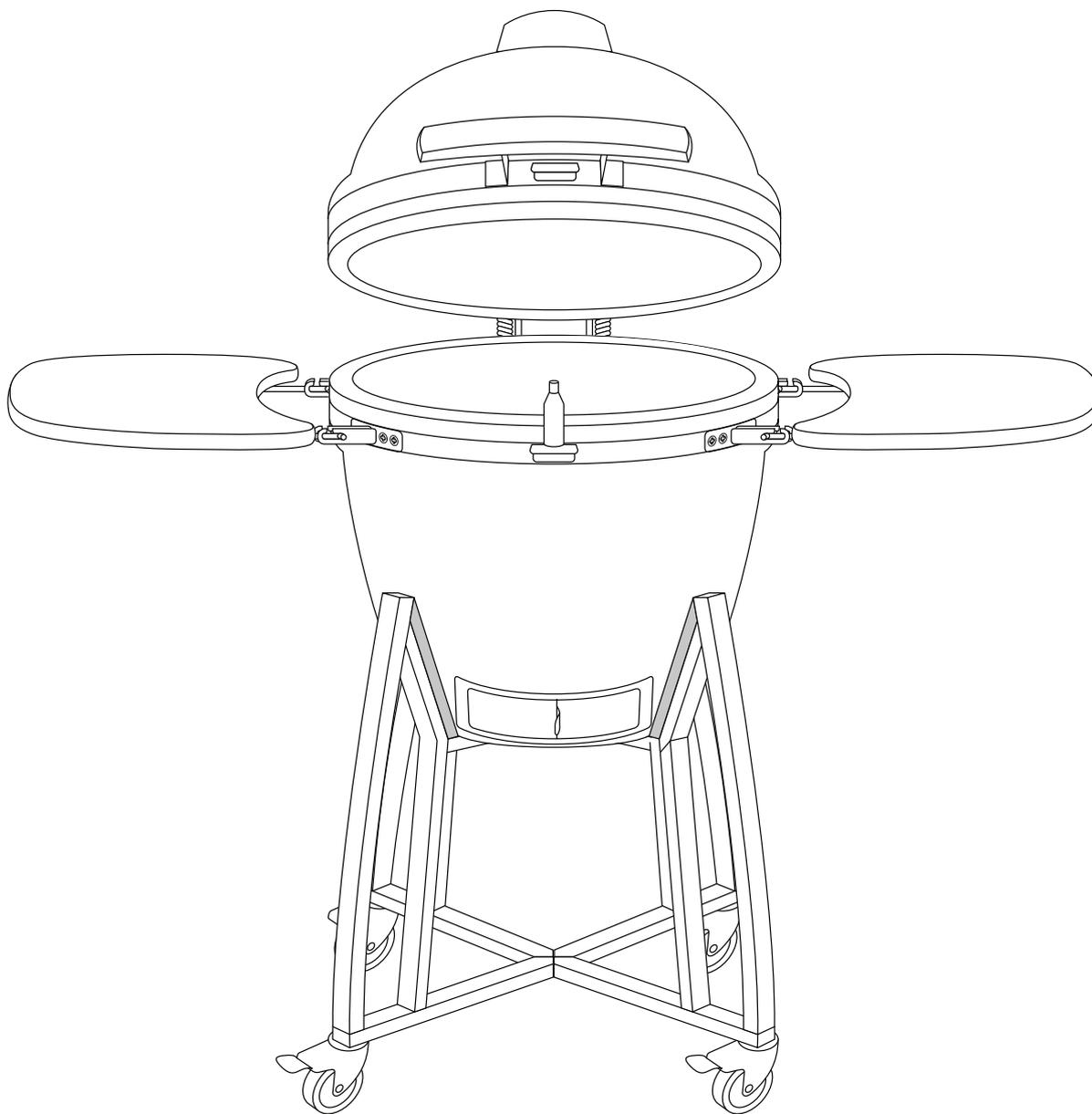


# Forno esterno Kamado e barbecue

Istruzioni per l'utente: conservare per riferimento futuro



Istruzioni per l'utente: conservare per riferimento futuro

**IMPORTANTE**–Rimuovere con attenzione l'eventuale imballaggio prima dell'uso, conservando però le istruzioni di sicurezza. Queste istruzioni fanno parte del prodotto.

Si prega di prendere nota di tutte le avvertenze di sicurezza elencate in queste istruzioni. Si prega di leggere queste istruzioni nella loro interezza e di conservarle per riferimento futuro. Queste istruzioni devono essere conservate insieme al prodotto.

Questo prodotto è per uso domestico**SOLTANTO**e non devono essere utilizzati a fini commerciali o contrattuali.

## SUL TUO KAMADO

Risalenti a 4000 anni fa, gli archeologi hanno scoperto grandi vasi di argilla che si ritiene siano le prime incarnazioni del fornello in ceramica Kamado. Da allora si è evoluto in molti modi; coperchio rimovibile, sportello di ventilazione aggiunto per un migliore controllo del calore e passaggio dalla legna al carbone come combustibile principale. In Giappone il Mushikamado era una pentola rotonda di terracotta con coperchio a cupola rimovibile progettata per cuocere il riso al vapore. Il nome "Kamado" è, infatti, la parola giapponese per "stufa" o "piano cottura". Questo nome è stato adottato dagli americani ed è ormai diventato un termine generico per questo stile di cucina in ceramica.

Le cucine Kamado sono estremamente versatili. Non solo possono essere utilizzati per grigliare o affumicare, ma al loro interno è anche possibile cuocere senza fatica pizze, pane, torte e biscotti. Grazie alle loro eccellenti proprietà di ritenzione del calore, elevate

T

ro l o F U N i o R F e c c o w v e . t h e A P U N N D B o A M v e N t s . H e g H

Le temperature sono ideali per cuocere velocemente hamburger e salsicce, mentre le temperature basse cuoceranno pezzi più grandi per un periodo di tempo più lungo. Perché non provare ad aggiungere dei trucioli di legno al carbone o provare a combinare trucioli di legno con gusti diversi per rendere le vostre carni ancora più saporite.

## AVVERTENZE – ATTENZIONE!

- **Questo prodotto è destinato SOLO PER USO ESTERNO. NON utilizzare in ambienti chiusi.**
- **Tenere SEMPRE i bambini e gli animali domestici a distanza di sicurezza dal forno durante l'uso.**
- **Non lasciare MAI incustodito il fuoco acceso.**
- **PERICOLO di avvelenamento da monossido di carbonio – NON accendere MAI questo prodotto né lasciarlo bruciare o raffreddarsi in spazi ristretti.**
- **NON utilizzare questo prodotto in tenda, roulotte, automobile, cantina, soffitta o barca.**
- **NON utilizzare sotto tende, ombrelloni o gazebo.**
- **PERICOLO DI INCENDIO** - Potrebbero fuoriuscire braci ardenti durante l'uso.
- **ATTENZIONE** - NON utilizzare benzina, acqua ragia minerale, liquidi per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per l'illuminazione o la riaccensione. Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN1860-3.
- **Si consiglia vivamente di utilizzare carbone in pezzi nel Kamado. Brucia più a lungo e produce meno cenere che può limitare il flusso d'aria.**
- **NON utilizzare carbone in questo prodotto.**
- **IMPORTANTE:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature è essenziale sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- Seguire SEMPRE le INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI riportate a pagina 4 del presente manuale di istruzioni.
- **NON utilizzare Kamado su terrazze o altre superfici infiammabili come erba secca, trucioli di legno, foglie o cortecce decorative.**
- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- **NON utilizzare questo Kamado come forno.**
- **ATTENZIONE:** questo prodotto diventerà molto caldo, **NON spostarlo durante il funzionamento.**
- **UTILIZZARE SEMPRE guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.**
- **Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di spostarla o riporla.**
- **Ispezionare sempre l'unità prima dell'uso per verificare che non sia usurata o danneggiata e sostituirla se e quando necessario.**

## CURARE IL KAMADO

- Per accendere il fuoco, posizionare un giornale arrotolato con alcuni cubetti di accendino o accendifuoco solidi sulla piastra di carbone (7) alla base del Kamado. Quindi posizionare 2 o 3 manciate di carbone in pezzi sopra il giornale.
- **NON** utilizzare benzina, acqua ragia minerale, liquidi per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per l'illuminazione o la riaccensione.
- Apri lo sfiato inferiore e accendi la carta utilizzando un accendino a becco lungo o fiammiferi di sicurezza.
- **NON** sovraccaricare l'unità con carburante: se il fuoco è troppo intenso potrebbe danneggiare il Kamado.
- Lasciare agire finché tutto il carburante non sarà stato utilizzato e spento.
- Se le prime bruciature sono troppo elevate potrebbero danneggiare la guarnizione di tenuta in feltro prima che abbia avuto la possibilità di maturare adeguatamente.
- Dopo il primo utilizzo, ispezionare tutti gli elementi di fissaggio per verificarne la tenuta. La fascia metallica che collega il coperchio alla base si espanderà a causa del calore e potrebbe allentarsi. Si consiglia di controllare ed eventualmente serrare la fascetta con una chiave inglese.
- Ora puoi utilizzare il tuo Kamado normalmente.

## ESTINZIONE

- Per spegnere l'unità - smettere di aggiungere carburante e chiudere tutte le prese d'aria e il coperchio per consentire al fuoco di spegnersi naturalmente.
- **NON** utilizzare acqua per spegnere i carboni poiché ciò potrebbe danneggiare la ceramica Kamado.

### MAGAZZINAGGIO

- Quando non in uso, e se riposto all'aperto, coprire il Kamado una volta completamente raffreddato con una copertura antipioggia adeguata.
- La griglia di cottura è cromata **NON** lavabile in lavastoviglie; utilizzare un detersivo delicato con acqua tiepida.
- Quando si utilizza il Kamado, spingere verso il basso entrambe le ruote di bloccaggio per impedire all'unità di spostarsi durante l'uso.
- Si consiglia di riporre il Kamado al coperto in un garage o in un capannone durante l'inverno per una protezione completa.

### PULIZIA

- Il Kamado è autopulente. Riscaldalo fino a 260°C per 30 minuti e brucerà via tutto il cibo e i detriti.
- **NON** utilizzare acqua o qualsiasi altro tipo di prodotto detergente per pulire l'interno del Kamado. Le pareti sono porose e assorbiranno eventuali liquidi utilizzati, ciò potrebbe causare la rottura del Kamado. Se la fuliggine diventa eccessiva, utilizzare una spazzola metallica o uno strumento per la cenere (non in dotazione) per raschiare via i residui di carbonio prima dell'uso successivo.
- Per pulire le griglie e le griglie utilizzare un detergente non abrasivo una volta che l'unità si è completamente raffreddata.
- Per pulire la superficie esterna attendere che il Kamado si sia raffreddato e utilizzare un panno umido con un detergente delicato.

### MANUTENZIONE

- Stringere le fasce e oliare la cerniera 2 volte l'anno o più se necessario.

### INFORMAZIONI SU ILLUMINAZIONE, UTILIZZO E CURA

- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato su una superficie non infiammabile permanente, piana, livellata e resistente al calore, lontana da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che il Kamado abbia uno spazio minimo di 2 m sopra la testa e abbia uno spazio minimo di 2 m da altri oggetti circostanti.
- Per accendere un caminetto arrotolato giornaliero con alcuni cubetti di accendino o accendifuoco solidi sulla piastra del carbone (7) alla base del Kamado. Quindi posizionare 2 o 3 manciate di carbone in pezzi sopra il giornale.
- **NON** utilizzare benzina, acqua regia minerale, liquidi per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per l'illuminazione o la riaccensione.
- Aprire lo sfiato inferiore e accendere la carta utilizzando un accendino a becco lungo o fiammiferi di sicurezza. Una volta catturato, lasciare aperto lo sfiato inferiore e il coperchio per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di brace calda.
- Lasciare che il carbone si scaldi e mantenga rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul kamado.  
**NON** cuocere prima che il combustibile abbia uno strato di cenere.
- Si consiglia di non attizzare o girare i carboni una volta accesi. Ciò consente ai carboncini di bruciare in modo più uniforme ed efficiente.
- Una volta acceso **SOLTANTO** utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.
- Vedi sotto per le istruzioni di cottura in base alla temperatura e alla durata.

### GUIDA ALLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

- Accendere il carbone in pezzi seguendo le istruzioni sopra. **NON** spostare o attizzare i carboni una volta accesi.
- Aprire completamente lo sfiato inferiore e lasciare il coperchio aperto per circa 10 minuti per formare un piccolo letto di brace calda.
- Monitorare il Kamado finché non raggiunge la temperatura desiderata. Vedere pagina 4 per una guida alla cottura a temperatura.
- Chiudere completamente lo sfiato inferiore per mantenere la temperatura.
- Ora siete pronti per utilizzare il Kamado per cucinare.
- **IMPORTANTE:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature è essenziale sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- **SEMPRE** Segui il **INFORMAZIONI SULLA CUCINA DEGLI ALIMENTI** indicato a pagina 4 del presente manuale di istruzioni.
- **SEMPRE** utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.

### GUIDA AL FUMO

- Seguire le istruzioni sopra riportate come se si stesse avviando una cottura lenta.
- Monitorare il Kamado finché non raggiunge la temperatura desiderata. Vedere pagina 4 per una guida alla cottura a temperatura.
- Lasciare leggermente aperta la ventola inferiore.
- Chiudere lo sfiato superiore e continuare a controllare la temperatura ancora per qualche minuto.
- Usando guanti resistenti al calore, cospargere i trucioli di legno in cerchio sul carbone caldo.
- Ora sei pronto per utilizzare il Kamado per affumicare.
- **MANCIA:** Immergere i trucioli di legno o le assi di cottura in acqua per 15 minuti per prolungare il processo di affumicatura.
- **IMPORTANTE:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature è essenziale sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- **SEMPRE** Segui il **INFORMAZIONI SULLA CUCINA DEGLI ALIMENTI** indicato a pagina 4 del presente manuale di istruzioni.
- **SEMPRE** utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.

**GUIDA ALLA COTTURA AD ALTA TEMPERATURA**

- Accendere il carbone in pezzi seguendo le istruzioni a pagina 3.
- Chiudere il coperchio e aprire completamente le prese d'aria superiori e inferiori.
- Monitorare il Kamado finché non raggiunge la temperatura desiderata. Vedere pagina 4 per una guida alla cottura a temperatura.
- Chiudi lo sfianto superiore a metà e continua a controllare la temperatura per qualche altro minuto.
- Ora siete pronti per utilizzare il Kamado per cucinare.
- **IMPORTANTE:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature è essenziale sollevarlo solo leggermente per consentire il passaggio dell'aria entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di aria o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- **SEMPRE** Segui il **INFORMAZIONI SULLA CUCINA DEGLI ALIMENTI** indicato a pagina 4 del presente manuale di istruzioni.
- **SEMPRE** utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.

**INFORMAZIONI SULLA CUCINA DEGLI ALIMENTI**

- **NON** cuocere fino a quando il combustibile avrà uno strato di cenere.
- Leggere e seguire questi consigli durante la cottura sul Kamado.
- Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiarla.
- Tenere sempre la carne cruda lontana dalla carne cotta e da altri alimenti.
- Prima della cottura assicurarsi che le superfici e gli utensili della griglia siano puliti e privi di vecchi residui di cibo.
- **NON** utilizzare gli stessi utensili per maneggiare cibi cotti e crudi.
- Assicurarsi che tutta la carne sia ben cotta prima di mangiarla.
- **ATTENZIONE**—mangiare carne cruda o poco cotta può causare intossicazioni alimentari (ad esempio ceppi batterici come E.coli).
- Per ridurre il rischio di carne poco cotta, tagliarla per garantire che sia completamente cotta.
- **ATTENZIONE**—se la carne è stata sufficientemente cotta i succhi dovranno essere chiari e non dovranno esserci tracce di succo rosa/rosso o colore della carne.
- Si consiglia di precuocere pezzi di carne e arrosti più grandi prima di cuocerli definitivamente sulla griglia.
- Dopo aver cucinato sul vostro Kamado pulite sempre le superfici di cottura e gli utensili della griglia.

**RIFORMIMENTO**

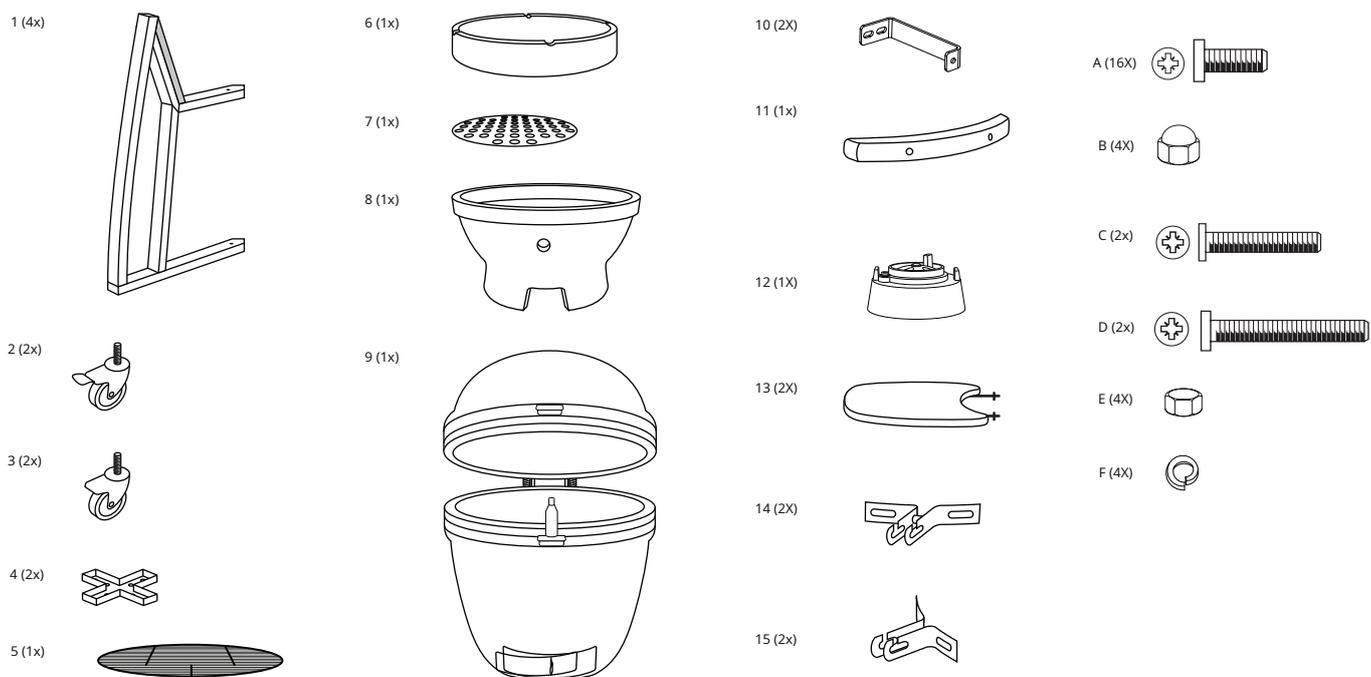
- Con le bocchette chiuse, il Kamado rimane ad alta temperatura per diverse ore. Se è necessario un tempo di cottura più lungo (ad esempio quando si arrostisce un pezzo intero o si affumica lentamente), potrebbe essere necessario aggiungere più carbone. Basta aggiungere altro carbone e continuare come sopra.

**GUIDA ALLE TEMPERATURE DI COTTURA**

Cottura lenta/affumicatura (110°C-135°C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Petto di manzo	2 ore per libbra		
Maiale tirato	2 ore per libbra		
Pollo intero	3-4 ore		
Costolette	3-5 ore.		
Arrosti	9+ ore		
Griglia/Arrosto (160°C-180°C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Pescare	15-20 minuti.		
Filetto di maiale	15-30 minuti		
Pezzi di pollo	30-45 minuti		
Pollo intero	1-1,5 ore.		
Cosciotto di agnello	3-4 ore.		
Tacchino	2-4 ore.		
prosciutto	2-5 ore.		
Rosolatura (260°C-370°C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Bistecca	5-8 minuti		
Braciole di maiale	6-10 minuti		
Hamburger	6-10 minuti		
Salsicce	6-10 minuti		

Aprire  Chiuso 

## Elenco delle parti



Prima del montaggio leggere attentamente le istruzioni. Confrontare tutte le parti con l'elenco delle parti.

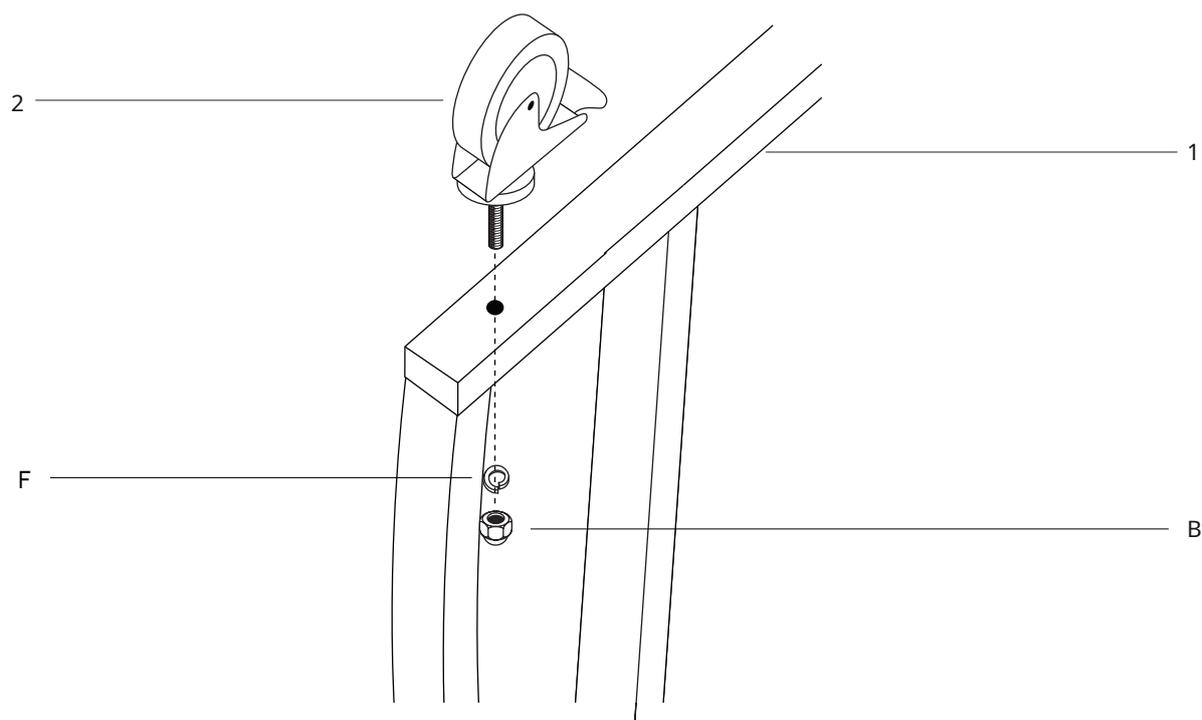
Effettuare il montaggio su una superficie morbida per evitare di graffiare la vernice. Si prega di conservare queste informazioni per riferimento futuro.

Per facilitare il montaggio, serrare i bulloni solo leggermente, quindi serrarli completamente una volta completato il montaggio.

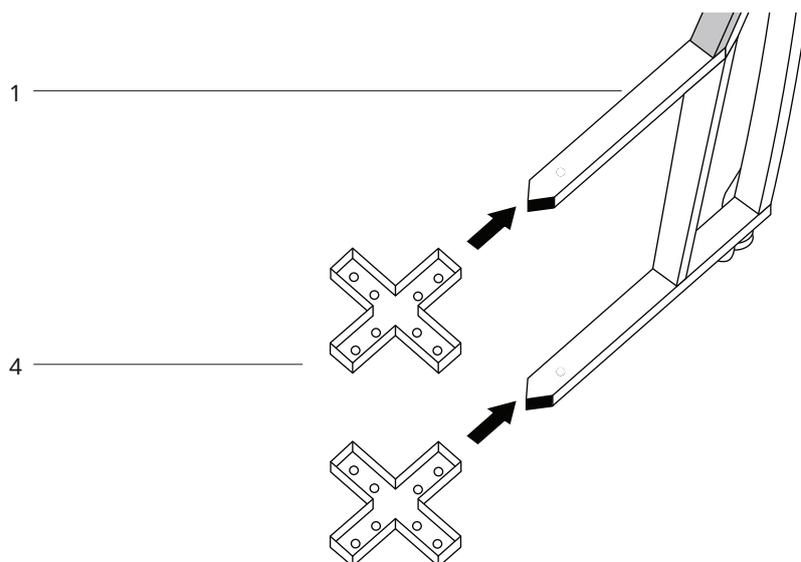
**ATTENZIONE: NON FARE** stringere eccessivamente i bulloni; serrare solo con una pressione moderata per evitare di danneggiare i bulloni o i componenti del Kamado Grill.

## Istruzioni di montaggio

**IMPORTANTE** -Rimuovere qualsiasi imballaggio prima dell'uso, ma conservare le istruzioni di sicurezza e conservarle insieme a questo prodotto. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso prima del montaggio.

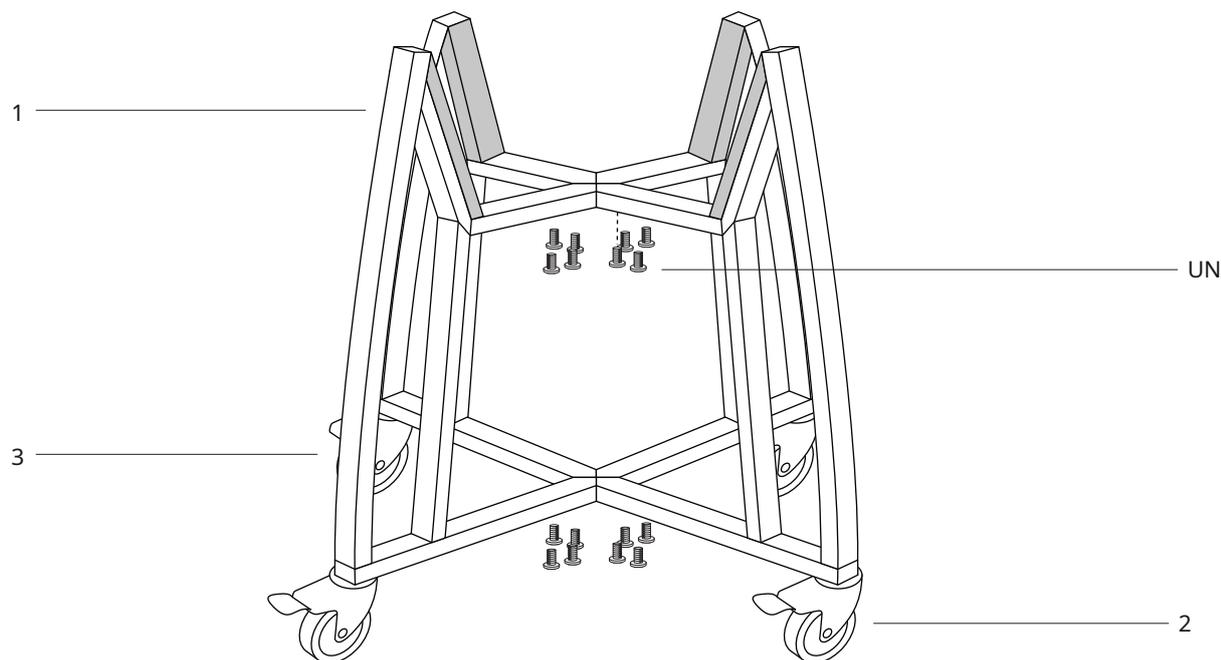


**PASSO 1** -Fissare le quattro ruote piroettanti preflettate (2 e 3) a ciascuna delle quattro staffe (1) spingendole attraverso il buco. Utilizzando una chiave regolabile, fissare ciascuna ruota orientabile con 1 dado (B).



**PASSO 2** -Per montare il carrello inserire le due traverse (4) in una delle quattro staffe (1) sia dall'alto che  
metter il fondo a.

**PASSO 3** -Continuare ad inserire le traverse (4) nelle altre tre staffe (1).

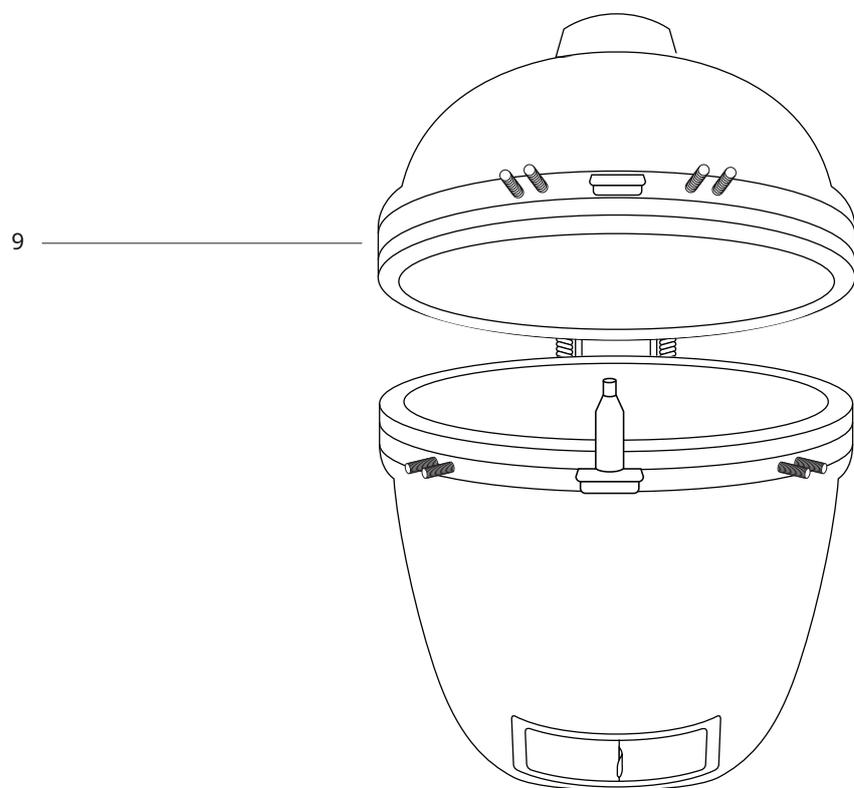
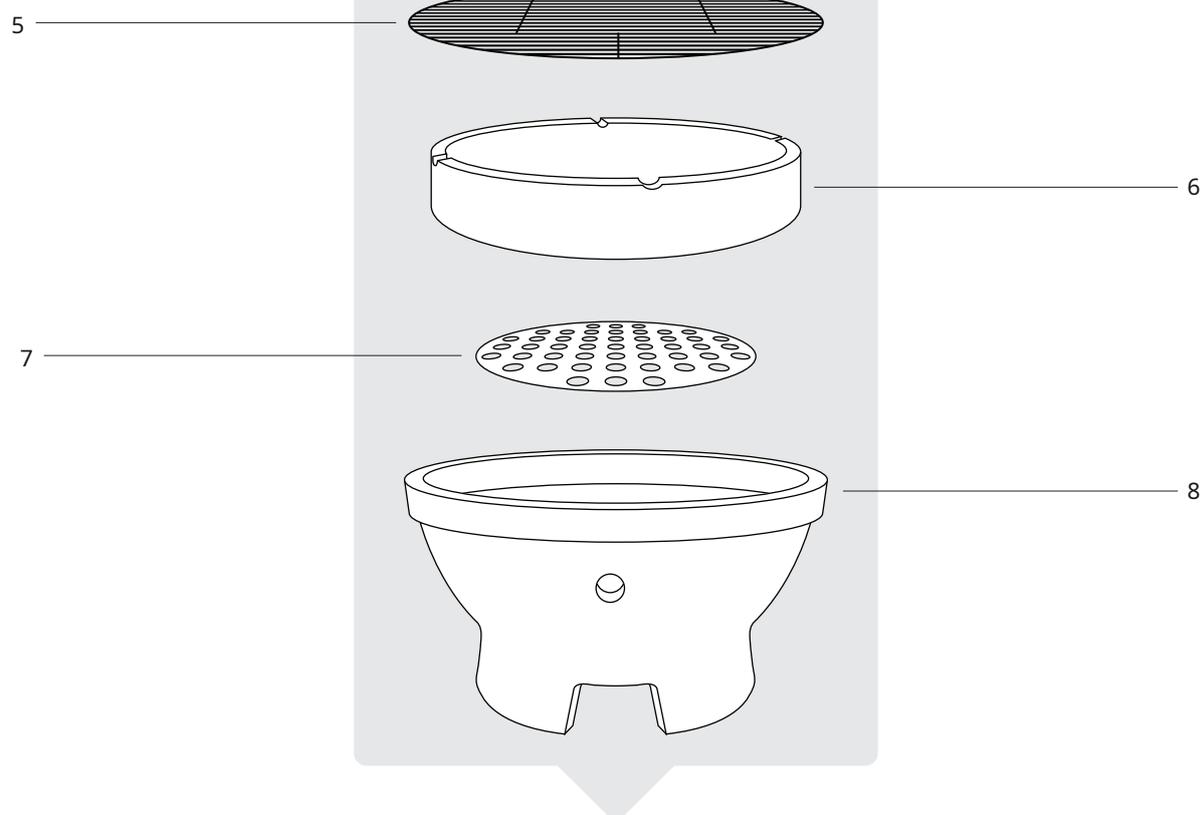


**PASSO 4** -Fissare le staffe (1) alle traverse (4) utilizzando le 16 viti (A). Assicurati che il carrello sia sicuro e tutte le viti siano serrate prima di inserire il Kamado Grill (9).

**PASSO 5** -Per posizionare il Kamado Grill (9) sul carrello, rimuovere prima tutti gli oggetti da preparare all'interno della griglia  
sollevamento più facile.

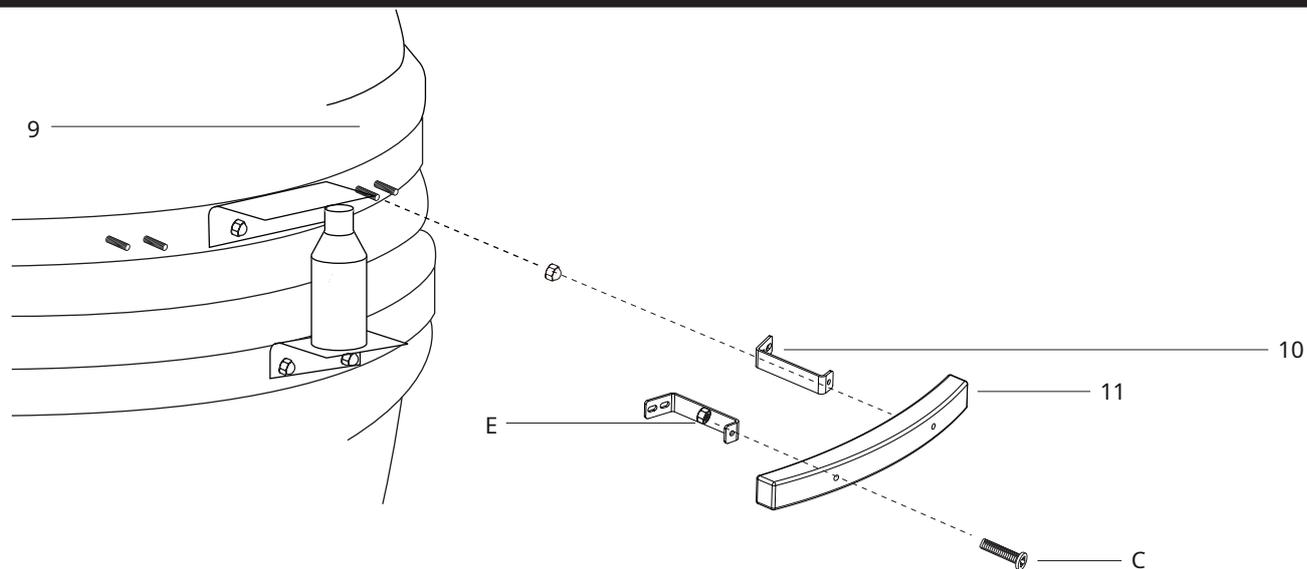
**PASSO 6** -Sono necessarie almeno due persone per sollevare il Kamado Grill sul carrello. Metti una delle tue mani nella presa d'aria inferiore del Kamado e l'altra sotto la griglia. Il sollevamento tramite la cerniera o i tavoli laterali potrebbe provocare lesioni e danni al prodotto.

**PASSO 7** -Posizionare il Kamado Grill sul carrello con la ventola inferiore rivolta verso la parte anteriore del carrello consentendo la ventilazione per aprire e chiudere senza alcuna interruzione.



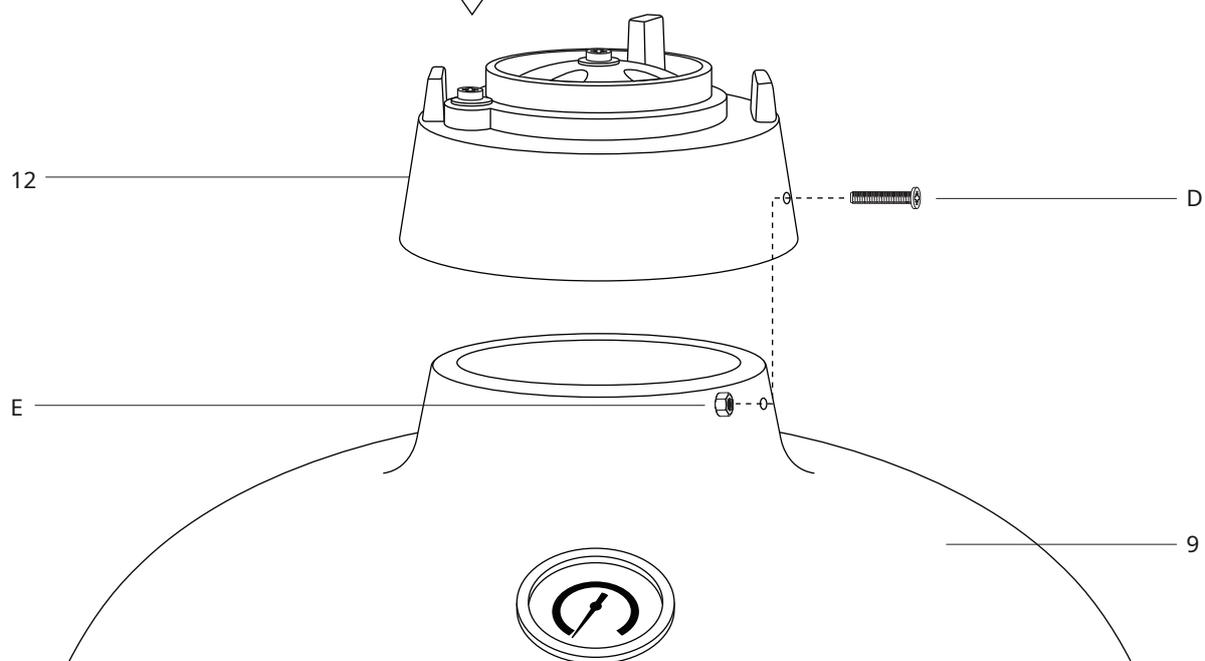
**PASSO 8** -Quando la griglia è posizionata saldamente sul carrello aggiungere il focolare (8), la piastra per carbone (7), l'anello superiore (6) e griglia di cottura (5) all'interno del Kamado Grill come mostrato nello schema di montaggio.

**PASSO 9** -Premere verso il basso le leve delle rotelle (2) per bloccarle e garantire che il Kamado non possa muoversi in uso.

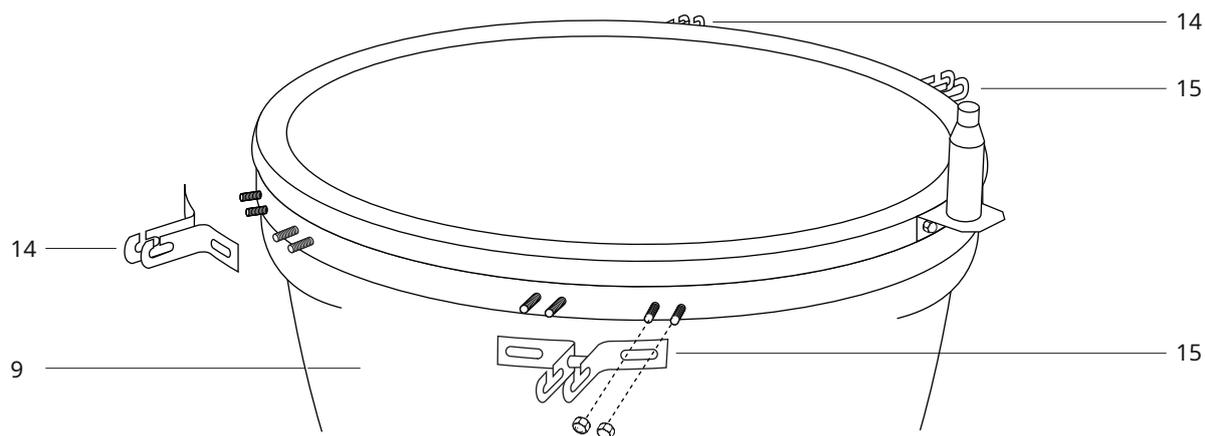


**PASSO 10-** Per fissare la maniglia (10) al coperchio del Kamado Grill (9), iniziare collegando 2 staffe della maniglia (11) utilizzando i 2 bulloni premontati e i dadi a testa tonda. Fissare la maniglia (11) alle staffe (10) utilizzando 2 bulloni (C) e dadi (E).

Assicurarsi che il bullone di sfiato superiore sia sul lato sinistro durante il montaggio.

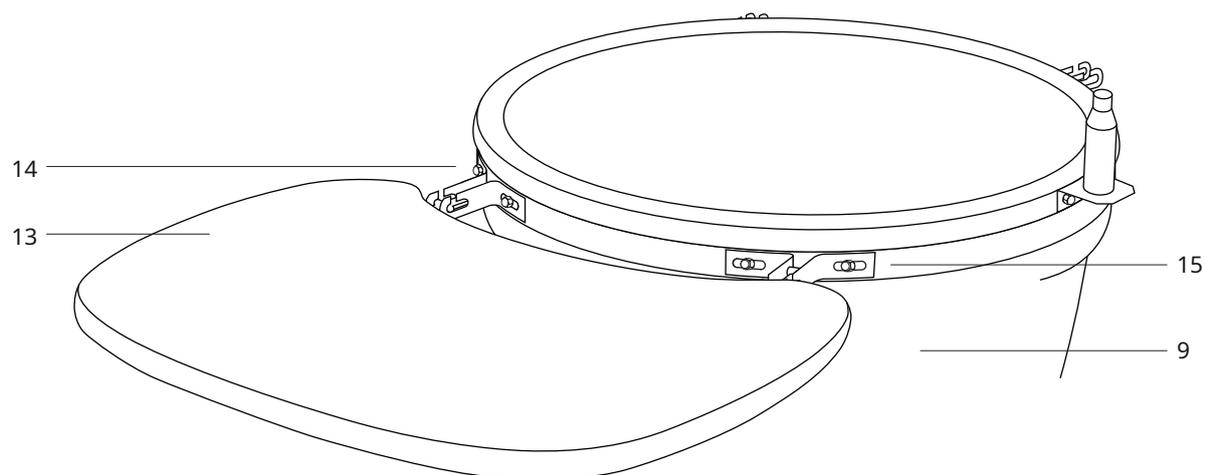


**PASSO 11** -Per collegare la ventola superiore (12) al Kamado Grill (9), posizionarla sopra e allineare entrambi i fori dei bulloni. Sicuro utilizzando 2 bulloni (D) e dadi (E). Assicurarsi che il bullone di sfiato superiore sia sul lato sinistro durante il montaggio.



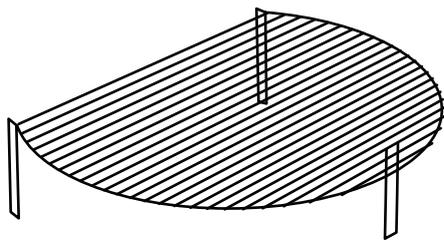
**PASSO 12 -** Fissare le 2 staffe da tavolo (14) al Kamado Grill (9) utilizzando i 4 bulloni premontati e i dadi a testa bombata per staffa. Si prega di notare la posizione mostrata nel diagramma sopra

**PASSO 13 -** Fissare le 2 staffe da tavolo (15) al Kamado Grill (9) utilizzando i 4 bulloni premontati e i dadi a testa bombata per staffa. Si prega di notare la posizione mostrata nel diagramma sopra.



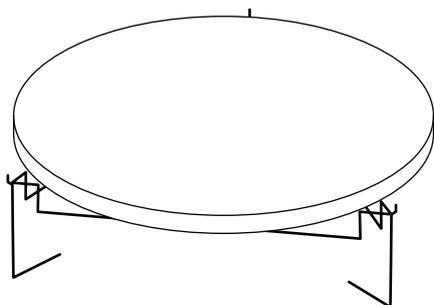
**PASSO 14 -** Inserire la cerniera del tavolo 2x in ciascuna delle staffe del tavolo (14 e 15).

**Il Kamado Grill è ora pronto per l'uso, ma assicurati di aver letto attentamente le istruzioni di essiccazione prima dell'uso.**



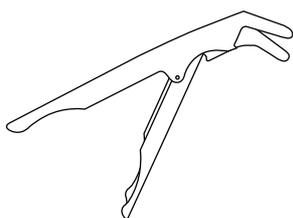
**Griglia di cottura rialzata**

Griglia extra in acciaio inox per ulteriore spazio di cottura.



**Pietra per pizza con telaio di supporto**

Accessorio indispensabile per cuocere in modo uniforme pizze croccanti, focacce e altre delizie.



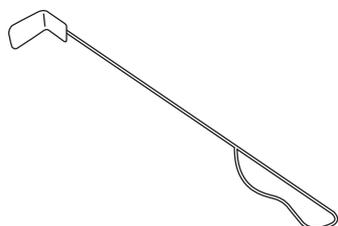
**Strumento di ritaglio**

Consente di sollevare la pietra per pizza o le griglie di cottura quando sono troppo calde per essere maneggiate.



**Copertura anti pioggia**

Quando il Kamado si è raffreddato e non viene utilizzato, coprilo con il parapioggia Kamado per una protezione extra.



**Strumento di cenere**

Una volta che il tuo Kamado ha bruciato tutto il carburante e si è raffreddato, usa questo strumento per rimuovere la cenere dal fondo.