doit être remplacé. Le thermomètre à dôme est garanti pendant un an. Si le thermomètre devient défectueux pendant cette période, veuillez contacter le service clientèle.

Pierre déflecteur cassée

La pierre a été trop chaude et/ou chauffée trop rapidement.

Saviez-vous que vous pouvez également utiliser une pierre à pizza en remplacement ? Elle possède les mêmes caractéristiques qu'une plaque de cuisson et constitue donc un remplacement parfait.

Taille de la pierre à pizza

Large - Remplaçable pour le déflecteur Large

Medium - Impossible de remplacer le déflecteur, veuillez contacter le service clientèle de Grill Guru

Compact - Remplaçable pour le déflecteur Compact

Remarque : Ne laissez pas la température de votre Grill Guru dépasser 250 degrés Celsius pendant les 3 premières utilisations afin d'éviter que votre pierre à pizza et votre plateau ne se fissurent.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
----------	----------------	----------

Boîte à feu ou anneau de feu déchiré(e) ou cassé(e)	La chambre de combustion/le foyer a été trop chaud et/ou chauffé trop rapidement.	Pas de panique ! Tant que votre foyer et votre grille sont stables, vous pouvez utiliser le Grill Guru, même s'ils sont cassés. Cela n'a aucune conséquence néfaste. Si le foyer ou l'anneau de feu sont devenus inutilisables, veuillez contacter le service clientèle.
---	---	--

Kamado laisse échapper de la fumée	Feutre usé et/ou dôme déplacé	<p>Étape 1 : Desserrez les boulons de l'anneau supérieur, mais ne le retirez pas complètement.</p> <p>Étape 2 : Ajustez le dôme pour qu'il s'adapte bien à la base.</p> <p>Étape 3 : Serrez les boulons correctement</p> <p>Étape 4 : Le problème n'est toujours pas résolu ? Vérifiez alors également l'état du feutre. S'il est endommagé, cela peut provoquer une "fuite".</p> <p>Important : lorsque vous déplacez le couvercle, veillez à ce que votre Grill Guru ne tombe pas. Vous avez vraiment besoin de 2 personnes pour l'ajuster !</p>
------------------------------------	-------------------------------	--

Fissures capillaires dans les céramiques	Se développe pendant le processus de cuisson de la céramique	<p>Il est impossible d'éviter les fissures capillaires, ou craquelures, dans la céramique. Le Grill Guru est fait d'un matériau naturel. Le craquelé est une caractéristique des produits en céramique émaillée, elle respire et vit. Un barbecue en céramique présentera donc toujours des craquelures, plus ou moins importantes. Après le processus de cuisson et pendant la production de la chaudière, il ne peut rester qu'une humidité résiduelle très minime. Parfois, le craquelé a un aspect remarquablement blanc, car il s'agit de la poussière de céramique qui est repoussée par l'humidité. À des températures plus élevées, une plus grande quantité de craquelé peut apparaître. Le craquelé n'est pas dangereux pour la céramique et votre Grill Guru fonctionnera toujours aussi bien.</p> <p>Vous pouvez traiter votre Grill Guru avec un tel polish. Après un certain nombre d'utilisations, la poussière blanche visible de la céramique diminuera, voire disparaîtra. De plus, avec le polish, vous protégez votre kamado et le gardez propre, vous faites donc d'une pierre deux coups !</p>
--	--	--

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Pierre à pizza devenue noire	Utiliser un kamado sans plaque de cuisson / température trop élevée	Lorsque vous préparez une pizza sur votre Grill Guru, utilisez toujours une combinaison d'une pierre à pizza et d'une pierre déflecteur. Vous posez la pierre à pizza sur la grille du grill. La grille est plus proche du feu. Il est donc très probable que la température mesurée sur la grille soit beaucoup plus élevée que la température indiquée par le thermomètre à dôme. Une différence de 35 degrés Celsius, par exemple, n'est certainement pas insensée. Maintenez la température du dôme à environ 250 degrés Celsius.
Rouille sur la grille du grill	Non nettoyé après utilisation, exposé à l'humidité	<p>Étape 1 : Enlevez la rouille du grill avec une brosse métallique. Toute rouille superficielle s'enlève aussi facilement avec de la laine d'acier.</p> <p>Étape 2 : Après le ponçage, lavez la grille ou faites-la tremper toute une nuit dans un bain d'eau gazeuse. Rincez ensuite soigneusement la grille.</p> <p>Étape 3 : Pour éviter que la grille du grill ne rouille, nous vous recommandons de la graisser avec de l'huile végétale ou le spray Grill Guru Care. Utilisez une huile qui peut résister à des températures élevées. L'huile d'olive ne convient pas.</p>
Thermomètre à passage de fumée	Le kamado est neuf	Après avoir utilisé votre Grill Guru un certain nombre de fois, le problème s'arrête de lui-même. Vous pouvez également choisir de placer un anneau de feutre ou de silicone entre la céramique et le thermomètre, mais cela n'est en fait pas nécessaire et le problème disparaît de lui-même.
Un morceau de céramique s'est cassé	Des bosses ou autres.	Les dommages sont de nature esthétique et n'affecteront pas le fonctionnement du kamado. Un morceau de céramique cassé n'affecte pas non plus la garantie. Vous pouvez soumettre une demande de service au service clientèle. En utilisant de l'émail à froid, le dommage ne sera plus visible. Retirez les écailles qui se détachent et marquez l'endroit du dommage. C'est aussi simple que cela.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
----------	----------------	----------

Différence de température dôme vs grill	Différence de hauteur dans le kamado	La grille est plus proche du feu, ce qui signifie que la température mesurée est également plus élevée. Une différence de 35 degrés Celsius, par exemple, n'est certainement pas insensée. C'est pourquoi votre thermomètre à coupole peut indiquer une température différente de celle d'un thermomètre proche de la grille dans le plat.
---	--------------------------------------	--

Dépôts de calcium blanc sur la céramique	L'humidité de la céramique	Ce que vous voyez est l'humidité qui a pénétré dans la céramique et qui s'accumule souvent pendant l'hiver. Utilisez du vinaigre naturel pour faire disparaître les dépôts blancs (calcaire). Essuyez ensuite votre Grill Guru avec de l'eau. Si le dépôt blanc est plus épais, vous pouvez répéter ce traitement un certain nombre de fois.
--	----------------------------	--

Humidité dans le thermomètre	Temps humide	<p>Par temps froid et humide, de la condensation peut se former dans le thermomètre. Cela est dû au fait que le thermomètre dans le dôme n'est pas complètement étanche. Voici quelques conseils pour remédier à ce problème :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Il suffit de commencer. Il y a de fortes chances qu'en chauffant le barbecue, la condensation disparaisse. Après l'avoir utilisé quelques fois, elle devient souvent moins importante. ○ Mettez votre Grill Guru au soleil pendant un moment. ○ Retirez le thermomètre et mettez-le au four à 100 degrés Celsius maximum jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée. ○ Mettez le thermomètre dans un bol de riz non cuit pendant la nuit.
------------------------------	--------------	---



*Follow
us!*

