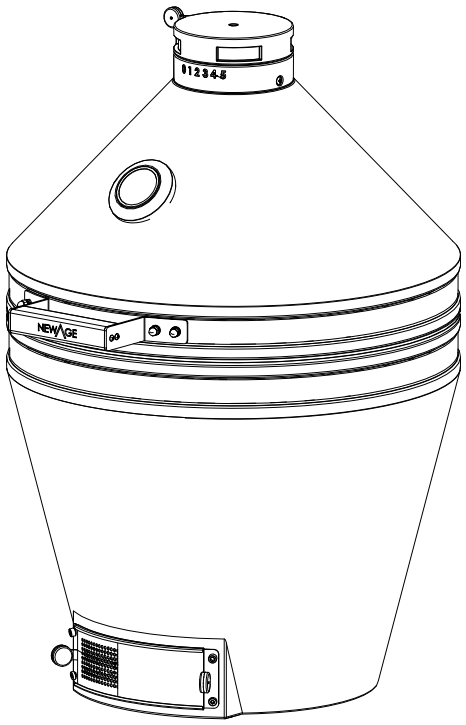
NEWAGE PRODUCTS INC.



Appliance Model No.

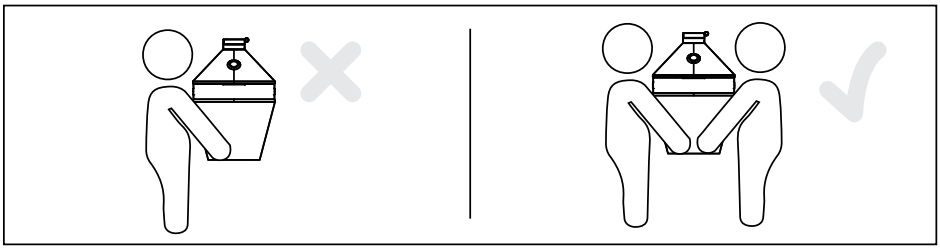
Kamado Grill - Black - SKU#65996
Kamado Grill - Blue - SKU#65997
Kamado Grill - Two Tone - SKU#65998

NEWAGE PLATINUM 22" KAMADO GRILL

INSTALLATION AND OPERATION GUIDE

Warning: Excessive weight hazard!

Use two or more people to move, assemble, or install Kamado to avoid back injury.



STOP

ATTENTION: Is your Kamado damaged?

Need help or spare parts? For fastest service,
contact NewAge Products at 1-877-306-8930;
or support@newageproducts.com.
Do not return to the retailer.

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE.
READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND USING THE APPLIANCE.
FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE. FAILURE TO OPERATE THIS PRODUCT IN A WELL VENTILATED AREA CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH.

Safety and Care

Safety

1. Do not use kamado indoors. Strictly intended for Outdoor use only.
2. Use at least two people to lift and move the kamado. While lifting hold the kamado from bottom and back.
3. Place and use the kamado in a safe and level spot. Do not place it on a slope, uneven surface or under low trees or branches.
4. Do not use lighter fluid, gas or other combustible liquids. This may result in producing chemical taste to your food.
5. Do not place the Kamado on a wooden table, deck or any other surfaces. The bottom of the kamado does generate significant heat when in use, and may cause combustion if placed directly on - or in proximity to - any combustible material.
6. Do not remove the gray gasket from the rims of the kamado. Its purpose is to help seal the cooker, provide cushion and muffle the sound that would be generated when the lid is closed.
7. ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.
8. Be cautious when touching the exterior of the kamado. Exterior surfaces are HOT when in use.
9. NEVER leave a burning fire unattended.
10. DANGER of carbon monoxide poisoning – NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.
11. DO NOT use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat.
12. DO NOT use under any awnings, parasols or gazebos.
13. FIRE HAZARD – Hot embers may emit while in use.
14. It is highly recommended that you use lump charcoal in your Kamado. It burns for longer and produces less ash which can restrict the airflow.

    Do not use "Instant Light" briquettes. They will not be able to reach grilling temperatures over 500ºF and they also impart an undesirable taste.

    Do not use briquette charcoal. This type of charcoal cannot reach temperatures above 525°F and it does not impart true charcoal flavor that quality lump charcoal.
15. IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury. ALWAYS "BURP" your grill before opening. To "BURP" your grill, slowly open the grill lid about 1-2 inches to allow air in, then after a few second, fully open the lid to its stop position. By properly "Burping" your grill, you may avoid potentially dangerous sudden escape of heat and possible fireball effect when doing so.
16. DO NOT use the Kamado on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.
17. Ensure that the Kamado is positioned at least 2 metres away from flammable items.
18. DO NOT use this Kamado as a furnace.
19. ATTENTION: This product will become very hot, DO NOT move it during operation.
20. ALWAYS USE heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
21. Never use water to extinguish charcoal in the kamado. Just close both top and bottom air vents and it will extinguish itself.
22. Allow the unit to cool down completely before moving or storing.
23. NewAge kamado comes with a patented ash bucket. Make sure the unit is cooled down and charcoal is extinguished before removing the ash bucket from the bottom of the firebox in order to empty it.
24. Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary.

Safety and Care

Care

1. The Kamado is self cleaning. Heat it up to 260ºC for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
2. DO NOT use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your Kamado. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the Kamado to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush to scrape off the carbon remnants before the next use.
3. To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.
4. To clean the outer surface wait until the Kamado is cool and use a damp cloth.

Wooden parts

Oiling teak parts regularly will preserve its original golden brown appearance. Follow the below steps for oiling:

1. Place a cloth or newspaper beneath the teak parts to catch spills. Put on gloves to avoid getting oil on your hand, which may cause skin irritation.
2. Clean the wooden parts with water and mild soap.
3. Dry the wooden parts after cleaning and leave them for 24–36 hours to remove all moisture before applying the oil.
4. Apply teak oil by using a paint brush.
5. Wait fifteen minutes, then wipe down with a cloth.
6. Reapply regularly. Your wooden parts will fade in color if oil is not reapplied.

NEWAGE PRODUCTS INC. PLATINUM 22IN KAMADO GRILL MANUFACTURER WARRANTY

PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.
Please have the following information available when you call our customer service team:

- Name, address and telephone number
- Product Name / SKU Number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including order number

Register your NewAge Products purchase online for quicker customer assistance and access to exclusive benefits

Visit www.newageproducts.com/register/

Warranty Claim
For warranty service please contact NewAge Products at
1-877-306-8930; or support@newageproducts.com
Please review all warranty details below, prior to contacting NewAge Products for a claim.
Scan the QR code on the right to access our support page or visit www.newageproducts.com/contact-us/

Scan this QR code with the camera on your mobile device to visit the NewAge Products Support Hub
www.newageproducts.com/support-hub/

LIMITED WARRANTY

Subject to the limitations and disclaimers set forth below or in other product documentation, NewAge provides the following warranties to the initial customer;

Length of Warranty	Warranty Covered Items
5 years	Metal Parts, Ceramic Parts
3 years	Heat deflector, Pizza stone and Hinge Spring
1 year	Cast Iron Griddle, Gasket, Thermometer, Grate Gripper, Charcoal Chimney

WHAT IS COVERED

When this product is installed, operated and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product, NewAge Products Inc. will replace the defective product or parts if the part fails as a result of defective materials or workmanship for the warranty duration from the purchase date of the product.

WHAT IS NOT COVERED

1. Service calls to correct the installation of any NewAge products or to instruct you how to use or install them.
2. Damage resulting from products caused by accident, drops, thermal shock, water penetration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, neglect, modification or mishandling.
3. Products damaged by improperly loading beyond the specified maximum weight capacity outlined in the instructions provided with the product.
4. Repairs or replacement when your product is used in other than normal, residential use, such as a commercial environment, or handled in anyway inconsistent with the installation instructions included with the product.
5. Cosmetic damage, including scratches, dings, dents or cracks in the glaze that do not affect the structural or functional capability of the product.
6. Mildew growth due to improper maintenance and storage.
7. Surfaces damaged due to improper use of chemicals, and detergents.
8. Replacement parts for NewAge products outside Canada and the United States.
9. Loss due to theft.
10. Damage resulting from use of the product contrary and not in accordance to the instruction manual.
11. Any labor costs during the warranty period.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. THIS WARRANTY IS LIMITED TO THE ORIGINAL BUYER. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR OR REPLACEMENT AT OUR DISCRETION AS PROVIDED HEREIN. NEWAGE SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

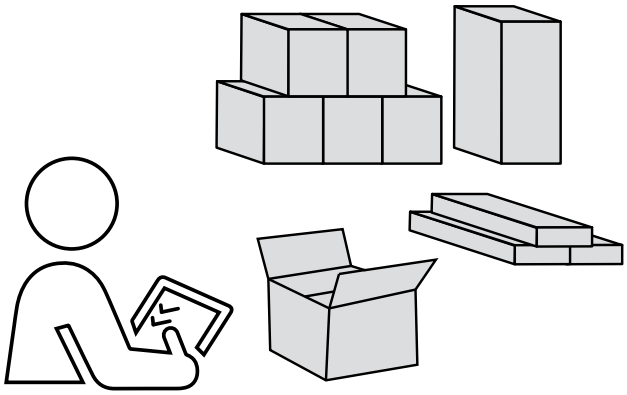
Index

Safety and Care	2
Safety and Care	3
Unpacking	6
Product Inspection	6
Product Specifications	6
Parts Included and Spare Parts	7
Tools Included	9
Accessories	9
Assembling the Kamado	10
Assembling the Kamado Basic Setup	11
Installing the Accessories	12
Starting the Charcoal	18
Cleaning the Ash	19
Controlling the Temperature	20
Cooking Guide	22
Replacing the sealing gasket	25
Replacing the Hinge Spring	26
NewAge Customer Service	27

Unpacking

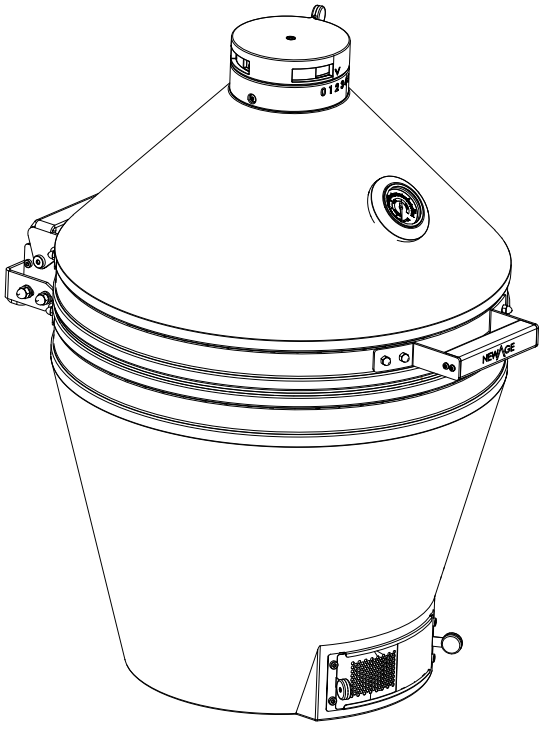
- Begin by placing the package on a covered flat surface.
- Remove all cardboard, foam packaging material and clear plastic bags.
- Dispose / recycle all packaging materials.
- Verify all the contents in the box and gather the required tools. See "Tools Needed" in the list below.

Product Inspection



- Check to see all parts are received as per the order placed.
- Contact NewAge Products at 1-877-306-8930; for any missing parts.
- Inspect the products for any damages before starting the installation.
- Go through the installation instructions carefully before starting the installation.

Product Specifications

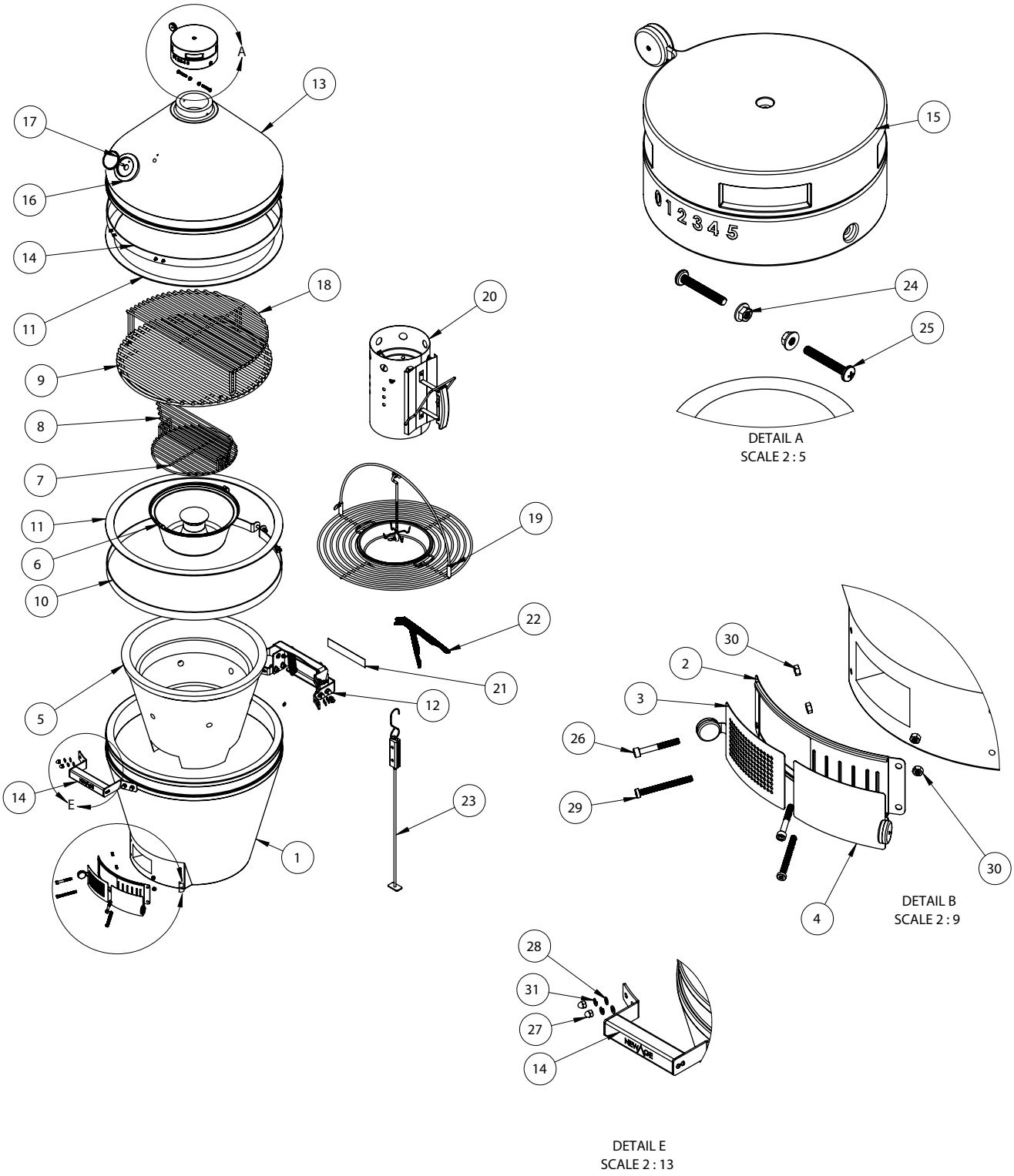


Kamado Pro

Width (W)	22"
Depth (D)	24.48"
Height (H)	32.77"

Material	Ceramic
Grate Grilling Area	300 SqIn
Fuel Type	Charcoal / Wood
Weight	110.23 Lbs

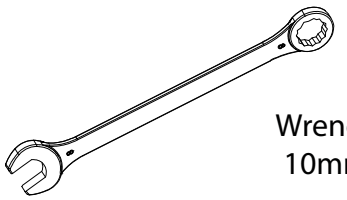
Parts Included and Spare Parts



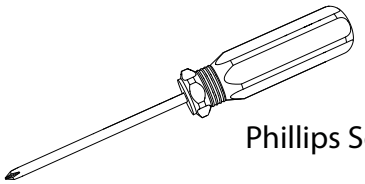
Parts Included and Spare Parts

ItemNo	PartNo	Description	SKU	QTY
1	KDO-22.001A-01-XX	Kamado Bottom	-	1
2	KDO-22.002.01A-01	Bottom Vent Liner	65982	1
3	KDO-22.003A-01	Bottom Vent Assembly-I	65983	1
4	KDO-22.004A-01	Bottom Vent Assembly-II	65984	1
5	KDO-22.005A-01	Kamado Firebox	65970	1
6	KDO-22.006A-01	Ash Bucket Assembly	65985	1
7	KDO-22.007A-01	Charcoal Tray	65973	1
8	KDO-22.008A-01	Charcoal Divider	65975	1
9	KDO-22.009A-01	Cooking Grate Assembly	65974	1
10	KDO-22.010A-01	Bottom Band Assembly	-	1
11	KDO-22.011A-01	Flat Band	65971	2
12	KDO-22.012A-01	Hinge Assembly	-	1
13	KDO-22.013A-01-XX	Kamado Lid	-	1
14	KDO-22.014A-01	Top Band Assembly	-	1
15	KDO-22.015A-01	Top Vent Assembly	65981	1
16	KDO-22.016A-01	Thermometer Bezel	65979	1
17	KDO-22.017A-01	Thermometer	65978	1
18	KDO-22.018A-01	Second Tier Cooking Grate	65976	1
19	KDO-22.019A-01	Hanging Cooking Kit Assembly	65977	1
20	KDO-22.024A-01	Charcoal Starter Chimney	65993	1
21	KDO-22.012.04A-01	Hinge spring	65972	2
22	KDO-22.025A-01	Grate Lifter Gripper	65994	1
23	KDO-22.029A-01	Charcoal Stirring Rod Assembly	65969	1
24	H00318A-01	M5 Flange Nut	-	2
25	H00274A-01	M5x35L Round Head Screw	-	2
26	H00340A-01	Socket Cap Screw M6x45L	-	2
27	H00269A-01	Cap Nut M6	-	12
28	H00388A-01	M6x12x1.5 Washer	-	12
29	H00282A-01	Socket Cap Screw M6x60L	-	2
30	H00200A-01	M6 Nut	-	4
31	H00396A-01	M6 Spring Washer	-	12

Tools Included



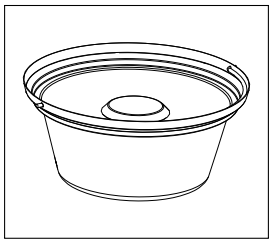
Wrench
10mm



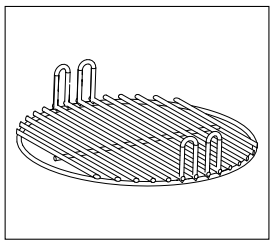
Phillips Screwdriver

Accessories

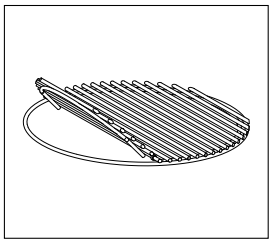
Included Accessories



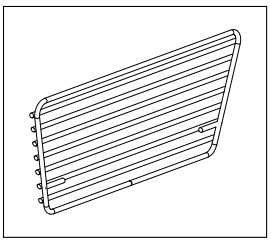
Ash Bucket



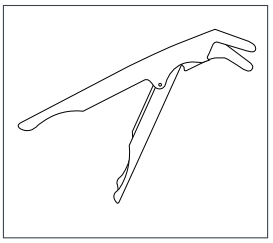
Charcoal Grate



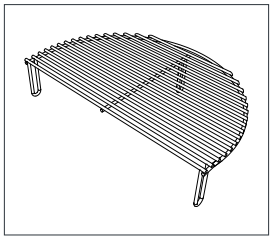
Cooking Grate



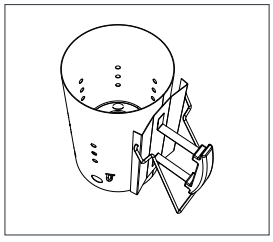
Charcoal zone divider



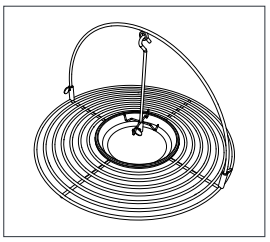
Grate Lifter
Gripper



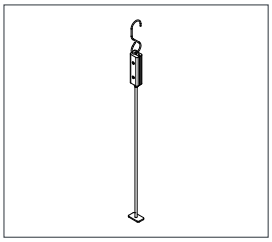
Second tier cooking
grate



Charcoal chimney
starter

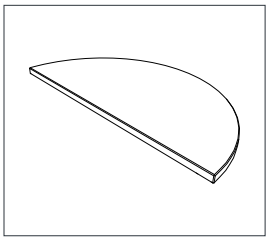


Hang Cook Kit

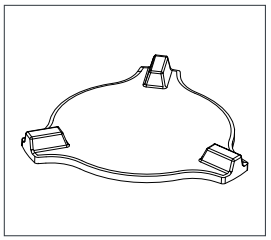


Charcoal Stirring Rod

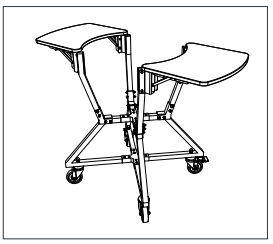
Optional Accessories



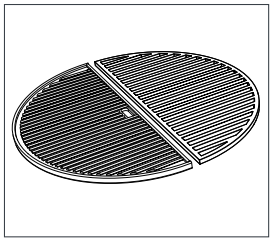
14" Half Moon Heat Diffuser



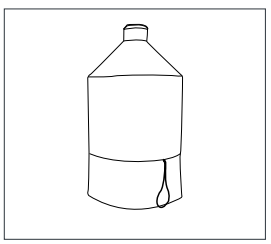
11" Heat Diffuser



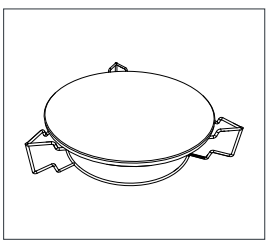
Kamado cart



Cast Iron Griddle



Kamado Cover

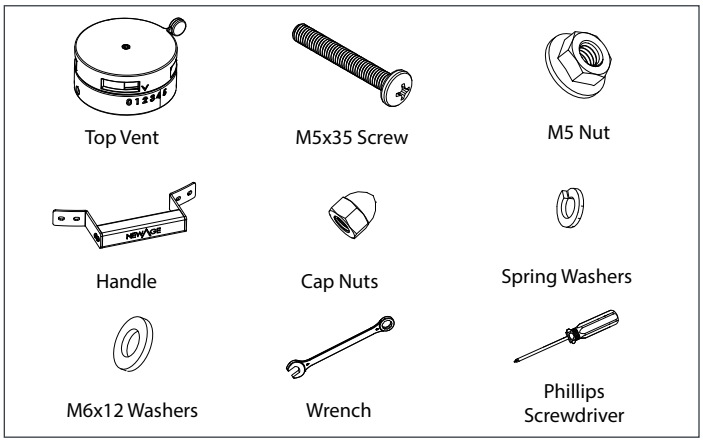


Pizza Stone

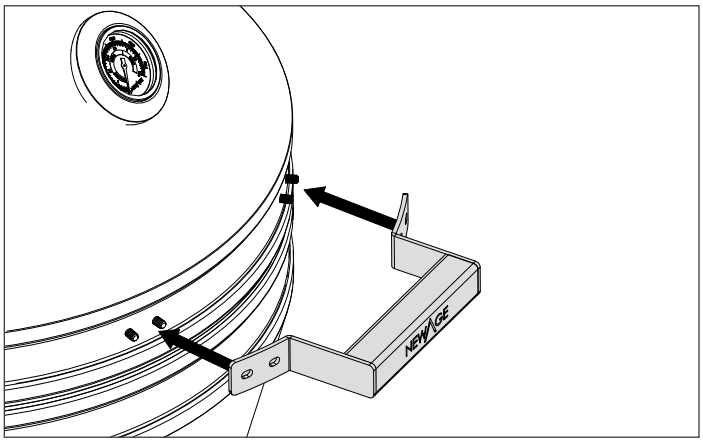
***Accessories offering depends on location and subject to change.**

Assembling the Kamado

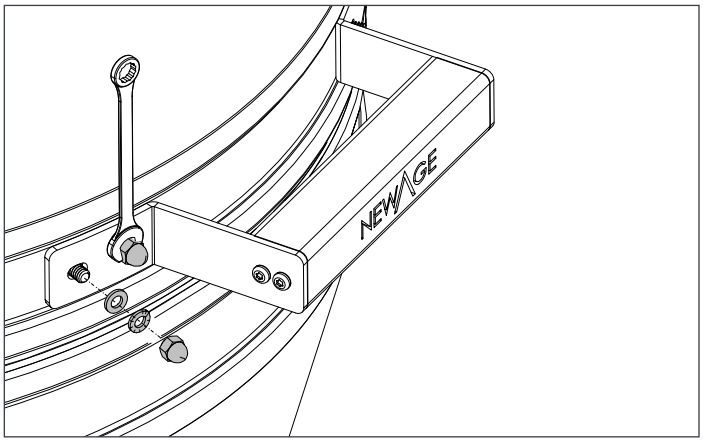
Gather the following parts and tools supplied with the package.



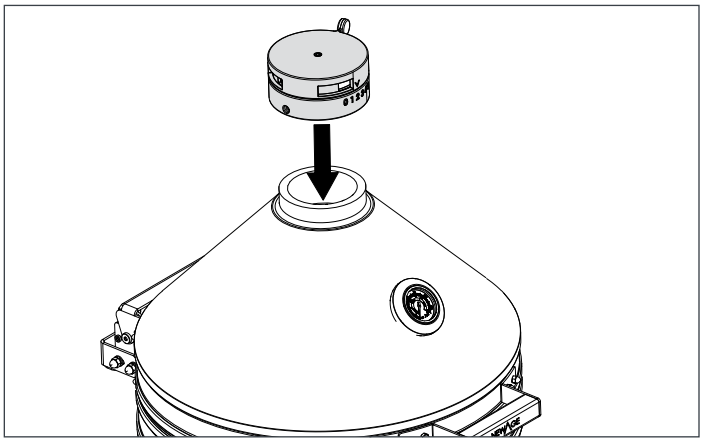
1. Install handle in position by matching holes with the screws on the Kamado.



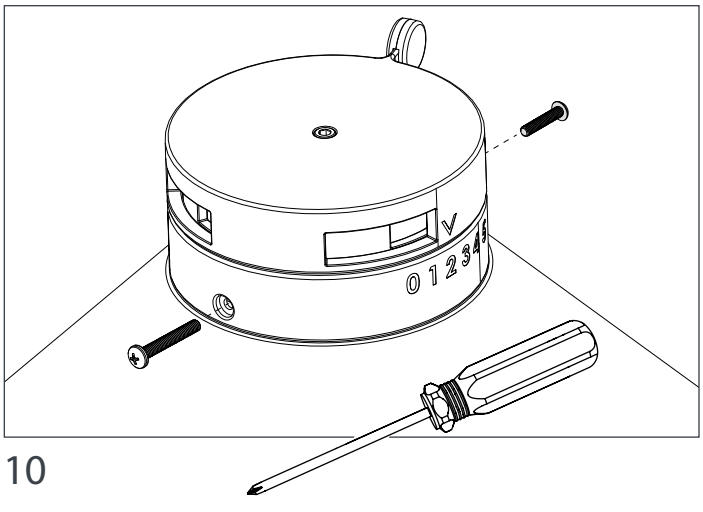
2. Install four cap nuts along with the spring washer and M6x12 washer using a spanner to secure the handle.



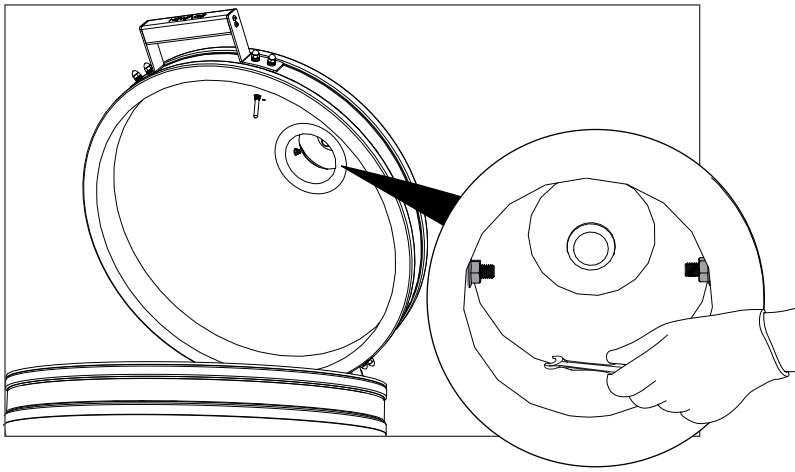
3. Install Top vent on top of the Kamado. Make sure to align side holes on the vent with the holes on top of the Kamado.



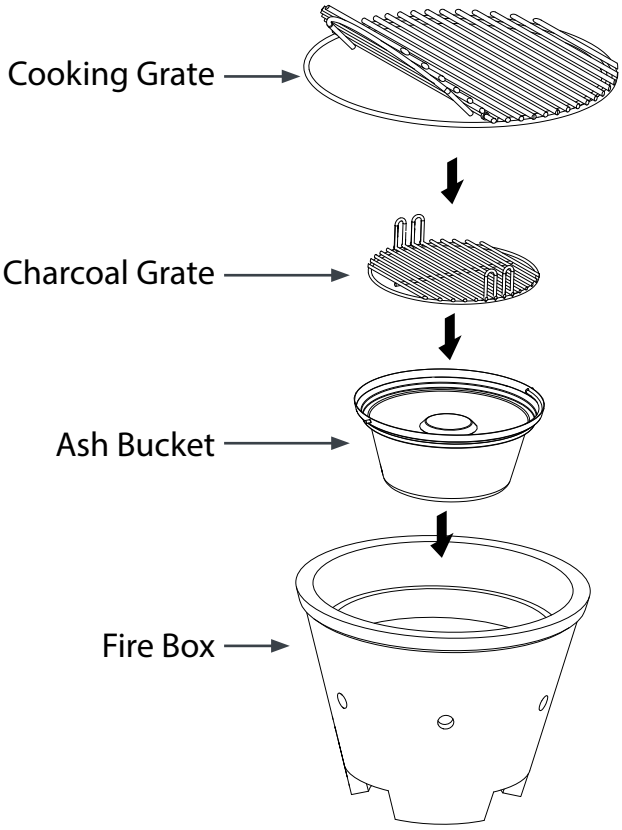
4. Secure the Top vent to Kamado by installing M5x35 screws using the provided screwdriver.

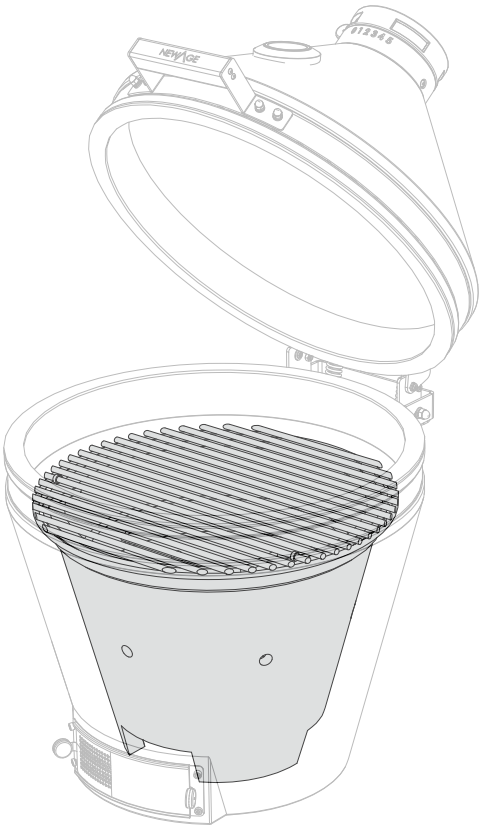


4. Open the kamado lid and tighten nuts from inside using the spanner.



Assembling the Kamado Basic Setup

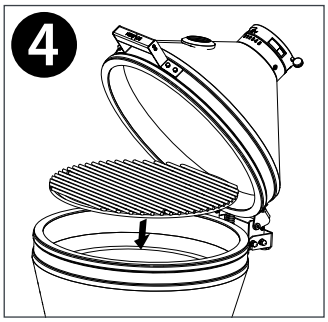




Install Firebox inside the kamado first.

Install charcoal grate in top the ash bucket.

Install Ash bucket inside the firebox.



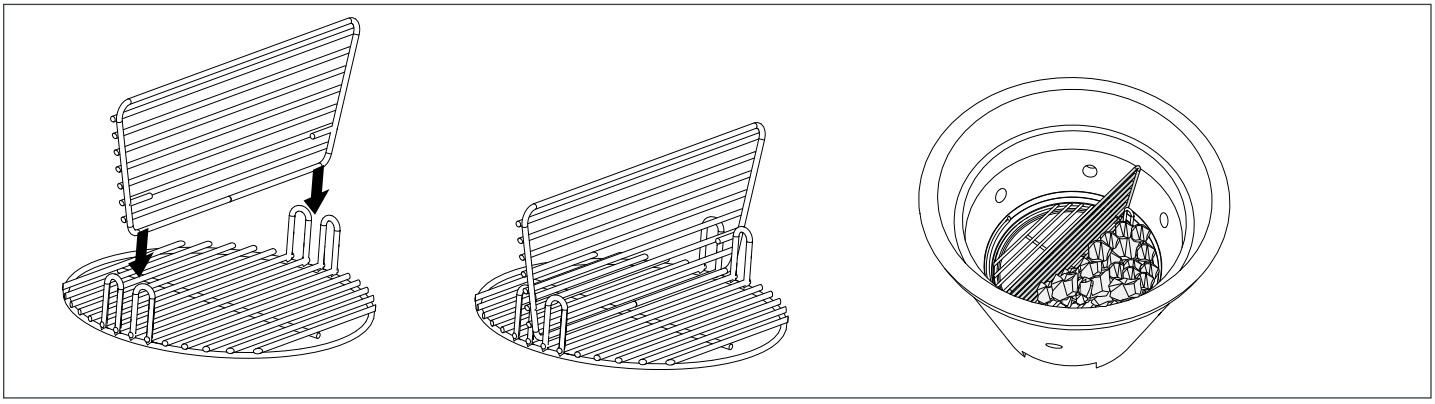
Install Cooking grate on top of the firebox

Different accessories can be installed with the kamado to suit the cooking requirements. Refer to the section **"Installing the Accessories".**

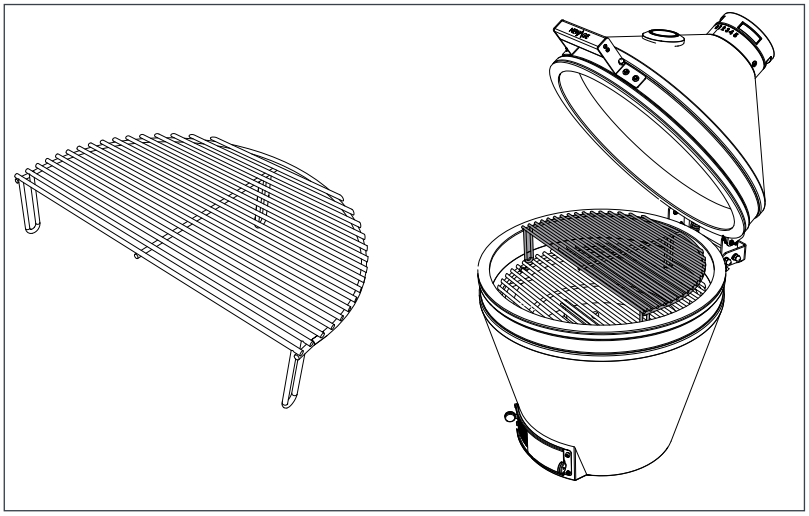
Installing the Accessories

Charcoal Zone Divider

Charcoal divider can be placed on top of the charcoal grate in order to use half of the space or even to create two different heat zones.

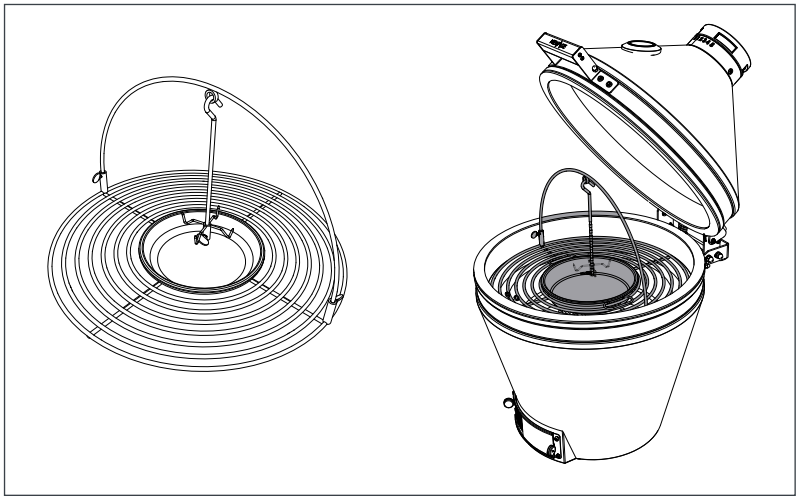


Second Tier Cooking Grate



Expander Grate adds extra cooking real estate and it can be used as a warming rack since it sits higher than the cooking grates.

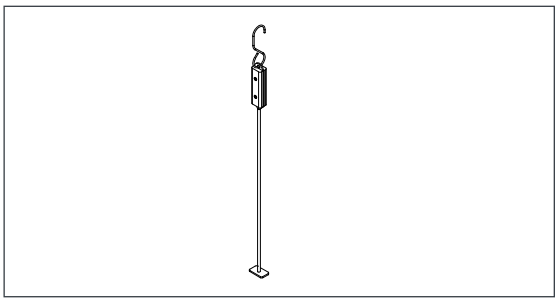
Hang Cook Kit



Hang cook kit is a versatile cooking accessory. It can be used to cook food by hanging it from the fork in the middle. The drip pan in the middle protects food from direct heat and it collects liquid and grease dripping from the food. The perimeter around the drip tray can be used to cook food with direct heat at the same time.

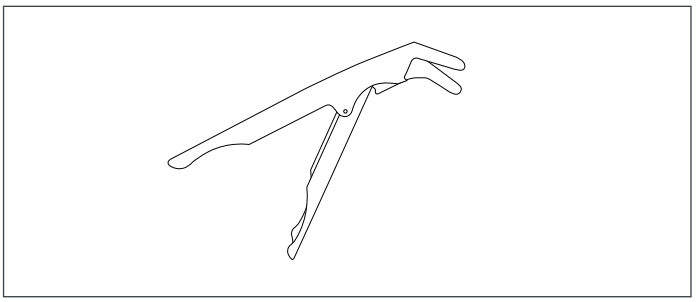
Installing the Accessories

Charcoal stirring rod



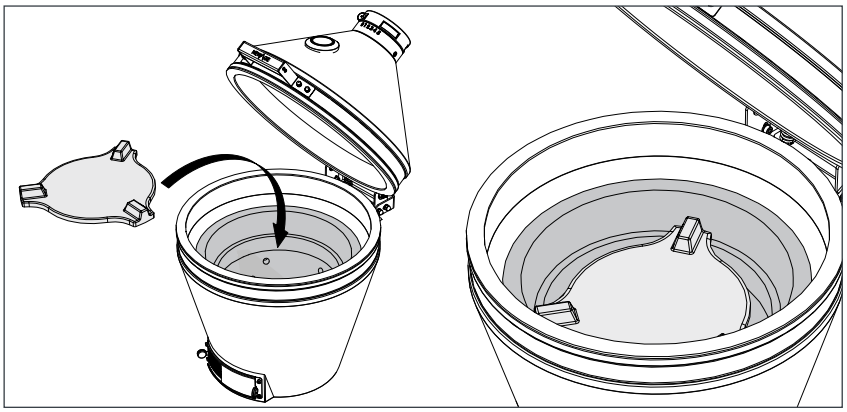
Charcoal stirring rod is used to stir the charcoal prior to ignition, to knock off the ash so it can fall into the ash bucket.

Grate Lifter Gripper



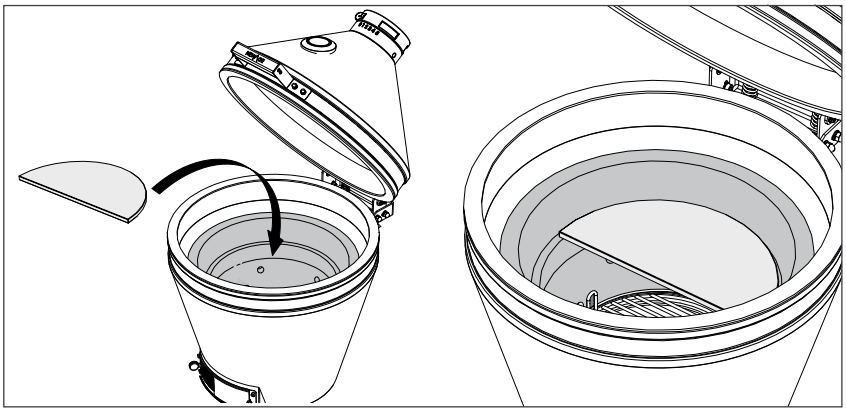
The gripper securely clamps onto any grill grate, allowing you to move it aside to add more coals while avoiding burn hazards and touching dirty grates.

11in Heat Diffuser



The 11in Heat Diffuser can be place inside the kamado on the rim of the firebox. This is great for diffusing heat and to cook with indirect heat.

14in Half Moon Heat Diffuser

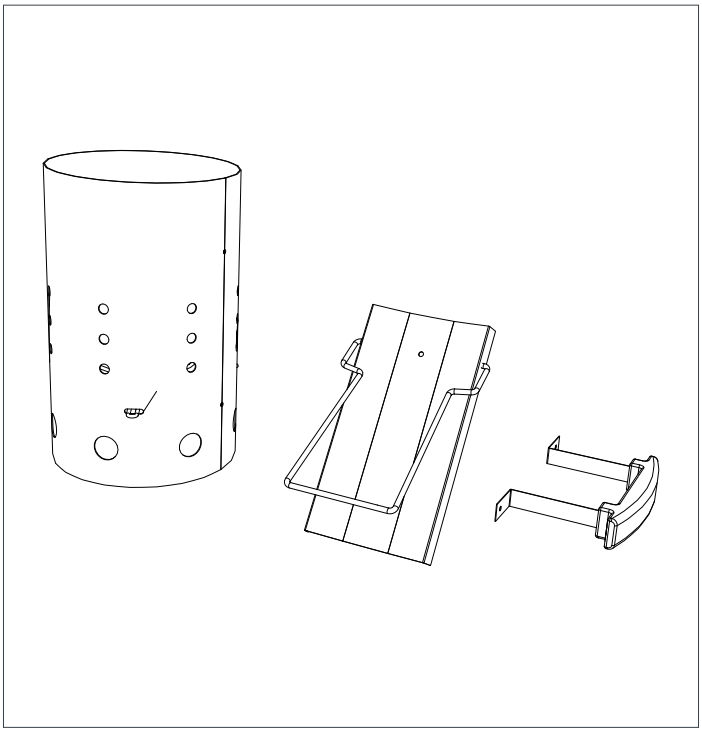


The 14in Half Moon Heat Diffuser can be placed inside the kamado on the rim of the firebox. This is great for making two different heat zones.

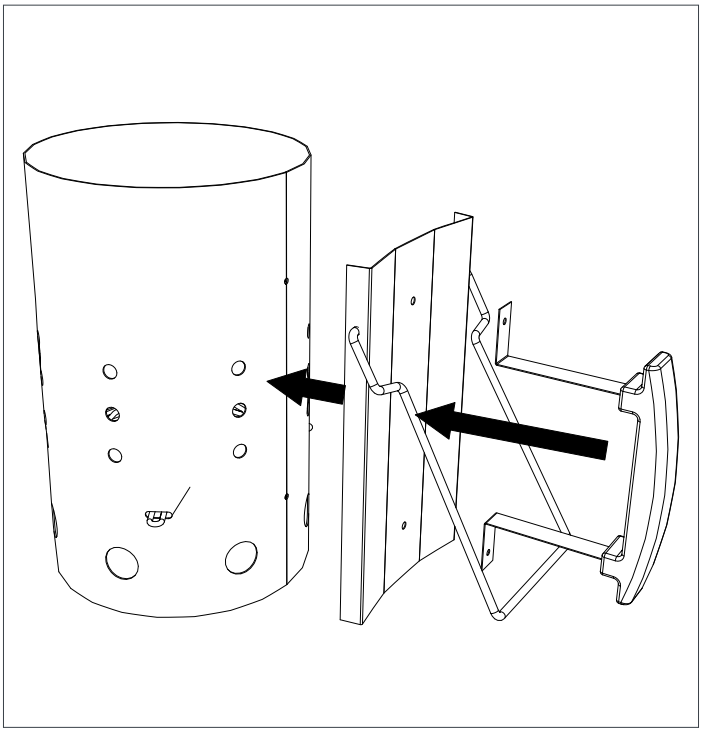
Installing the Accessories

Assembling the Charcoal Chimney Starter

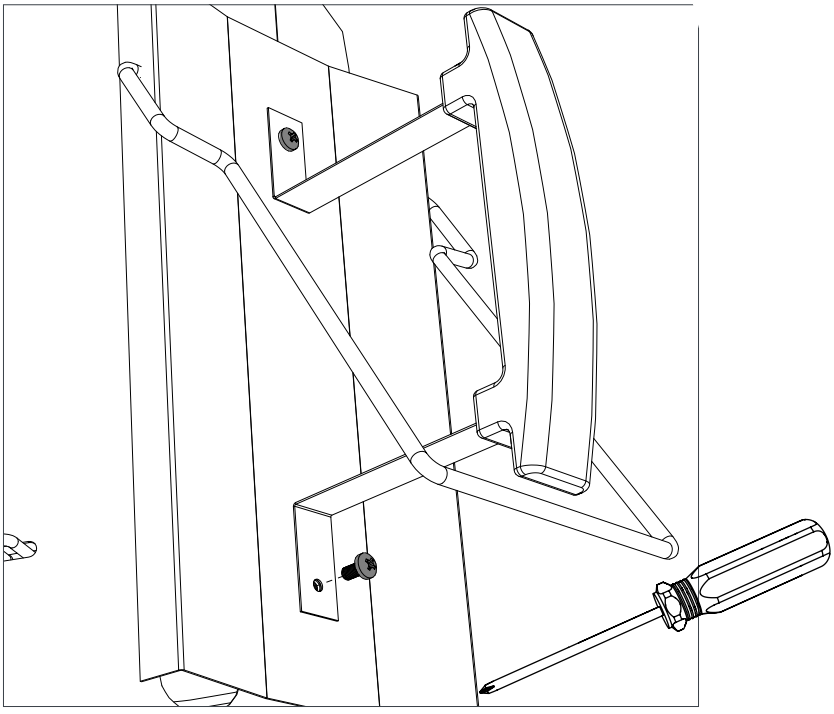
1. Unpack the charcoal starter assembly provided with the Kamado and gather the parts required for assembly.



2. Assemble the charcoal starter by aligning the holes on side of base with base plate and the handle.



3. Tighten the two screws provided with the assembly using the phillips screw driver.

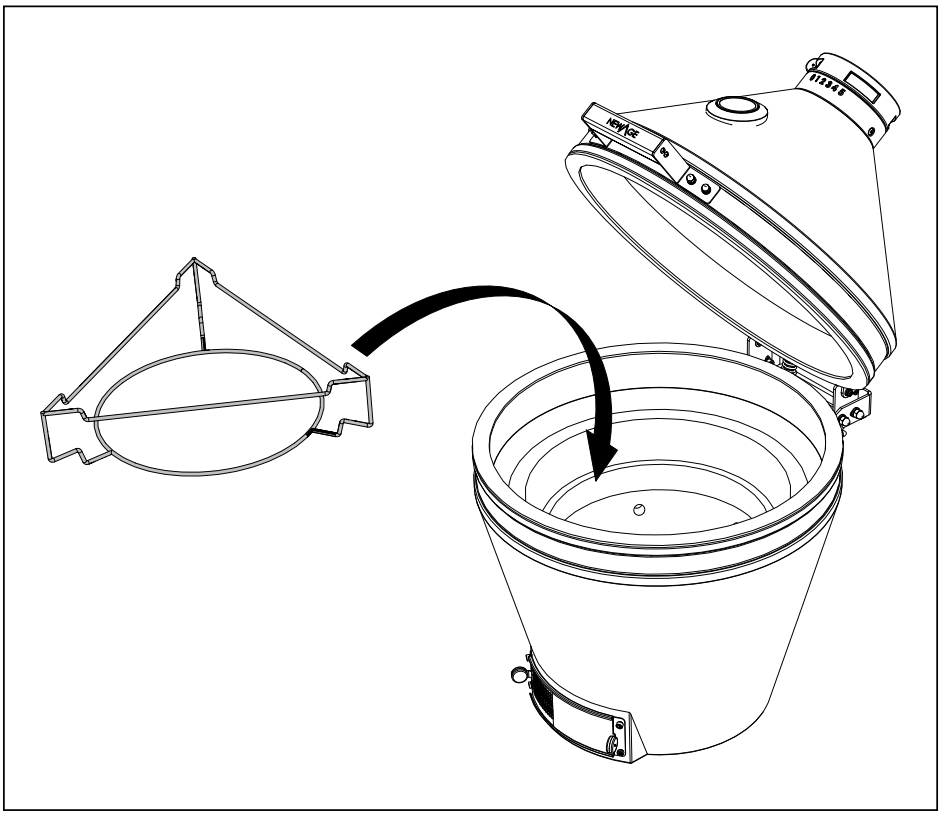


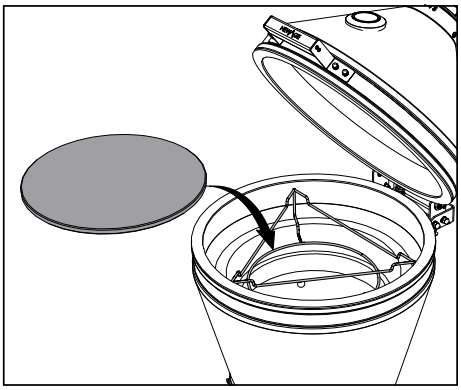
Installing the Accessories

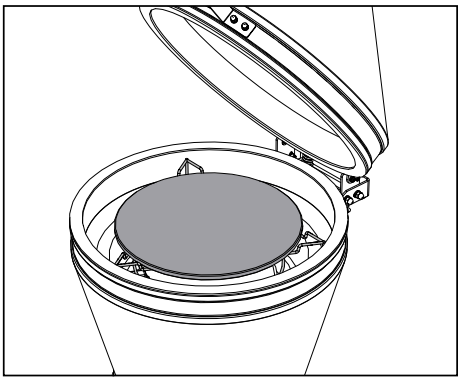
Pizza Stone

Configuration 1 - For Baking

1. Place the Pizza Stone Frame on top of the firebox and then place the pizza stone on top of the frame.

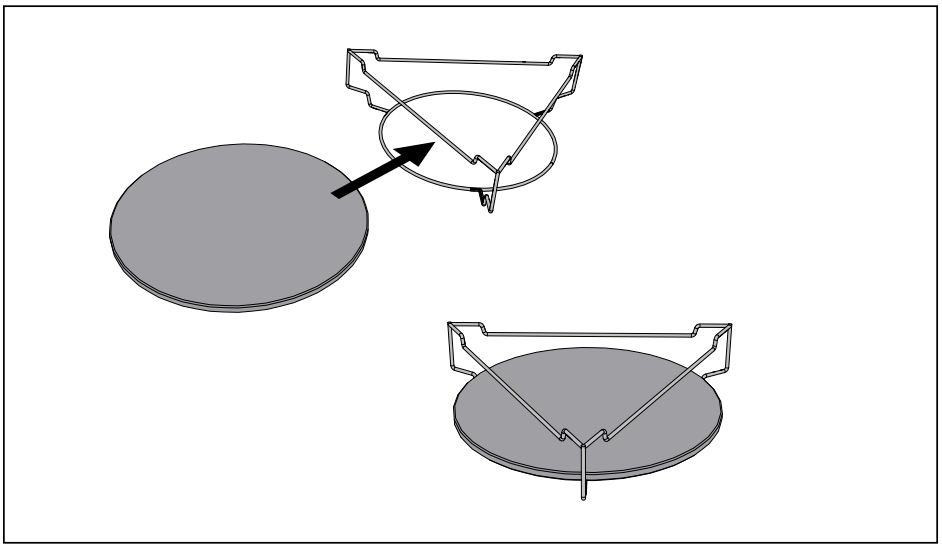


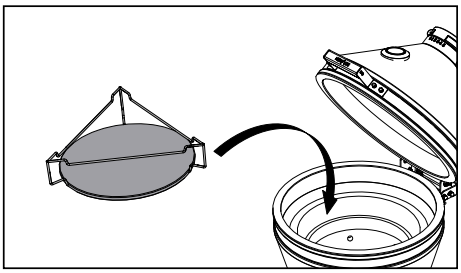


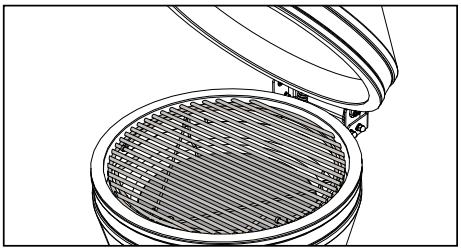


Configuration 2 - For Indirect Cooking

2. Slide the pizza stone into the bottom of the frame and place the assembly on top of the fire box. Put the grill on top of the pizza stone assembly for indirect cooking.



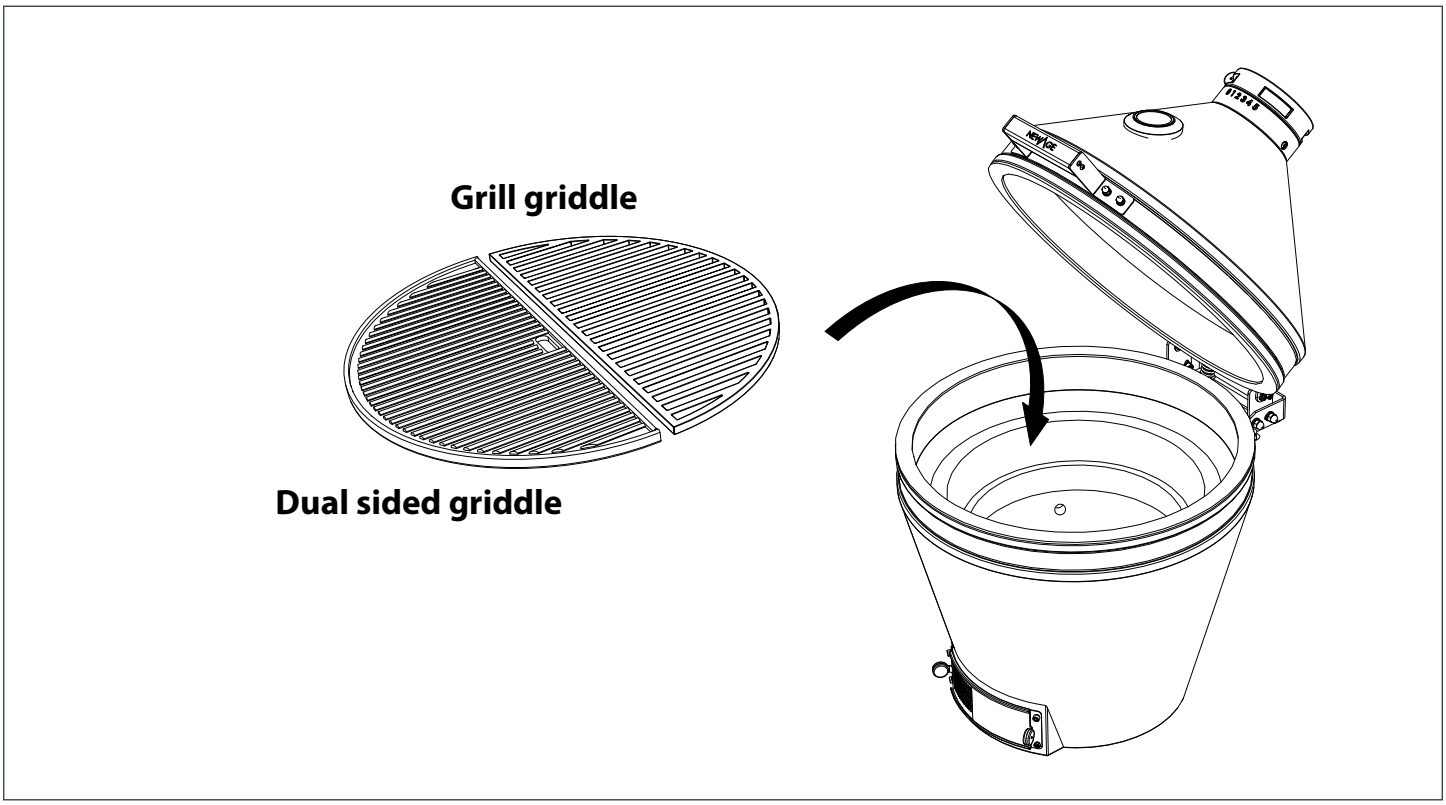


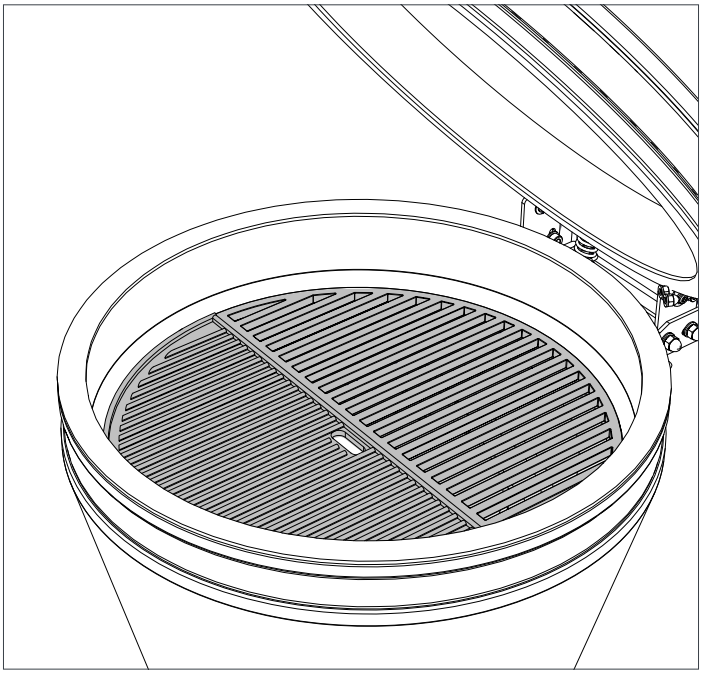


Installing the Accessories

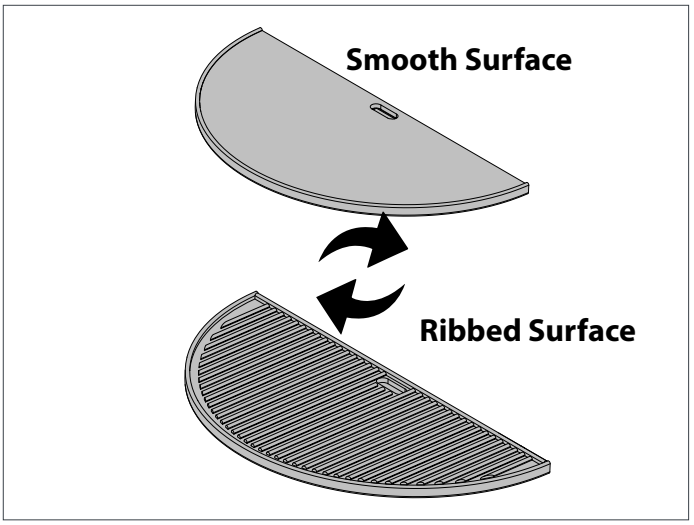
Cast Iron Griddle

1. Place the two halves (Grill griddle and Dual sided griddle) of Cast Iron Griddle assembly on top of the fire box.



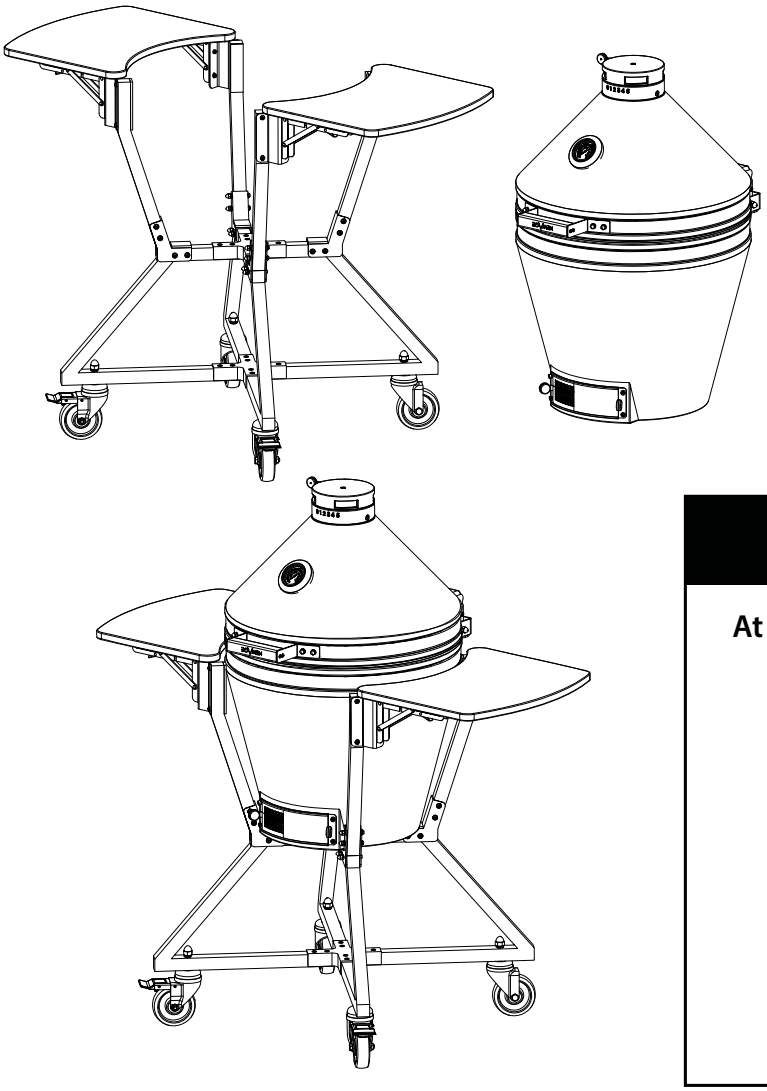


The cast iron dual-sided griddle offers a smooth surface for more surface area contact, or it can be flipped over to the ribbed surface to deliver grill on food.



Installing the Accessories

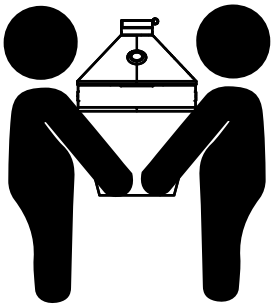
Kamado Cart



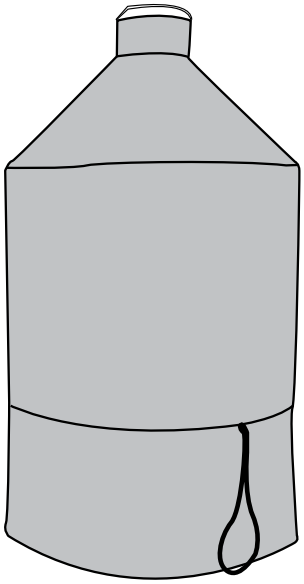
Kamado cart comes with castor wheels for mobility and side tables on both sides for more cooking preparation area.

⚠ WARNING

At least two or more people are required to lift the kamado.



Cover

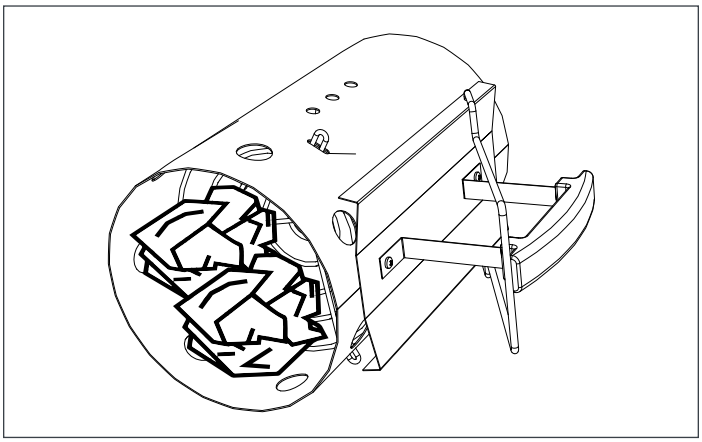


Cover your kamado mounted on cart, when not in use, with Kamado cover. This cover comes with adjustable drawcord which can be pulled to tightly secure fit the cover during high winds.

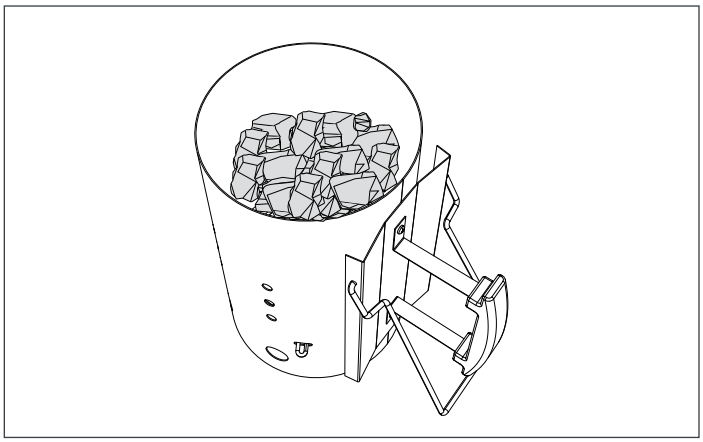
Starting the Charcoal

NOTE: NewAge does not recommend the use of chemical fire starters as it may leave undesirable flavor on the food. Also, some chemical fire starters may produce harmful gases.

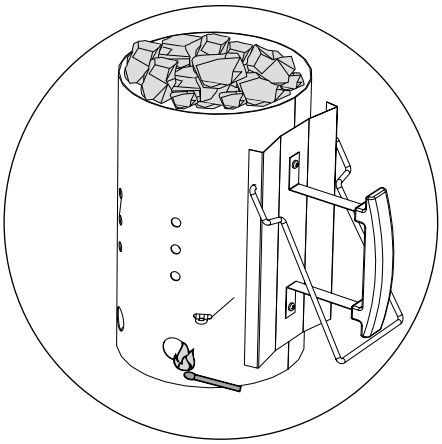
1. Put in the natural fire starter (crumpled paper is recommended) into the bottom of the charcoal starter.

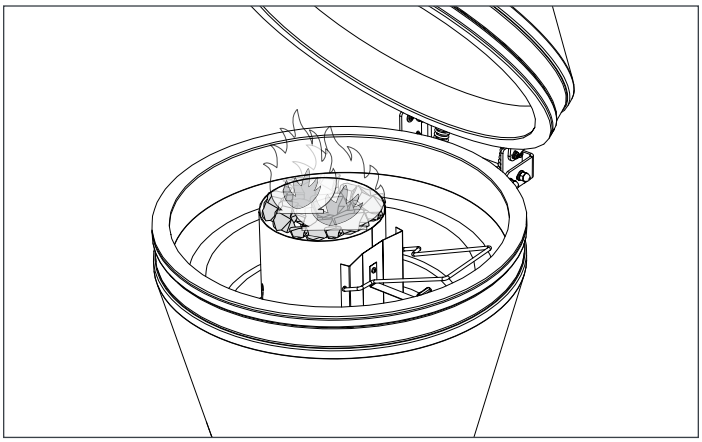


2. Fill the charcoal starter with desired amount of charcoal.

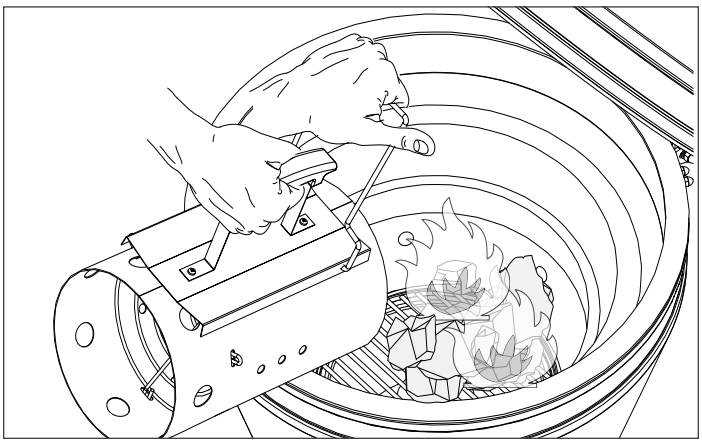


3. Light up the natural fire starter, open the kamado and place the charcoal starter on the charcoal grate. wait till the charcoal is light up.

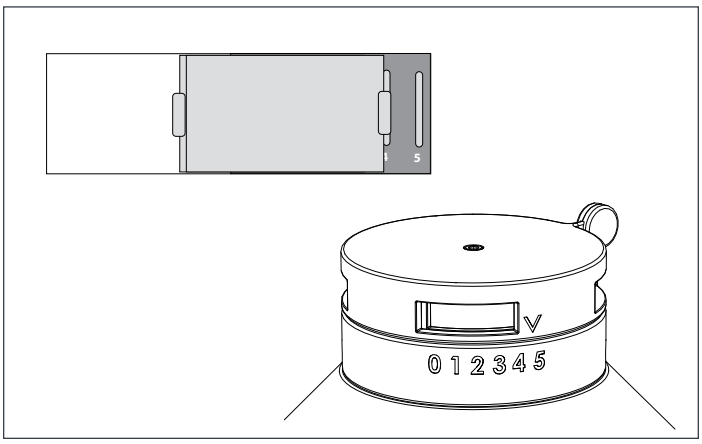




4. Remove the cooking grate and pour the charcoal in Kamado (with two hands).

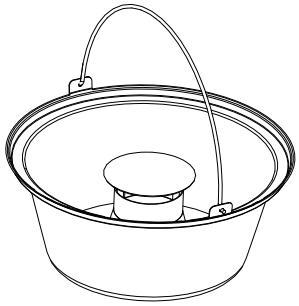


5. Close the Kamado lid and leave the air vents open.



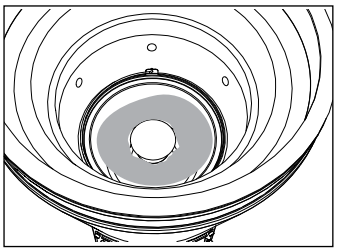
Cleaning the Ash

Ash bucket collects ash in a clean and convenient way. The ash bucket can hold 2.6 liters of ash from about 3Kg of charcoal. It has a handle for easy removal. The middle chimney of the bucket distributes airflow fast and evenly underneath charcoal tray. The dome shape cap on top of the bucket not only protects the chimney opening from falling ash, but also it distributes airflow around it evenly.



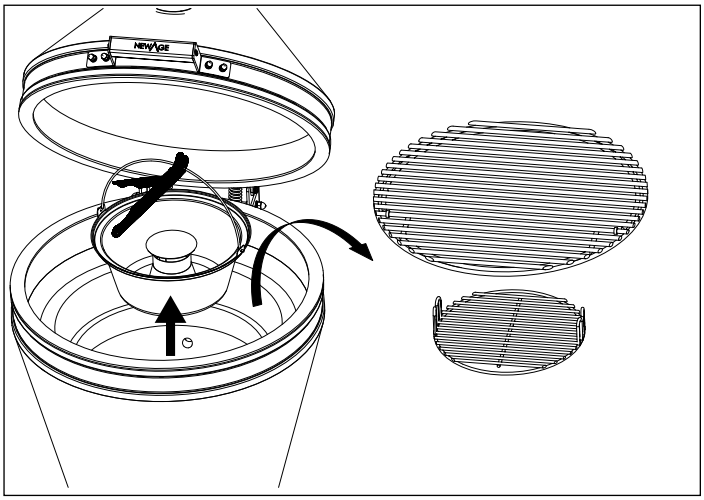
Ash Bucket

When the ash accumulated in th ash bucket covers the vent opening, it is mandatory to clean the ash bucket for smooth distribution of airflow.

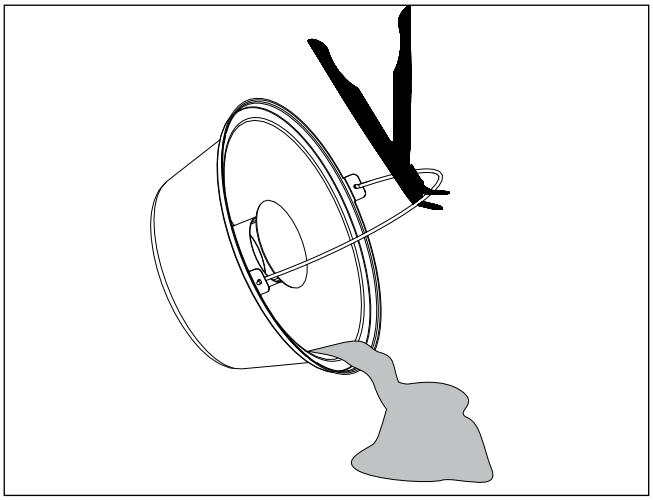


NOTE: Dump the ash collected in ash bucket only after cooking. Make sure the kamado is cooled down and there is no fire.

1. Remove the cooking grate, charcoal grate and ash bucket with the help of grippers.



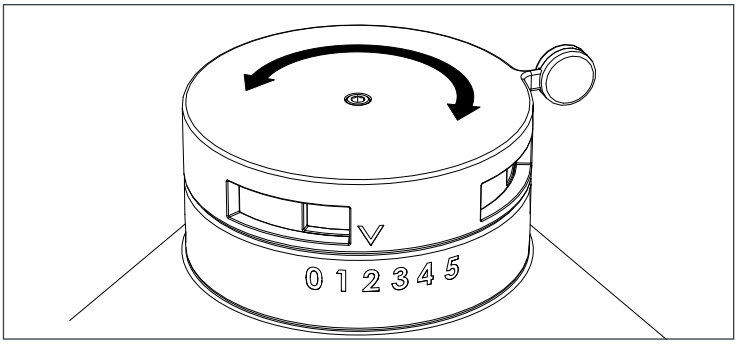
2. Dump the charcoal.

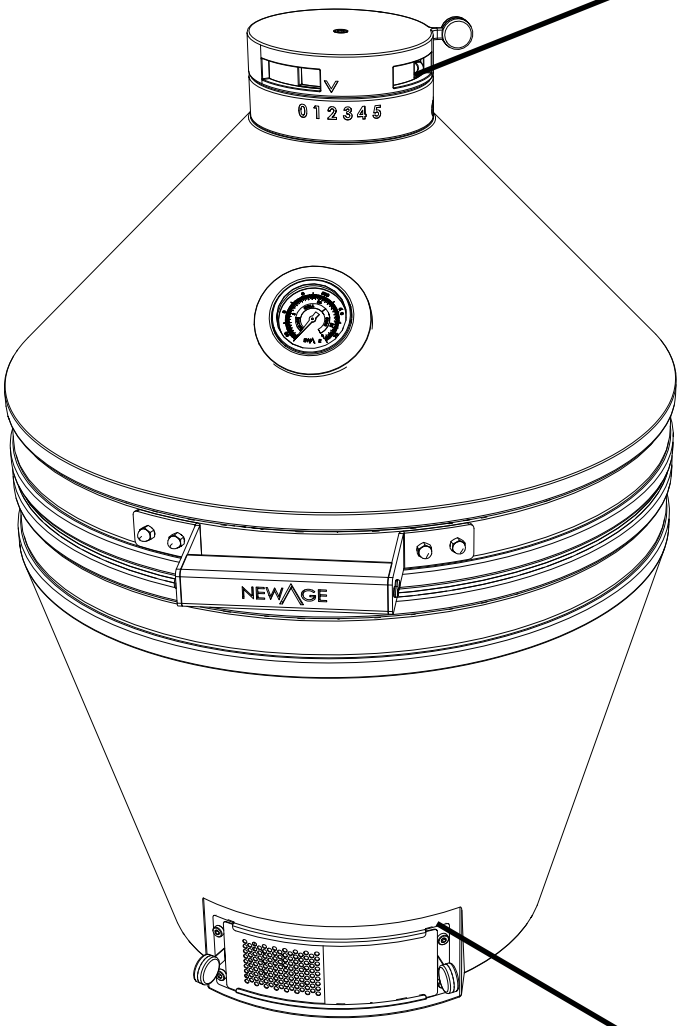


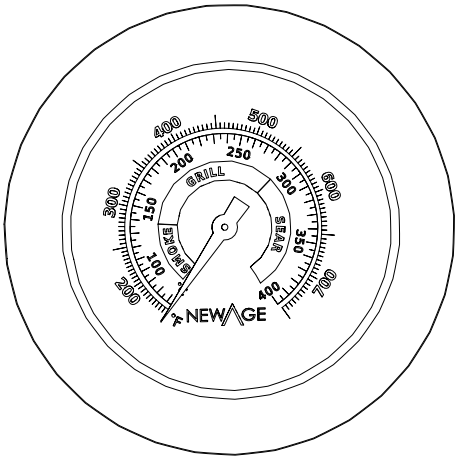
Controlling the Temperature

Top Vent

Top vent regulates the volume of air going out of the kamado. The Top vent can be set at different positions to finetune cooking temperature inside the kamado. Each number on the top vent represents 20% opening, with number 1 being 20% and number 5 being %100.





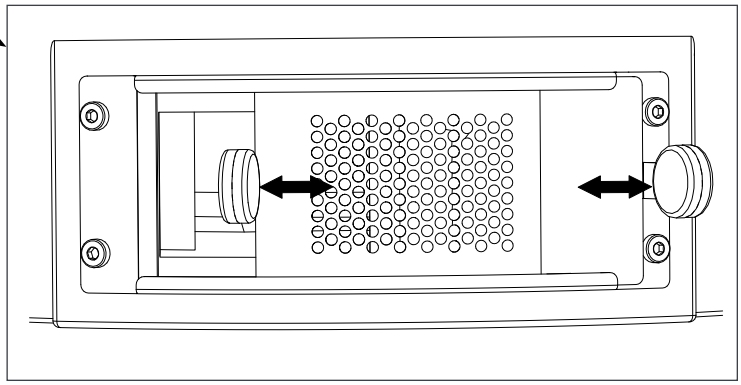


Thermometer

Thermometer is a temperature gauge attached to top dome of the kamado. The thermometer provides an average temperature inside the Kamado. The temperature on cooking surface is always higher than what the thermometer shows.

Bottom Vent

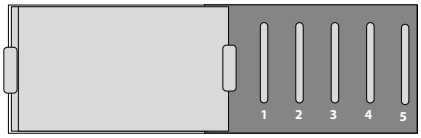
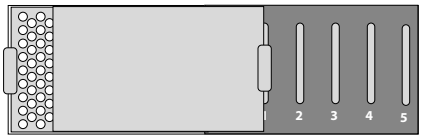
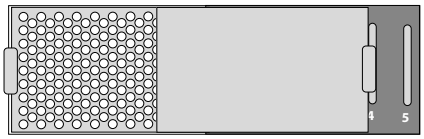
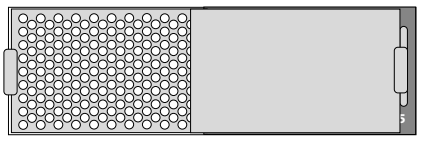
Bottom vent is the primary source of air intake. Keeping the vent at 100% air intake allows higher air intake to achieve the desired temperatures quickly. The vent can be moved to different positions for different percentages of air intake which makes it easier to regulate the temperature inside.

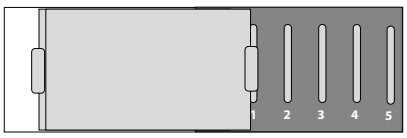
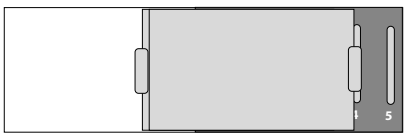
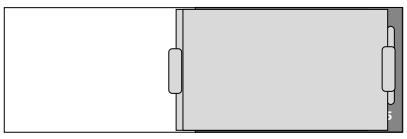


Controlling the Temperature

Open
Close

Positions of bottom vent

Right Slide adjustment	% of Air Intake
	0%
	6%
	12%
	18%
	24%
	30%

Left Slide Adjustment	% of Air Intake
	20%
	40%
	60%
	80%
	100%

Reaching the Maximum Temperature

1. Start the charcoal, fully open the lid and the bottom vent.
2. Wait for 20 mins.
3. Close the lid and move the top vent to position 5.
4. Wait for few minutes and check the temperature.
5. Change the positions of top and bottom vents to increase or decrease the temperature.

Note: It is easier to increase the temperature than decreasing it.

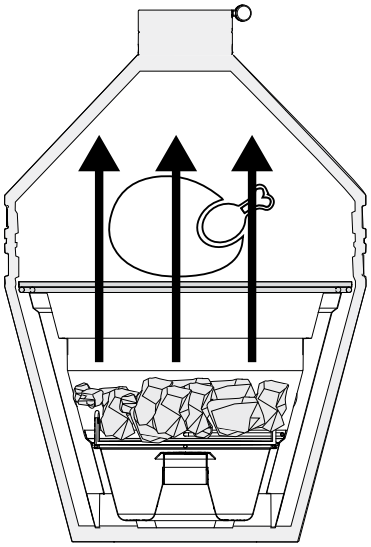
Setting Low Temperatures

1. Start the charcoal, close the lid and fully open the top and bottom vents.
2. Wait till the temperature gets within 20 degrees of your desired temperature.
3. Close the bottom vent to position 1 and set the top vent to position 1.
4. Wait for few minutes and check the temperature.
5. Change the top vent positions to stabilize and achieve the desired temperature.

If the temperature is too high close the top vent to reduce the temperature, however if the temperature is below th desired temperature try changing the position of top vent.

Cooking Guide

Direct Heating



In the direct heating food is placed on the grill above the heating source for cooking. The heat from the charcoal directly hits food and makes it easier for Grilling and Searing. However there may be some disadvantages like uneven cooking and also longer cooking time depending on what you are cooking.

Ideal for:

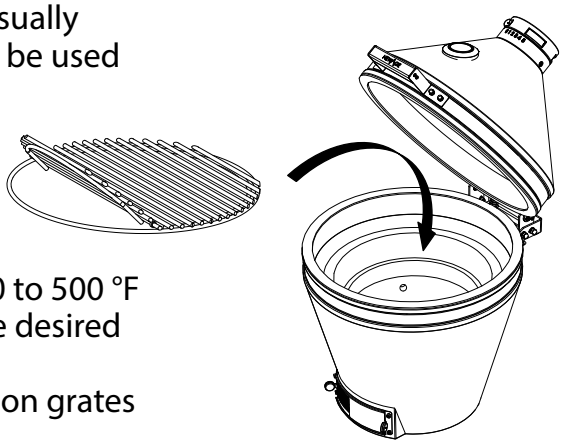
- Grilling
- Searing

⚠ WARNING

Make sure to "burp" the top lid before opening it, to prevent the flashback. It is recommended to open the kamado lid about an inch high and wait about 5 seconds before opening the lid further.

Grilling

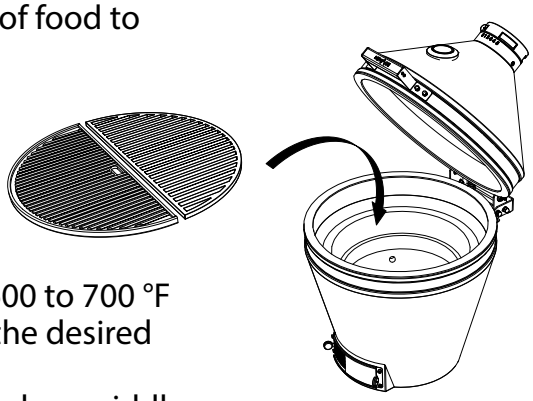
Grilling is a form of cooking that involves dry heat applied to the surface of food, commonly from above, below or from the side. Grilling usually involves a significant amount of direct, radiant heat, and tends to be used for cooking meat and vegetables quickly.



1. Light the charcoal and pour it in the fire box.
2. Install the cooking grate on top.
3. Close the lid and open the lower vent and top vent fully.
4. Wait until the kamado reaches the desired temperature of 300 to 500 °F degrees. Close th top vent half-way to adjust and maintain the desired temperature.
5. When the grill is hot enough start grilling by placing the food on grates and turn when needed.

Searing

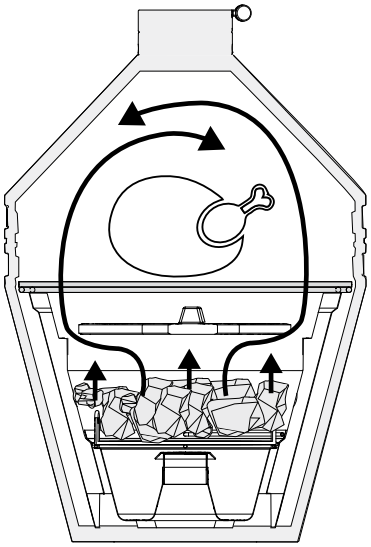
Grilling is a form of cooking that involves exposing the surface of food to extremely high heat.
For even greater sear marks NewAge cast iron grate/griddle is recommended to use (Sold separately).



1. Light the charcoal and pour it in the fire box.
2. Install the cast iron griddle on top.
3. Close the lid and open the lower vent and top vent fully.
4. Wait until the kamado reaches the desired temperature of 600 to 700 °F degrees. Close th top vent half-way to adjust and maintain the desired temperature.
5. When the grill is hot enough start searing by placing the food on griddle and turn when needed.

Cooking Guide

Indirect Heating



Unlike the direct heating, indirect heating allows cooking food without the direct contact with heat. A heat deflector between the Grill and the heat source allows diffusing the heat along the edges to the dome. Heat radiates throughout the closed dome and cooks food evenly.

Ideal for:

- Baking
- Roasting
- Smoking

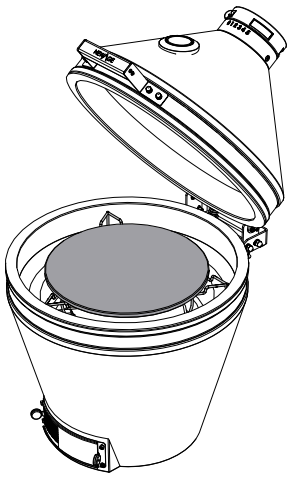
⚠ WARNING

Make sure to "burp" the top lid before opening it, to prevent the flashback. It is recommended to open the kamado lid about an inch high and wait about 5 seconds before opening the lid further.

Baking

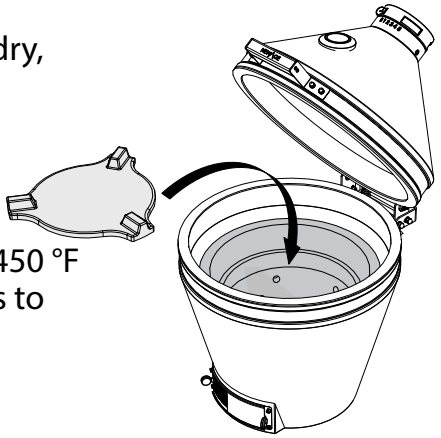
Baking is a method of preparing food that uses dry heat in an enclosed space. NewAge pizza stone accessory can be used for easier baking process (Sold separately).

1. Light the charcoal and pour it in the fire box.
2. Install the pizza stone assembly on top of the firebox.
3. Close the lid and adjust the lower vent and top vent halfway.
4. Wait until the kamado reaches the desired temperature of 475 to 525 °F degrees. Adjust the top and bottom vents by closing the openings to stabilize the temperature.
5. Place the food on top of the pizza stone for baking.



Cooking Guide

Roasting



Roasting is the slow cooking of meat or vegetables, uncovered, with dry, indirect heat.

1. Light the charcoal and pour it in the fire box.
2. Install the 18" heat diffuser and cooking grate.
3. Close the lid and adjust the lower vent and top vent halfway.
4. Wait until the kamado reaches the desired temperature of 300 to 450 °F degrees. Adjust the top and bottom vents by closing the openings to stabilize the temperature.
5. Place the food inside the Kamado for roasting.

Smoking

Smoking is the process of flavoring, browning, cooking, or preserving food by exposing it to smoke from burning or smoldering material, most often wood.

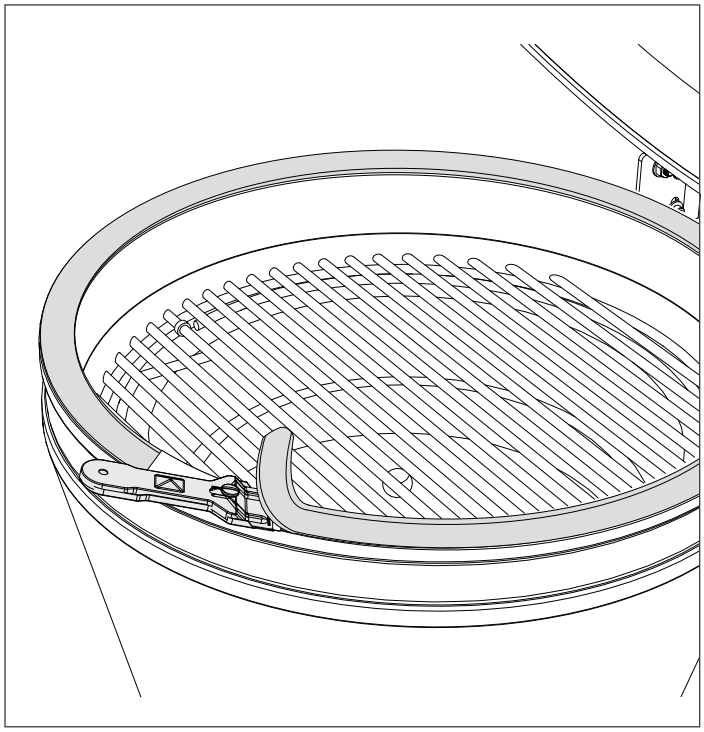
1. Light the charcoal and pour it in the fire box.
2. Add few wooden chunks to the charcoal for smoke.
   TIP: Soak your wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.
3. Install the 18" heat diffuser and cooking grate.
4. Close the lid and adjust the lower vent - left slide to position 1 during the entire cooking process.
5. Adjust the top vent to position 2.
6. Wait until the kamado reaches the desired temperature of 220 to 250 °F degrees. Close the top vent further to slow down the airflow and to keep the temperature low.
7. Wait until the thick white smoke dissipates, and then place the food inside the Kamado and close the dome.

WOOD TYPE	FLAVOR	SMOKE INTENSITY	GREAT FOR					
			BEEF	CHICKEN	PORK	SEAFOOD	BAKED	VEGETABLE
Apple	sweet smoke			•	•		•	•
Maple	Hearty smoke		•		•		•	•
Alder	Tart smoke		•	•	•	•	•	•
Pecan	Rich, sweet, versatile		•	•	•		•	•
Oak	Heavy smoke		•			•	•	
Hickory	Heavy smoke		•	•	•			•
Mesquite	Heavy smoke		•	•		•		
Grapevine	Strong smoke		•	•	•	•		

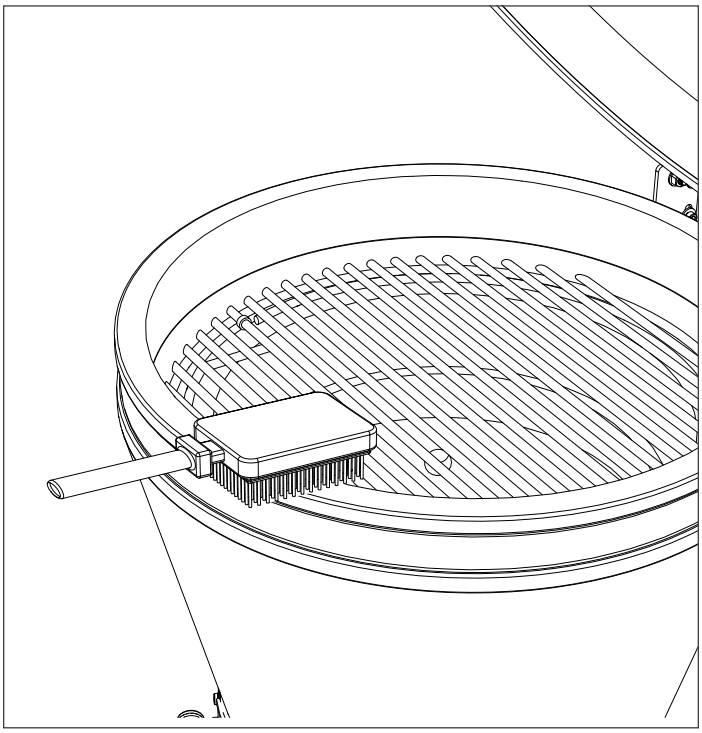
To learn more about other ways of cooking/grilling and recipes, scan this QR code to vist our support hub:

Replacing the sealing gasket

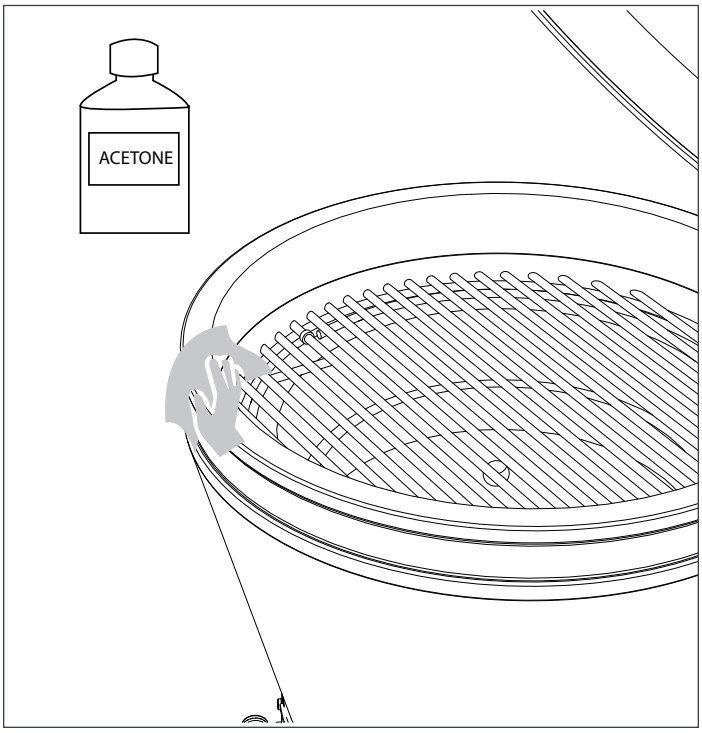
1. Remove the old sealing gasket from the kamado by using a scraper.



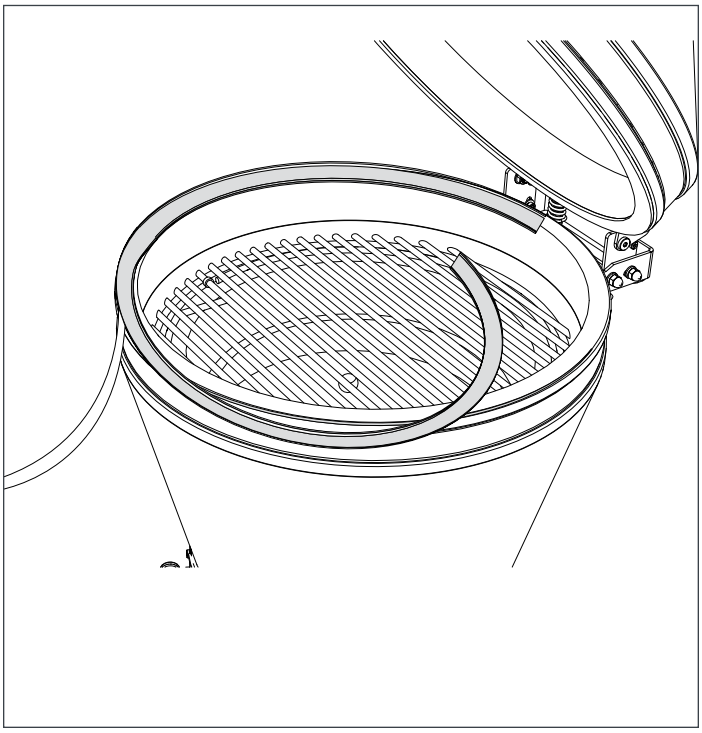
2. Use a metal brush to clean the debris.



3. Clean the edge by using Acetone with a cloth.

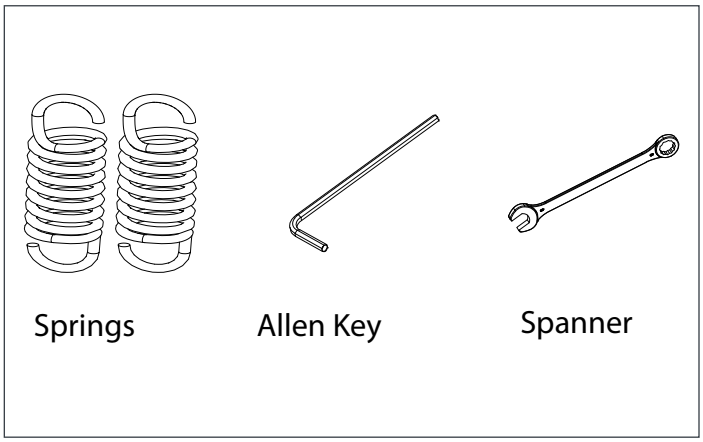


4. Peel off the new sealing gasket, start attaching the gasket from back position near the hinge and continue circumferentially along the top edge.

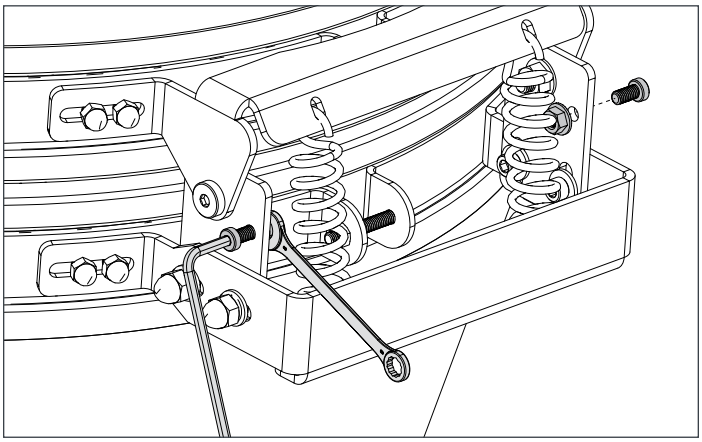


Replacing the Hinge Spring

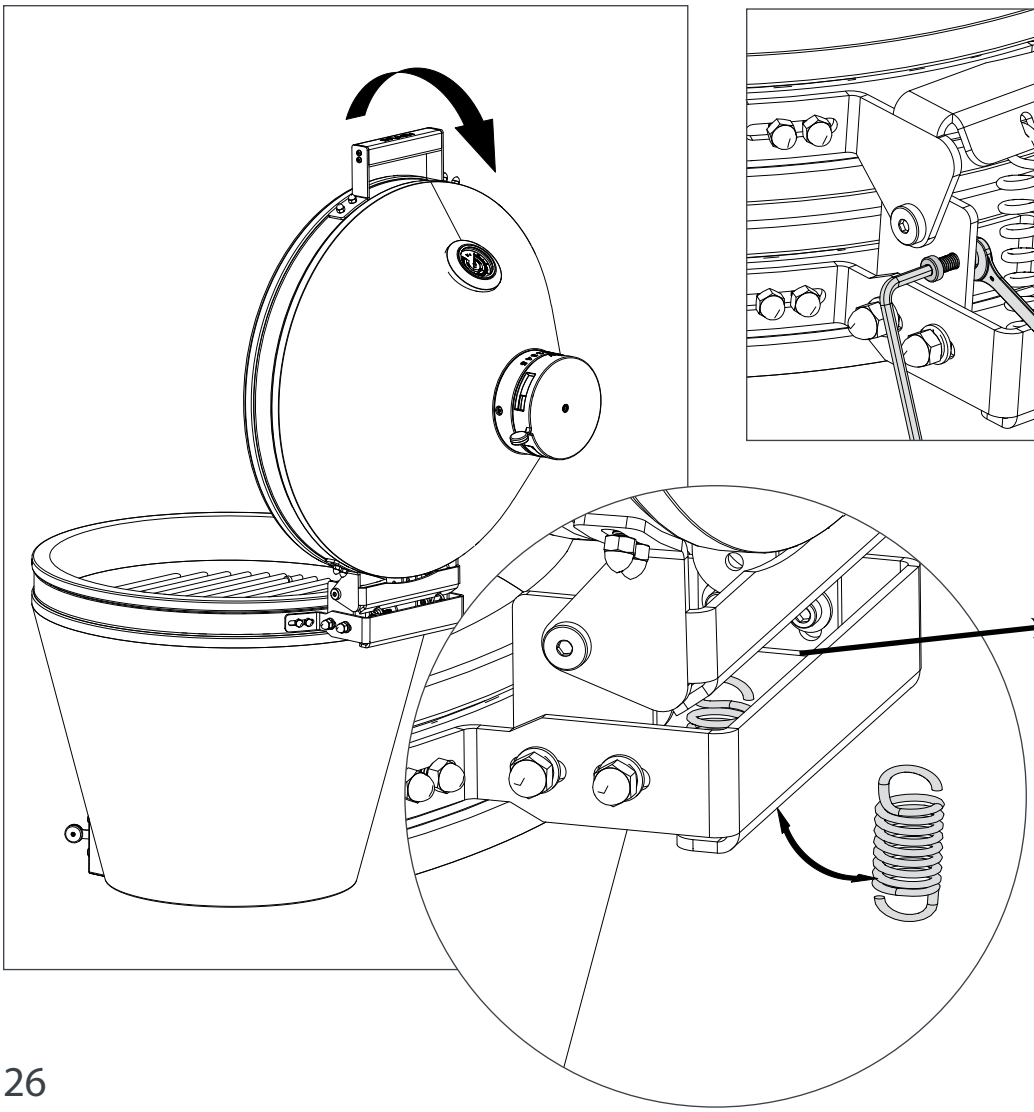
Tools and parts required.



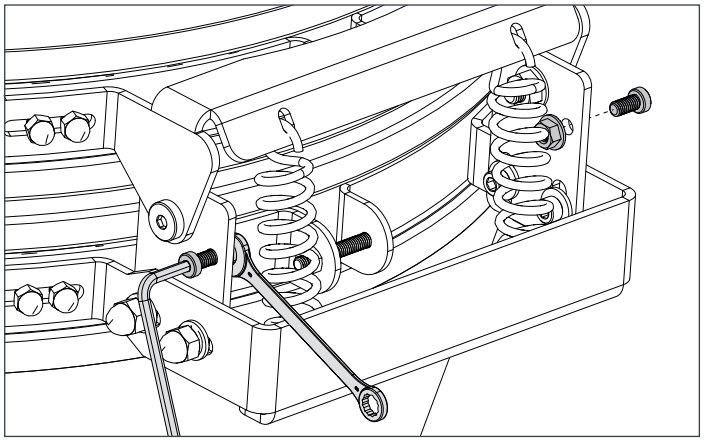
1. Close the lid and remove the stopper screw, using an Allen key and a spanner, at the back of the hinge assembly.



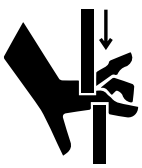
2. Open the Kamado to the back until the springs are released from expansion and replace the springs.



3. Close the kamado top and fix the stopper screws using an Allen key and a spanner.



⚠ WARNING



CRUSH HAZARD

Keep your fingers clear from the space between the Kamado lid and bottom.

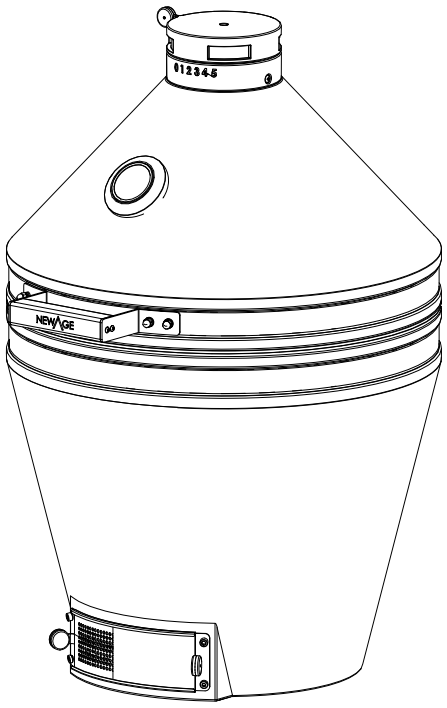
NewAge Customer Service

Please gather and have the following information available when contacting NewAge customer service:

- Model number
- Date of purchase
- Proof of purchase by the original owner
- Production code

The production code can be located on the back of the kamado.

For fastest service, contact NewAge Products at 1-877-306-8930; or support@newageproducts.com.



Nº de modèle d'appareil

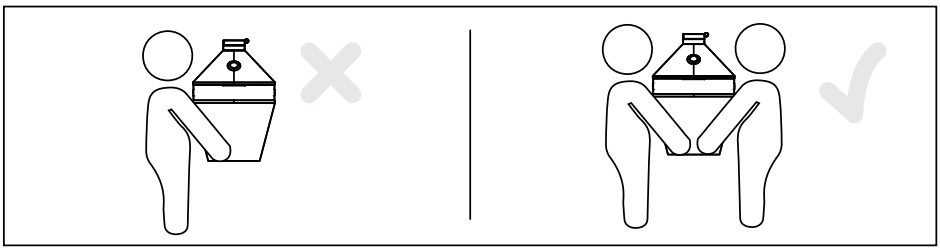
Gril Kamado - Noir - UGS nº 65996
Gril Kamado - Bleu - UGS nº 65997
Gril Kamado - Deux tons - UGS nº 65998

NEWAGE PLATINUM 22" KAMADO GRILL

GUIDE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

Avertissement : Danger de charge excessive!

Pour éviter les blessures au dos, déplacez, assemblez et installez le Kamado avec l'aide de deux personnes ou plus.



ATTENTION : Votre Kamado est-il endommagé?

Vous avez besoin d'assistance ou de pièces de rechange? Pour obtenir un service plus rapide,
contactez NewAge Products au 1 877 306-8930;
ou écrivez à support@newageproducts.com.
Ne retournez pas ce produit au détaillant.

CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS POUR L'ASSEMBLAGE ADÉQUAT ET L'USAGE SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL.
LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.
SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. SI CE PRODUIT N'EST PAS UTILISÉ DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, CELA POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.

SÉCURITÉ ET SOINS

Sécurité

1. N'utilisez pas le Kamado à l'intérieur. Conçu strictement pour un usage à l'extérieur uniquement.
2. Il faut au moins deux personnes pour soulever et déplacer le Kamado. Lorsque vous soulevez le Kamado, tenez-le de la base et de l'arrière.
3. Placez et utilisez le Kamado à un endroit sécuritaire et au niveau. Ne le mettez pas sur une pente, à un endroit inégal ou sous des arbres bas ou des branches.
4. N'utilisez pas de liquide à briquet, d'essence ou d'autres liquides combustibles. Ceci pourrait faire en sorte que votre nourriture ait un goût de produit chimique.
5. Ne mettez pas le Kamado sur une table en bois, une terrasse ou toute autre surface. La base du Kamado génère une quantité importante de chaleur lors de son utilisation et pourrait entraîner une combustion s'il est placé directement sur ou à proximité de n'importe quel matériau combustible.
6. Ne retirez pas le joint gris des bords du Kamado. Il sert à étanchéiser le cuiseur, fournir un amortissement et étouffer le son généré lorsque le couvercle est fermé.
7. GARDEZ toujours les enfants et les animaux de compagnie à une distance sécuritaire lorsque le gril fonctionne.
8. Soyez prudent lorsque vous touchez l'extérieur du Kamado. Les surfaces extérieures sont CHAUDES lorsque le gril fonctionne.
9. Ne laissez JAMAIS un feu sans supervision.
10. DANGER d'empoisonnement au monoxyde de carbone - N'allumez JAMAIS ce produit dans un espace confiné et ne le laissez pas non plus y brûler lentement ou se refroidir.
11. N'utilisez PAS ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, un cellier, un studio ou un bateau.
12. NE l'utilisez PAS sous un auvent, un parasol ou un pavillon.
13. RISQUE D'INCENDIE - Des braises chaudes pourraient être émises lors de l'utilisation.
14. Il est fortement recommandé d'utiliser du gros charbon dans votre Kamado. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendre qui pourrait restreindre la circulation d'air.
    N'utilisez pas de briquettes à « allumage instantané ». Elles ne seront pas en mesure d'atteindre des températures de cuisson supérieures à 500 °F et en plus elles donnent un goût indésirable.
    N'utilisez pas de charbon en briquette. Ce type de charbon ne peut pas atteindre une température supérieure à 525 °F et il ne donne pas la vraie saveur de charbon des morceaux de charbon de qualité.
15. IMPORTANT : Lorsqu'on ouvre le couvercle à des températures élevées, il est essentiel de soulever le couvercle seulement un peu pour permettre à l'air d'entrer lentement et de façon sécuritaire, et pour prévenir tout refoulement ou toute projection qui pourrait causer une blessure. FAITES TOUJOURS « RESPIRER » votre gril avant de l'ouvrir. Pour faire « RESPIRER » votre gril, ouvrez lentement le couvercle du gril d'environ 1-2 pouces pour laisser entrer l'air, puis, après quelques secondes, ouvrez complètement le couvercle à sa position d'arrêt. En faisant correctement « respirer » votre gril, vous pourriez éviter un dangereux échappement de chaleur soudain et le possible effet de boule de feu subséquent.
16. N'utilisez PAS le Kamado sur une terrasse ou sur toute autre surface inflammable, comme du gazon sec, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.
17. Assurez-vous que le Kamado est positionné à au moins deux mètres des éléments inflammables.
18. N'utilisez PAS ce Kamado comme une fournaise.
19. ATTENTION : Ce produit deviendra très chaud, NE le déplacez PAS pendant qu'il fonctionne.
20. UTILISEZ TOUJOURS des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique chaude ou des surfaces de cuisson.
21. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon dans le Kamado. Il suffit de fermer les évents d'aération supérieur et inférieur, et il s'éteindra par lui-même.
22. Laissez l'appareil se refroidir entièrement avant de le déplacer ou de le ranger.
23. Le Kamado de NewAge est livré avec un seau à cendres breveté. Assurez-vous que l'appareil est refroidi et que le charbon est éteint avant de retirer le seau à cendres de la base de la boîte à feu pour le vider.
24. Inspectez toujours l'appareil avant de l'utiliser afin d'y déceler une usure ou des dommages, et procédez à un remplacement au besoin.

Sécurité et soins

Soins

1. Le Kamado est autonettoyant. Chauffez-le jusqu'à 260 °C pendant 30 minutes et il brûlera toute la nourriture et tous les débris.
2. N'utilisez PAS d'eau ou tout autre type de produit de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre Kamado. Les parois sont poreuses et absorberont tout liquide utilisé, ce qui aura pour effet de fissurer le Kamado. Si la quantité de suie devient excessive, alors utilisez une brosse métallique pour gratter le carbone restant avant l'utilisation suivante.
3. Pour nettoyer les grilles, utilisez un nettoyant non abrasif une fois que l'appareil est complètement refroidi.
4. Pour nettoyer la surface extérieure, attendez jusqu'à ce que le Kamado soit refroidi et utilisez un chiffon humide.

Pièces en bois

Huilier régulièrement les pièces en teck permettra de préserver leur apparence brun doré d'origine. Suivez les étapes ci-dessous avant de huiler :

1. Placez un chiffon ou un journal sous les parties en teck pour attraper les déversements. Mettez des gants pour éviter de mettre de l'huile sur votre main, ce qui peut provoquer une irritation cutanée.
2. Nettoyez les pièces en bois avec de l'eau et du savon doux.
3. Séchez les pièces en bois après les avoir nettoyées et laissez-les reposer de 24 à 36 heures pour qu'il n'y ait aucune humidité avant de procéder à l'application d'huile.
4. Appliquez de l'huile de teck à l'aide d'un pinceau.
5. Attendez quinze minutes, puis essuyez avec un chiffon.
6. Réappliquez régulièrement. La couleur de vos pièces en bois s'atténuera si vous n'y réappliquez pas d'huile.

NEWAGE PRODUCTS INC. PLATINUM 22IN KAMADO GRILL MANUFACTURER WARRANTY

UNE PREUVE D'ACHAT EST REQUISE POUR OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE.

Veuillez avoir les renseignements suivants lorsque vous appelez notre équipe du service à la clientèle :

- Le nom, l'adresse et le numéro de téléphone
- Le nom du produit / numéro d'UGS
- Une description claire et détaillée du problème
- Une preuve d'achat, y compris un numéro de commande

Enregistrez votre achat de produits NewAge en ligne pour obtenir une assistance à la clientèle plus rapide et un accès à des avantages exclusifs

Visitez www.newageproducts.com/register/

Réclamation sous garantie

Pour un service sous garantie, veuillez contacter NewAge Products au **1 877-306-8930; ou support@newageproducts.com**

Veuillez examiner tous les détails de la garantie ci-dessous avant de contacter NewAge Products pour une réclamation.

Balayez le code à barres 2D à droite pour accéder à la page d'assistance ou visitez le www.newageproducts.com/contact-us/

Balayez ce code à barres 2D avec la caméra de votre téléphone mobile pour visiter le centre d'assistance de NewAge Products

www.newageproducts.com/support-hub/

GARANTIE LIMITÉE

Sous réserve des limitations et exclusions énoncées ci-dessous ou dans toute autre documentation du produit, NewAge fournit les garanties suivantes au client d'origine;

Durée de la Garantie	Articles couverts par la garantie
5 Ans	Pièces Métalliques, Pièces En Céramique
5 Ans	Déflecteur de chaleur, pierre à pizza et ressort de charnière
5 An	Plaque chauffante En Fonte, Joint d'étanchéité, Thermomètre, Pince à Grille, Cheminée à Charbon De Bois

CE QUI EST COUVERT

Pendant la durée de la garantie à compter de la date d'achat, lorsque ce produit est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies, NewAge Products Inc. remplacera les pièces ou le produit défectueux, si le bris provient d'un défaut de matériau ou de fabrication.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Les appels de service pour corriger l'installation de tout produit NewAge ou pour vous montrer comment l'utiliser ou l'installer.
2. Dommages résultant de produits causés par un accident, des chutes, un choc thermique, une pénétration d'eau, une mauvaise utilisation, un abus, un incendie, une inondation, une mauvaise installation, des cas de force majeure, une négligence, une modification ou une mauvaise manipulation.
3. Les produits endommagés en raison d'une charge supérieure au poids maximum précisé dans les instructions fournies avec le produit.
4. Les réparations ou le remplacement lorsque votre produit est utilisé pour un usage autre que résidentiel normal, comme dans un milieu commercial, ou manipulé d'une manière incohérente avec les instructions d'installation comprises avec le produit.
5. Les dommages esthétiques, y compris les rayures, les bosses, les bosses ou les fissures dans la glaçure qui n'affectent pas la capacité structurelle ou fonctionnelle du produit.
6. Croissance de la moisissure due à un entretien et un stockage inappropriés.
7. Les surfaces endommagées en raison d'un usage inadéquat de produits chimiques et de détergents.
8. Les pièces de rechange pour des produits NewAge à l'extérieur du Canada et des États-Unis.
9. Une perte en raison d'un vol.
10. Des dommages résultant d'une utilisation contrindiquée du produit et non conforme au manuel d'instructions.
11. Tout coût de main-d'œuvre pendant la période de garantie.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

DANS LA MESURE PERMISE, LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA LIMITE OÙ LA LOI LE PERMET. TOUTE GARANTIE IMPLICITE QUI POURRAIT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI DOIT SE LIMITER À UN AN, OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. CETTE GARANTIE SE LIMITE À L'ACHETEUR D'ORIGINE. Certains États ainsi que certaines provinces ne permettent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite de qualité marchande ou de conformité, il est donc possible que les limitations ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et vous pourriez également disposer d'autres droits variant selon l'État ou la province.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET INDIRECTS

EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS DOIT ÊTRE LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, À NOTRE DISCRÉTION, COMME INDIQUÉ AUX PRÉSENTES. NEWAGE NE DOIT PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET INDIRECTS. Certains États ainsi que certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est par conséquent possible que ces limitations et exclusions ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et vous pourriez également disposer d'autres droits variant selon l'État ou la province.

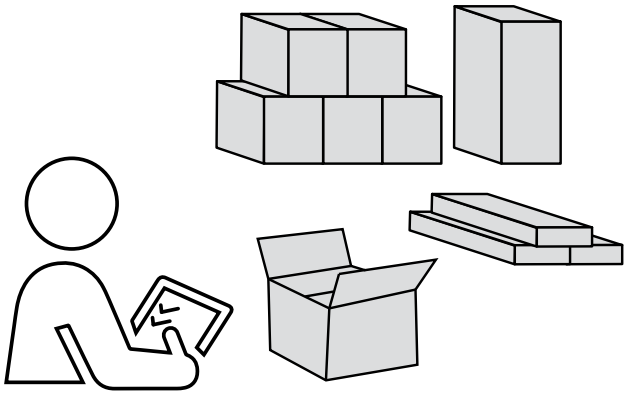
Index

SÉCURITÉ ET SOINS	2
Sécurité et soins	3
Déballage	6
Inspection du produit	6
Spécifications du produit	6
Pièces comprises et pièces de rechange	7
Outils compris	9
Accessoires	9
Assemblage du Kamado	10
Assemblage du Kamado - Installation de base	11
Installation des accessoires	12
Allumage du charbon	18
Nettoyage des cendres	19
Contrôle de la température	20
Guide de cuisson	22
Guide de cuisson	22
Guide de cuisson	23
Guide de cuisson	24
Remplacement du joint d'étanchéité	25
Remplacement du ressort de charnière	26
Service à la clientèle de NewAge	27

Déballage

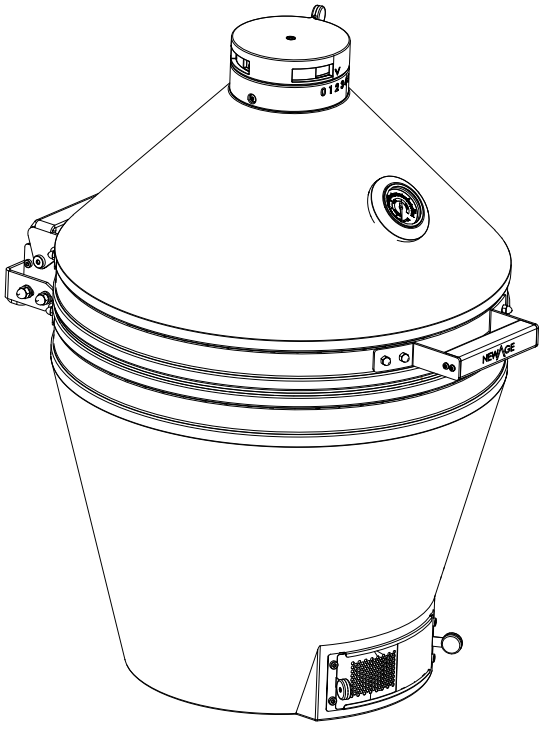
• Commencer par placer l'emballage sur une surface plane doté d'un revêtement;
• Retirer tout le carton, les matériaux d'emballage en mousse et les sacs en plastique transparents;
• Mettre au rebut/recycler tous les matériaux d'emballage;
• Vérifier l'ensemble du contenu de la boîte et réunir les outils nécessaires. Consultez la section « Outils requis » dans la liste ci-dessous.

Inspection du produit



- Assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces conformément à la commande que vous avez passée.
- S'il manque des pièces, contactez NewAge Products au 1 877 306-8930.
- Avant de commencer l'installation, inspectez les produits pour y déceler tout dommage.
- Lisez attentivement les instructions d'installation avant de commencer l'installation.

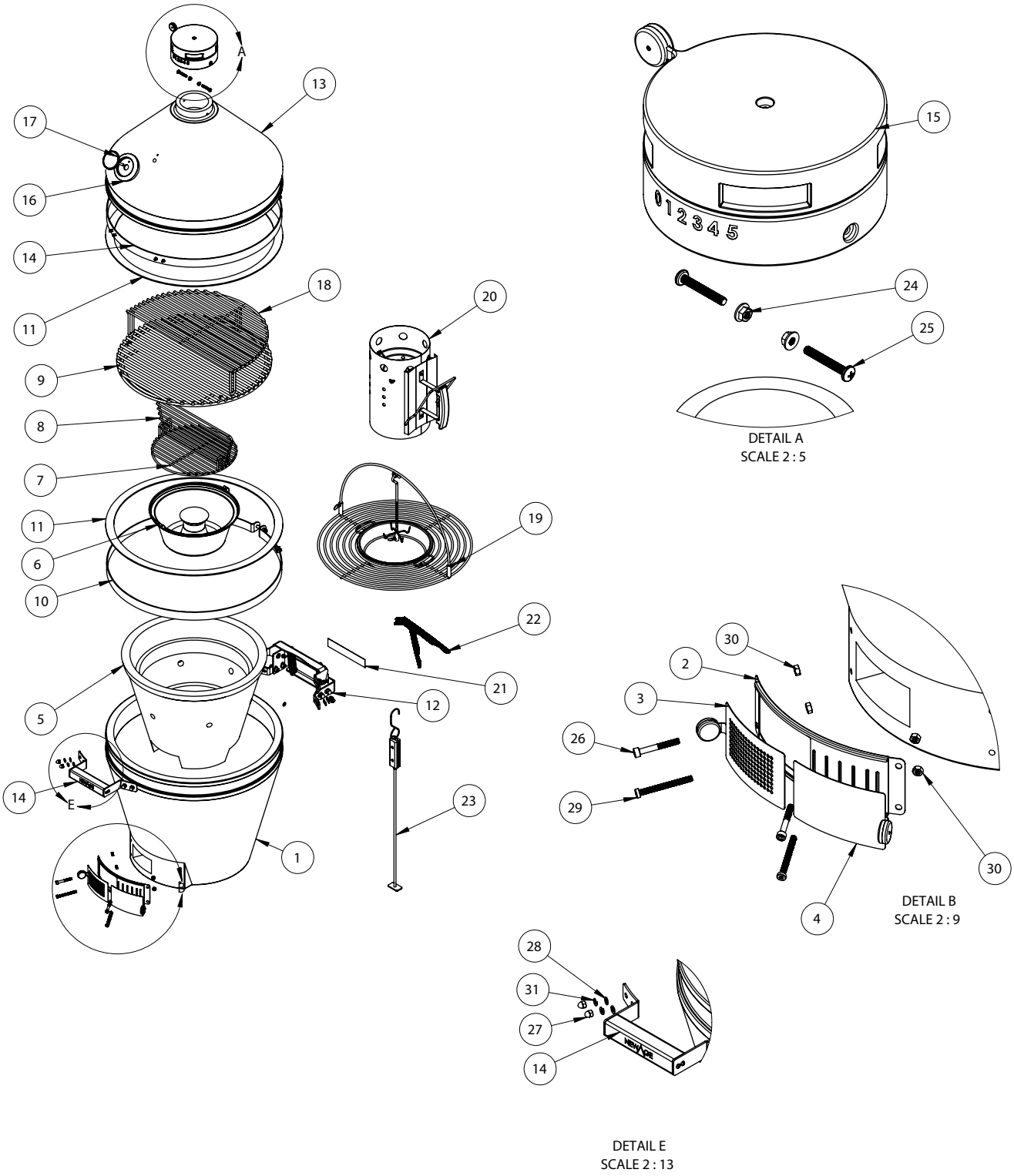
Spécifications du produit



Kamado Pro

Largeur (L)	22 po
Profondeur (P)	24,48 po
Hauteur (H)	32,77 po
Matériau	Céramique
Zone de cuisson de la grille	300 po^2
Type de carburant	Charbon/bois
Poids	110,23 lb

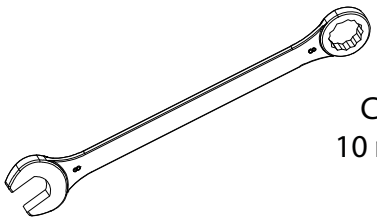
Pièces comprises et pièces de rechange



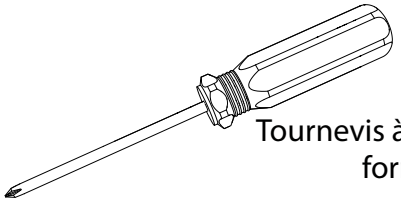
Pièces comprises et pièces de rechange

Nº d'article	Nº de pièce	Description	UGS	QTÉ
1	KDO-22.001A-01-XX	Base de Kamado	-	1
2	KDO-22.002.01A-01	Revêtement d'évent inférieur	65982	1
3	KDO-22,003A-01	Évent inférieur-I	65983	1
4	KDO-22,004A-01	Évent inférieur-II	65984	1
5	KDO-22,005A-01	Boîte à feu Kamado	65970	1
6	KDO-22,006A-01	Seau à cendres	65985	1
7	KDO-22,007A-01	Plateau à charbon	65973	1
8	KDO-22,008A-01	Séparateur de charbon	65975	1
9	KDO-22,009A-01	Grille de cuisson	65974	1
10	KDO-22,010A-01	Bande inférieure	-	1
11	KDO-22,011A-01	Bande plate	65971	2
12	KDO-22,012A-01	Charnière	-	1
13	KDO-22.013A-01-XX	Couvercle du Kamado	-	1
14	KDO-22,014A-01	Bande supérieure	-	1
15	KDO-22,015A-01	Évent supérieur	65981	1
16	KDO-22,016A-01	Collerette de thermomètre	65979	1
17	KDO-22,017A-01	Thermomètre	65978	1
18	KDO-22,018A-01	Deuxième niveau de la grille	65976	1
19	KDO-22,019A-01	Trousse de cuisson suspendue	65977	1
20	KDO-22,024A-01	Cheminée du dispositif d'allumage du charbon	65993	1
21	KDO-22.012.04A-01	Ressort de charnière	65972	2
22	KDO-22,025A-01	Pince de soulèvement de grille	65994	1
23	KDO-22,029A-01	Tige de mélange du charbon	65969	1
24	H00318A-01	Écrou à embase M5	-	2
25	H00274A-01	Vis à tête ronde M5x35L	-	2
26	H00340A-01	Vis à tête de douille M6x45L	-	2
27	H00269A-01	Écrou borgne M6	-	12
28	H00388A-01	Rondelle M6x12x1.5	-	12
29	H00282A-01	Vis à tête de douille M6x60L	-	2
30	H00200A-01	Écrou M6	-	4
31	H00396A-01	Rondelle à ressort M6	-	12

Outils compris



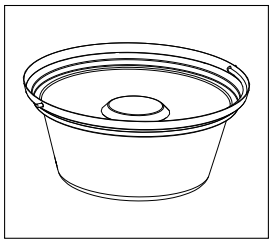
Clé
10 mm



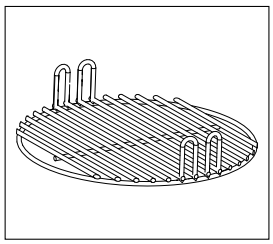
Tournevis à tête cruciforme

Accessoires

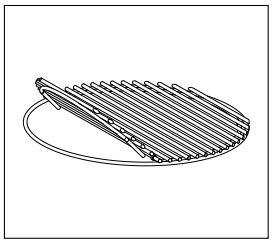
Accessoires compris



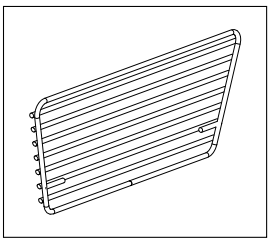
Seau à cendres



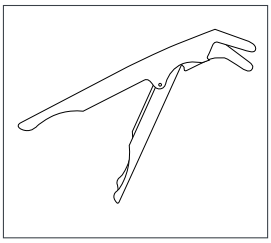
Grille à charbon



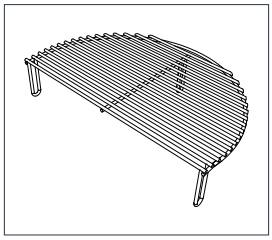
Grille de cuisson



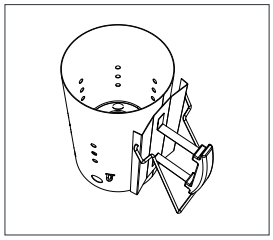
Séparateur de charbon



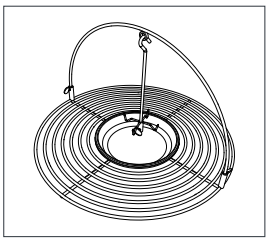
Pince de grille



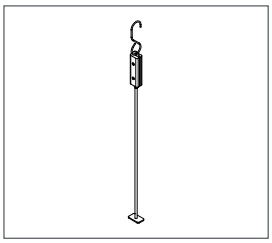
Rallonge de grille



Cheminée de charbon

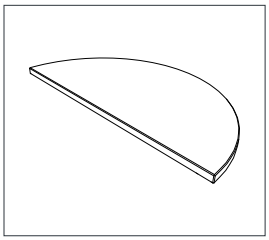


Trousse de cuisson suspendue

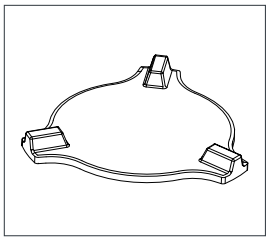


Tige de mélange du charbon

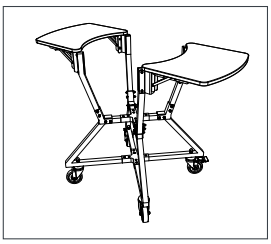
Accessoires optionnels



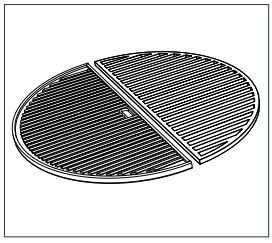
Diffuseur en demi-lune



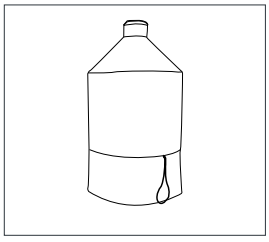
Diffuseur de chaleur 18 po



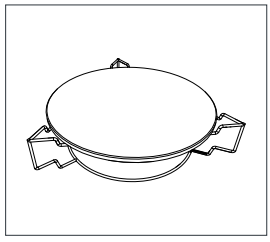
Chariot Kamado



Plancha en fonte



Housse Kamado

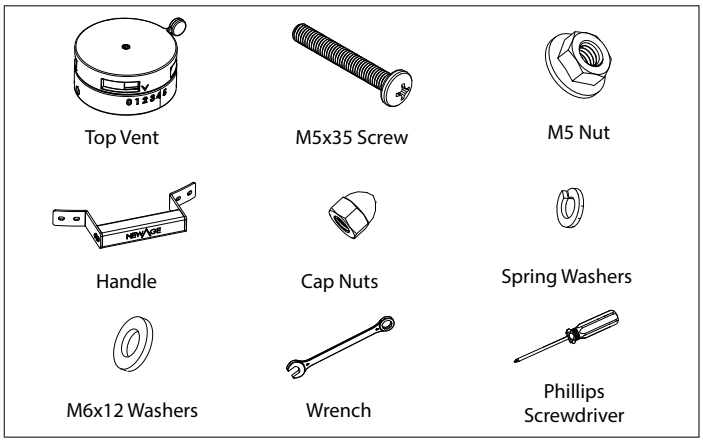


Pierre à pizza

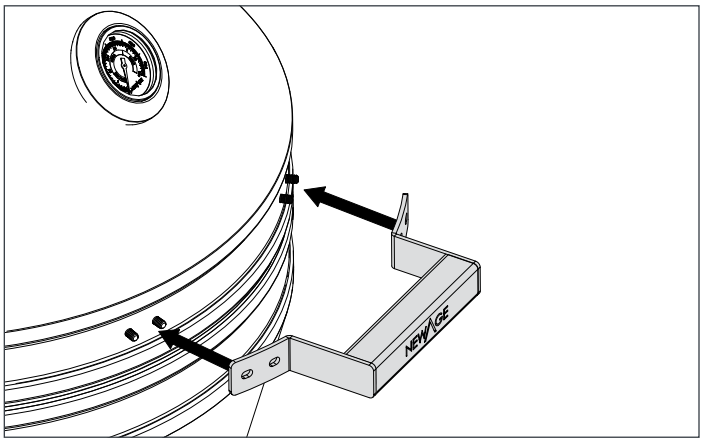
***L'offre des accessoires dépend de l'emplacement et est sujette à changement.**

Assemblage du Kamado

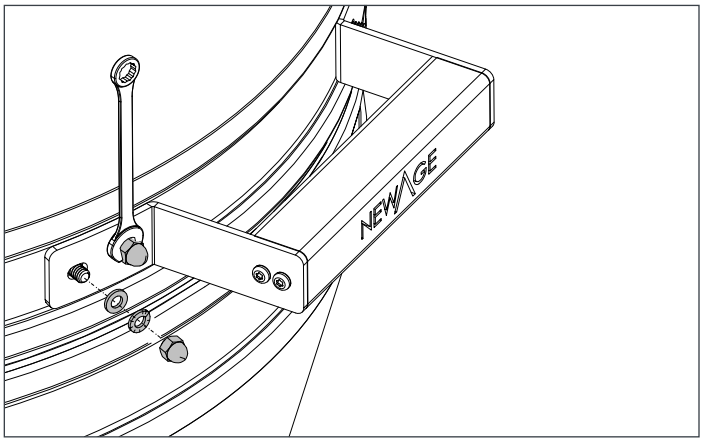
Réunissiez les pièces et les outils suivants fournis dans l'emballage.



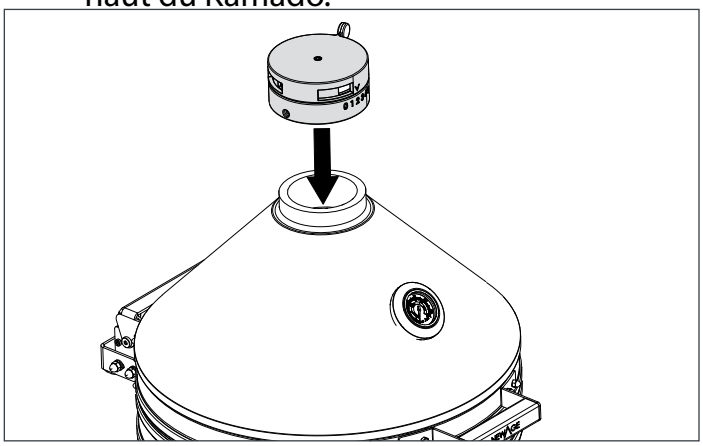
1 Installez la poignée en position en faisant correspondre les trous avec les vis sur le Kamado.



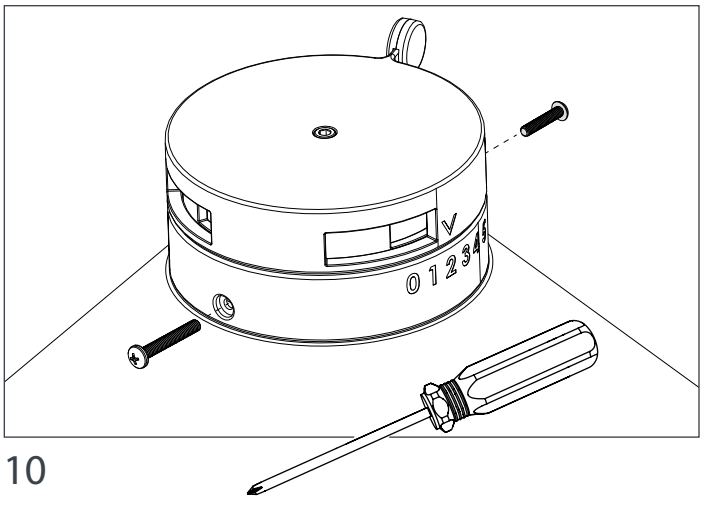
2 Installez quatre écrous borgnes avec la rondelle à ressort et une rondelle M6X12 en utilisant une clé pour fixer la poignée.



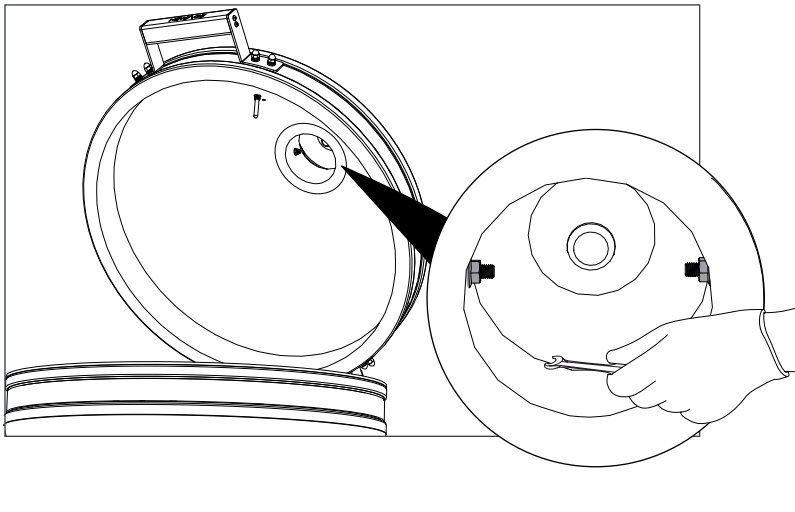
3 Installez l'évent supérieur sur le haut du Kamado. Assurez-vous d'aligner les trous latéraux sur l'évent avec les trous sur le haut du Kamado.



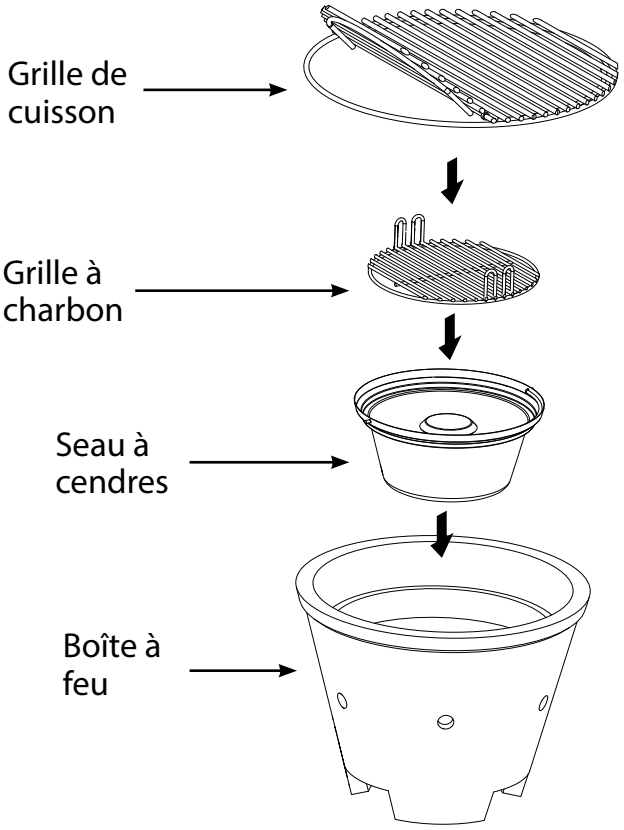
4 Fixez l'évent supérieur au Kamado en installant les vis M5x35 avec le tournevis fourni.

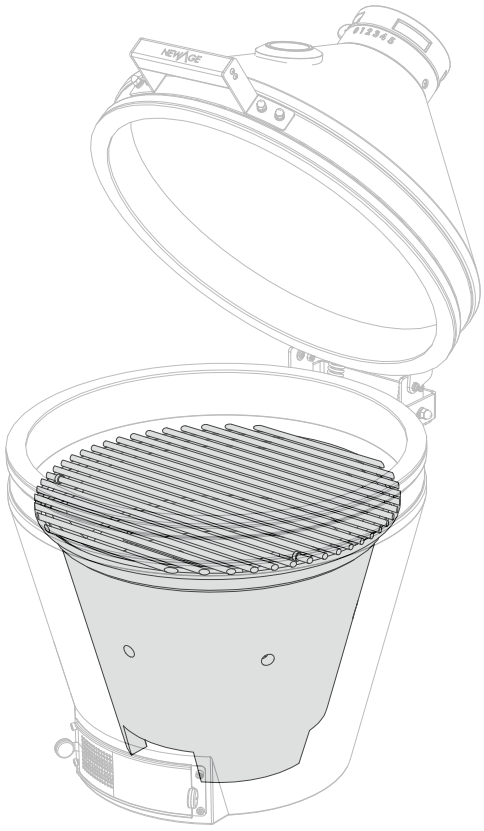


4 Ouvrez le couvercle du Kamado et serrez les écrous depuis l'intérieur en utilisant une clé.



Assemblage du Kamado - Installation de base





Commencez par installer la boîte à feu à l'intérieur du Kamado.

Installez la grille à charbon sur le dessus du seau à cendres.

Installez le seau à cendres à l'intérieur de la boîte à feu.

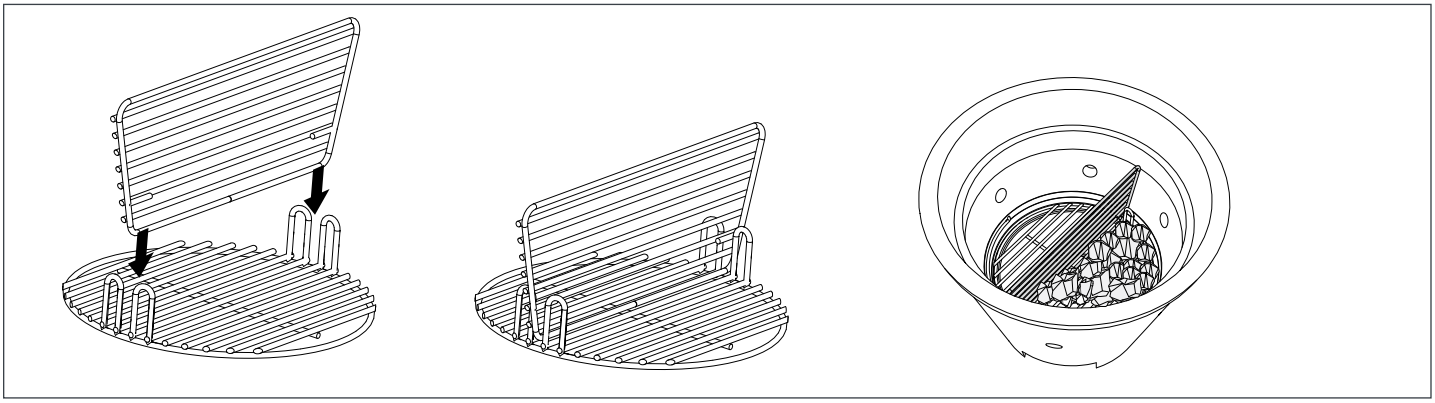
Installez la grille de cuisson sur le haut de la boîte à feu.

Il est possible d'installer divers accessoires avec le Kamado selon les exigences de cuisson. Consultez la section « **Installation des accessoires** ».

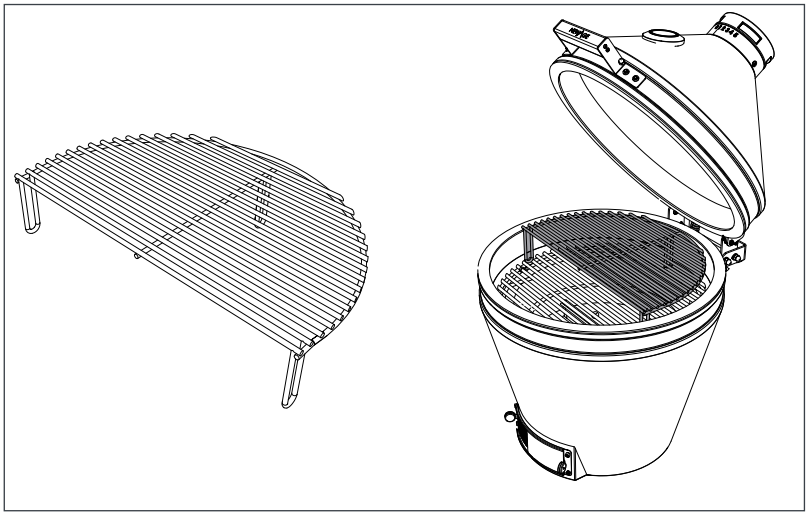
Installation des accessoires

Séparateur de zone de charbon

Le séparateur de charbon peut être posé sur le haut de la grille à charbon afin d'utiliser la moitié de l'espace ou même pour créer deux zones de chaleur distinctes.

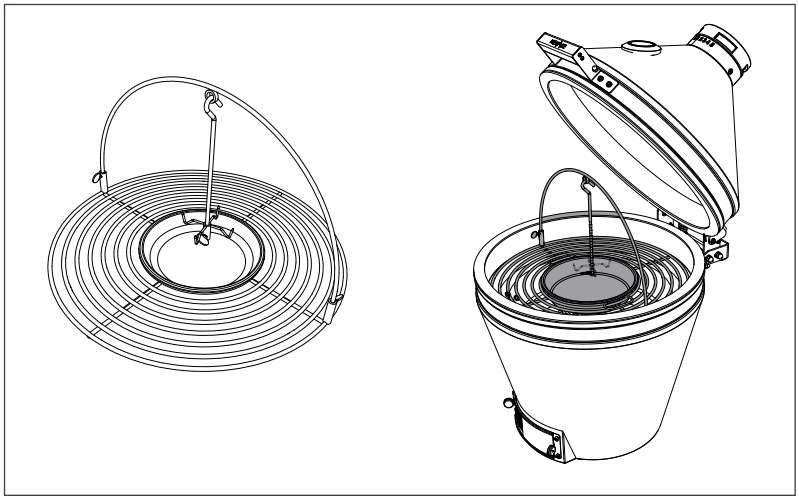


Rallonge de grille



La rallonge de grille ajoute une espace de cuisson supplémentaire et il est possible de l'utiliser comme réchaud puisqu'elle se trouve légèrement plus haute que les grilles de cuisson.

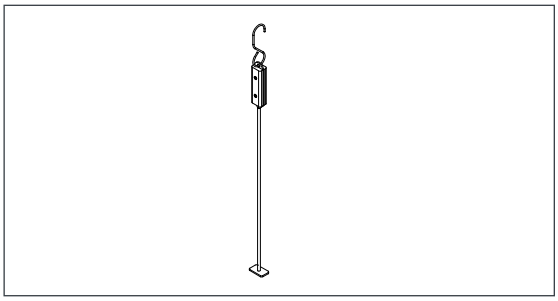
Trousse de cuisson suspendue



La trousse de cuisson suspendue est un accessoire de cuisson polyvalent. Il peut être utilisé pour cuire de la nourriture en la suspendant sur la fourchette au centre. La lèchefrite dans le milieu protège les aliments de la chaleur directe et il recueille le liquide et la graisse qui sort de la nourriture. Il est possible d'utiliser simultanément le périmètre autour de la lèchefrite pour cuire des aliments avec une chaleur directe.

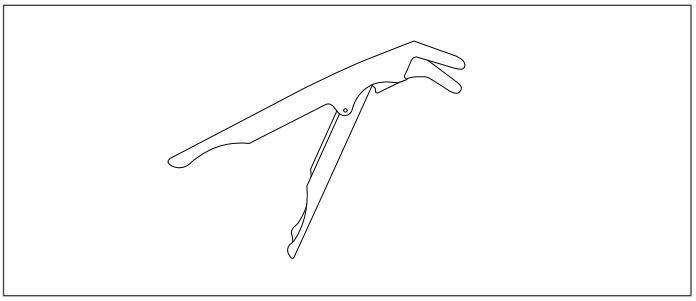
Installation des accessoires

Tige de mélange du charbon



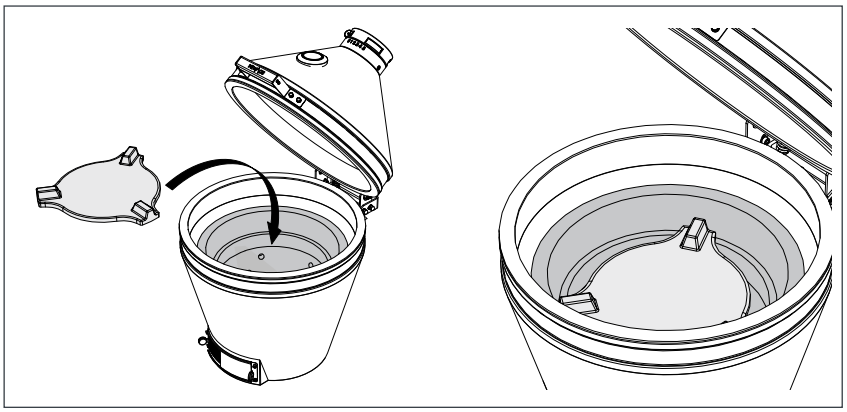
La tige de mélange du charbon est utilisée pour bouger le charbon avant l'allumage, pour écraser la cendre pour qu'elle tombe dans le seau à cendres.

Pince



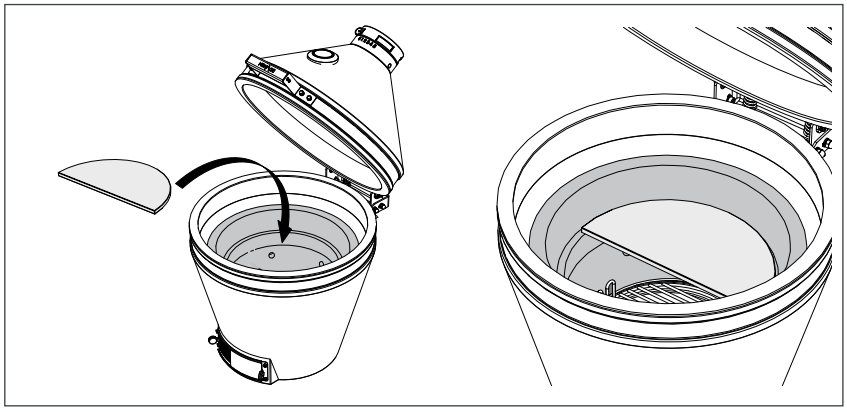
La pince se fixe solidement à la grille, ce qui vous permet de la déplacer de côté pour ajouter plus de charbon tout en évitant de vous brûler ou de toucher les grilles sales.

Diffuseur de chaleur 18 po



Le diffuseur de chaleur 18 po peut être placé à l'intérieur du Kamado, sur le bord de la boîte à feu. Il est excellent pour diffuser la chaleur et cuire avec une chaleur indirecte.

Diffuseur de chaleur en demi-lune de 18 po

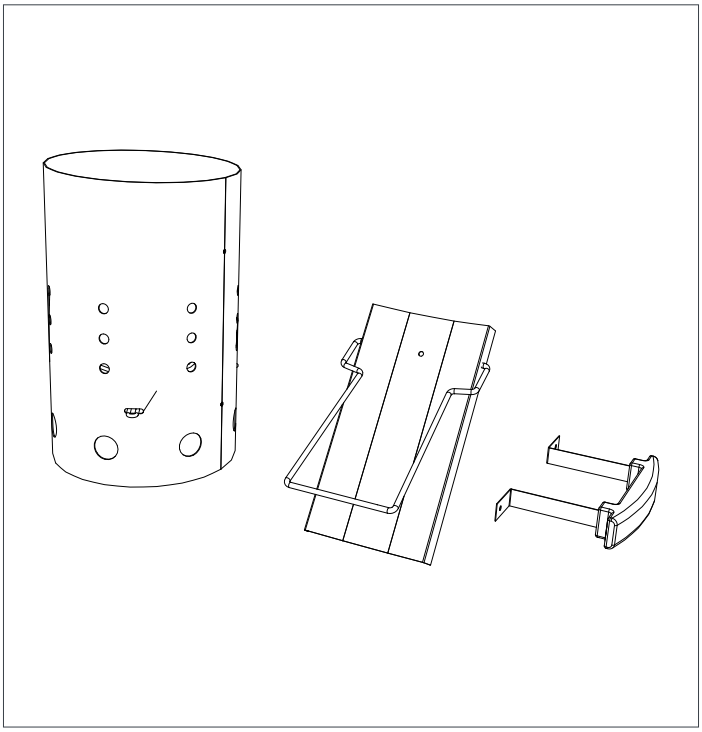


Le diffuseur de chaleur en demi-lune de 18 po peut être placé à l'intérieur du Kamado, sur le bord de la boîte à feu. C'est un excellent accessoire pour créer deux zones avec des températures distinctes.

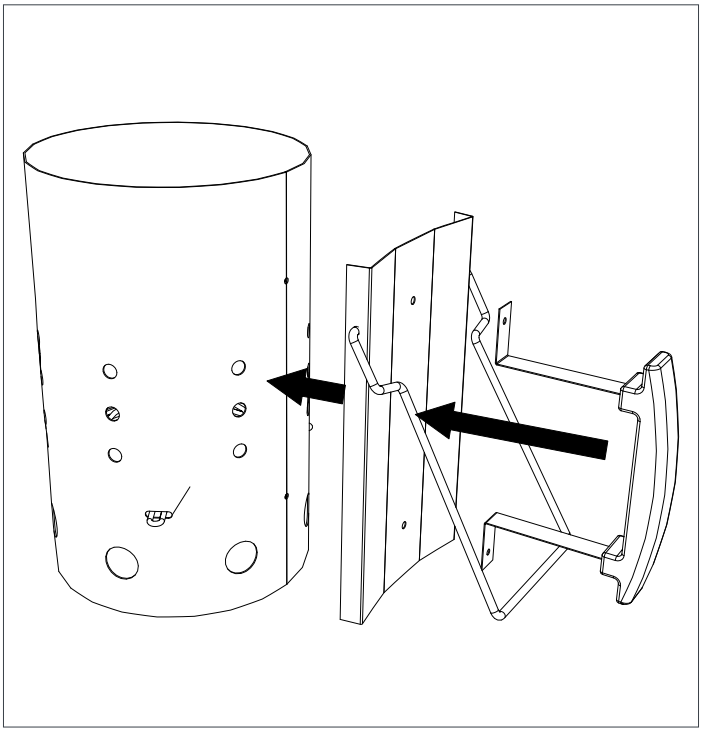
Installation des accessoires

Assemblage du dispositif d'allumage du charbon

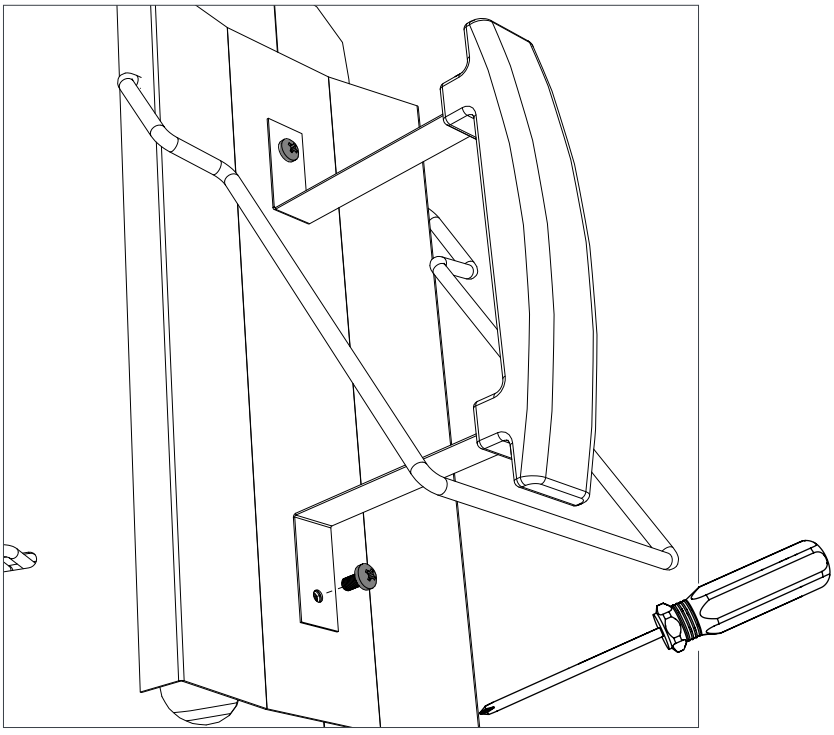
1. Déballez le dispositif d'allumage du charbon fourni avec le Kamado et rassemblez les pièces requises pour l'assemblage.



2. Assemblez le dispositif d'allumage du charbon en alignant les trous sur le côté de la base avec la plaque et la poignée.



3. Serrez les deux vis fournies avec l'assemblage en utilisant le tournevis cruciforme.

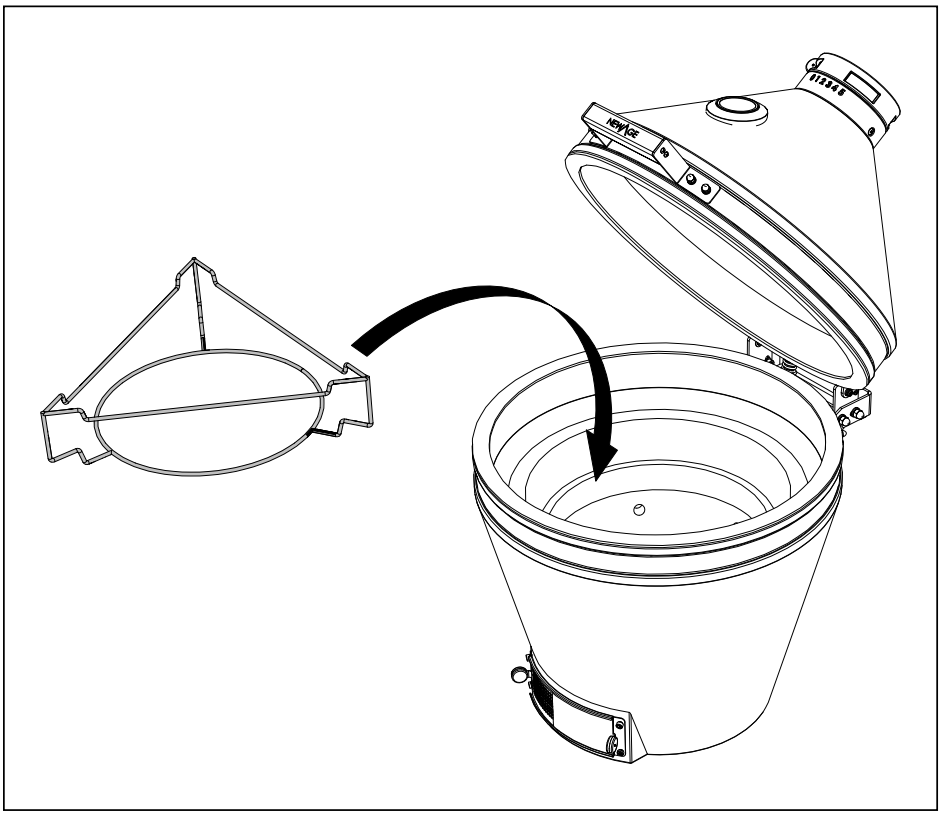


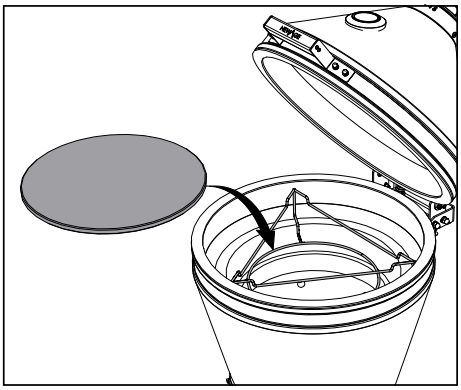
Installation des accessoires

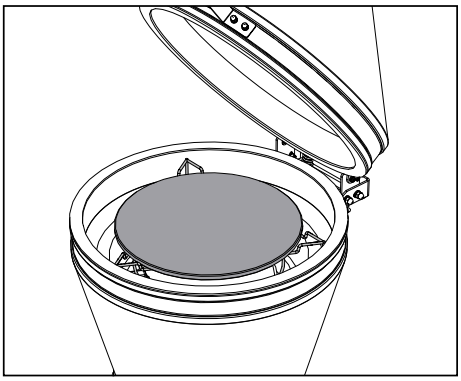
Pierre à pizza

Configuration 1 - Pour la cuisson

1. Placez le cadre de la pierre à pizza sur le haut de la boîte à feu, puis placez la pierre à pizza sur le dessus du cadre.

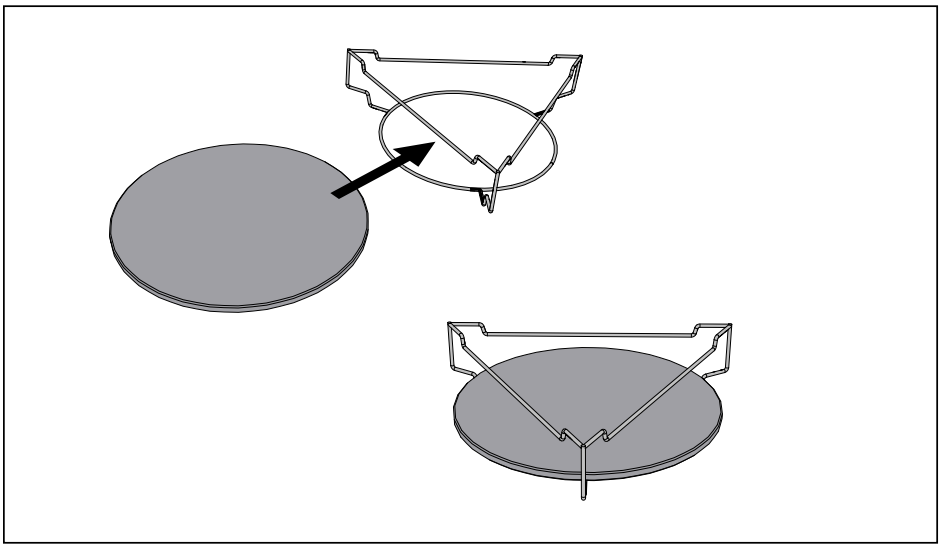


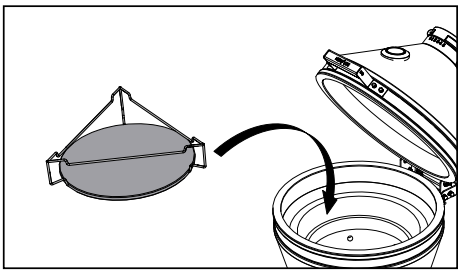


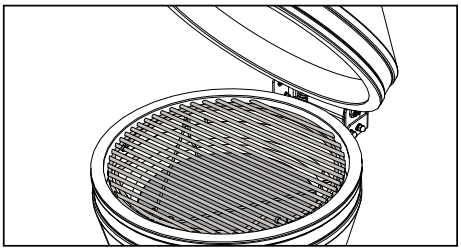


Configuration 2 - Pour la cuisson indirecte

2. Faites glisser la pierre à pizza dans la base du cadre et placez l'assemblage sur le dessus de la boîte à feu. Mettez le grill sur le dessus de la pierre à pizza pour une cuisson indirecte.



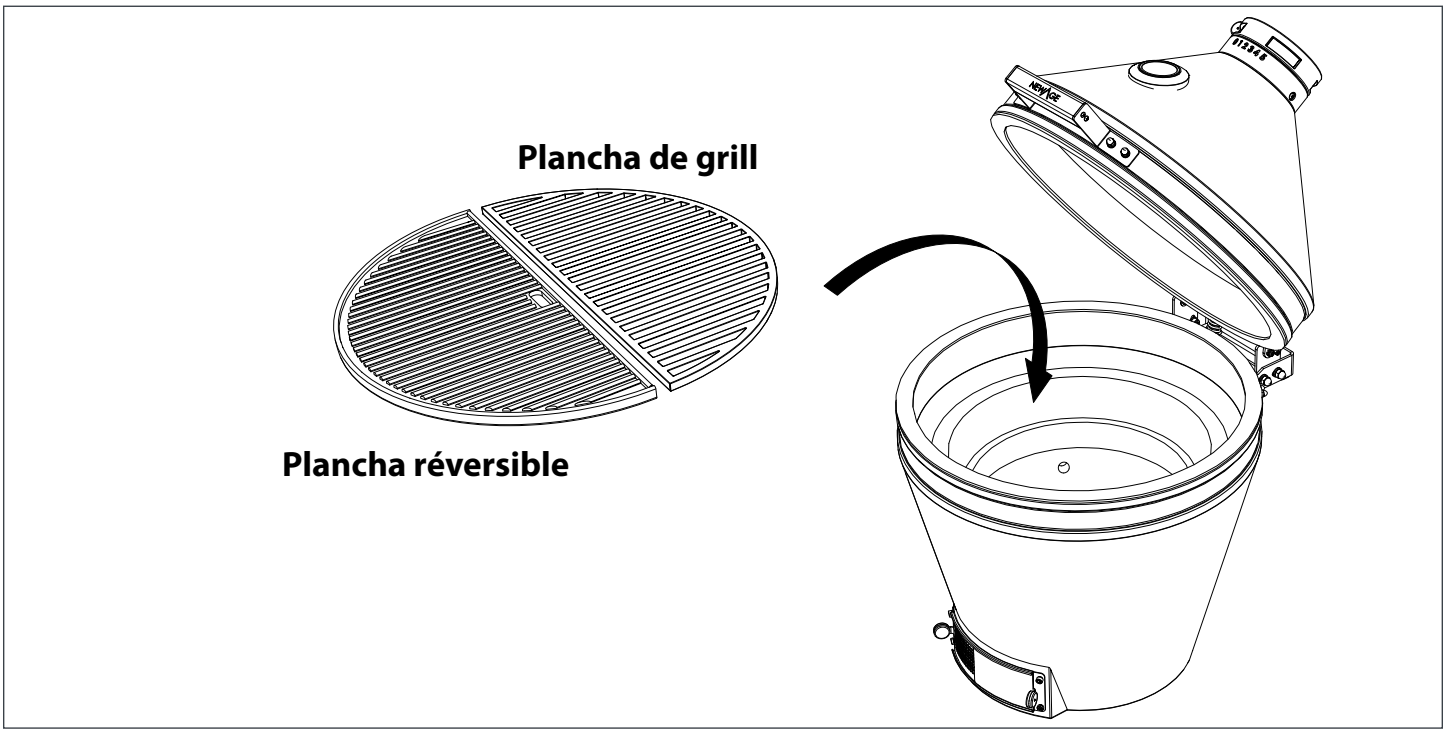


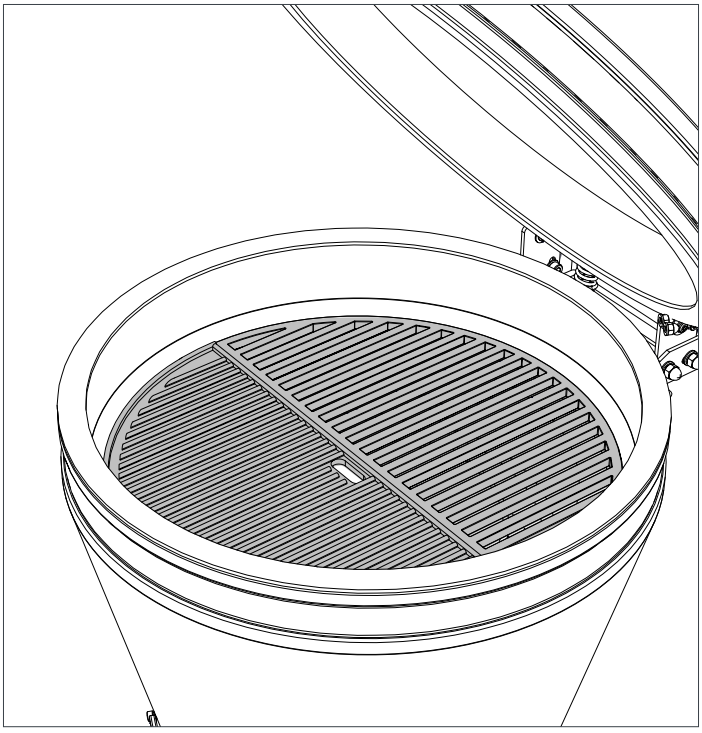


Installation des accessoires

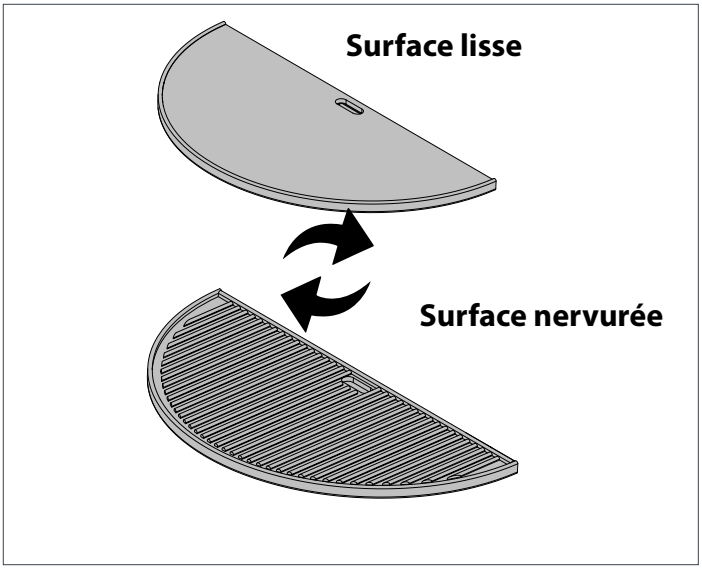
Plancha en fonte

1 Placez les deux moitiés (plancha de grill et plancha réversible) de la plancha en fonte sur le dessus de la boîte à feu.



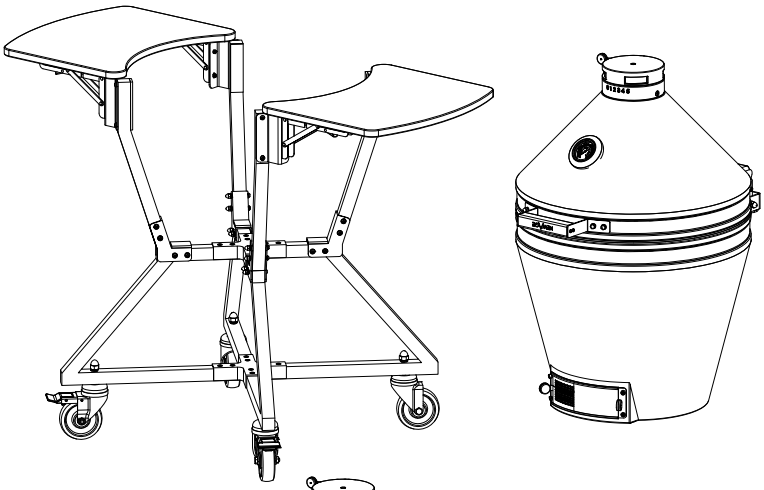


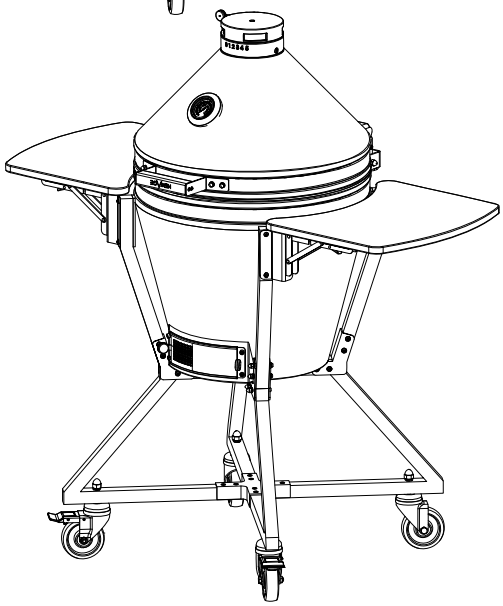
La grille réversible en fonte offre une surface lisse pour une plus grande surface de contact ou elle peut être retournée sur la surface nervurée pour obtenir les marques du gril sur la nourriture.



Installation des accessoires

Chariot Kamado

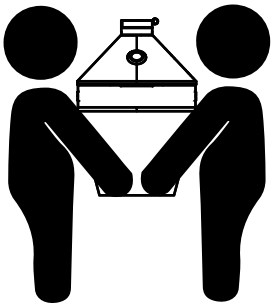




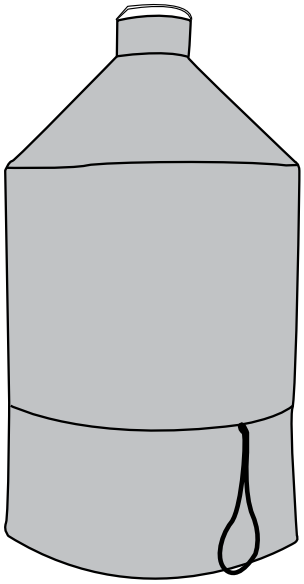
Le chariot Kamado est doté de roues pivotantes pour lui conférer de la mobilité et des tables des deux côtés pour une plus grande surface pour préparer les aliments.

⚠ AVERTISSEMENT!

Il faut au moins deux personnes ou plus pour soulever le Kamado.



Housse

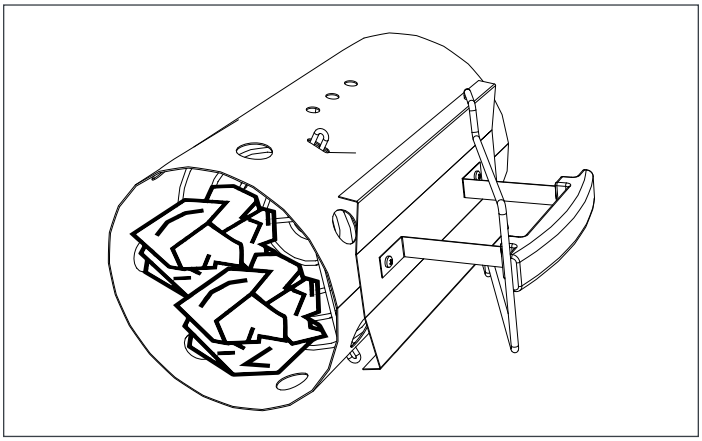


Couvrez votre Kamado monté sur roue avec la housse lorsque vous ne l'utilisez pas. Cette housse est dotée d'un cordon de réglage qu'il est possible de tirer pour ajuster solidement la housse lorsqu'il y a des vents forts.

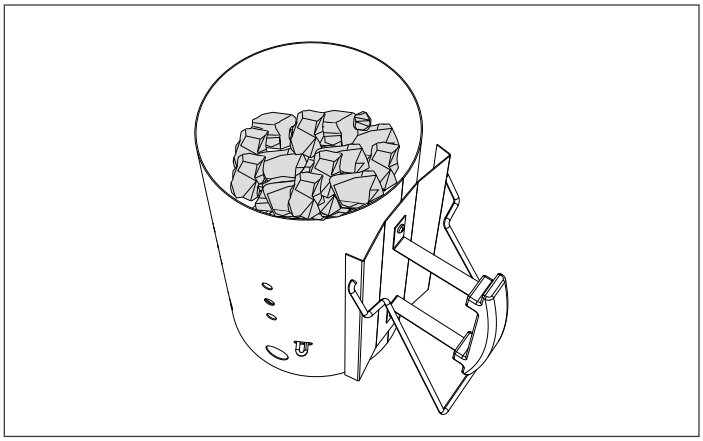
Allumage du charbon

REMARQUE : NewAge ne recommande pas l'utilisation d'allume-feu chimiques, car ils pourraient laisser un arôme indésirable sur la nourriture. De plus, certains allume-feu chimiques pourraient produire des gaz nocifs.

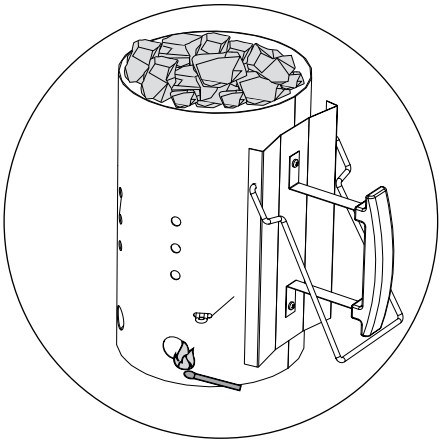
1. Mettez l'allume-feu naturel (du papier chiffonné est recommandé) à la base du dispositif d'allumage du charbon.

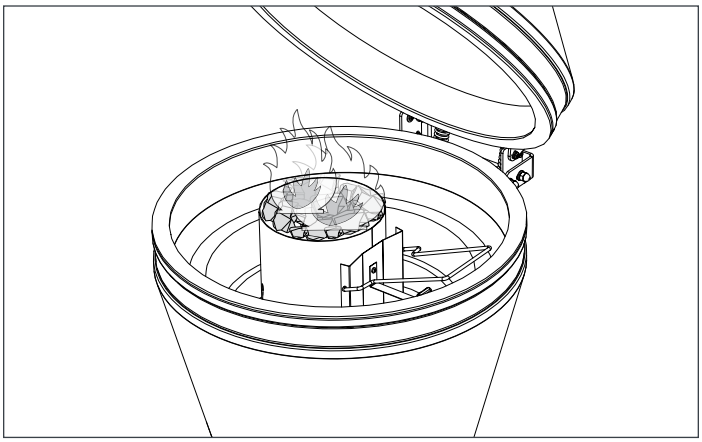


2. Remplissez le dispositif d'allumage du charbon avec la quantité souhaitée de charbon.

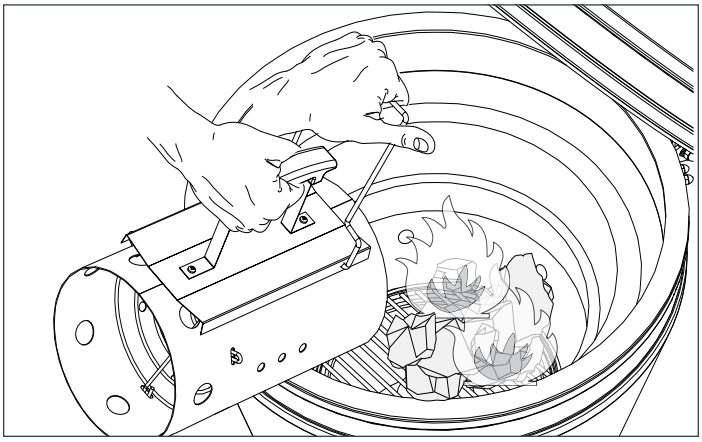


3. Allumez l'allume-feu naturel, ouvrez le Kamado et placez le dispositif d'allumage du charbon sur la grille à charbon. Attendez jusqu'à ce que le charbon soit allumé.

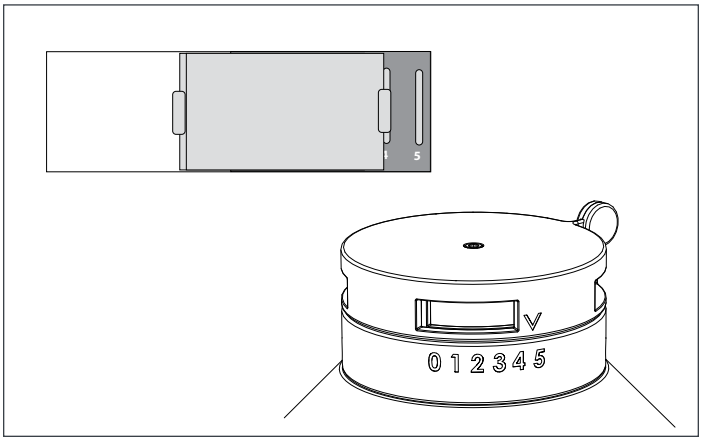




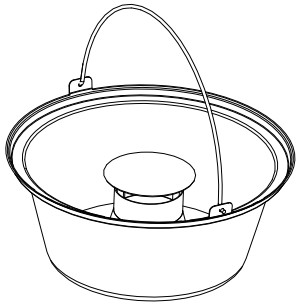
4. Retirez la grille de cuisson et versez le charbon dans le Kamado (avec les deux mains).



5. Fermez le couvercle du Kamado et laissez les évents d'aération ouverts.



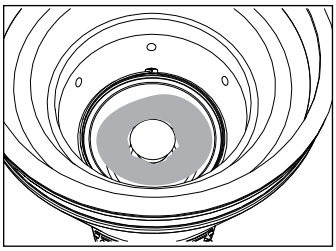
Nettoyage des cendres



Seau à cendres

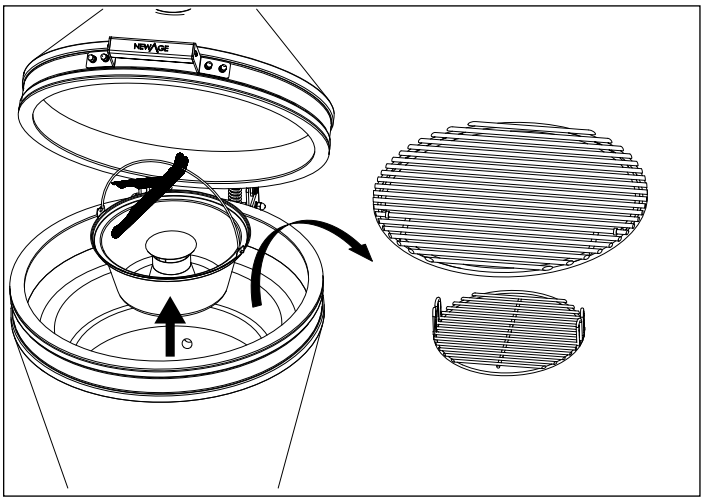
Le seau à cendres permet de recueillir la cendre d'une façon propre et pratique. Le seau à cendres peut recueillir 2,6 litres de cendre provenant d'environ 3 kg de charbon. Il dispose d'une poignée pour faciliter la dépose. La cheminée centrale du seau distribue la circulation d'air de façon rapide et égale en dessous du plateau à charbon. Non seulement le capuchon en forme de dôme du seau protège-t-il l'ouverture de la cheminée contre la cendre qui tombe, mais elle distribue également la circulation d'air de façon égale.

Lorsque la cendre accumulée dans le seau à cendres recouvre l'ouverture de ventilation, il faut obligatoirement nettoyer le seau à cendres pour permettre une distribution régulière de la circulation d'air.

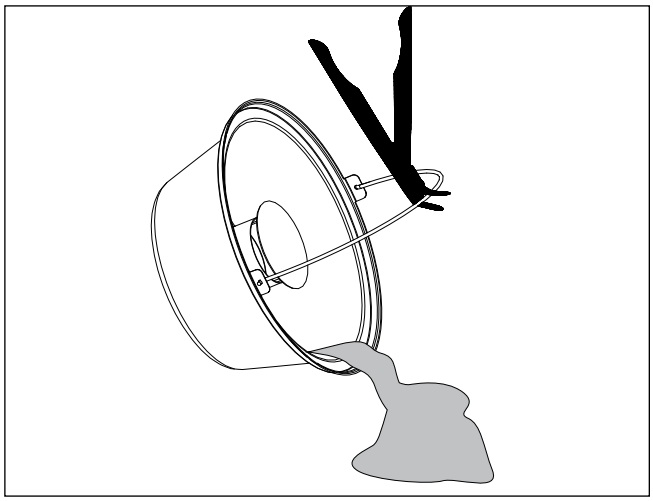


REMARQUE : Jetez la cendre recueillie dans le seau à cendres uniquement après la cuisson. Assurez-vous que le Kamado est refroidi et qu'il n'y a pas de feu.

1 Retirez la grille de cuisson, la grille à charbon et le seau à cendres à l'aide de la pince.



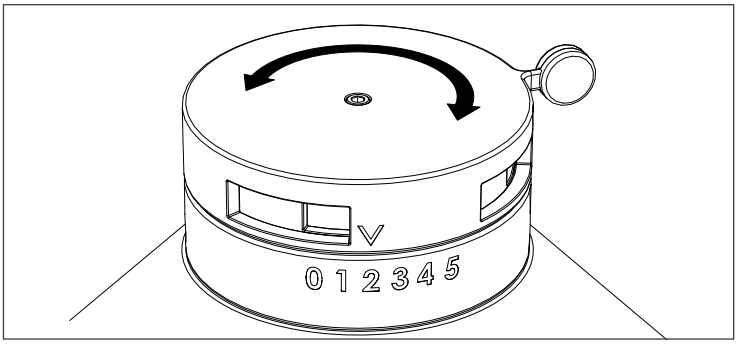
2 Jetez le charbon.

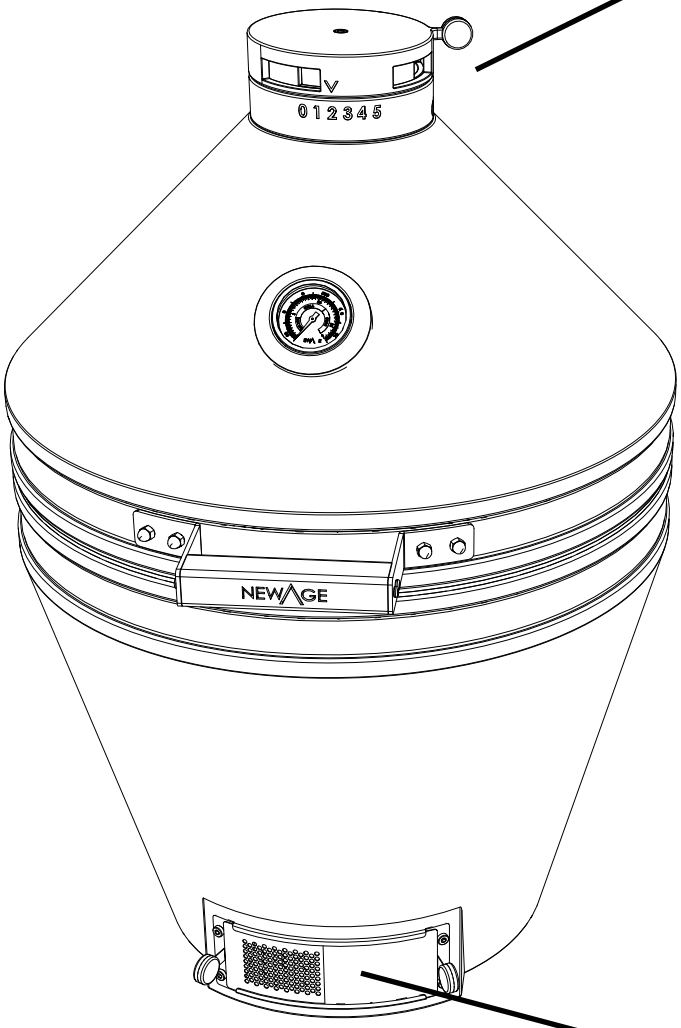


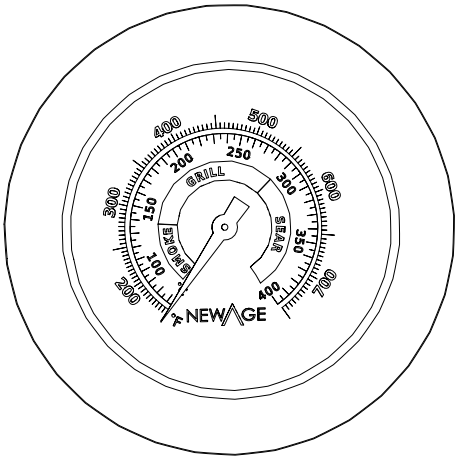
Contrôle de la température

Évent supérieur

L'évent supérieur régule le volume d'air qui sort du Kamado. L'évent supérieur peut être réglé à différentes positions pour ajuster avec précision la température de cuisson à l'intérieur du Kamado. Chaque chiffre de l'évent supérieur représente 20 % d'ouverture, 1 correspondant à 20 % et 5 à 100 %.





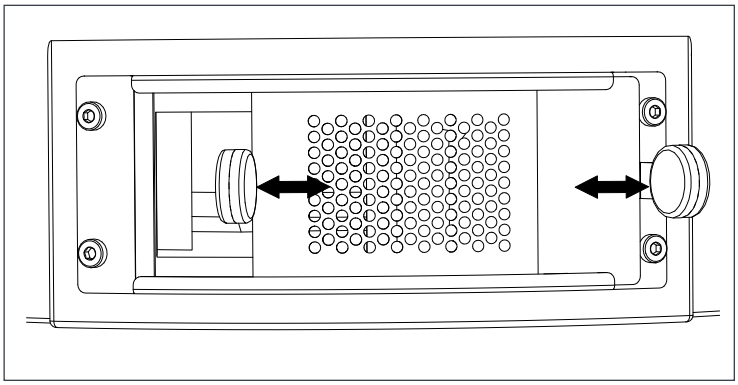


Thermomètre

Le thermomètre est un indicateur de température fixé au dôme supérieur du Kamado. Le thermomètre fournit une température moyenne à l'intérieur du Kamado. La température sur la surface de cuisson est toujours supérieure à ce que le thermomètre affiche.

Évent inférieur

L'évent inférieur est la principale source d'admission d'air. Garder l'évent à une admission d'air de 100 % permet d'atteindre les températures souhaitées rapidement. L'évent peut être déplacé à différentes positions pour différents pourcentages d'admission d'air, ce qui facilite la régulation de la température à l'intérieur.

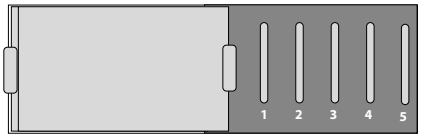
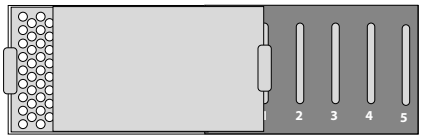
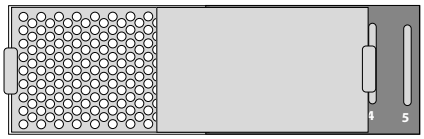
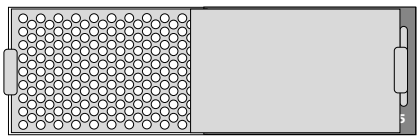


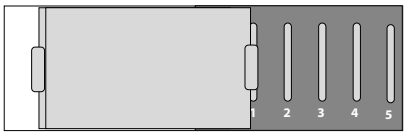
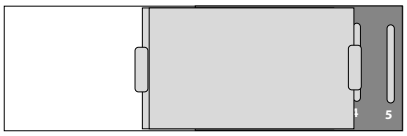
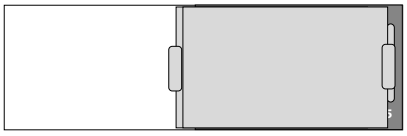
Contrôle de la température

Ouverture

Fermeture

Positions de l'évent inférieur

Réglage coulissant vers la droite	% d'admission d'air
	0 %
	6 %
	12 %
	18 %
	24 %
	30 %

Réglage coulissant vers la gauche	% d'admission d'air
	20 %
	40 %
	60 %
	80 %
	100 %

Atteindre la température maximale

1. Allumez le charbon, ouvrez entièrement le couvercle et l'évent inférieur.
2. Attendez 20 minutes.
3. Fermez le couvercle et déplacez l'évent à la position 5.
4. Attendez quelques minutes et vérifiez la température.
5. Changez la position des évents supérieur et inférieur pour augmenter ou diminuer la température.

Remarque : Il est plus facile d'augmenter la température que de la diminuer.

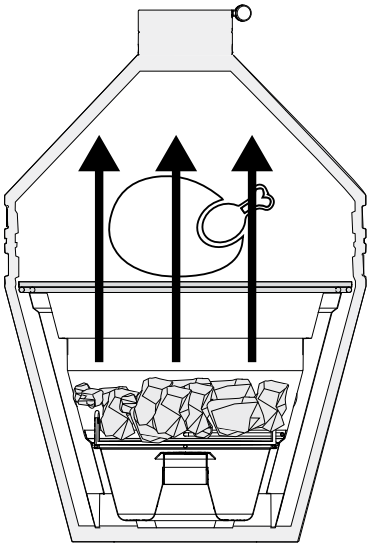
Réglages de températures basses

1. Allumez le charbon, fermez le couvercle et ouvrez complètement les évents supérieur et inférieur.
2. Attendez jusqu'à ce que la température se situe à moins de 20 degrés de la température souhaitée.
3. Fermez l'évent inférieur à la position 1 et déplacez l'évent supérieur à la position 1.
4. Attendez quelques minutes et vérifiez la température.
5. Changez la position de l'évent supérieur pour stabiliser et obtenir la température souhaitée.

Si la température est trop élevée, fermez l'évent supérieur pour la réduire. Cependant, si la température est inférieure à celle souhaitée, tentez de changer la position de l'évent supérieur.

Guide de cuisson

Chauffage direct



Dans le chauffage direct, la nourriture est placée sur le gril au-dessus de la source de chaleur pour la cuisson. La chaleur du charbon entre en contact directement avec les aliments et il est ainsi plus facile de griller et de saisir. Il peut toutefois y avoir des désavantages, comme une cuisson inégale et un temps de cuisson plus long, selon ce que vous cuisinez.

Idéal pour :

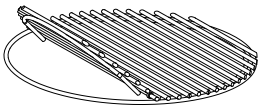
- Griller
- Saisir

⚠ AVERTISSEMENT!

Afin d'éviter de recevoir un retour de flamme, assurez-vous de faire « respirer » le couvercle avant de l'ouvrir. Il est recommandé d'ouvrir le couvercle du Kamado d'environ un pouce et d'attendre approximativement cinq secondes avant d'ouvrir davantage.

Griller

Griller est une forme de cuisson qui consiste à appliquer une chaleur sèche sur la surface de l'aliment, généralement depuis le dessus, le dessous ou le côté. Pour griller, il faut généralement une quantité importante de chaleur rayonnante directe et cette méthode a tendance à être utilisée pour cuire de la viande et des légumes rapidement.



1. Allumez le charbon et mettez-le dans la boîte à feu.
2. Installez la grille de cuisson sur la partie supérieure.
3. Fermez le couvercle et ouvrez les évents inférieur et supérieur au complet.
4. Attendez jusqu'à ce que le Kamado atteigne la température souhaitée de 300 à 500 °F degrés. Fermez l'évent supérieur à la moitié, et réglez et maintenez la température souhaitée.
5. Lorsque le gril est suffisamment chaud, commencez à griller en plaçant l'aliment sur les grilles et tournez-le au besoin.

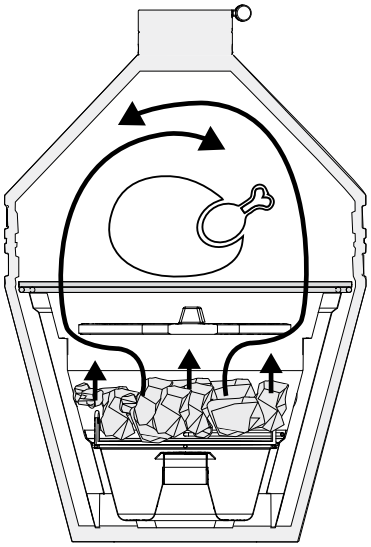
Saisir

Saisir est une forme de cuisson qui consiste à exposer la surface d'un aliment à une chaleur très élevée.
Pour des marques de saisie encore meilleure, il est recommandé d'utiliser la plancha en fonte/réversible NewAge (vendue séparément).

1. Allumez le charbon et mettez-le dans la boîte à feu.
2. Installez la plancha en fonte sur la partie supérieure.
3. Fermez le couvercle et ouvrez les évents inférieur et supérieur au complet.
4. Attendez jusqu'à ce que le Kamado atteigne la température souhaitée de 600 à 700 °F degrés. Fermez l'évent supérieur à la moitié, et réglez et maintenez la température souhaitée.
5. Lorsque le gril est suffisamment chaud, commencez à saisir en plaçant l'aliment sur la plancha et tournez-le au besoin.

Guide de cuisson

Chauffage indirect



Contrairement au chauffage direct, le chauffage indirect permet de cuire des aliments sans un contact direct avec la chaleur. Un déflecteur de chaleur situé entre le gril et la source de chaleur permet de diffuser la chaleur le long des bords du dôme. La chaleur irradie à travers le dôme fermé et cuit la nourriture de façon égale.

Idéal pour :

- Cuire (type cuisson au four)
- Rôtir
- Fumer

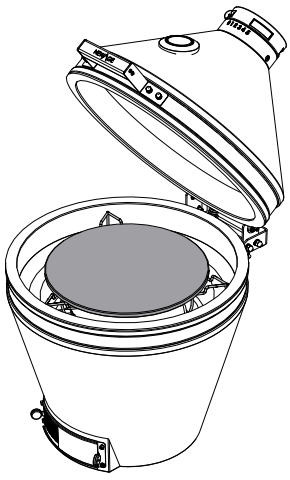
⚠ AVERTISSEMENT!

Afin d'éviter de recevoir un retour de flamme, assurez-vous de faire « respirer » le couvercle avant de l'ouvrir. Il est recommandé d'ouvrir le couvercle du Kamado d'environ un pouce et d'attendre approximativement cinq secondes avant d'ouvrir davantage.

Cuire (type cuisson au four)

« Cuire » est une méthode pour préparer les aliments qui utilise une chaleur sèche dans un espace fermé. Il est possible d'utiliser la pierre à pizza NewAge pour faciliter le processus de cuisson (vendue séparément).

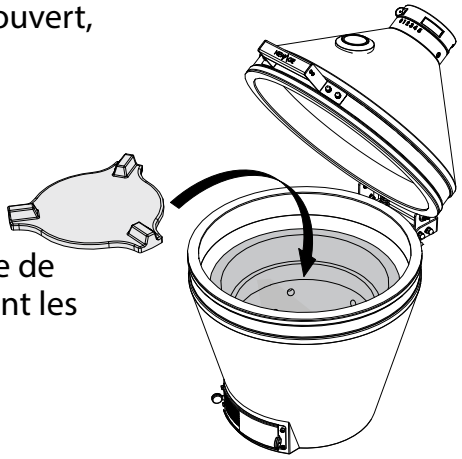
1. Allumez le charbon et mettez-le dans la boîte à feu.
2. Installez la pierre à pizza sur le dessus de la boîte à feu.
3. Fermez le couvercle et réglez les évents inférieur et supérieur à demi ouverts.
4. Attendez jusqu'à ce que le Kamado atteigne la température souhaitée de 475 à 525 °F degrés. Ajustez les évents supérieur et inférieur en fermant les ouvertures afin de stabiliser la température.
5. Placez les aliments sur la pierre à pizza pour réaliser la cuisson au four.



Guide de cuisson

Rôtir

Rôtir consiste à faire cuire lentement de la viande ou des légumes, à découvert, à l'aide d'une chaleur indirecte sèche.



1. Allumez le charbon et mettez-le dans la boîte à feu.
2. Installez le diffuseur de chaleur 18 po et la grille de cuisson.
3. Fermez le couvercle et réglez les évents inférieur et supérieur à demi ouverts.
4. Attendez jusqu'à ce que le Kamado atteigne la température souhaitée de 300 à 450 °F degrés. Ajustez les évents supérieur et inférieur en fermant les ouvertures afin de stabiliser la température.
5. Placez les aliments à l'intérieur du Kamado pour les rôtir.

Fumer

Fumer est le processus qui consiste à donner un arôme, brunir, cuire ou préserver des aliments en les exposant à de la fumée ou à un matériau qui se consume, la plupart du temps du bois.

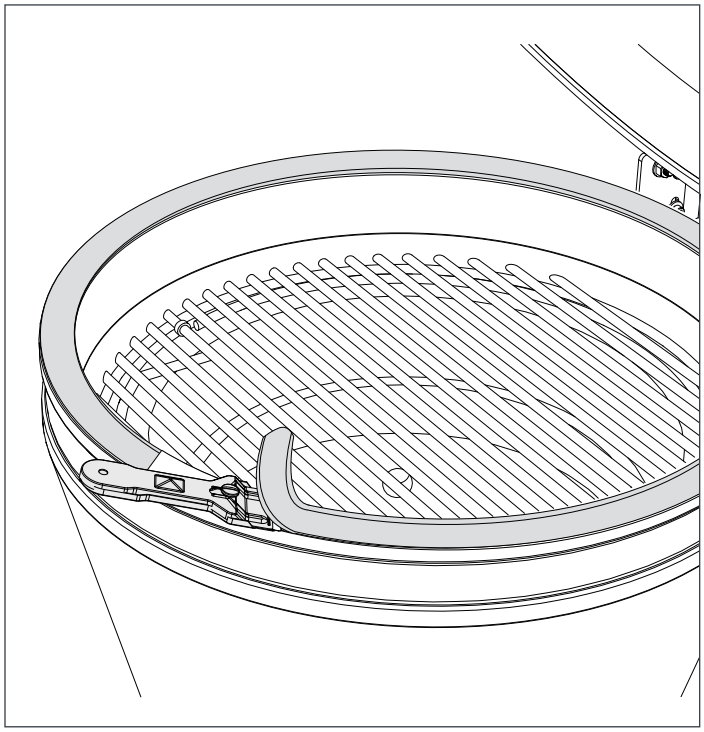
1. Allumez le charbon et mettez-le dans la boîte à feu.
2. Ajoutez quelques morceaux de bois au charbon pour créer la fumée. **CONSEIL :** Trempez vos copeaux de bois ou planches de cuisson dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.
3. Installez le diffuseur de chaleur 18 po et la grille de cuisson.
4. Fermez le couvercle et ajustez l'évent inférieur - côté gauche à la position 1 pendant la totalité du processus de cuisson.
5. Ajustez l'évent supérieur à la position 2.
6. Attendez jusqu'à ce que le Kamado atteigne la température souhaitée de 220 à 250 °F degrés. Fermez encore plus l'évent supérieur pour ralentir la circulation d'air et maintenir la température basse.
7. Attendez jusqu'à ce que l'épaisse fumée blanche se dissipe, puis placez les aliments à l'intérieur du Kamado et fermez le dôme.

TYPE DE BOIS	ARÔME	INTENSITÉ DE LA FUMÉE	EXCELLENT POUR					
			LE BŒUF	LE POULET	LE PORT	LES FRUITS DE MER	LA CUISSON AU FOUR	LES LÉGUMES
Pommier	Fumé sucré			•	•		•	•
Érable	Fumé prononcé		•		•		•	•
Aulne	Fumé aigre		•	•	•	•	•	•
Pacanier	Riche, sucré, polyvalent		•	•	•		•	•
Chêne	Fumé puissant		•			•	•	
Hickory	Fumé puissant		•	•	•			•
Prosopis	Fumé puissant		•	•		•		
Vigne	Fumé fort		•	•	•	•		

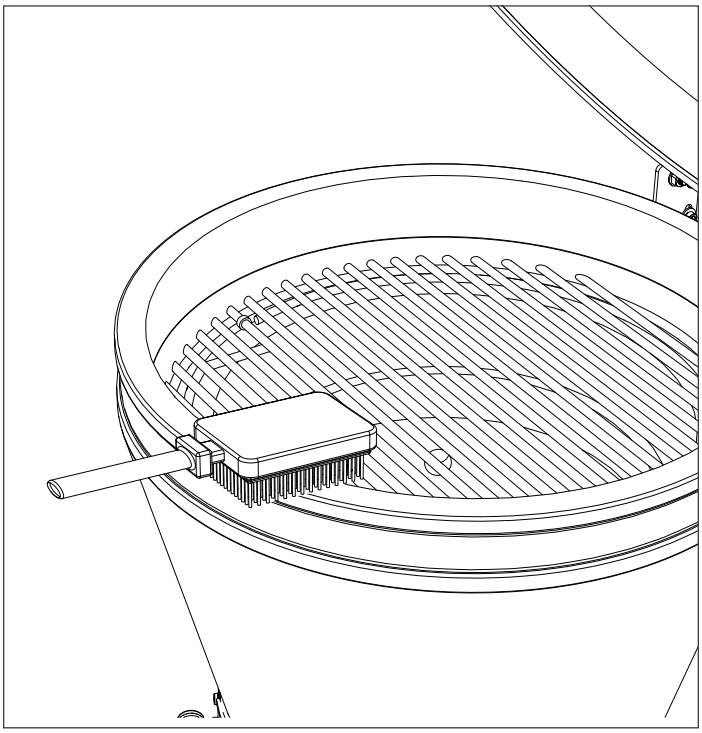
Pour d'autres manières de cuire/griller et pour obtenir des recettes, balayez ce code à barres 2D.

Remplacement du joint d'étanchéité

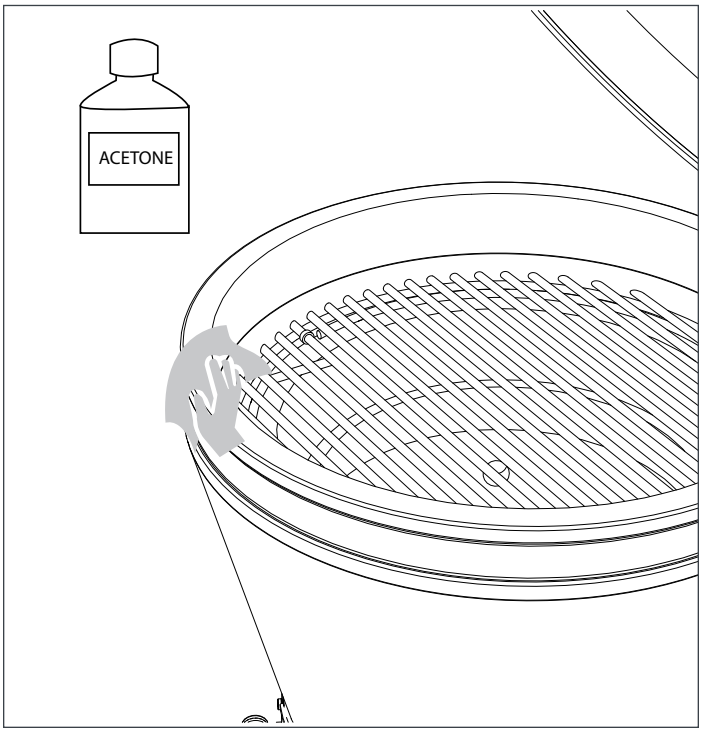
1. Retirez le joint d'étanchéité usé du Kamado en utilisant un grattoir.



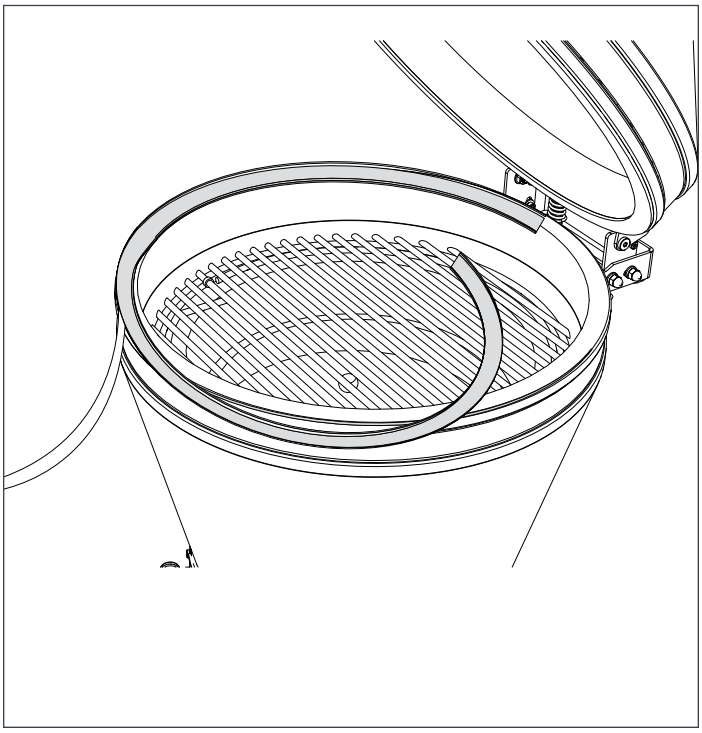
2. Utilisez une brosse en métal pour nettoyer les débris.



3. Nettoyez le bord en utilisant de l'acétone avec un chiffon.

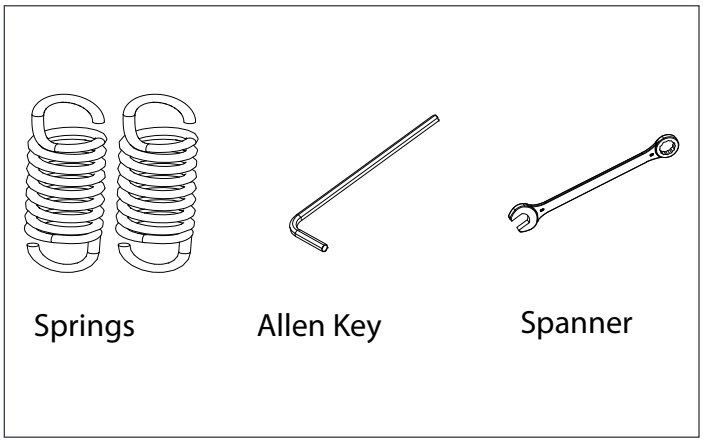


4. Pelez le nouveau joint d'étanchéité. Commencez à fixer le joint à partir de la position arrière, près de la charnière, et continuez sur la circonférence le long du bord supérieur.

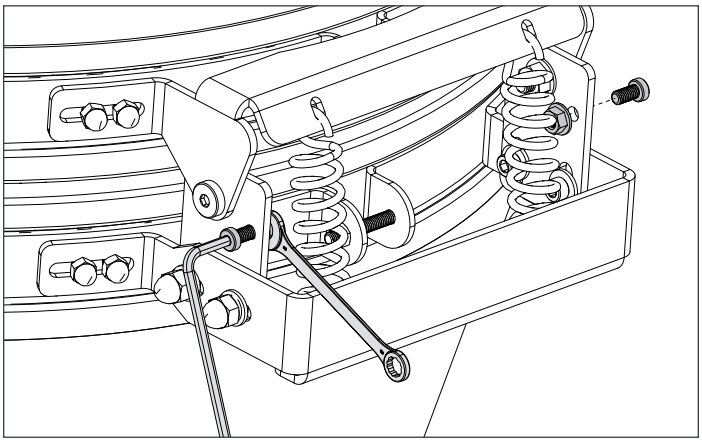


Remplacement du ressort de charnière

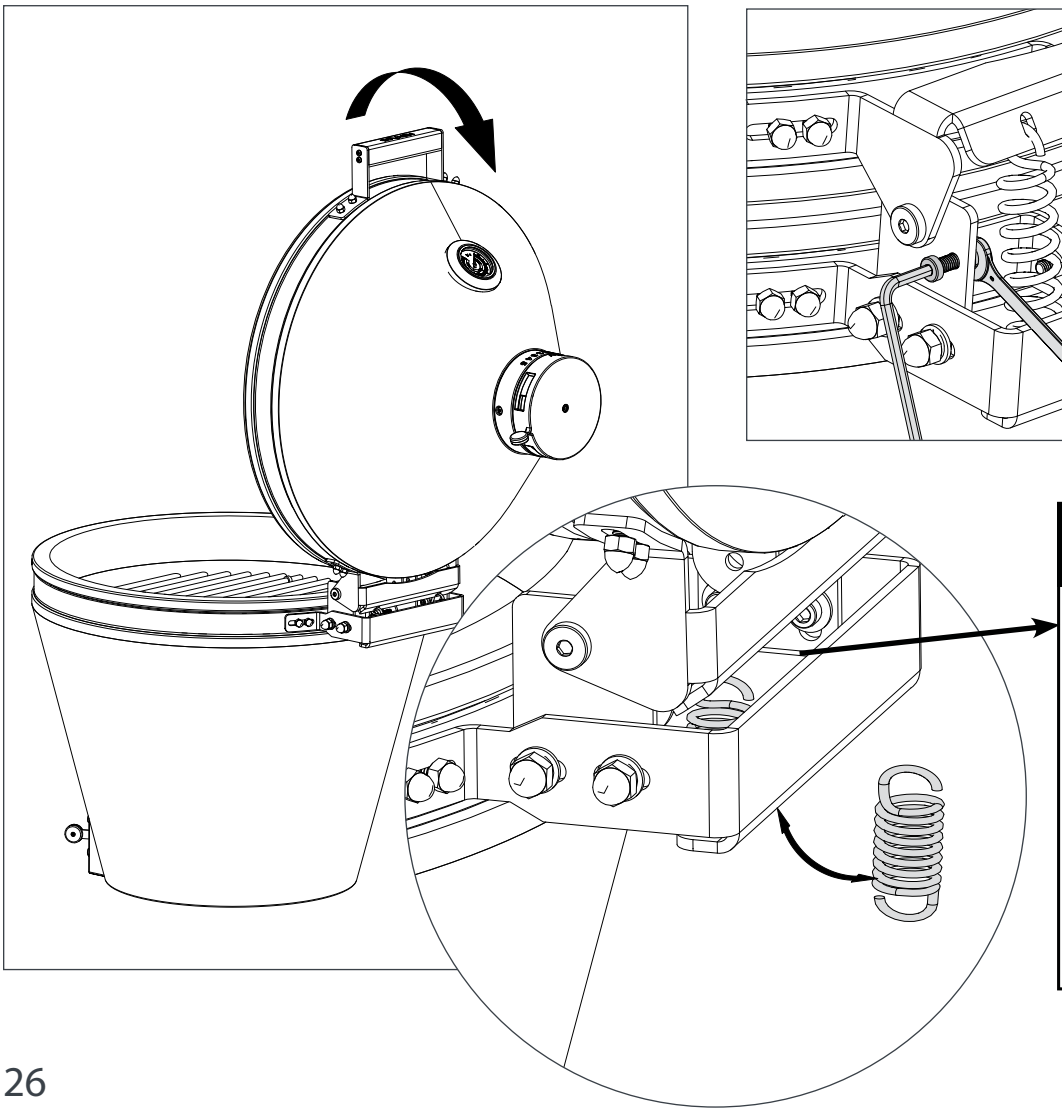
Outils et pièces nécessaires.



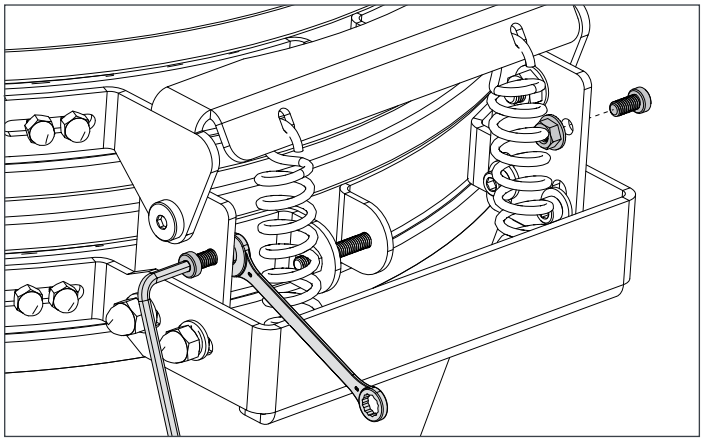
1 Fermez le couvercle et retirez la vis de blocage en utilisant une hexagonale et une tricoise.



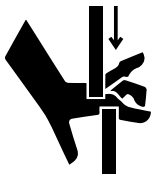
2 Ouvrez le Kamado à l'arrière jusqu'à ce que les ressorts soient libérés de l'expansion et remplacez-les.



3 Fermez le haut du Kamado et fixez les vis de blocage à l'aide d'une clé hexagonale et d'une tricoise.



⚠ AVERTISSEMENT!



DANGER DE PINCEMENT

Gardez vos doigts à l'écart de l'espace entre le couvercle et la base du Kamado.

Service à la clientèle de NewAge

Lorsque vous contactez le service à la clientèle de NewAge, veuillez rassembler les renseignements suivants et les avoir à portée de main :

• Numéro de modèle
• Date d'achat
• Preuve d'achat par le propriétaire d'origine
• Code de production
Vous pouvez trouver le code de production à l'arrière du Kamado.

Pour un service plus rapide, contactez NewAge Products au 1 877 306-8930;
ou écrivez à support@newageproducts.com.