MANUALE DI USO

KAMADO BONO

SOLO PER USO ESTERNO

PRIMA DI USARE QUESTO APPARECCHIO LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE.

NON METTERE OGGETTI SU QUESTO APPARECCHIO O VICINO AD ESSO.
NON CONSERVARE PRODOTTI CHIMICI O SOSTANZE INFIAMMABILI E NON SPRUZZARE AEROSOL VICINO A QUESTO APPARECCHIO. NON USARE QUESTO APPARECCHIO ALL'INTERNO DI LOCALI.
NON USARE NEGLI SPAZI CHIUSI
LE PARTI APERTE DELL'APPARECCHIO POSSONO DIVENTARE ROVENTI. TENERE APPARECCHIO LONTANO DAI BAMBINI.

La distanza minima dalle sostanze infiammabili: 3 metri

Importante: Conservare le presenti istruzioni per poterle consultare in futuro.

3951-07/14

Suggerimenti di sicurezza e di manutenzione

Un po' di informazioni sul barbecue KAMADO

Si pensa che grossi contenitori in argilla di circa 4000 anni trovati dagli archeologi siano gli antenati del vostro barbecue in ceramica KAMADO. Da quei tempi il contenitore in ceramica è stato costantemente migliorato: è stato munito di coperchio rimovibile, di sportello per controllare la temperatura in modo efficace e, alla fine, legna da ardere è stata sostituita con carbone come combustibile principale. In Giappone un contenitore tondo di argilla con il coperchio rimovibile a forma di cupola per la cottura del riso si chiamava *Mushikamado*. In realtà il nome *Kamado* in lingua giapponese significa *forno* o *tipo di cucina*. Gli americani hanno preso in prestito questa parola e ora con il nome Kamado si chiamano tutti i barbecue in ceramica di quel tipo.

Barbecue Kamado sono particolarmente universali. Vanno bene non solo per la cottura o l'affumicatura. Al barbecue Kamado potete cuocere facilmente pizza, pane, torta o biscotti. La sua caratteristica, quella di mantenere il calore a lungo, vi aiuterà a raggiungere alta temperatura di cottura, a mantenerla e a controllarla grazie al flusso d'aria attraverso la valvola dell'aria superiore ed inferiore. Alta temperatura è adatta alla cottura veloce di hamburger e wurstel, mentre quella bassa è più indicata per cuocere lentamente pezzi grossi di carne. E perché non provate ad aggiungere un po' di scaglie di legno sulla carbonella o a mischiare i vari tipi di scaglie che aiuteranno ad ottenere più profumi, renderanno la carne squisita e conferiranno un magnifico profumo di fumo!

Preparazione all'uso del KAMADO BONO

Per accendere il barbecue mettere alcune pastiglie di accensione sulla griglia per carbonella. Mettere alcuni pezzi grandi di carbone sopra o vicino alle pastiglie.

- **NON USARE** benzina, acquaragia, ricariche infiammabili per accendini, alcool e altre sostanze chimiche simili per accendere il fuoco.
- Aprire completamente la valvola dell'aria inferiore e superiore ed accendere le pastiglie.
- Coprire il barbecue ed aspettare 10-15 min. finchè il fuoco non si propagherà dalle pastiglie al carbone.
- **NON METTERE** troppa carbonella, in quanto il fuoco alto può danneggiare il vostro barbecue KAMADO BONO.
- Dopo l'accensione della carbonella lasciarla ardere,

  finchè non sarà bruciata completamente e non si spegnerà. Durante la combustione

  il coperchio del barbecue deve essere chiuso.
- Il fuoco troppo alto può danneggiare la guarnizione in feltro prima che essa possa attaccarsi in modo corretto.
- Dopo il primo utilizzo assicurarsi che tutti gli elementi di fissaggio siano avvitati correttamente. Sotto l'azione di calore l'anello in metallo per il fissaggio del barbecue al coperchio può dilatarsi e allentarsi. Per questo motivo è consigliabile assicurarsi che l'anello sia ben saldo e, in caso contrario, avvitarlo.
- Ora il vostro barbecue KAMADO è pronto all'uso.

Spegnimento

- Per spegnere il barbecue è sufficiente smettere di aggiungere la carbonella e chiudere le valvole dell'aria e coperchio, in questo modo il fuoco si spegnerà da solo.
- NON VERSATE l'acqua sul carbone, questa azione può danneggiare la superficie di ceramica.

⚠ AVVERTENZE:

- Prima di assemblare e usare il barbecue Kamado BONO leggere attentamente i suggerimenti per l'uso sicuro.
- Questo barbecue è adatto **SOLO ALL'USO ESTERNO**.
- Non lasciare **MAI** un fuoco acceso incustodito.
- **ATTENZIONE: PERICOLO di avvelenamento da monossido di carbonio. Non usare MAI questo apparecchio negli spazi chiusi, non lasciare il fuoco al suo interno e non lasciare raffreddare l'apparecchio negli spazi chiusi.**
- **NON METTERE** troppa carbonella nel barbecue.
- **ATTENZIONE: PERICOLO di incendio. Durante l'uso del barbecue la caduta di cenere rovente può provocare l'incendio.**
- **AVVERTENZE: NON USARE** benzina, acquaragia, ricariche per accendini, alcool e altre sostanze simili per accendere il fuoco.
- Il barbecue KAMADO BONO è adatto all'uso con pezzi di carbone di legna. Questo tipo di carbone brucia più a lungo e lascia meno cenere che può inquinare il flusso d'aria.
- **AVVERTENZE: NON USARE NEL BARBECUE LEGNA DA ARDERE E ALTRI MATERIALI COMBUSTIBILI, IN QUANTO ESSI POSSONO PROVOCARE DANNI IRREVERSIBILI AL BARBECUE.**
- **IMPORTANTE:** Prima dell'apertura completa del barbecue rovente spostare un po' il coperchio per permettere all'aria di entrare lentamente dall'esterno all'interno del barbecue e per evitare in questo modo deflagrazione e corrente d'aria che possono provocare infortuni.
- **Seguire** SEMPRE **I CONSIGLI PER LA COTTURA DEI CIBI** riportati nella pag. 4 del presente manuale.
- Non mettere **MAI** il barbecue su un pavimento in legno o su altri superfici facilmente combustibili, quali, ad es., erba secca, cippato o segatura di legno, foglie e corteccia decorativa.
- **NON USARE** il barbecue a distanza inferiore a 3 m dagli altri materiali facilmente combustibili.
- **NON USARE** il barbecue KAMADO BONO come stufa per riscaldare la casa.
- **NON TOCCARE e NON SPOSTARE** il barbecue con fuoco acceso e in ogni caso finché il barbecue non si raffredda.
- Prima di toccare le parti in ceramica o la superficie di cottura rovente **SEMPRE** indossare i guanti refrattari.
- Prima di spostare o di mettere via il barbecue lasciatelo raffreddare completamente.
- **NON LASCIARE bambini e animali domestici da soli**

Suggerimenti di sicurezza e di manutenzione

Stoccaggio

- Se siete abituati a tenere il vostro barbecue all'aria aperta, aspettate che si raffreddi dopo l'utilizzo e copritelo con una protezione adeguata da pioggia.
- Durante l'utilizzo del barbecue entrambi gli elementi di fissaggio delle ruote devono essere abbassati, in questo modo il KAMADO BONO non si sposterà durante l'uso.
- Nel periodo invernale è consigliabile tenere il barbecue coperto in un garage o in una cantina.

Pulizia

- Il barbecue KAMADO BONO e i suoi accessori in ceramica sono autopulenti. Preriscaldare il barbecue a 260ºC e aspettare 30 min. In questo modo i resti e i depositi del cibo bruceranno e diventeranno carbone.
- NON USARE acqua o qualsiasi detergente per pulire la superficie interna del barbecue. Le pareti porose del barbecue assorbono tutti i liquidi e per questo motivo possono screpolarsi. Se il barbecue è coperto da uno strato spesso di fuliggine, prima dell'uso pulirlo con una spazzola metallica.
- È possibile pulire gli accessori in ceramica e la griglia con una spazzola in spugna di metallo, prima lasciare il barbecue raffreddare completamente.
- È possibile pulire la superficie esterna di Kamado con un panno umido e un detergente neutro, prima lasciare il barbecue raffreddare completamente.

Manutenzione

- 2 volte all'anno (o più spesso, se necessario) fissare l'anello di metallo e gli elementi di fissaggio e lubrificare i giunti.

Manuale di accensione, uso e manutenzione

- Mettere il barbecue su una superficie stabile, piana, liscia e refrattaria lontano dagli oggetti che potrebbero provocare incendio.
- Dovrebbe esserci 2 m di spazio libero, senza alcun oggetto infiammabile, intorno e sopra il barbecue.
- Per accendere il barbecue mettere alcune pastiglie di accensione sulla carbonella. Mettere alcuni pezzi grandi di carbone sopra o vicino alle pastiglie.
- NON USARE benzina, acquaragia, ricariche infiammabili per accendini, alcool e altre sostanze chimiche simili.
- Aprire la valvola dell'aria inferiore e superiore e accendere le pastiglie con un accendino o fiammifero.
- Coprire il barbecue ed aspettare 10-15 min. finchè il fuoco non si propagherà dalle pastiglie al carbone. (Le valvole dell'aria inferiore e superiore devono essere completamente aperte).
- Aspettare finchè carbone non si scalderà e non diventerà rosso.
- Cominciare la cottura solo quando il barbecue raggiungerà la temperatura necessaria per la cottura del piatto scelto. Non cominciare a cuocere finchè il carbone non sarà ardente, non comincerà ad uscire il fumo e non apparirà il fuoco.
- È sconsigliabile accendere e mescolare carbone ardente. In questo modo la combustione proseguirà e sarà efficace.
- Prima di toccare le parti in ceramica o la superficie di cottura rovente indossare SOLO i guanti refrattari.
- Le informazioni più dettagliate sulla temperatura e sul tempo di cottura sono riportate di seguito nel manuale di cottura.

Consigli per la cottura a basse temperature

- Mettere la carbonella come riportato sopra. NON MESCOLARE E NON ACCENDERE carbone ardente.
- Aprire completamente la valvola inferiore del barbecue e tenere il coperchio aperto per 10 min., il che permetterà di formare uno strato sottile della cenere ardente.
- Non lasciare il barbecue incustodito, finchè non sarà raggiunta la temperatura desiderata. Leggere le informazioni sulla temperatura di cottura dei cibi riportate sulla pag. 4.
- Chiudere completamente la valvola inferiore per mantenere la temperatura.
- Ora il vostro barbecue KAMADO è pronto all'uso.
- **IMPORTANTE:** Prima dell'apertura completa del barbecue rovente spostare un po' il coperchio per permettere all'aria di entrare lentamente dall'esterno all'interno del barbecue e per evitare in questo modo deflagrazione e corrente d'aria che possono provocare infortuni.
- **Seguire** SEMPRE **I CONSIGLI PER LA COTTURA DEI CIBI,** riportati sulla pag. 4 del presente manuale.
- Prima di toccare le parti in ceramica o la superficie di cottura rovente **SEMPRE** indossare i guanti refrattari.

Consigli per l'affumicatura di carne

- Ripetere le stesse operazioni descritte nel paragrafo "Consigli per la cottura a basse temperature".
- Non lasciare il barbecue incustodito mentre lo stesso si sta scaldando per raggiungere la temperatura desiderata. Consigli per la scelta della temperatura di cottura dei cibi sono riportati sulla pag. 4.
- Lasciare la valvola inferiore del barbecue leggermente aperta.
- Coprire l'apertura superiore e monitorare la temperatura ancora per qualche minuto.
- Indossare i guanti refrattari e mettere le scaglie di legno sulla carbonella ardente.
- Ora il vostro barbecue KAMADO è pronto all'affumicatura.
- **CONSIGLIO:** Per affumicare i piatti consigliamo di usare i cubetti per affumicatura *MOJOBRICKS* dai diversi gusti. Se usate pepite di legno o scaglie di legno, prima dell'uso è consigliabile lasciarle in acqua per 15 min. per allungare i tempi di affumicatura.
- **IMPORTANTE:** Prima dell'apertura completa del barbecue rovente spostare un po' il coperchio per permettere all'aria di entrare lentamente dall'esterno all'interno del barbecue e per evitare in questo modo deflagrazione e corrente d'aria che possono provocare infortuni.
- **Seguire** SEMPRE **I CONSIGLI PER LA COTTURA DEI CIBI,** riportati sulla pag. 4 del presente manuale.

  Prima di toccare le parti in ceramica o la superficie di cottura rovente **SEMPRE** indossare i guanti refrattari

Suggerimenti di sicurezza e di manutenzione

Consigli per la cottura ad alte temperature

- Mettere i pezzi di carbonella come riportato sopra.
- Mettere il coperchio ed aprire completamente la valvola superiore e quella inferiore.
- Non lasciare il barbecue incustodito mentre lo stesso si sta scaldando per raggiungere la temperatura desiderata. Le informazioni sulla temperatura di cottura dei cibi sono riportate di seguito.
- Chiudere a metà la valvola dell'aria superiore e monitorare la temperatura ancora per qualche minuto.
- Ora il vostro barbecue KAMADO BONO è pronto all'uso.
- **IMPORTANTE:** Prima dell'apertura completa del barbecue rovente spostare un po' il coperchio per permettere all'aria di entrare lentamente dall'esterno all'interno del barbecue e per evitare in questo modo deflagrazione e corrente d'aria che possono provocare infortuni.
- **Seguire** SEMPRE **I CONSIGLI PER LA COTTURA DEI CIBI**,

  riportati nel presente manuale.
- Prima di toccare le parti in ceramica o la superficie di cottura rovente **SEMPRE** indossare i guanti refrattari.

Aggiunta di carbone

Con entrambe le valvole chiuse il barbecue KAMADO BONO mantiene alta temperatura per alcune ore. Se la cottura dei cibi richiede più tempo (ad es., nel caso di cottura di un pezzo grosso di carne o di affumicatura lenta), la carbonella messa potrebbe non essere sufficiente. In tal caso bisogna semplicemente aggiungere carbonella e continuare la cottura come riportato sopra.

Consigli per la cottura dei cibi

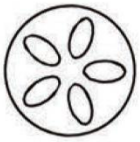
- Leggere attentamente questi consigli per la cottura dei cibi al barbecue KAMADO BONO e seguirli.
- Lavarsi le mani prima e dopo il contatto con carne non trattata termicamente e prima di mangiare.
- Conservare la carne non trattata termicamente separatamente dalla carne cucinata e dagli altri prodotti alimentari.
- Prima di cucinare la carne pulire bene la superficie e gli attrezzi di cottura, togliendo tutti i residui del cibo.
- **NON USARE** gli stessi contenitore e gli stessi attrezzi per conservare e trattare la carne cruda e i cibi cotti.
- La carne preparata al consumo deve essere ben cotta in modo corretto.
- **AVVERTENZE** - mangiare carne non trattata termicamente o non abbastanza cotta è pericoloso, in quanto può provocare l'intossicazione (ad es., da batterio E. coli).
- Per evitare le intossicazioni dovute al consumo di carne cruda, incidere la carne fino al centro per assicurarsi che sia cotta.
- **AVVERTENZE** - i succhi che escono dalla carne ben cotta sono di colore chiaro, non devono essere rosa o rosse.
- È consigliabile trattare termicamente i pezzi grossi di carne prima di cuocerli al barbecue.
- Dopo la cottura sempre pulire le superfici e gli attrezzi di cottura del KAMADO BONO.

Elenco delle parti

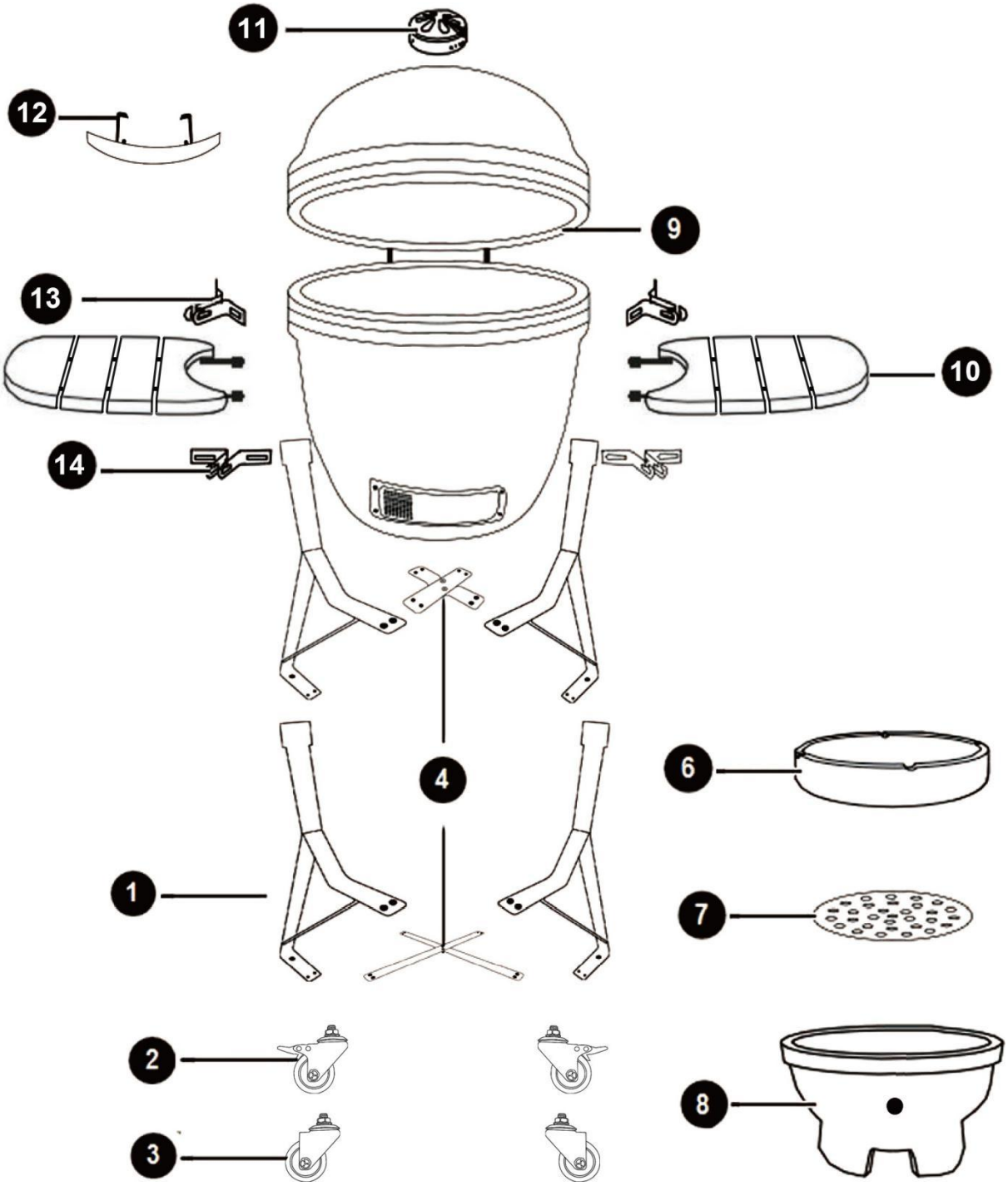
Informazioni sulla temperatura di cottura dei cibi

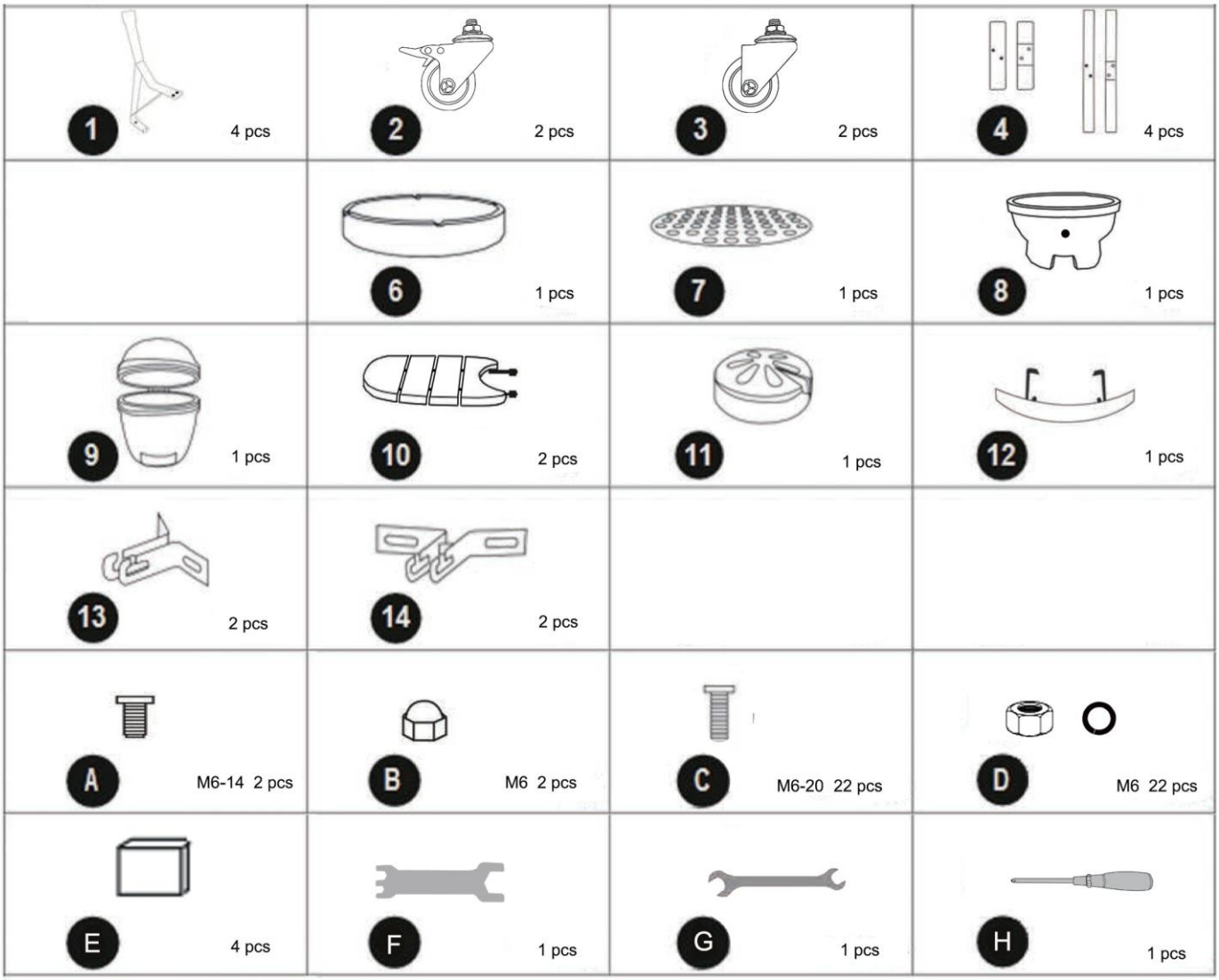
Cottura lenta / affumicatura		Valvola superiore	Valvola inferiore
Petto di bovino	2 ore per ogni 500 g		
Carne di maiale cotta lentamente	2 ore per ogni 500 g		
Pollo intero	3-4 ore		
Costine	3-5 ore		
Pezzo grosso di carne per una bistecca	9 e più ore		

Cottura alla griglia / Arrostitura (160ºC-180ºC)		Valvola superiore	Valvola inferiore
Pesce	15-20 min.		
Lonza di maiale Pezzi	15-30 min.		
di pollo Pollo intero	30-45 min.		
Cosciotto di agnello	1-1,5 ore		
Tacchino	3-4 ore		
Coscia	2-4 ore		
	2-5 ore		

Arrostitura (260ºC-370ºC)		Valvola superiore	Valvola inferiore
Bistecca	5-8 min.		
Cotolette di maiale	6-10 min.		
Hamburger	6-10 min.		
Wurstel	6-10 min.		

Aperto ○ Vicino ●


11
12
9
13
10
14
4
6
1
7
2
8
3

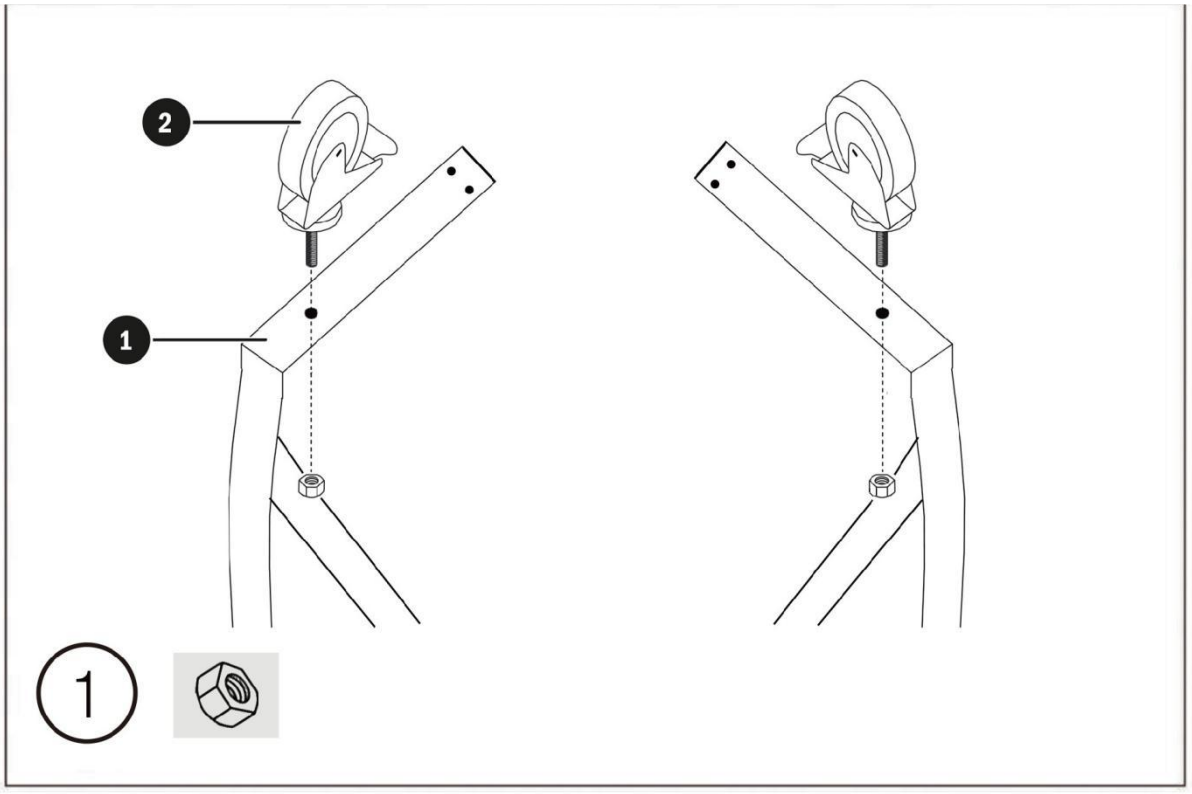


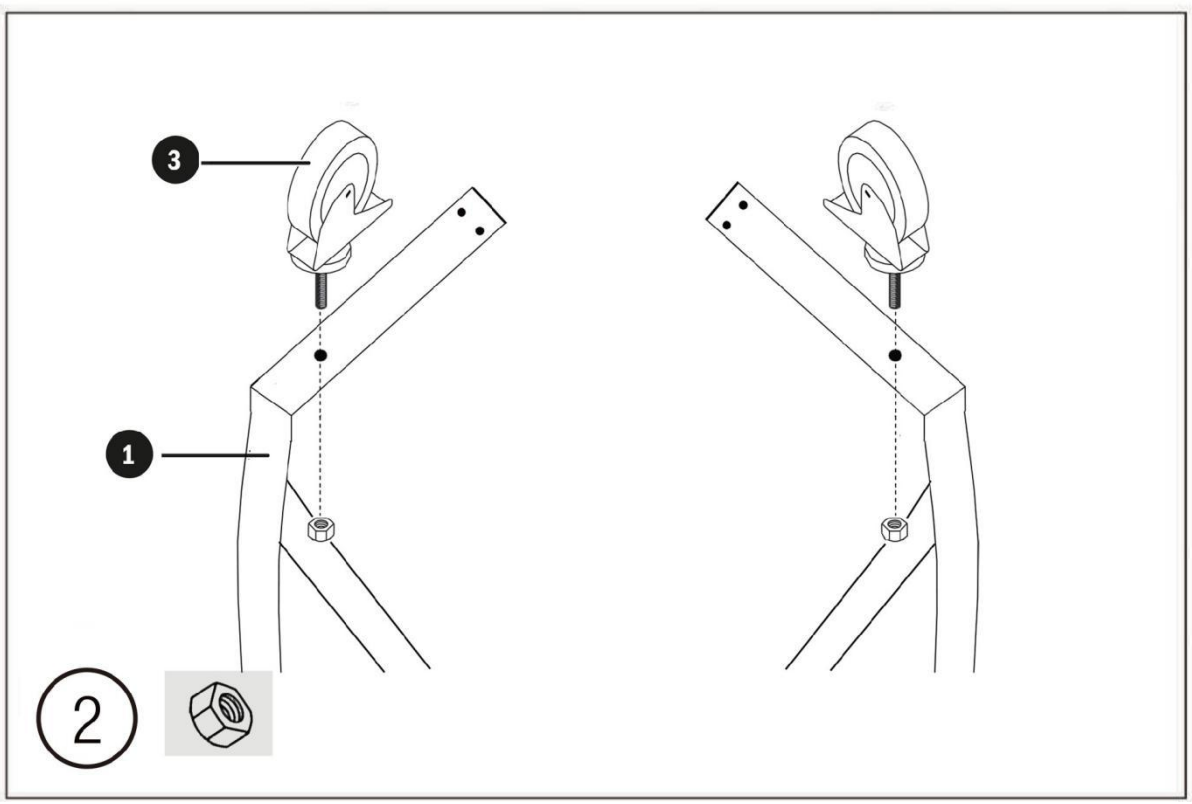
1 Piedi (x4)
2 Rotelle bloccabili (x2)
3 Rotelle non bloccabili (x2)
4 Asta trasversale (x4)
6 Anello di fuoco (x1)
7 Griglia per il carbone (x1)
8 Fornace (x1)
9 Coperchio e cupola in ceramica (x1)
10 Tavolino laterale (x2)
11 Griglia di ventilazione superiore (x1)
12 Manico (x1)
13 Supporto per il tavolino laterale (x2)
14 Supporto per il tavolino laterale (x2)
A Vite M6-14 (x2) - Pezzi di ricambio
B Dado chiuso M6 (x2) - Pezzi di ricambio
C Vite M6-20(x22)
D Dado M6 & Distanziatore (x22)
E Manicotto in gomma (x4)
F Multifunzionale Chiave (x1)
G Chiave regolare (x1)
H Cacciavite(x1)

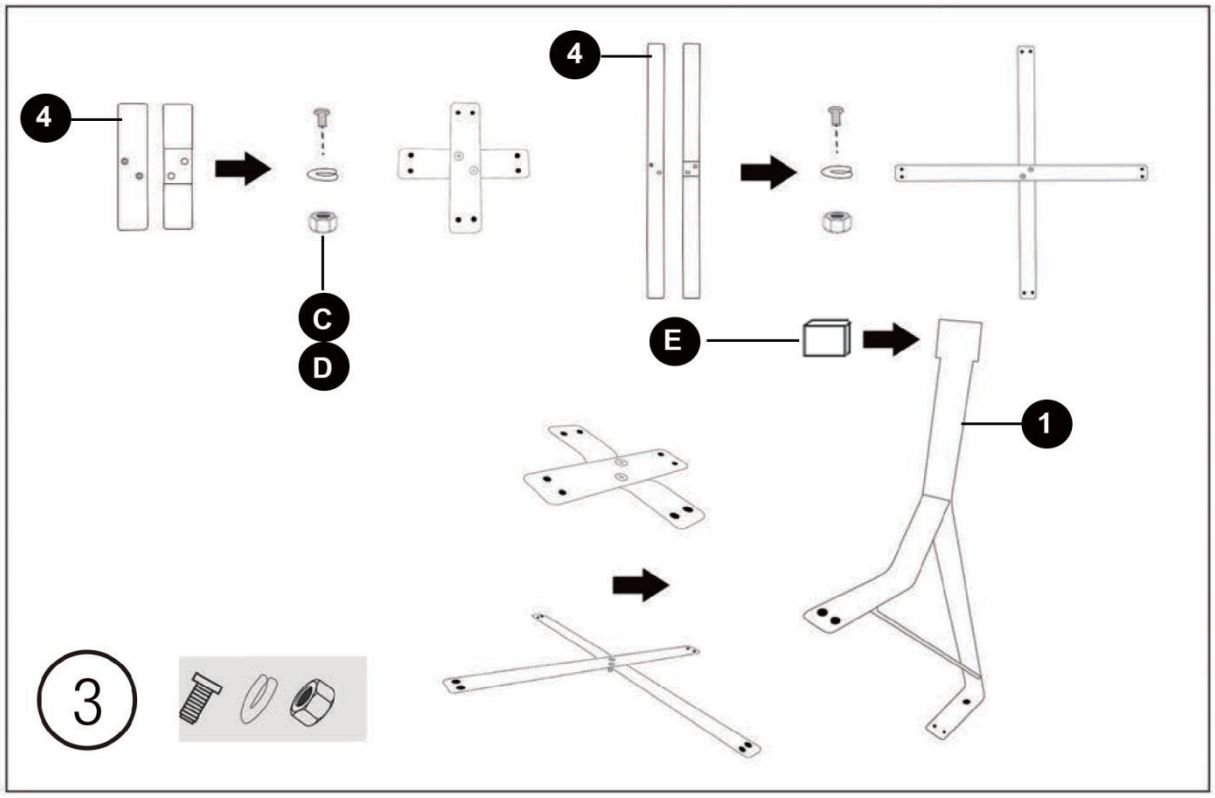
Leggere attentamente le istruzioni prima di iniziare il montaggio. Controllare tutte le parti in base all'elenco delle parti.

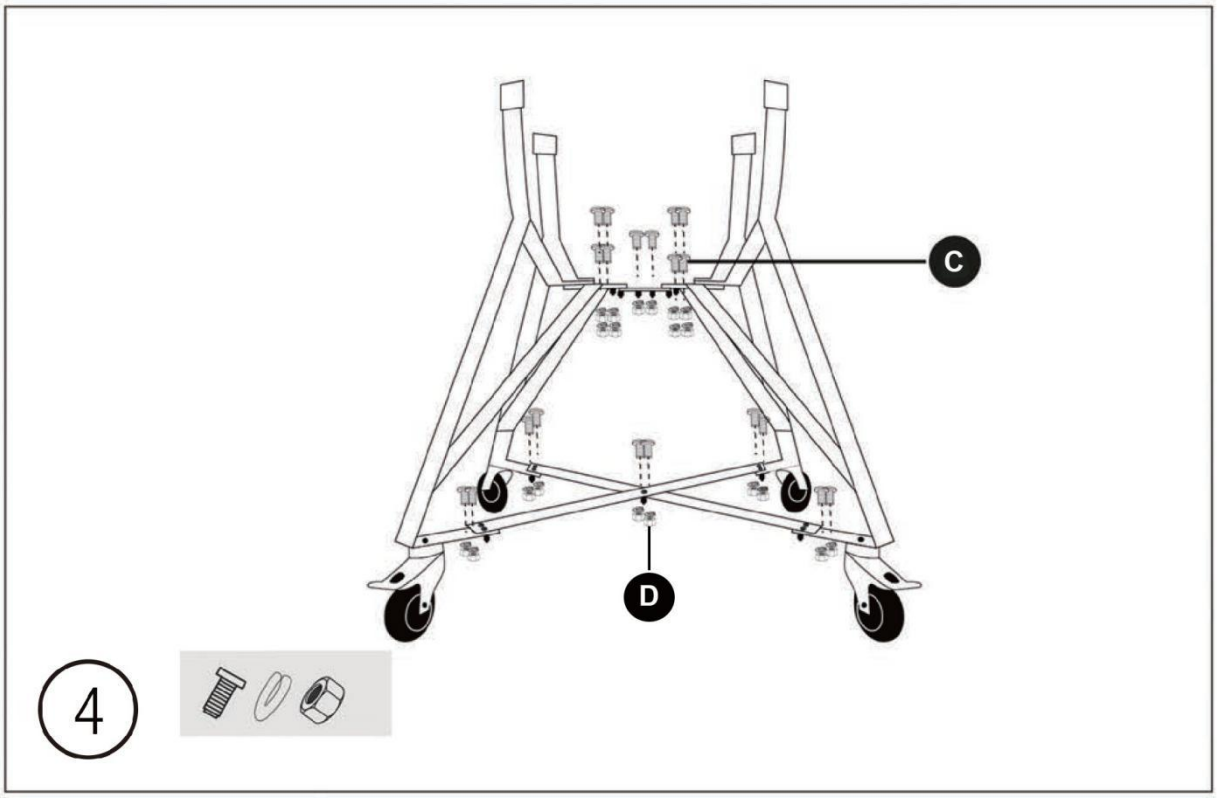
Montare il barbecue su una superficie morbida per evitare di graffiare la finitura. Salvare queste informazioni per il riferimento futuro. Per facilitare il montaggio, prima avvitare leggermente le viti senza serrarle. Quando il barbecue sarà montato, serrare saldamente le viti.

ATTENZIONE. Non serrare eccessivamente i bulloni; serrare usando la potenza media di torsione per evitare di danneggiare i bulloni oi componenti del barbecue Kamado BONO.


2
1
1

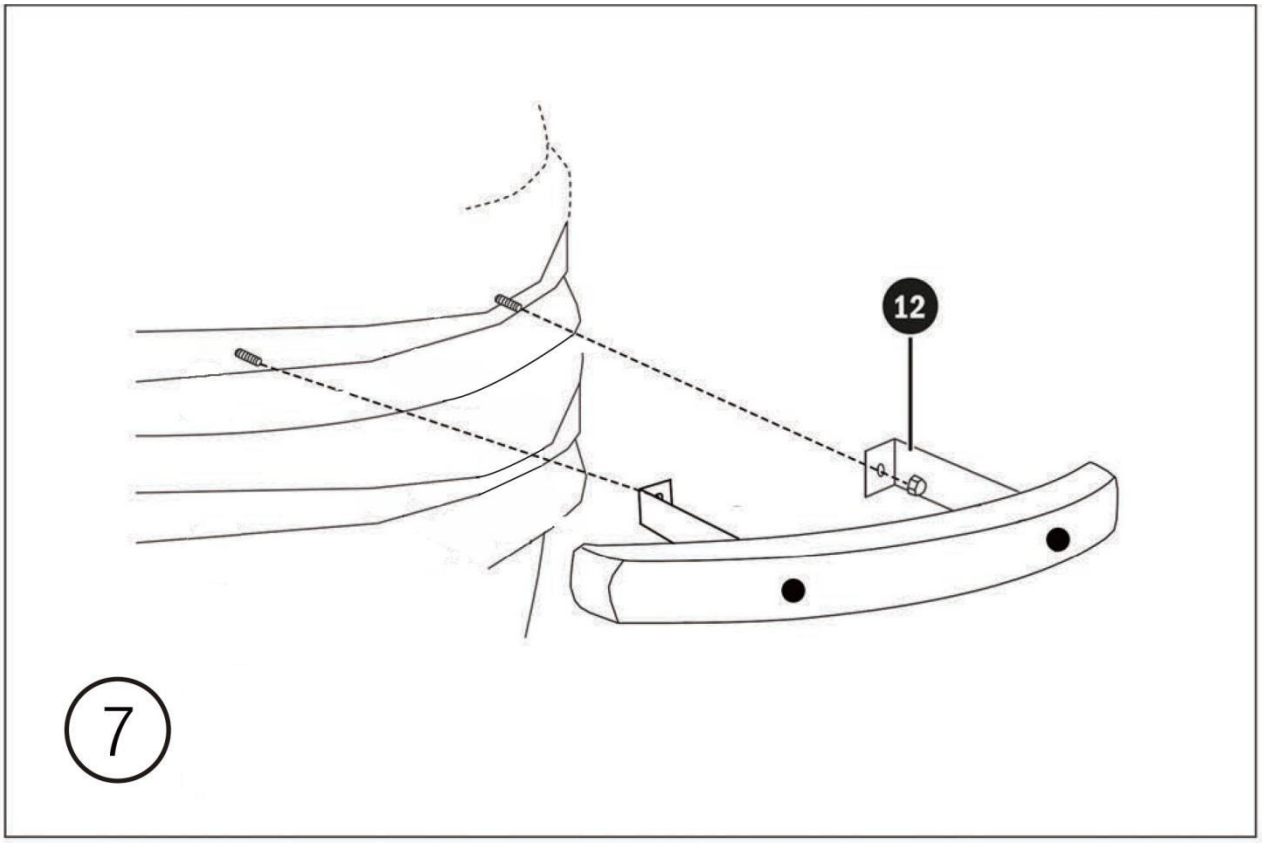

3
1
2

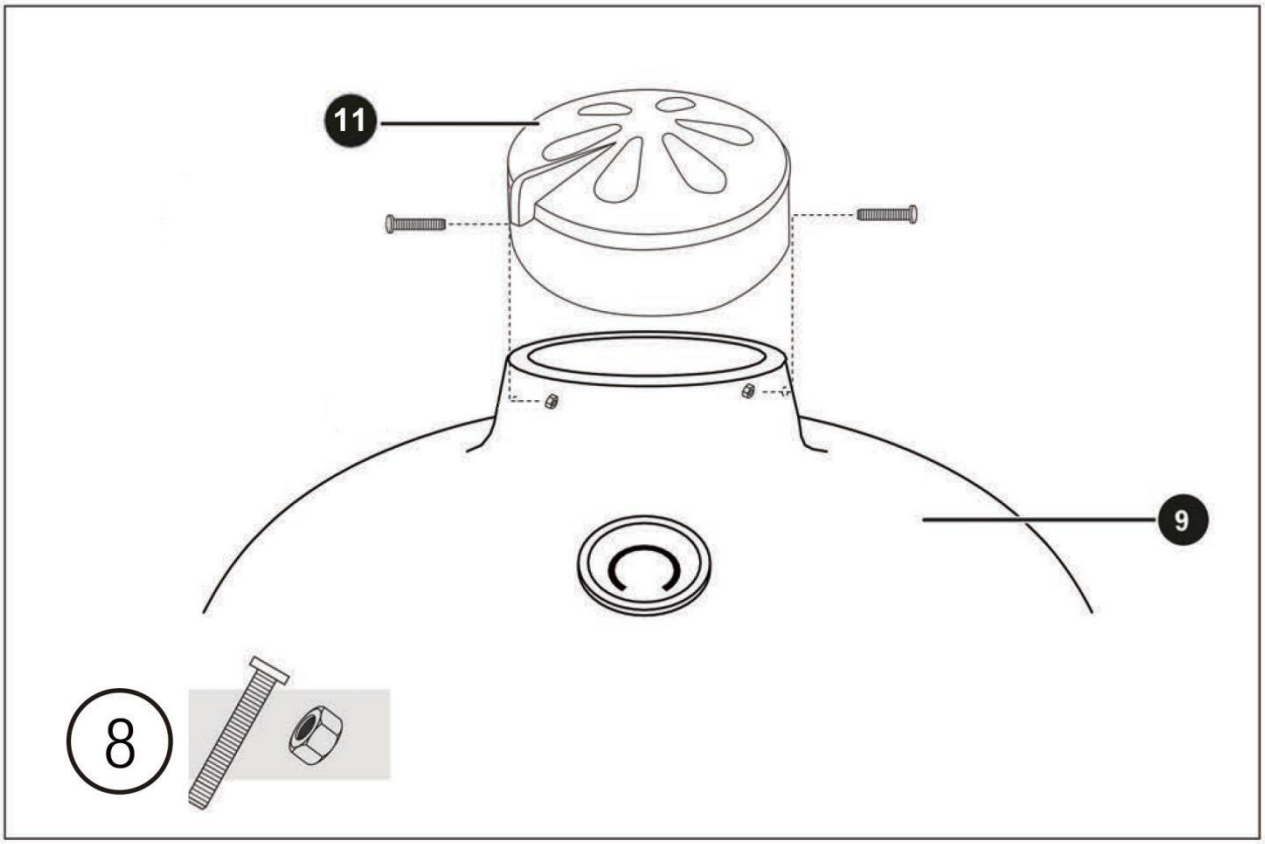

4
4
C
D
E
1
3

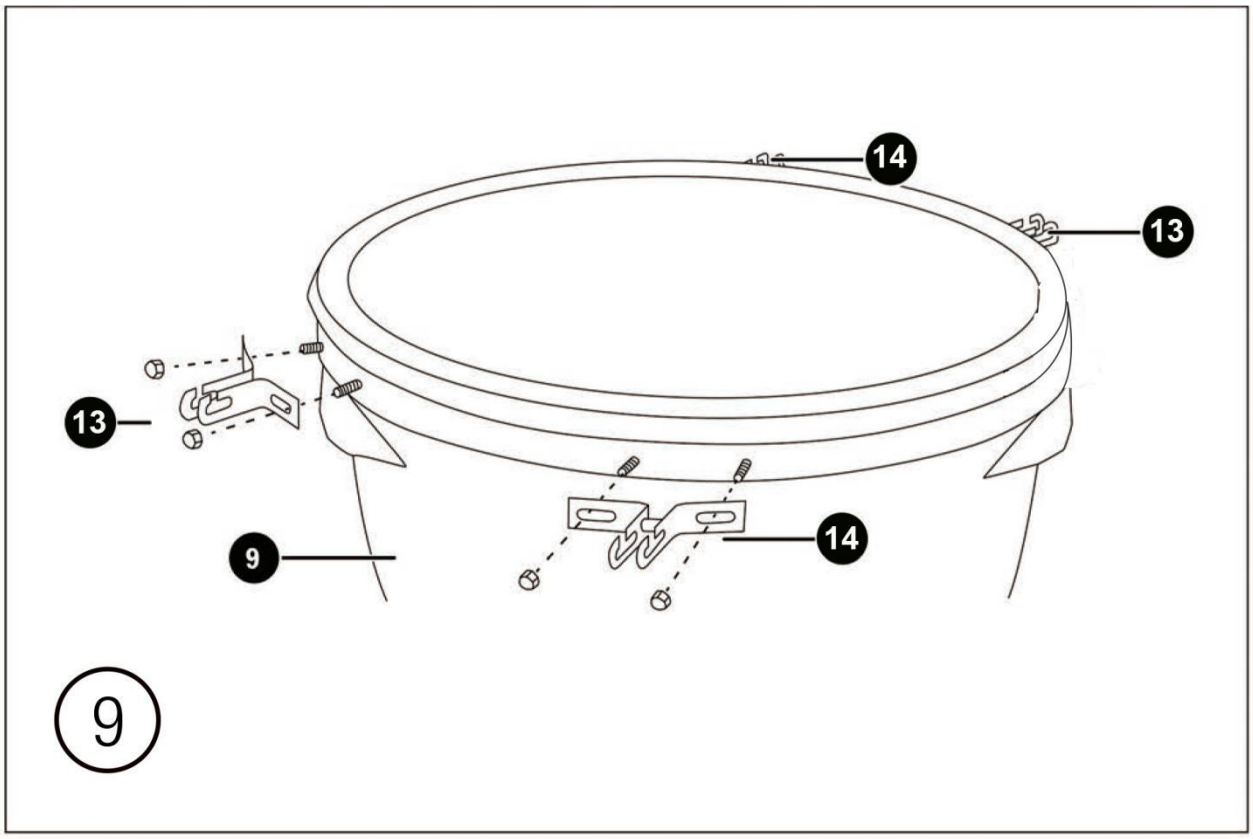

C
D
4

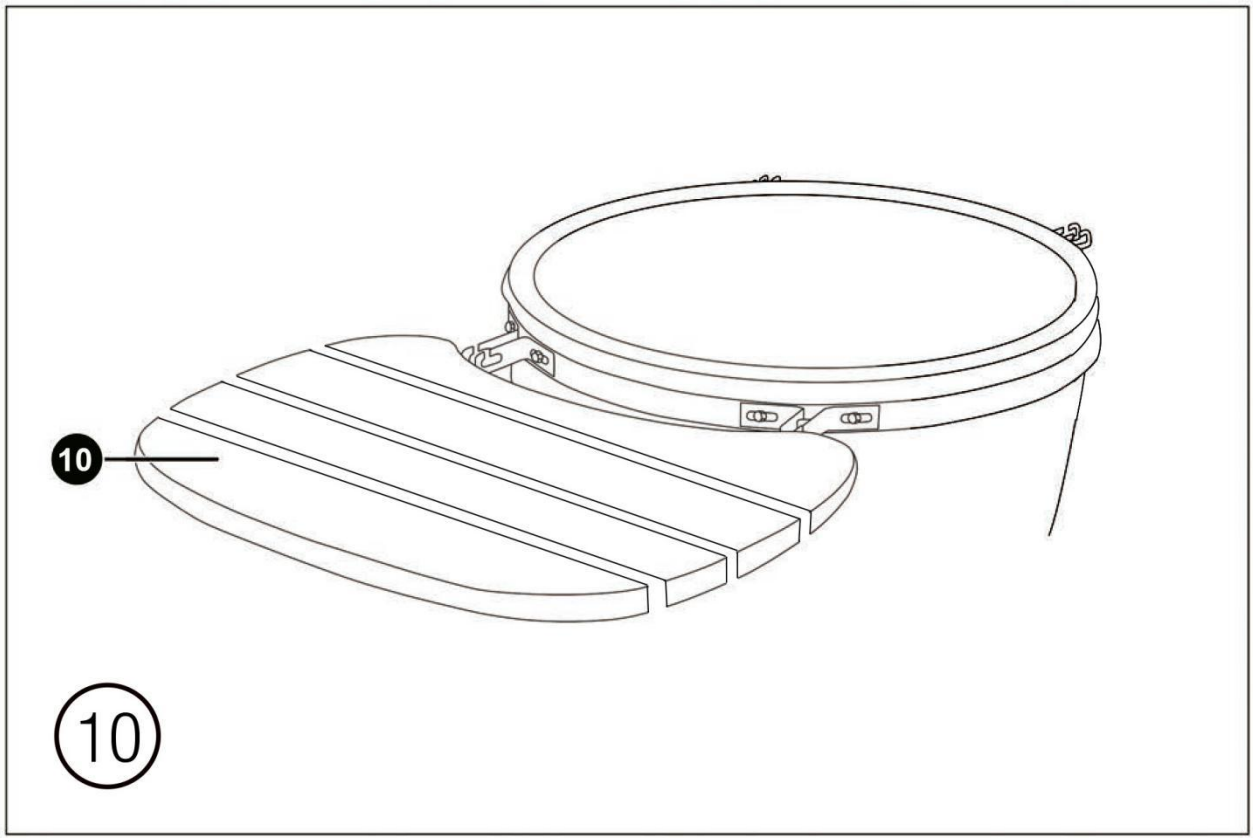
9
5

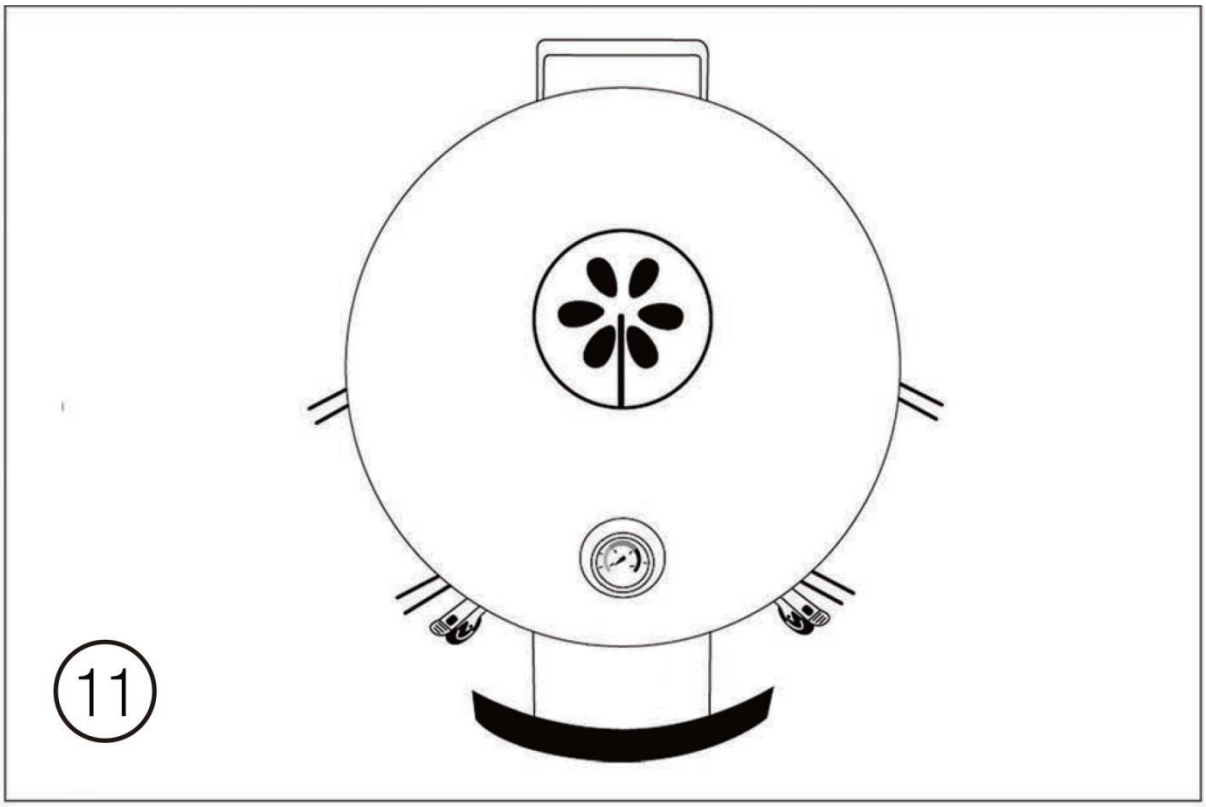
6
7
8
6

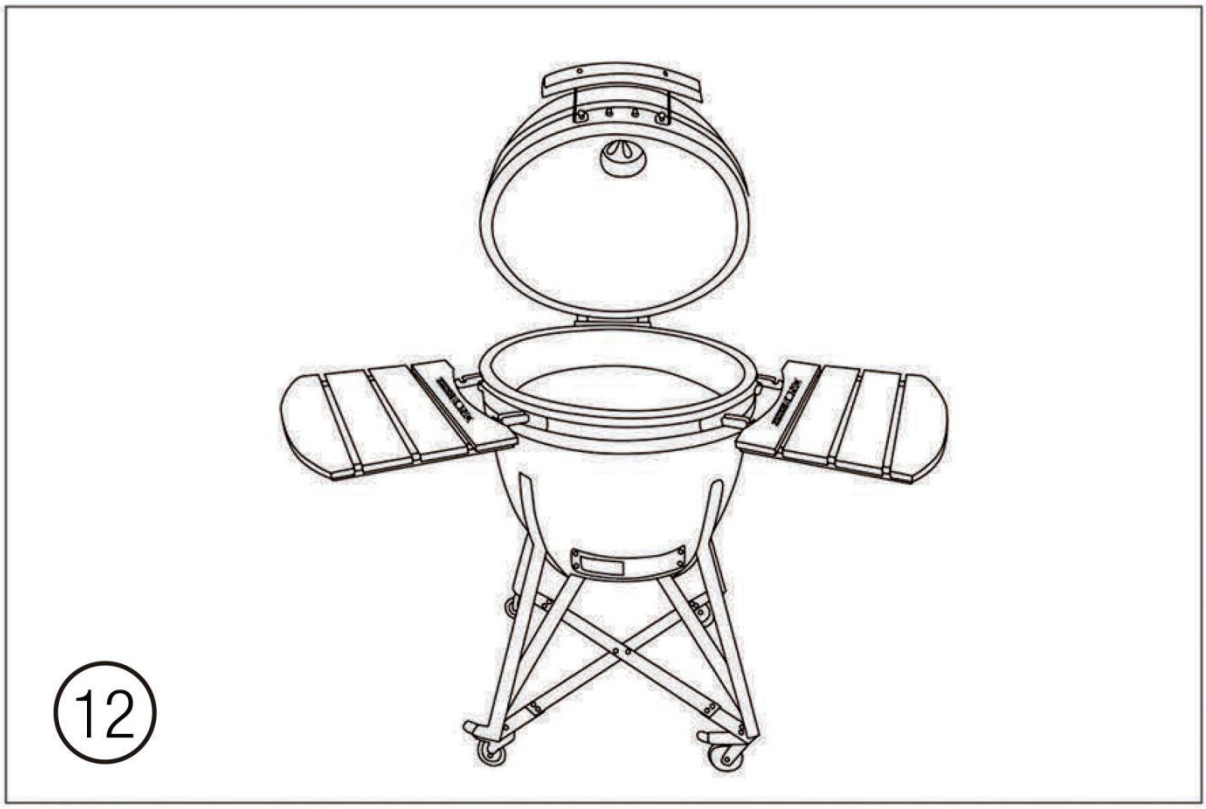

12
7


11
9
8


14
13
13
9
14
9

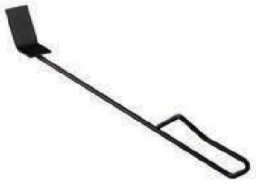

10
10


11


12

Accessori:

Paletta per cenere



Copertura

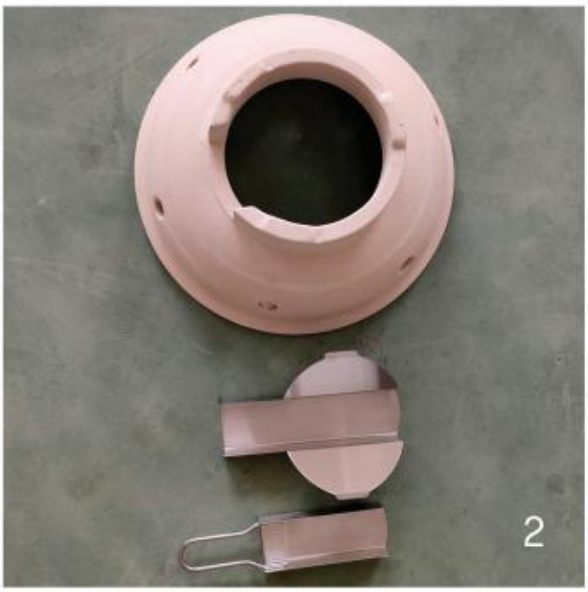
Porta pollo

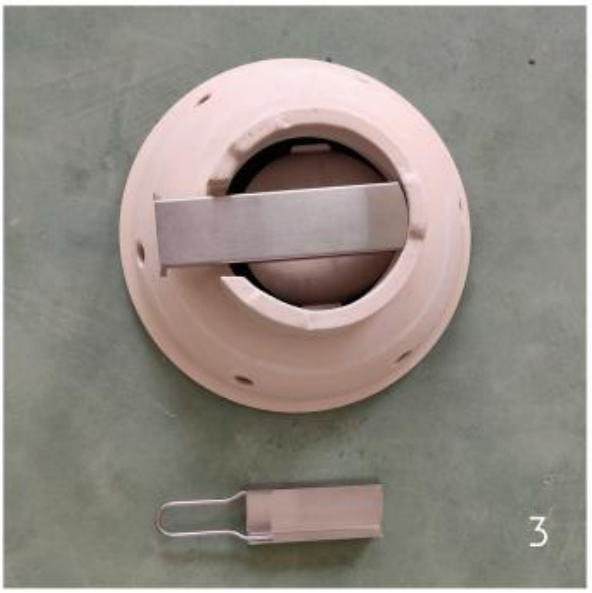
Griglie per barbecue multifunzionali a 2 zone

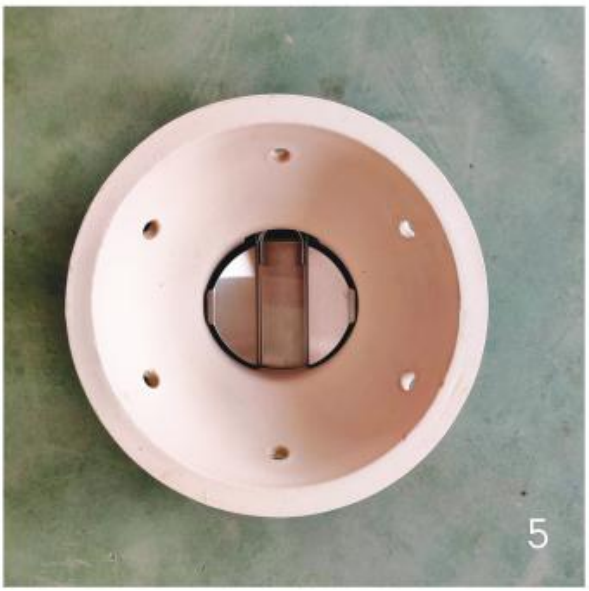
2 deflettori di calore in ceramica

Kit pulizia

Ash catcher assembling steps







DUAL-ZONE COOKING SYSTEM

How to assemble your Kamado BONO for different ways of cooking

1

The deflectors are placed in the lowest position, the grate is in the top or mid-position. Assembled in this way, your Kamado is ready for smoking or indirect cooking, to cook slowly at low temperatures (0-150 C°). Dishes to enjoy: ribs, pulled pork, shank, brisket, ham, duck.

2

The deflectors are on the accessory rack placed in the mid-position, while the grate is in the top position. Now, your Kamado is ready for indirect cooking at high temperatures (150-400 C°). Dishes to enjoy: whole chicken, turkey, meat slices, whole fish, porchetta, meat rolls.

3

With the deflectors removed, the grate is in the top or mid-position. You are now ready to use your Kamado for direct cooking above the charcoals, to cook at high temperatures (150-300 C°) and fast (under 20 min.). The most popular dishes include beef or pork steaks, prawns, shashlik, sausages, pilaf and soups.

4

Place the deflectors in the mid-position on the accessory rack. Place the grate in the top position. Your flat baking stone goes on the grate. This assembly is used for indirect, oven-like cooking at high temperatures (150-400 C°). What to cook? Potato pudding, lasagna, tarts, pies, biscuits and bread.

5

The grate is in the top position. Place the deflectors on the grate, cover the grate with the accessory rack and, finally, place your flat baking stone atop the rack. Use this assembly variation for indirect oven-like cooking at very high temperatures (230-400 C°). Dishes to cook: pizza.

6

Remove one of the deflectors and place the grate in the top or mid-position. Now, you can use your Kamado for simultaneous indirect and direct cooking when you want different dishes cooked at different temperatures.

DUAL-ZONE COOKING SYSTEM

How to assemble your Kamado BONO for different ways of cooking

The deflectors are placed in the lowest position, the grate is in the top or mid-position. Assembled in this way, your Kamado is ready for smoking or indirect cooking, to cook slowly at low temperatures (0-150 C°).

Dishes to enjoy: ribs, pulled pork, shank, brisket, ham, duck.

1

KAMADO BONO
Easy to be perfect

DUAL-ZONE COOKING SYSTEM

How to assemble your Kamado BONO for different ways of cooking

The deflectors are on the accessory rack placed in the mid-position, while the grate is in the top position. Now, your Kamado is ready for indirect cooking at high temperatures (150-400 C°). Dishes to enjoy: whole chicken, turkey, meat slices, whole fish, porchetta, meat rolls.

2

KAMADO BONO
Easy to be perfect

DUAL-ZONE COOKING SYSTEM

How to assemble your Kamado BONO for different ways of cooking

With the deflectors removed, the grate is in the top or mid-position. You are now ready to use your Kamado for direct cooking above the charcoals, to cook at high temperatures (150-300 C°) and fast (under 20 min.). The most popular dishes include beef or pork steaks, prawns, shashlik, sausages, pilaf and soups.

3

DUAL-ZONE COOKING SYSTEM

How to assemble your Kamado BONO for different ways of cooking

Place the deflectors in the mid-position on the accessory rack. Place the grate in the top position. Your flat baking stone goes on the grate. This assembly is used for indirect, oven-like cooking at high temperatures (150-400 C°). What to cook? Potato pudding, lasagna, tarts, pies, biscuits and bread.

4

DUAL-ZONE COOKING SYSTEM

How to assemble your Kamado BONO for different ways of cooking

The grate is in the top position. Place the deflectors on the grate, cover the grate with the accessory rack and, finally, place your flat baking stone atop the rack. Use this assembly variation for indirect oven-like cooking at very high temperatures (230-400 C°).
Dishes to cook: pizza.

5

DUAL-ZONE COOKING SYSTEM

How to assemble your Kamado BONO for different ways of cooking

Remove one of the deflectors and place the grate in the top or mid-position. Now, you can use your Kamado for simultaneous indirect and direct cooking when you want different dishes cooked at different temperatures.

6