

BARBECUE FUJI KAMADO

Mode d'emploi - User Instructions – Gebruikershandleiding

Veuillez le conserver pour référence ultérieure - Please keep for future reference - Bewaar deze voor toekomstig gebruik

IMPORTANT – Retirez soigneusement tous les emballages avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité. Veuillez prendre connaissance de tous les avertissements de sécurité contenus dans ce manuel.

IMPORTANT – Carefully remove all packaging before use, but retain the safety instructions. Please read and take note of all safety warnings contained in this manual.

BELANGRIJK – Verwijder vóór gebruik zorgvuldig al het verpakkingsmateriaal, maar bewaar de veiligheidsinstructies.

Lees aandachtig alle veiligheidswaarschuwingen die in deze handleiding zijn opgenomen.

AVERTISSEMENTS – ATTENTION !

- Ce produit est destiné UNIQUEMENT à une utilisation en extérieur. Ne l'utilisez jamais à l'intérieur. – **This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use indoors.** – Dit product is UITSLUITEND bestemd voor gebruik buitenshuis. NIET binnenshuis gebruiken.
- Gardez toujours les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité du barbecue lorsqu'il est en fonctionnement. – **ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the barbecue when in use.** – Houd kinderen en huisdieren ALTIJD op een veilige afstand van de barbecue wanneer deze in gebruik is.
- Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance. – **NEVER leave a burning fire unattended.** – Laat een brandend vuur NOOIT onbeheerd achter.
- Danger d'intoxication au monoxyde de carbone – N'allumez jamais ce produit et ne le laissez jamais se consumer ou refroidir dans un espace fermé. – **DANGER of carbon monoxide poisoning – NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.** – GEVAAR voor koolmonoxidevergiftiging – Steek dit product NOOIT aan en laat het niet smeulen of afkoelen in afgesloten ruimtes.
- N'utilisez pas ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un grenier ou un bateau. – **DO NOT use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat.** – Gebruik dit product NIET in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- Ne l'utilisez pas sous des auvents, stores, parasols ou gazebo's. – **DO NOT use under any awnings, parasols or gazebo's.** – Gebruik het NIET onder luifels, zonneschermen, parasols of prieltjes.
- Risque d'incendie – Des braises incandescentes peuvent être projetées pendant l'utilisation. – **FIRE HAZARD – Hot embers may emit while in use.** – BRANDGEVAAR – Tijdens het gebruik kunnen hete sintels vrijkomen.

Attention : N'utilisez jamais d'essence, de white-spirit, de liquide inflammable, d'alcool ou de produits similaires pour allumer ou rallumer le barbecue. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3. – CAUTION – DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying with EN1860-3. – WAARSCHUWING – Gebruik GEEN benzine, terpentine, aanmaakvloeistof, alcohol of soortgelijke chemicaliën om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik uitsluitend aanmaakproducten die voldoen aan EN1860-3.

- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre Kamado. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui évite d'obstruer la circulation de l'air. – It is highly recommended that you use lump charcoal in your Kamado. It burns longer and produces less ash which can restrict airflow. – Het wordt sterk aanbevolen om houtskool in stukken (lump charcoal) te gebruiken in uw Kamado. Deze brandt langer en produceert minder as, waardoor de luchtstroom niet wordt belemmerd.
- N'utilisez pas de charbon minéral dans ce produit. – DO NOT use coal in this product. – Gebruik GEEN steenkool in dit product.
- Respectez toujours les consignes relatives à la sécurité alimentaire indiquées dans ce manuel. – ALWAYS follow the FOOD COOKING INFORMATION stated in this instruction manual. – Volg ALTIJD de richtlijnen voor voedselbereiding in deze handleiding.
- N'utilisez pas le Kamado sur une terrasse ou toute autre surface inflammable telle que l'herbe sèche, les copeaux de bois, les feuilles ou les écorces décoratives sans support adapté.. Assurez-vous qu'il soit installé sur son support d'origine, stable et éloigné de tout matériau combustible. – • Do not use the Kamado on a patio or any other flammable surface such as dry grass, wood shavings, leaves or decorative bark without a suitable stand. Ensure it is placed on its original stand, is stable and kept away from any combustible materials.. – • Do not use the Kamado on a patio or any other flammable surface such as dry grass, wood shavings, leaves or decorative bark without a suitable stand. Ensure it is placed on its original stand, is stable and kept away from any combustible materials.
- Assurez-vous que le Kamado est placé à au moins 2 mètres de tout matériau inflammable. – Ensure that the Kamado is positioned at least 2 metres away from flammable items. – Zorg ervoor dat de Kamado zich op minimaal 2 meter afstand van brandbare materialen bevindt.
- N'utilisez pas ce Kamado comme fournaise ou incinérateur. – DO NOT use this Kamado as a furnace. – Gebruik deze Kamado NIET als verbrandingsoven of vuurkorf.
- ATTENTION : Ce produit devient très chaud. Ne le déplacez jamais pendant son utilisation. – ATTENTION: This product will become very hot, DO NOT move it during operation. – OPGELET: Dit product wordt zeer heet. Verplaats het NIET tijdens gebruik.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des surfaces de cuisson ou des éléments en céramique. – ALWAYS use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. – Gebruik ALTIJD hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramische onderdelen of kookoppervlakken.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger. – Allow the unit to cool down completely before moving or storing. – Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Inspectez toujours le produit avant utilisation afin de détecter toute usure ou détérioration et remplacez les pièces défectueuses si nécessaire. – Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary. – Controleer het toestel vóór elk gebruik op slijtage of beschadigingen en vervang onderdelen indien nodig.
- De fines microfissures superficielles de l'émail (craquelures) peuvent apparaître avec les cycles de chauffe et de refroidissement. Ce phénomène est normal pour une céramique haute température et n'affecte pas les performances du Kamado. Fine surface cracks in the glaze (crazing) may appear after heating and cooling cycles. This is normal for high-temperature ceramic products and does not affect the performance of the Kamado. Kleine oppervlakkige haarscheurtjes in het glazuur kunnen ontstaan door verwarmings- en afkoelingscycli. Dit is normaal bij keramiek voor hoge temperaturen en beïnvloedt de werking van de Kamado niet.

RISQUE DE RETOUR DE FLAMME (BACKDRAFT) - RISK OF BACKDRAFT - RISICO OP TERUGSLAGVLAMMEN (BACKDRAFT)

Lors de l'ouverture du couvercle à haute température, **ouvrez-le d'abord légèrement** afin de permettre à l'air d'entrer progressivement et en toute sécurité, **évitant ainsi tout retour de flamme** susceptible de provoquer des blessures. –

IMPORTANT – When opening the lid at high temperature, lift it only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury. –

BELANGRIJK – Open het deksel bij hoge temperaturen eerst slechts een klein stukje, zodat lucht langzaam en veilig kan binnendringen en steekvlammen of terugslag worden voorkomen.



Qu'est-ce qu'un backdraft ?

Un backdraft se produit lorsque le charbon brûle à très haute température dans un kamado fermé et manque d'oxygène. Des gaz chauds et combustibles s'accumulent alors à l'intérieur.

Si le couvercle est ouvert trop rapidement, un afflux soudain d'air frais apporte de l'oxygène au feu, ce qui peut provoquer une flambée soudaine projetée vers l'extérieur.

Cette flamme peut causer de graves brûlures. Ouvrez toujours le couvercle progressivement pour éviter ce phénomène.

Toujours suivre cette procédure :

Méthode d'ouverture sécurisée

1. Ouvrir légèrement le couvercle (environ 5 cm).
2. Attendre 3 secondes.
3. Refermer légèrement le couvercle.
4. Ouvrir complètement et délicatement le couvercle.

What is a backdraft?

A backdraft occurs when charcoal burns at a very high temperature inside a closed kamado with limited oxygen. Hot combustible gases then accumulate inside.

If the lid is opened too quickly, a sudden rush of fresh air supplies oxygen to the fire, which can cause a sudden flare-up projected outward.

This flame can cause serious burns. Always open the lid gradually to avoid this phenomenon.

Always follow this procedure:

Safe Opening Procedure

1. Open the lid slightly (approximately 2 inches / 5 cm).
2. Wait 3 seconds.
3. Close the lid slightly.
4. Open the lid fully and carefully.

Wat is een backdraft?

Een backdraft ontstaat wanneer houtskool bij een zeer hoge temperatuur brandt in een gesloten kamado met een beperkt zuurstofgehalte. Hierdoor hopen hete, brandbare gassen zich binnenin op.

Wanneer het deksel te snel wordt geopend, zorgt een plotselinge toevoer van verse lucht voor extra zuurstof, wat een plotselinge steekvlam naar buiten kan veroorzaken.

Deze vlam kan ernstige brandwonden veroorzaken. Open het deksel daarom altijd geleidelijk om dit verschijnsel te voorkomen.

Volg altijd deze procedure:

Veilige Openingsprocedure :

1. Open het deksel een klein stukje (ongeveer 5 cm).
 2. Wacht 3 seconden.
 3. Sluit het deksel weer gedeeltelijk.
 4. Open het deksel vervolgens volledig en voorzichtig.
-

1 - Un peu d'histoire...

Remontant à environ 4 000 ans, les archéologues ont découvert de grands récipients en argile considérés comme les ancêtres des barbecues Kamado en céramique. Au fil du temps, ceux-ci ont évolué de nombreuses façons : ajout d'une arrivée d'air réglable pour un meilleur contrôle de la chaleur et remplacement du bois par le charbon de bois comme principal combustible. Au Japon, le **Mushikamado** était un récipient rond en terre cuite muni d'un couvercle bombé amovible, conçu pour la cuisson du riz à la vapeur. Le mot « **Kamado** » est en réalité le terme japonais signifiant « **poêle** » ou « **cuisinière** ». Cette appellation a été adoptée par les Américains et est aujourd'hui devenue un terme générique désignant ce type de barbecue en céramique.

1 - A little history...

Dating back approximately 4,000 years, archaeologists have discovered large clay vessels considered to be the ancestors of ceramic Kamado barbecues. Over time, these evolved in many ways, including the addition of adjustable air vents for better heat control and the replacement of wood with charcoal as the primary fuel source.

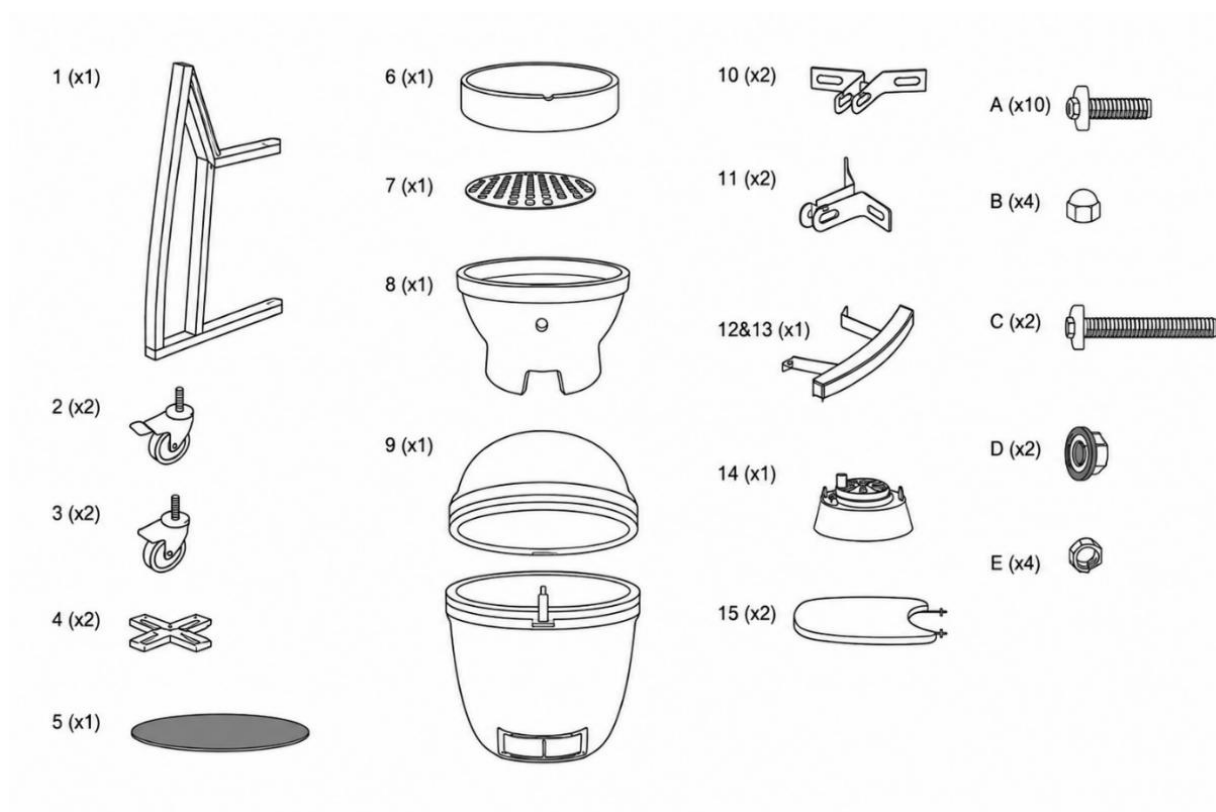
In Japan, the **Mushikamado** was a round clay pot fitted with a removable domed lid, designed for steaming rice. The word “**Kamado**” is actually the Japanese term for “**stove**” or “**cooking range.**” This name was later adopted by Americans and has since become a generic term used to describe this type of ceramic barbecue.



1 - Een stukje geschiedenis...

Ongeveer 4.000 jaar geleden ontdekten archeologen grote aardewerken vaten die worden beschouwd als de voorlopers van de keramische Kamado-barbecue. Door de eeuwen heen zijn deze op verschillende manieren geëvolueerd, onder meer door de toevoeging van regelbare luchtopeningen voor een betere temperatuurregeling en door de overstap van hout naar houtskool als belangrijkste brandstof. In Japan was de **Mushikamado** een ronde aardewerken pot met een afneembaar gewelfd deksel, ontworpen voor het stomen van rijst. Het woord “**Kamado**” is eigenlijk de Japanse benaming voor “**fornuis**” of “**kooktoestel.**” Deze benaming werd later door de Amerikanen overgenomen en is inmiddels uitgegroeid tot een algemene term voor dit type keramische barbecue.

2 – Composition de votre Fuji Kamado - *Components of Your Fuji Kamado - Onderdelen van uw Fuji Kamado*



3 - Instructions de montage de votre Fuji Kamado - *Assembly Instructions for Your Fuji Kamado - Montage-instructies voor uw Fuji Kamado*

Avant le montage, lisez attentivement les instructions. Vérifiez que toutes les pièces correspondent à la liste des composants. Effectuez l'assemblage sur une surface douce afin d'éviter de rayer la peinture. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

Pour faciliter le montage, vissez d'abord les boulons sans les serrer complètement, puis effectuez le serrage final une fois l'assemblage terminé.

ATTENTION : Ne serrez pas excessivement les boulons. Serrez-les avec une pression modérée afin d'éviter d'endommager les boulons ou les composants de votre Fuji Kamado.

Before assembly, read the instructions carefully. Check that all parts match the parts list. Assemble the product on a soft surface to avoid scratching the paint. Keep this manual for future reference.

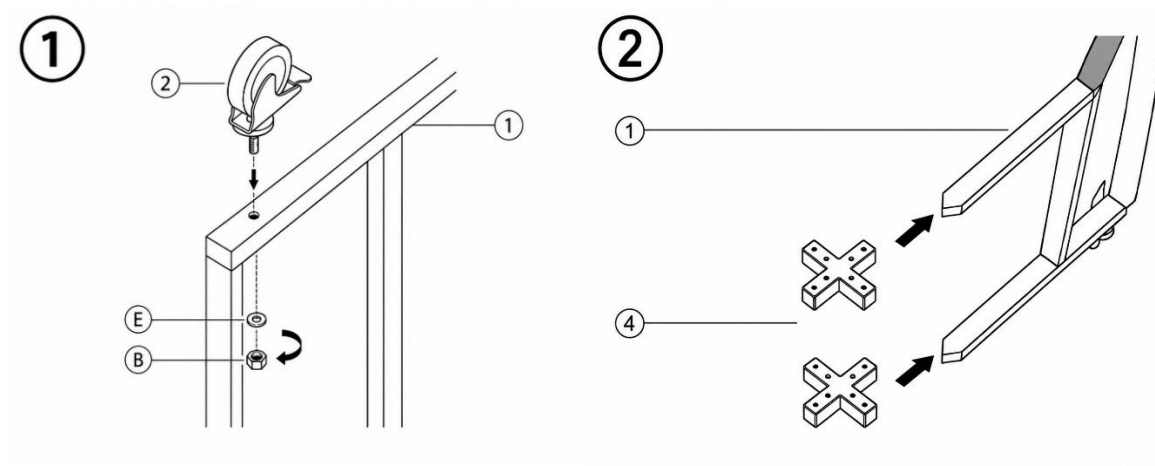
For easier assembly, loosely tighten all bolts first, then fully tighten them once assembly is complete.

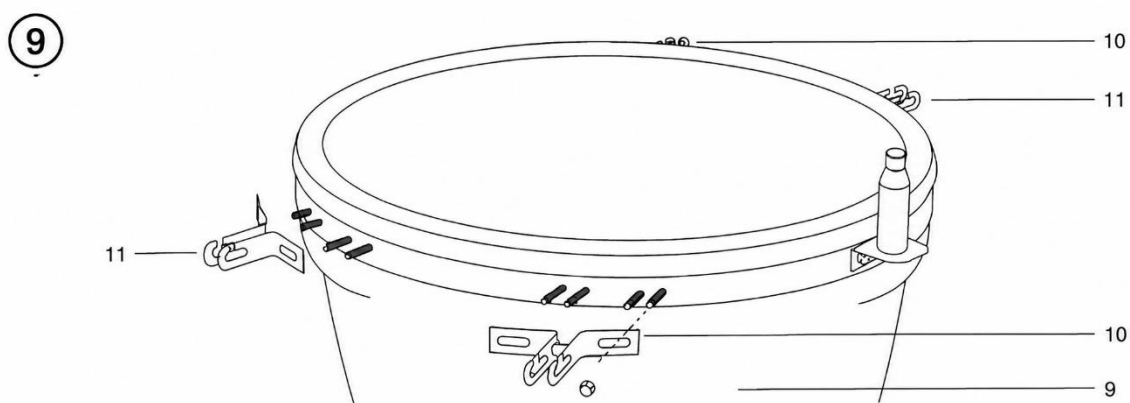
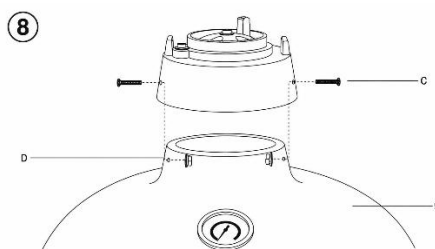
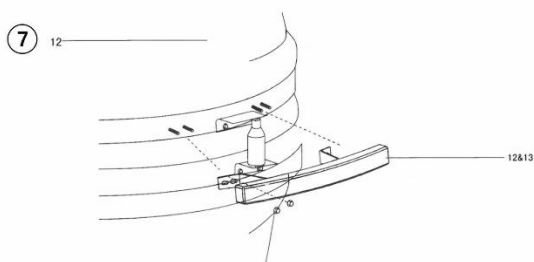
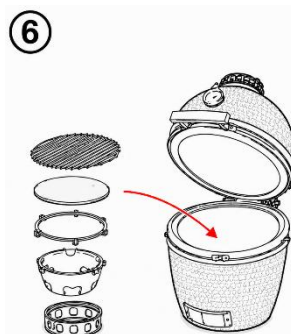
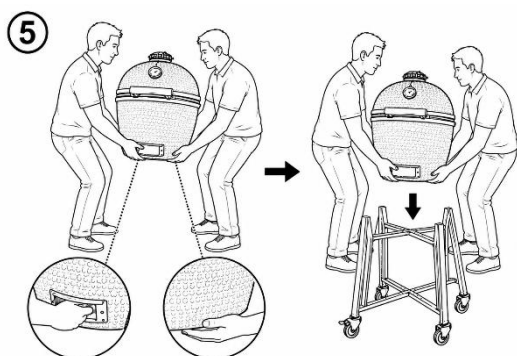
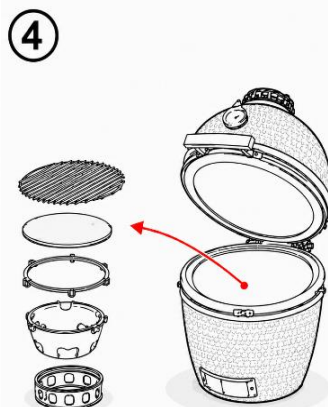
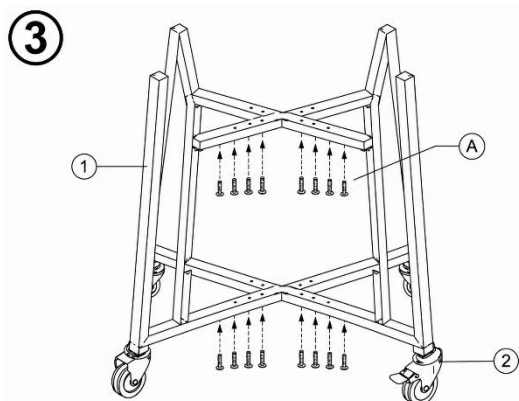
WARNING: Do not overtighten the bolts. Tighten them with moderate pressure to avoid damaging the bolts or the components of your Fuji Kamado.

Lees vóór de montage zorgvuldig de instructies. Controleer of alle onderdelen overeenkomen met de onderdelenlijst. Monteer het product op een zachte ondergrond om krassen op de lak te voorkomen. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

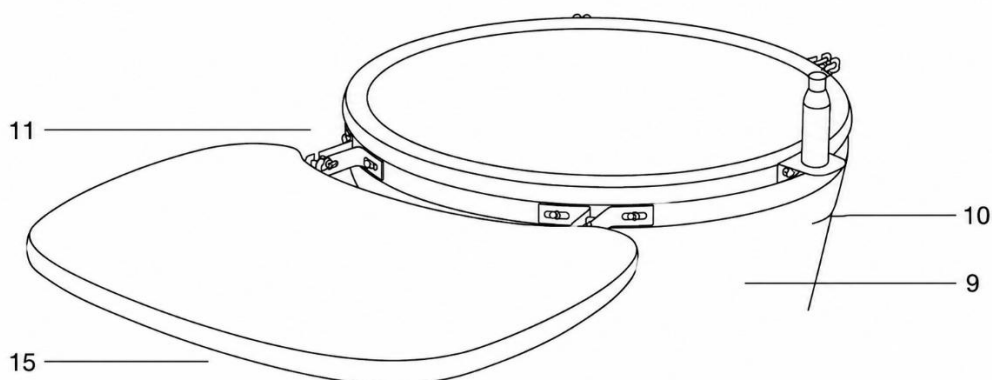
Voor een eenvoudige montage draait u eerst alle bouten losjes vast. Draai ze pas volledig vast wanneer de montage volledig is voltooid.

WAARSCHUWING: Draai de bouten niet te strak aan. Gebruik een matige kracht om beschadiging van de bouten of de onderdelen van uw Fuji Kamado te voorkomen.





10



4 - Première utilisation - First Use - Eerste gebruik

a - Avant la première cuisson :

1. Vérifier que toutes les pièces sont bien en place.
2. Ouvrir les aérations haut et bas.
3. Allumer un petit feu (température max. 180°C).
4. Laisser chauffer 30 minutes.
5. Laisser refroidir naturellement.

Cela stabilise la céramique et le joint.

Pendant les premières utilisations, évitez les montées rapides au-dessus de 300°C afin de permettre aux matériaux de se stabiliser progressivement.

a - Before the first use:

1. Check that all parts are correctly installed.
2. Open both the top and bottom vents.
3. Light a small fire (maximum temperature 180°C / 356°F).
4. Let it heat for 30 minutes.
5. Allow it to cool down naturally.

This helps stabilize the ceramic body and the gasket.

When using the device for the first few times, avoid rapid temperature rises above 300°C to allow the materials to stabilise gradually.

a - Voor het eerste gebruik:

1. Controleer of alle onderdelen correct geplaatst zijn.
2. Open de bovenste en onderste luchtregelaar.
3. Maak een klein vuur aan (maximale temperatuur 180°C).
4. Laat het toestel 30 minuten opwarmen.
5. Laat het vervolgens op natuurlijke wijze afkoelen.

Dit stabiliseert het keramiek en de afdichting.

Vermijd tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt snelle temperatuurstijgingen boven 300 °C, zodat de materialen zich geleidelijk kunnen stabiliseren.

5 - Utilisation - Use - Gebruik

a - Première cuisson :

1 : Pour allumer le kamado, utilisez des allume-feux que vous placez au cœur d'un foyer de charbon de bois (si possible d'origine naturelle pour une meilleure expérience). Ne remplissez pas excessivement le foyer. Le charbon ne doit jamais dépasser le haut du foyer en céramique afin de garantir une bonne circulation de l'air et éviter une surchauffe.

2 : Ouvrez en grand la trappe inférieure du kamado pour créer un appel d'air et réaliser le tirage dans le foyer. Puis embrasez les allume-feux pour que le charbon soit incandescent.

3 : Laissez le couvercle ouvert le temps que les braises rougeoient. Il faut compter environ 10 minutes pour atteindre 150°C, 15 minutes pour 200°C et 20 minutes pour 250°C. À partir de ce moment-là, vous pouvez fermer le couvercle du kamado et commencer à l'utiliser.

a - First cooking session:

1 : To light the kamado, use fire starters placed in the center of a charcoal bed (preferably natural fire starters for a better cooking experience). Do not overfill the firebox. The charcoal must never rise above the top of the ceramic firebox to ensure good air circulation and prevent overheating.

2 : Fully open the lower vent of the kamado to create airflow and establish proper draft through the firebox. Then light the fire starters until the charcoal becomes glowing hot.

3 : Leave the lid open while the charcoal embers are turning red. It generally takes about 10 minutes to reach 150°C (302°F), 15 minutes to reach 200°C (392°F), and 20 minutes to reach 250°C (482°F). At that point, you can close the kamado lid and begin cooking.

a - Eerste bereiding:

1 : Gebruik aanmaakblokjes om de kamado aan te steken. Plaats deze in het midden van een houtskoolbed (bij voorkeur natuurlijke aanmaakblokjes voor een betere kookervaring). Vul de haard niet te vol. De kolen mogen nooit boven de rand van de keramische haard uitsteken, om een goede luchtcirculatie te garanderen en oververhitting te voorkomen.

2 : Open de onderste luchtinlaat volledig om voldoende luchttoevoer en trek in de vuurkorf te creëren. Steek vervolgens de aanmaakblokjes aan totdat de houtskool goed gloeit.

3 : Laat het deksel open terwijl de houtskool begint te gloeien. Reken ongeveer 10 minuten om 150°C te bereiken, 15 minuten voor 200°C en 20 minuten voor 250°C. Vanaf dat moment kunt u het deksel sluiten en beginnen met koken.



b - Réglage de la température

Le contrôle de la température d'un Kamado s'effectue en réglant l'ouverture des aérations inférieure et supérieure. L'aération inférieure fournit l'oxygène nécessaire à la combustion, tandis que l'aération supérieure permet de contrôler le flux d'air et la vitesse d'évacuation de la chaleur.

Les réglages indiqués dans le tableau ci-dessous sont fournis à titre indicatif. Ils peuvent varier légèrement selon la qualité et la quantité de charbon utilisé, la température extérieure, le vent, le taux d'humidité ainsi que la quantité d'aliments présents dans le barbecue. Après chaque réglage des aérations, attendez quelques minutes afin que la température se stabilise avant d'effectuer un nouvel ajustement.

Température	Aération inférieure	Aération supérieure	Utilisation recommandée
90–120°C	Ouverte d'environ 5 mm	Très légèrement ouverte	Fumage, cuisson basse température
150°C	Ouverte d'environ 10 mm	Légèrement ouverte	Cuisson lente
180°C	Ouverte d'environ 20 mm	Ouverte d'environ 1/4	Poulet, rôtis
200–230°C	Ouverte d'environ 30 mm	Ouverte d'environ 1/3	Cuisson quotidienne
250–300°C	Ouverte d'environ 50 mm	Ouverte d'environ 1/2	Grillades, pizzas
Plus de 300°C	Entièrement ouverte	Entièrement ouverte	Saisie à haute température

b - Temperature Control

The temperature of your Kamado is controlled by adjusting both the lower and upper air vents. The lower vent supplies oxygen to the fire, while the upper vent regulates the airflow and controls how quickly heat escapes.

The settings shown in the table below are provided as a general guide. They may vary depending on the type and quantity of charcoal used, outdoor temperature, wind conditions, humidity, and the amount of food being cooked. After each adjustment, allow several minutes for the temperature to stabilize before making further changes.

Temperature	Lower Vent	Upper Vent	Recommended Use
90–120°C	Open approximately 5 mm	Slightly open	Smoking, low & slow cooking
150°C	Open approximately 10 mm	Slightly open	Slow cooking
180°C	Open approximately 20 mm	About 1/4 open	Chicken, roasting
200–230°C	Open approximately 30 mm	About 1/3 open	Everyday cooking
250–300°C	Open approximately 50 mm	About 1/2 open	Grilling, pizza
Above 300°C	Fully open	Fully open	High-temperature searing

b – Temperatuurregeling

De temperatuur van uw Kamado wordt geregeld door de onderste en bovenste luchtregelaar af te stellen. De onderste luchtregelaar zorgt voor de toevoer van zuurstof naar het vuur, terwijl de bovenste luchtregelaar de luchtstroom en de afvoer van warmte regelt.

De instellingen in onderstaande tabel zijn uitsluitend indicatief. Ze kunnen licht variëren afhankelijk van de kwaliteit en hoeveelheid houtskool, de buitentemperatuur, de wind, de luchtvochtigheid en de hoeveelheid voedsel in de Kamado. Wacht na iedere aanpassing enkele minuten totdat de temperatuur zich heeft gestabiliseerd voordat u opnieuw bijstelt.

Temperatuur	Onderste luchtregelaar	Bovenste luchtregelaar	Aanbevolen gebruik
90–120°C	Ongeveer 5 mm open	Nauwelijks open	Roken, low & slow
150°C	Ongeveer 10 mm open	Licht geopend	Langzaam garen
180°C	Ongeveer 20 mm open	Ongeveer 1/4 open	Kip, braadgerechten
200–230°C	Ongeveer 30 mm open	Ongeveer 1/3 open	Dagelijks barbecueën
250–300°C	Ongeveer 50 mm open	Ongeveer 1/2 open	Grillen, pizza
Boven 300°C	Volledig open	Volledig open	Grillen op zeer hoge temperatuur

c – Les différents modes de cuisson

Cuisson directe

Les aliments cuisent directement au-dessus des braises à température moyenne ou élevée, idéale pour les grillades du quotidien.

Cuisson indirecte

Le déflecteur, placé entre les braises et la grille, diffuse la chaleur uniformément, transformant le Kamado en véritable four.

Cuisson basse température (Low & Slow)

Une cuisson lente à basse température pour obtenir des viandes tendres et juteuses.

Fumage

L'ajout de bois de fumage permet d'apporter un arôme fumé naturel aux aliments.

Cuisson au four

Grâce à sa céramique, le Kamado est idéal pour cuire pizzas, pains, pâtisseries et gratins.

Saisie à haute température

Le Kamado est porté à très haute température afin de former rapidement une croûte croustillante tout en conservant l'intérieur tendre et juteux.

c – Different Cooking Methods

Direct Cooking

Food is cooked directly above the charcoal at medium to high temperatures, making it ideal for everyday grilling.

Indirect Cooking : The heat deflector distributes heat evenly, turning the Kamado into a true convection oven.

Low & Slow Cooking : Slow cooking at low temperatures produces tender and juicy meat.

Smoking : Adding smoking wood gives food a natural smoky flavour.

Baking : The ceramic body makes the Kamado perfect for baking pizzas, bread, pastries and gratins.

High-Temperature Searing : The Kamado is heated to very high temperatures to quickly create a crispy crust while keeping the inside tender and juicy.

c – Verschillende kookmethoden

Direct grillen : Het voedsel wordt rechtstreeks boven de houtskool bereid bij een middelhoge tot hoge temperatuur, ideaal voor dagelijks grillen.

Indirect garen : De hitteschild verdeelt de warmte gelijkmatig en verandert de Kamado in een echte oven.

Low & Slow : Langzaam garen op lage temperatuur zorgt voor mals en sappig vlees.

Roken : Door rookhout toe te voegen krijgen gerechten een natuurlijke rooksmaak.

Bakken : Dankzij het keramiek is de Kamado ideaal voor pizza's, brood, gebak en ovenschotels.

Grillen op hoge temperatuur : De Kamado wordt tot een zeer hoge temperatuur verhit om snel een krokante korst te vormen terwijl het vlees vanbinnen mals en sappig blijft.

d – Tableau des températures - [Cooking Temperature Guide](#)- [Tabel met bereidingstemperaturen](#)

Aliment / Food / Gerecht	Température	Temps
Steak / Steak / Steak	250-300°C	2-4 min
Poulet / Chicken / Kip	180°C	1 h 15
Ribs / Ribs / Spareribs	120-140°C	4-6 h
Pizza / Pizza / Pizza	300°C	4-6 min
Pain / Bread / Brood	220°C	30-40 min

e- Utilisation du déflecteur

Le déflecteur en céramique se place **sur l'anneau en céramique, sous la grille de cuisson**. Il transforme votre Fuji Kamado en véritable four à chaleur tournante, protège les aliments de la chaleur directe et assure une cuisson homogène, idéale pour les rôtis, volailles, pains, pizzas et cuissons lentes.

e- Using the Heat Deflector

The ceramic heat deflector is installed **on the ceramic fire ring, beneath the cooking grate**. It turns your Fuji Kamado into a true convection oven, shields food from direct heat and ensures even cooking, making it ideal for roasts, poultry, bread, pizza and low & slow cooking.

e- Gebruik van de hittedschild

De keramische hittedschild wordt **op de keramische ring, onder het grillrooster** geplaatst. Hij verandert uw Fuji Kamado in een echte heteluchtoven, beschermt gerechten tegen directe hitte en zorgt voor een gelijkmatige bereiding, ideaal voor braadstukken, gevogelte, brood, pizza en low & slow bereidingen.

POSITION DU DÉFLECTEUR

HEAT DEFLECTOR POSITION

PLAATSING VAN DE HITTESCHILD



f - Arrêter le barbecue

⚠ NE JAMAIS VERSER D'EAU DANS LE KAMADO.



Pour éteindre le barbecue :

1. Fermer complètement l'aération inférieure.
2. Fermer complètement l'aération supérieure.
3. Laisser le feu s'éteindre naturellement.

Vous conserverez ainsi le charbon restant pour une utilisation ultérieure.

f - Shutting Down the Barbecue

⚠ NEVER POUR WATER INTO THE KAMADO.

To extinguish the barbecue:

1. Fully close the bottom vent.
2. Fully close the top vent.
3. Allow the fire to go out naturally.

This will preserve the remaining charcoal for future use.

f - De barbecue uitschakelen

⚠ GIET NOOIT WATER IN DE KAMADO.

Om de barbecue te doven:

1. Sluit de onderste luchtregelaar volledig.
2. Sluit de bovenste luchtregelaar volledig.
3. Laat het vuur op natuurlijke wijze uitdoven.

Zo kunt u de resterende houtskool bewaren voor een volgend gebruik.

6 - Combustibles

⚠ Utilisez uniquement des combustibles adaptés au kamado.

À utiliser :

- Charbon de bois naturel.
- Charbon de bois en gros morceaux (recommandé).
- Allume-feux naturels.

Ne pas utiliser :

- Briquettes contenant des additifs chimiques.
- Bois traité.

- Charbon auto-allumant.
- Liquide allume-feu.
- Essence ou tout autre combustible liquide inflammable.



6 - Fuels

⚠ Only use fuels suitable for kamado cooking.

Recommended:

- Natural lump charcoal.
- Large charcoal pieces (recommended).
- Natural fire starters.

Do not use:

- Briquettes containing chemical additives.
- Treated wood.
- Self-lighting charcoal.
- Lighter fluid.
- Gasoline or any other flammable liquid fuel.

6 - Brandstoffen

⚠ Gebruik uitsluitend brandstoffen die geschikt zijn voor een kamado.

Te gebruiken:

- Natuurlijke houtskool.
- Houtskool in grote stukken (aanbevolen).
- Natuurlijke aanmaakblokjes.

Niet gebruiken:

- Briketten met chemische toevoegingen.
- Behandeld hout.
- Zelfontbrandende houtskool.
- Aanstekervloeistof.
- Benzine of andere ontvlambare vloeibare brandstoffen.

7 - NETTOYAGE

- **Retirez régulièrement les cendres** afin d'éviter qu'elles n'obstruent les aérations inférieures et ne réduisent la circulation de l'air. Les gros morceaux de charbon non consommés peuvent être conservés et réutilisés lors de la prochaine cuisson.
- **Nettoyez la grille de cuisson** après chaque utilisation à l'aide d'une brosse adaptée lorsque celle-ci est encore légèrement chaude.
- **Nettoyez l'intérieur du Kamado** en brûlant les résidus alimentaires à haute température. N'utilisez pas d'eau ni de produits chimiques à l'intérieur de la céramique.
- **Nettoyez les surfaces extérieures** avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs.

7 – CLEANING

- **Remove ash regularly** to prevent it from blocking the lower air vents and restricting airflow. Large pieces of unburned charcoal can be left in the firebox and reused during your next cooking session.
- **Clean the cooking grate** after each use with a suitable grill brush while it is still slightly warm.
- **Clean the inside of the Kamado** by burning off food residues at high temperature. Never use water or chemical cleaners inside the ceramic body.
- **Clean the exterior surfaces** with a soft cloth and mild soapy water. -Do not use abrasive cleaning product

7 – REINIGING

- **Verwijder regelmatig de as** om te voorkomen dat de onderste luchtopeningen verstopt raken en de luchtstroom wordt belemmerd. Grote, niet volledig verbrande stukken houtskool kunnen in de vuurhaard blijven en opnieuw worden gebruikt.
- **Reinig het grillrooster** na elk gebruik met een geschikte barbecueborstel terwijl het nog licht warm is.
- **Reinig de binnenzijde van de Kamado** door voedselresten op hoge temperatuur weg te branden. Gebruik nooit water of chemische reinigingsmiddelen aan de binnenkant van het keramiek.
- **Reinig de buitenzijde** met een zachte doek en een mild sopje. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

8 – ENTRETIEN ANNUEL

- Vérifiez le serrage des vis, écrous et charnières.
- Contrôlez l'état du joint en feutre et remplacez-le s'il est usé.
- Vérifiez que les aérations supérieure et inférieure fonctionnent librement.
- Inspectez les éléments en céramique et remplacez toute pièce fissurée avant utilisation.

8 – ANNUAL MAINTENANCE

- Check that all bolts, nuts and hinges are securely tightened.
- Inspect the felt gasket and replace it if worn.
- Ensure the top and bottom air vents operate freely.
- Inspect all ceramic components and replace any cracked parts before use.

8 – JAARLIJKS ONDERHOUD

- Controleer of alle bouten, moeren en scharnieren goed vastzitten.
- Controleer de vilten afdichting en vervang deze indien nodig.
- Controleer of de bovenste en onderste luchtregelaar vrij kunnen bewegen.
- Inspecteer alle keramische onderdelen en vervang gebarsten onderdelen vóór gebruik.

9 – STORAGE

Avant de ranger votre Fuji Kamado, assurez-vous qu'il est complètement refroidi. Il est recommandé d'utiliser une housse de protection pour le protéger des intempéries. Si le barbecue est stocké dans un endroit humide ou exposé aux intempéries pendant une longue période, il est conseillé de retirer les tablettes en bambou et de les conserver dans un endroit sec afin de préserver leur aspect et leur longévité. Ne laissez pas l'eau ou l'humidité s'accumuler à l'intérieur du Kamado.

9 – STORAGE

Before storing your Fuji Kamado, ensure it has cooled down completely. We recommend using a protective cover to protect it from the weather. If the barbecue is stored in a damp location or exposed to the elements for an extended period, it is advisable to remove the bamboo side shelves and store them in a dry place to preserve their appearance and durability. Do not allow water or moisture to build up inside the Kamado.

9 – OPSLAG

Zorg ervoor dat uw Fuji Kamado volledig is afgekoeld voordat u hem opbergt. Wij raden aan een beschermhoes te gebruiken om de barbecue tegen weersinvloeden te beschermen. Als de barbecue langdurig op een vochtige plaats of buiten wordt opgeslagen, is het aan te raden de bamboe zijtafels te verwijderen en op een droge plaats te bewaren om hun uitstraling en levensduur te behouden. Zorg ervoor dat er zich geen water of vocht ophoopt in de Kamado.



10— Guide de dépannage – Troubleshooting – Probleemoplossing

Guide de dépannage / Troubleshooting / Probleemoplossing

Problème / Problem / Probleem	Cause / Cause / Oorzaak	Solution / Solution / Oplossing
Le Kamado ne monte pas en température Kamado does not reach temperature Kamado bereikt de gewenste temperatuur niet	Pas assez d'air ou trop de cendres. Insufficient airflow or too much ash. Te weinig lucht of te veel as.	Nettoyez les cendres et ouvrez davantage les aérations. Remove ash and open the air vents further. Verwijder de as en open de luchtregelaars verder.
La température est trop élevée Temperature is too high Temperatuur is te hoog	Trop d'air entre dans le Kamado. Too much airflow. Te veel luchttoevoer.	Refermez progressivement les aérations et attendez quelques minutes. Gradually close the air vents and wait. Sluit de luchtregelaars geleidelijk en wacht enkele minuten.
Le feu s'éteint Fire goes out Het vuur dooft	Manque de charbon ou circulation d'air insuffisante. Not enough charcoal or insufficient airflow. Te weinig houtskool of onvoldoende luchtcirculatie.	Ajoutez du charbon et vérifiez les aérations. Add charcoal and check the air vents. Voeg houtskool toe en controleer de luchtopeningen.
Beaucoup de fumée blanche Excessive white smoke Veel witte rook	Le charbon n'est pas encore complètement allumé. The charcoal is not fully lit. De houtskool is nog niet volledig ontstoken.	Attendez que la fumée devienne fine avant de cuire. Wait until the smoke becomes thin before cooking. Wacht tot de rook dun wordt voordat u begint met koken.
La cuisson est irrégulière Uneven cooking Ongelijkmatige bereiding	Température instable. Unstable temperature. Onstabiele temperatuur.	Stabilisez la température avant de cuire. Stabilize the temperature before cooking. Laat de temperatuur eerst stabiliseren.
Le couvercle est difficile à ouvrir Lid is difficult to open Deksel is moeilijk te openen	Dépression à l'intérieur du Kamado. Vacuum inside the Kamado. Onderdruk in de Kamado.	Ouvrez d'abord légèrement le couvercle. Open the lid slightly first. Open het deksel eerst een klein stukje.



41, Avenue de l'Espérance B-6220 FLEURUS

www.belix.be

info@belix.be