



BARBECUE KAMADO FUJI

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE - ISTRUZIONI ORIGINALI

Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Conservare per consultazioni future.

COD. 507229 - BARBECUE KAMADO FUJI A CARBONE VERDE 54 CM

COD. 507230 - BARBECUE KAMADO FUJI A CARBONE ROSSO 54 CM

COD. 507231 - BARBECUE KAMADO FUJI A CARBONE NERO 54 CM

Gentile Cliente,
grazie per aver scelto un prodotto C.Line.

I nostri prodotti sono costruiti con i più elevati standard qualitativi per permettere una esperienza di uso semplice, piacevole e sicura.

Sia che i nostri prodotti vengano utilizzati per i tuoi hobbies, sia che l'utilizzo sia più frequente, ti preghiamo di spendere qualche momento nella lettura di questo libretto di istruzioni.

Le informazioni che seguono sono molte importanti sia per la Tua sicurezza, sia per utilizzare al meglio il prodotto nel tempo.

Se avessi bisogno di qualche chiarimento o consiglio, non esitare a contattarci ai recapiti che trovi in fondo a questo libretto: saremo felici di aiutarti e risolvere qualsiasi genere di problema grazie ai nostri tecnici personalizzati.

Grazie per la preferenza!



IL TUO BARBECUE KAMADO FUJI

Gli archeologi hanno scoperto grandi recipienti di argilla risalenti a 4000 anni fa, che si pensa siano le prime versioni del fornello in ceramica Kamado.

Da allora il kamado si è evoluto in molti modi: coperchio rimovibile, aggiunta di uno sportello per controllare meglio il calore e passaggio dalla legna alla carbonella come combustibile principale.

In Giappone il Mushikamado era una pentola di argilla rotonda con un coperchio a cupola rimovibile, progettata per la cottura a vapore del riso.

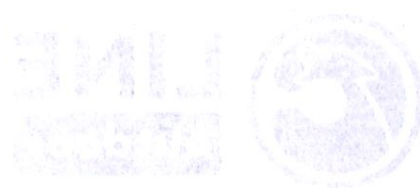
Il nome KAMADO è, infatti, la parola giapponese che significa "stufa" o "cucina". Questo nome è stato adottato dagli americani ed è diventato un termine generico per questo tipo di fornello in ceramica.

I fornelli Kamado sono estremamente versatili.

Non solo possono essere utilizzati per grigliare o affumicare, ma anche per cuocere senza fatica pizze, pane, torte e biscotti. Grazie alle loro eccellenti proprietà di ritenzione del calore, è possibile raggiungere e mantenere temperature elevate tramite un controllo preciso del flusso d'aria attraverso le bocchette superiori e inferiori.

Le alte temperature sono ideali per cuocere velocemente hamburger e salsicce, mentre le basse temperature sono utili per cuocere le carni più grandi per un periodo di tempo più lungo.

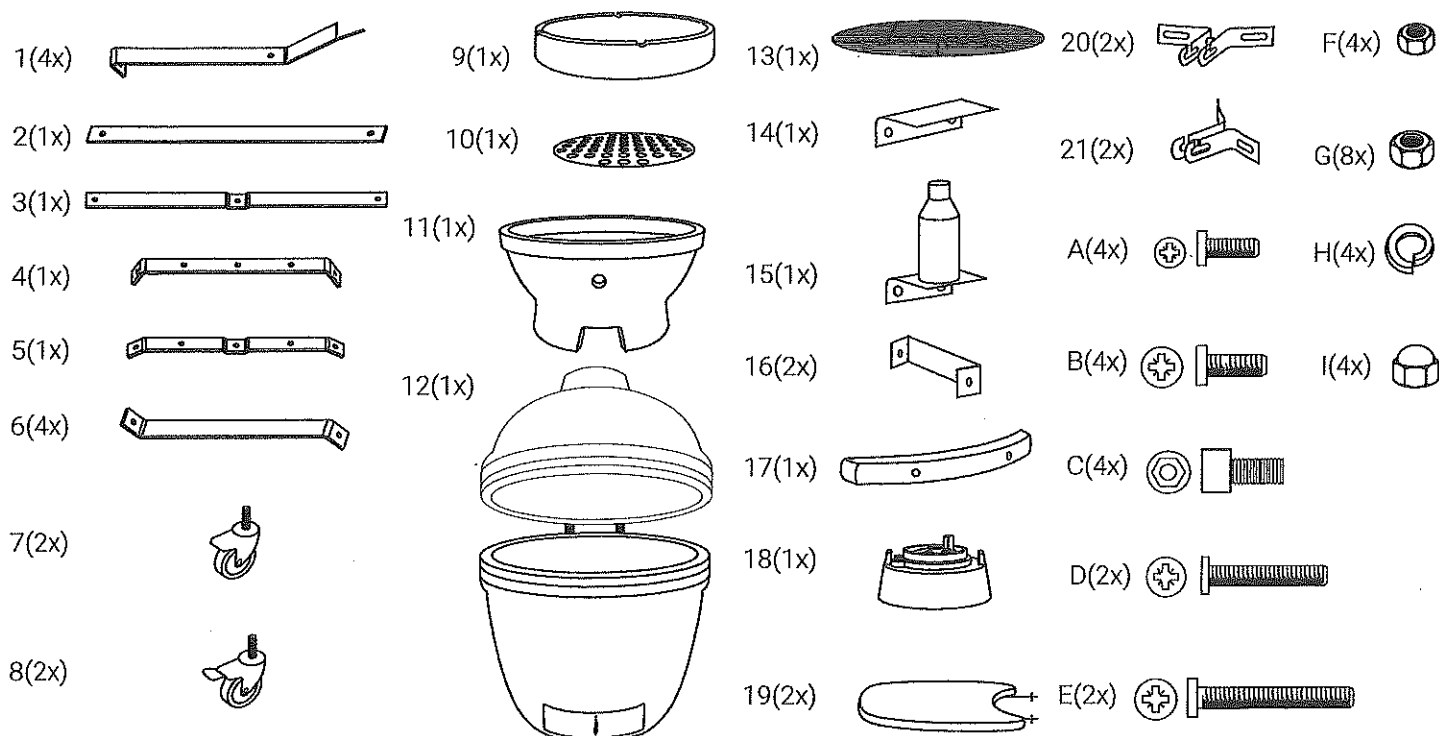
Prova ad aggiungere dei trucioli di legno alla carbonella o provare a combinare trucioli di legno di diversi tipi per rendere le vostre carni ancora più saporite!



AVVERTENZE DI SICUREZZA

- **IMPORTANTE:** Prima dell'uso, rimuovi accuratamente l'imballaggio ma conserva le istruzioni di sicurezza. Queste istruzioni fanno parte del prodotto. Sei pregato di prendere nota di tutte le avvertenze di sicurezza elencate in questo manuale. Leggi queste istruzioni nella loro interezza e conservale per future consultazioni. Queste istruzioni devono essere conservate insieme al prodotto.
- Questo prodotto è destinato **esclusivamente** all'uso domestico e non deve essere utilizzato per scopi commerciali o professionali.
- Questo prodotto è destinato SOLO ALL'USO ESTERNO.
- NON utilizzare in ambienti chiusi.
- Non lasciare MAI incustodito un fuoco acceso.
- Tieni SEMPRE bambini e animali domestici a distanza di sicurezza dal prodotto quando è in funzione.
- **PERICOLO di avvelenamento da monossido di carbonio - NON accendere MAI questo prodotto o lasciarlo fumare o raffreddare in spazi ristretti.**
- NON utilizzare questo prodotto in tenda, roulotte, auto, cantina, soffitta o barca.
- NON utilizzare sotto tende da sole, ombrelloni o gazebo.
- **PERICOLO D'INCENDIO** - Durante l'uso, possono formarsi braci calde.
- **ATTENZIONE:** NON utilizzare benzina, acquaragia, liquido per accendini, alcol o altri prodotti chimici simili per accendere o riaccendere il fuoco. Utilizza esclusivamente accendifuoco conformi alla norma EN1860-3.
- Si consiglia vivamente di utilizzare carbonella. Brucia più a lungo e produce meno cenere che può limitare il flusso d'aria.
- NON utilizzare carbone in questo prodotto.
- **IMPORTANTE:** quando apri il coperchio ad alte temperature, è essenziale sollevarlo solo di poco, in modo da consentire all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- Segui SEMPRE le INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEI CIBI riportate nel presente manuale di istruzioni.
- NON utilizzare il prodotto su di una pedana o su altre superfici infiammabili come erba secca, trucioli di legno, foglie o tavole decorative.
- Assicurati che il prodotto sia posizionato ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- NON utilizzare come fornace.
- **ATTENZIONE:** questo prodotto diventa molto caldo, NON muoverlo durante il funzionamento.
- Usa SEMPRE guanti resistenti al calore quando maneggi ceramiche o superfici di cottura calde.
- Lascia raffreddare completamente l'unità prima di spostarla o riporla.
- Prima dell'uso, ispeziona sempre l'unità per verificare che non sia usurata o danneggiata e sostituiscila se necessario.

LISTA DELLE PARTI



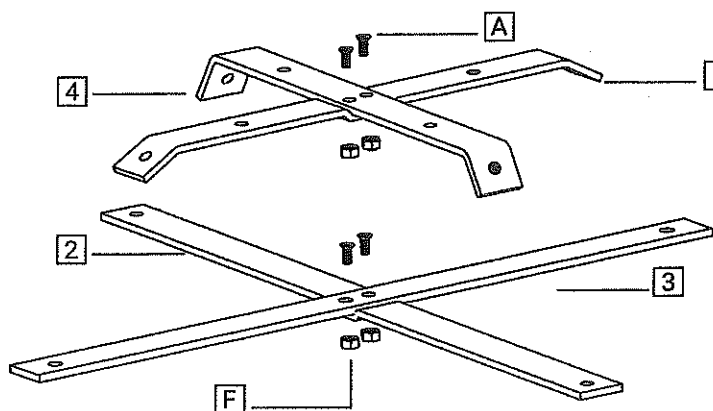
MONTAGGIO

Leggi attentamente le istruzioni. Controlla tutti i pezzi con l'elenco dei componenti.

Esegui il montaggio su una superficie liscia per evitare di graffiare la vernice. Conserva queste informazioni per riferimenti futuri. Per facilitare il montaggio, stringi solo leggermente i bulloni e poi serrali completamente al termine dell'assemblaggio.

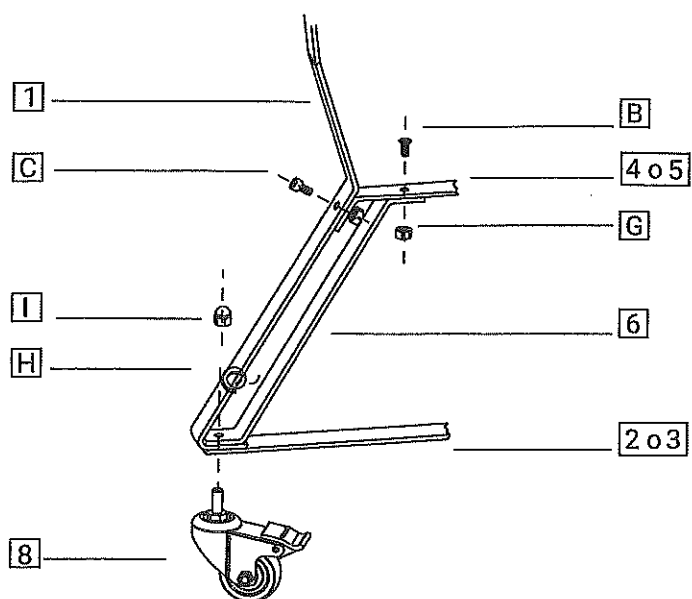
AVVERTENZA: NON serrare eccessivamente i bulloni; serra solo con una pressione moderata per evitare di danneggiare i bulloni o i componenti del Barbecue Kamado Fuji.

IMPORTANTE: rimuovi l'imballaggio prima dell'uso, ma conserva insieme al prodotto le istruzioni di sicurezza. Assicurati che il coperchio sia chiuso prima del montaggio.



Posiziona le parti su una superficie piana e liscia che non graffi la finitura dei componenti del carrello, prestando particolare attenzione alla sovrapposizione delle giunzioni nell'illustrazione dei 2 pezzi della traversa superiore (4 e 5) e dei 2 pezzi della traversa inferiore (2 e 3).

Utilizza la ferramenta fornita e serra a mano le traverse con la vite A e il dado F.



Metti la sezione 1 in posizione verticale e posiziona le traverse superiori (4 e 5) vicino alla sezione 1. Inserisci la vite a testa cilindrica C attraverso il foro della sezione 1 e delle sezioni (4 e 5) e installa il dado G per serrare saldamente. Posiziona le traverse inferiori assemblate (2 e 3) sotto la sezione 1.

Metti in verticale la sezione 6 in modo che sia vicina alla sezione 1 e alle sezioni (4 e 5).

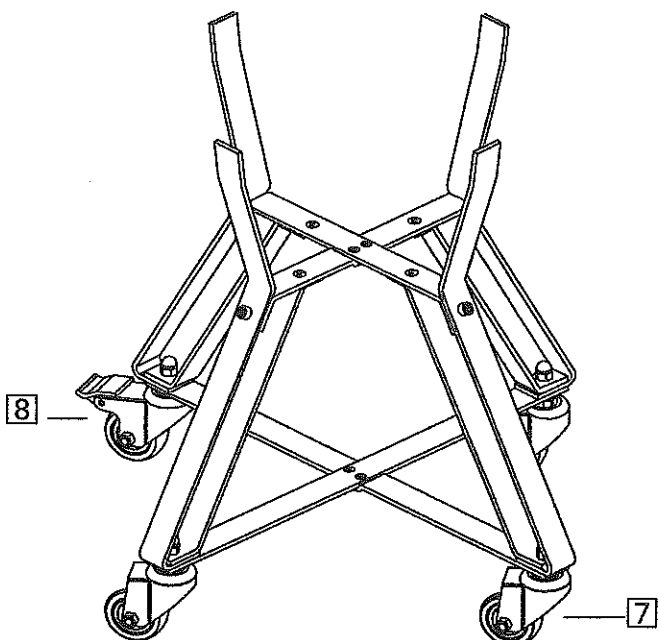
Inserisci la vite B attraverso le sezioni (4 e 5) e 6 e installa il dado G per serrare saldamente.

Inserisci quindi l'asta filettata della rotella attraverso il foro all'estremità della traversa inferiore poi attraverso il montante e infine attraverso il supporto del montante. Installa la rondella piatta (H) e il dado (I);

Ripeti l'operazione nelle altre posizioni delle rotelle (8) e serra saldamente.

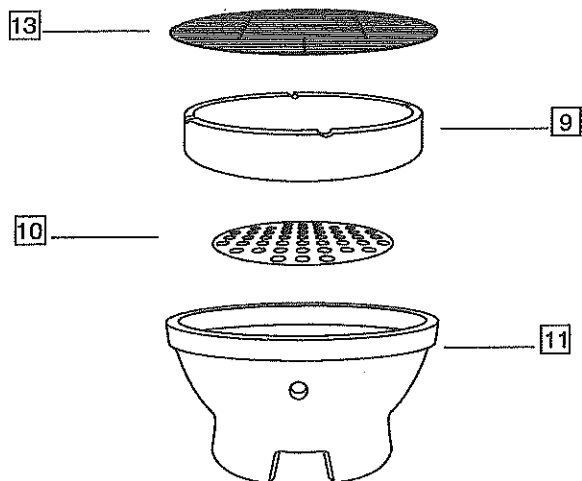
Come da immagine, metti le ruote 7 davanti e le ruote con freno dietro (8).

Premere i freni delle rotelle (8) per bloccare le rotelle. Per posizionare il Barbecue Kamado Fuji sul carrello, rimuovi prima tutti gli elementi che si trovano all'interno del grill per facilitare il sollevamento.

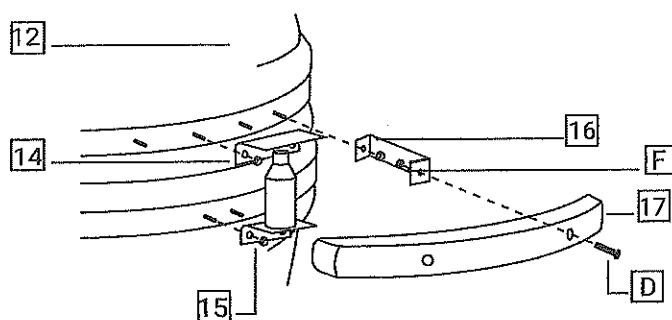


Per sollevare il Barbecue Kamado Fuji sul carrello, sono necessarie almeno due persone. Posiziona una mano nello sfiato inferiore del Barbecue Kamado Fuji e l'altra sotto la griglia. Il sollevamento dalla cerniera o dalle mensole laterali potrebbe causare lesioni e danni al prodotto.

Posiziona il carrello in verticale su una superficie piana e con l'aiuto di un assistente ora puoi inserire il Barbecue Kamado Fuji sul carrello. Posiziona il kamado in modo che lo sportello di ventilazione sia accessibile tra due delle alzate e spingi delicatamente verso il basso il kamado per inserirlo bene sul carrello.



Quando il grill è ben posizionato sul carrello, aggiungi il braciere (11), la piastra per la carbonella (10), l'anello superiore (9) e la griglia di cottura (13) all'interno del Barbecue Kamado Fuji come indicato nello schema di montaggio.

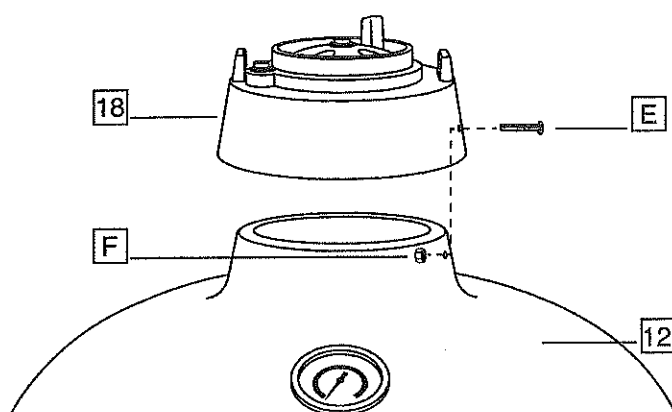


Fissa la piastra superiore del cuscinetto del coperchio (14) al coperchio del Barbecue Kamado Fuji (12) utilizzando i due bulloni e i due dadi a testa bombata preassemblati.

Fissa il cuscinetto del coperchio (15) al Barbecue Kamado Fuji (12) utilizzando i due bulloni e i due dadi a testa bombata preassemblati.

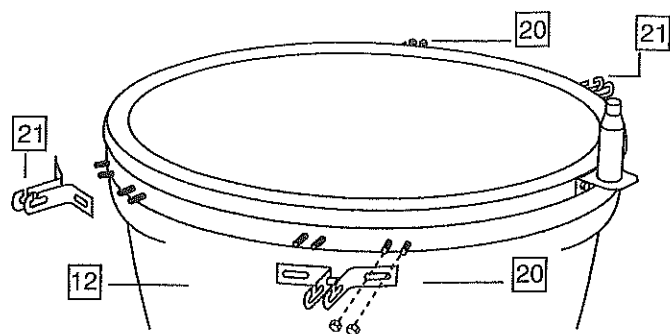
Per fissare la maniglia (17) al coperchio del Barbecue Kamado Fuji (12), inizia a fissare 2 staffe per la maniglia (16) utilizzando i 2 bulloni e i 2 dadi a testa bombata preassemblati. Fissa la maniglia (13) alle staffe (16) utilizzando 2 bulloni (D) e 2 dadi (F).

Durante il montaggio, assicurati che il bullone di sfiato superiore si trovi sul lato sinistro



Per fissare la bocchetta superiore (18) al Barbecue Kamado Fuji (12), posizionala sulla parte superiore e allinea entrambi i fori dei bulloni. Fissala con due bulloni (E) e due dadi (F).

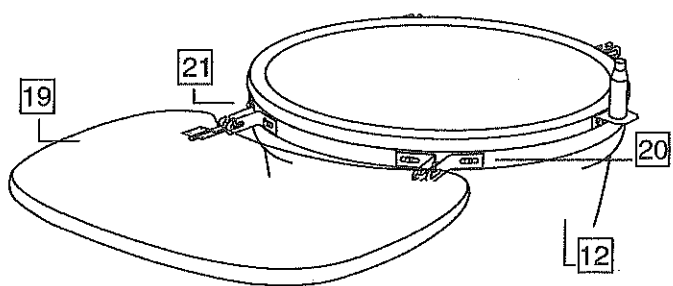
Assicurati che il bullone di sfiato della bocchetta superiore si trovi sul lato sinistro durante il montaggio.



Fissa le 2 staffe per mensola (20) al Barbecue Kamado Fuji (12) utilizzando i 4 bulloni preassemblati e i dadi con testa bombata per ogni staffa.

Tieni presente la posizione indicata nel diagramma precedente.

Fissa le 2 staffe per mensola (21) al Barbecue Kamado Fuji (12) utilizzando i 4 bulloni preassemblati e i dadi con testa bombata per ogni staffa. Tieni presente la posizione indicata nel diagramma precedente.



Inserisci le due cerniere delle mensole in ciascuna delle staffe (20 e 21).

Il Barbecue Kamado Fuji è ora pronto per l'uso, ma prima di utilizzarlo assicurati di aver letto attentamente le istruzioni.

FUNZIONAMENTO

ACCENSIONE

1. Assicurati che il prodotto sia posizionato su una superficie stabile, piana, livellata, resistente al calore e non infiammabile, lontano da oggetti infiammabili.
2. Assicurati che l'unità abbia una distanza minima di 2 m dall'alto e di 2 m da altri oggetti circostanti.
3. Per accendere il fuoco, posizionare un giornale arrotolato con i cubetti di accensione (diavolina) o altro accendifuoco solido sulla piastra per la carbonella sulla base del Kamado. Quindi posiziona 2 o 3 manciate di carbonella in pezzi sopra la carta di giornale.
4. **NON utilizzare benzina, acquaragia, liquido per accendini, alcol o altri prodotti chimici simili per l'accensione o la riaccensione.**
5. Apri la bocchetta inferiore e accendi il giornale con un accendino a becco lungo o con fiammiferi di sicurezza. Una volta accesa, lascia aperta la bocchetta inferiore e il coperchio per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di braci calde.
6. **NON sovraccaricare l'unità con il combustibile: un fuoco troppo intenso potrebbe danneggiare il prodotto.**
7. Lascia che la carbonella si riscaldi e si mantenga calda per almeno 30 minuti prima della prima cottura. **NON cucinare prima che il combustibile sia ricoperto di cenere.**
8. Se le prime fiammate sono troppo intense, si potrebbe danneggiare la guarnizione in feltro prima che il fuoco abbia avuto la possibilità di svilupparsi correttamente.

9. Si raccomanda di non accendere o girare le braci una volta accese. Questo permette alla carbonella di bruciare in modo più uniforme ed efficiente.
10. Una volta accesa, utilizza SOLO guanti resistenti al calore quando maneggi ceramiche o superfici di cottura calde.
11. Dopo il primo utilizzo, verifica la tenuta di tutti gli elementi di fissaggio. La fascia metallica che collega il coperchio alla base si espande a causa del calore e potrebbe allentarsi. Si consiglia di controllare e, se necessario, di stringere la fascetta con una chiave.

COTTURA A BASSA TEMPERATURA

- Accendi la carbonella seguendo le istruzioni sopra riportate. Una volta accesa, la brace non deve essere mossa o alimentata.
- Apri completamente la bocchetta inferiore e lascia il coperchio aperto per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di braci calde.
- Monitora finché non si raggiunge la temperatura desiderata. Vedere la pagina sulla guida alla temperatura di cottura.
- Chiudi completamente la bocchetta inferiore per mantenere la temperatura.
- A questo punto sei pronto per utilizzare il prodotto per cucinare.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è essenziale sollevarlo solo di poco, in modo da consentire all'aria di entrare lentamente e in modo sicuro, evitando che si verifichino ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- Segui SEMPRE le INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI riportate nel presente manuale di istruzioni.
- Utilizza SEMPRE guanti resistenti al calore quando maneggi ceramiche o superfici di cottura calde.

AFFUMICATURA

- Segui le istruzioni di cui sopra come se si stesse avviando una cottura lenta.
- Controlla l'unità finché non raggiunge la temperatura desiderata. Per una guida alla temperatura di cottura, vedere la relativa pagina.
- Lascia leggermente aperta la bocchetta inferiore.
- Chiudi la bocchetta superiore e continua a controllare la temperatura per qualche altro minuto.
- Utilizza guanti resistenti al calore, cospargi i pezzetti di legno in un cerchio sopra la carbonella calda.
- Ora sei pronto a usare il barbecue per affumicare.
- **SUGGERIMENTO:** Immergi i pezzetti di legno o le tavole 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, in modo da consentire all'aria di entrare lentamente e in modo sicuro, evitando che si verifichino così eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.

- Segui SEMPRE le INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI riportate nel presente manuale di istruzioni.
- Utilizza SEMPRE guanti resistenti al calore quando maneggi ceramiche o superfici di cottura calde.

COTTURA AD ALTA TEMPERATURA

- Accendi la carbonella secondo le istruzioni precedenti.
- Chiudi il coperchio e apri completamente le bocchette superiori e inferiori.
- Controlla fino a quando non si raggiunge la temperatura desiderata. Vedi il paragrafo relativo alla temperatura di cottura.
- Chiudi a metà lo sfiato superiore e continua a controllare la temperatura per qualche altro minuto.
- A questo punto il barbecue è pronto per essere utilizzato per cucinare.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è essenziale sollevarlo solo di poco, in modo da consentire all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando così eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- Segui SEMPRE le INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI riportate nel presente manuale di istruzioni.
- Utilizza SEMPRE guanti resistenti al calore quando maneggi ceramiche o superfici di cottura calde.

INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEI CIBI

- NON cucinare finché il combustibile non si ricopre di cenere.
- Leggi e segui questi consigli quando si cucina con questo prodotto.
- Lavati sempre le mani prima e dopo aver maneggiato carne non cotta e prima di mangiare.
- Tieni sempre la carne cruda lontana dalla carne cotta e da altri alimenti.
- Prima di cucinare, assicurati che le superfici e gli utensili della griglia siano puliti e privi di vecchi residui di cibo.
- NON utilizzare gli stessi utensili per maneggiare alimenti cotti e crudi.
- Assicurati che tutta la carne sia cotta a fondo prima di mangiarla.
- **ATTENZIONE:** consumo di carne cruda o poco cotta può causare intossicazioni alimentari (ad esempio ceppi batterici come l'Escherichia Coli).
- Per ridurre il rischio di carne poco cotta, taglia la carne per assicurarti che sia cotta fino in fondo.
- **ATTENZIONE:** se la carne è stata cotta a sufficienza, i succhi della carne devono essere limpidi e non devono esserci tracce di sangue rosa/rosso o di coloranti per la carne.
- Si consiglia di precuocere i pezzi di carne più grandi e gli arti prima di cuocerli definitivamente sulla griglia.
- Dopo la cottura, pulisci sempre le superfici di cottura della griglia e gli utensili.

RIFORMIMENTO

Con le bocchette chiuse, il Kamado rimane ad alta temperatura per diverse ore. Se si necessita di un tempo di cottura più lungo (ad esempio per arrostiti un arrosto intero o per un'affumicatura lenta), potrebbe essere necessario aggiungere altra carbonella. È sufficiente aggiungere altra carbonella e continuare come sopra.

GUIDA ALLA TEMPERATURA DI COTTURA

Cottura lenta / Affumicatura (110°C-135°C)		Bocchetta superiore	Bocchetta inferiore
Punta di manzo	4 Ore per kg		
Pulled Pork	4 Ore per kg		
pollo intero	3-4 Ore		
Costine	3-5 Ore		
Arrosti	9+ Ore		
Grigliare / Arrostiti (160°C-180°C)		Bocchetta superiore	Bocchetta inferiore
Pesce	15-20 Min		
Filetto di maiale	15-30 Min		
Pezzi di pollo	30-45 Min		
Pollo intero	1-1.5 Ore		
Coscia di agnello	3-4 Ore		
Tacchino	2-4 Ore		
Prosciutto	2-5 Ore		
Scottare / cuocere (260°C-370°C)		Bocchetta superiore	Bocchetta inferiore
Bistecca	5-8 Min		
Costolette di maiale	6-10 Min		
Hamburger	6-10 Min		
Salsicce	6-10 Min		

Aperto  Chiuso 

SPEGNIMENTO

- Per spegnere l'unità, interrompere l'aggiunta di combustibile e chiudere tutte le bocchette e il coperchio per consentire al fuoco di spegnersi naturalmente.
- **NON usare acqua per spegnere la carbonella, perché ciò potrebbe danneggiare il prodotto in ceramica.**

CONSERVAZIONE

- Quando non si usa il prodotto e lo si ripone all'esterno, copriilo, una volta raffreddato completamente, con un telo antipioggia adatto.
- La griglia di cottura cromata NON è lavabile in lavastoviglie; utilizza un detergente delicato con acqua calda.
- Quando si utilizza il prodotto, spingi verso il basso entrambi i freni delle ruote per impedire all'unità di muoversi durante l'uso.
- Durante l'inverno, si consiglia di riporre il prodotto al coperto in un garage o in un deposito per proteggerlo al meglio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Il prodotto è autopulente. Riscaldandolo a 260 °C per 30 minuti, si elimineranno tutti i residui di cibo e i detriti.
- NON utilizzare acqua o altri tipi di prodotti per la pulizia all'interno del barbecue. Le pareti sono porose e assorbono i liquidi utilizzati, il che potrebbe causare la rottura del prodotto. Se la fuliggine diventa eccessiva, utilizza una spazzola metallica o l'attrezzo per la cenere (non in dotazione) per eliminare i resti di carbone prima del successivo uso.
- Per la pulizia delle griglie e dei bracieri, utilizza un detergente non abrasivo una volta che il prodotto si è completamente raffreddato.
- Per pulire la superficie esterna, attendi che l'unità si sia raffreddata e utilizza un panno umido con un detergente delicato.
- Serra le fascette e olia la cerniera 2 volte all'anno o più se necessario.

SMALTIMENTO

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici - elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

NOTA: Rivolgiti a personale qualificato in caso di sostituzione del cavo di alimentazione in quanto potrebbe essere necessario l'uso di un attrezzo speciale.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è composto da cartone e/o particolari in plastica che devono essere avviati al riciclaggio secondo le disposizioni locali.

GARANZIA

La **GARANZIA LEGALE DI CONFORMITÀ** è prevista dall'articolo 132 del Codice del Consumo e spetta ai soli Consumatori per tutti i prodotti acquistati con normale ricevuta/scontrino fiscale. La durata della garanzia è di 24 mesi. I vizi di conformità dovranno essere comunicati dal Consumatore per iscritto, pena di decadenza, entro due mesi dalla scoperta.

La **GARANZIA PER VIZI** è prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile e spetta a tutti gli operatori professionali che acquistano il prodotto con fattura fiscale. La durata della garanzia è di 12 mesi. Per far valere la garanzia, il Consumatore/Professionista dovrà contattare direttamente il negozio dove l'apparecchio è stato acquistato, presentando la relativa prova di acquisto (scontrino o fattura). La garanzia non opererà nel caso in cui:

- l'apparecchio sia stato utilizzato in modo improprio;
- qualora l'apparecchio venisse in qualsiasi modo modificato (dal cliente o da terzi) o venissero utilizzati accessori non approvati dal produttore;
- ci sia un utilizzo continuato dopo avaria parziale;
- non venga effettuata la manutenzione ordinaria;
- venga effettuata una manutenzione impropria;
- l'elettrodomestico subisca allacciamenti elettrici errati.

La garanzia non copre gli inconvenienti che si verificano a causa della normale usura dell'apparecchio. In nessun caso la garanzia comprenderà il rimborso o il pagamento di danni diretti o indiretti.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ' UE

L'azienda **ANTONIO CAPALDO S.p.A.** con sede in Manocalzati, via Provinciale 5-7-9 (AV) Italia, dichiara che il prodotto **BARBECUE KAMADO FUJI**

Cod. 507229 - Barbecue Kamado Fuji a Carbone Verde 54 cm

Cod. 507230 - Barbecue Kamado Fuji a Carbone Rosso 54 cm

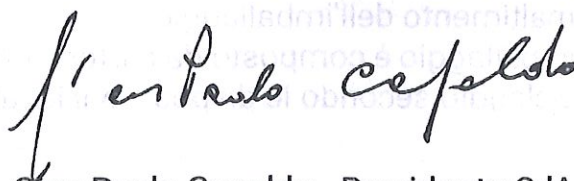
Cod. 507231 - Barbecue Kamado Fuji a Carbone Nero 54 cm,

Marca: C.Line-Outdoor, Mod. AU-21, è conforme alle seguenti direttive UE

2004/1935/EU

2006/1907/EU

1806-1:2013+A1:2017/AC:2017/ EN



Gian Paolo Capaldo - Presidente CdA

Manocalzati, Gennaio 2025

Documentazione tecnica presso:

Antonio Capaldo S.p.A. -- Via Provinciale 5-7-9 -- 83030 Manocalzati AV -- Italia



MADE IN CHINA

Importato e distribuito da A.Capaldo S.p.A.
Via Provinciale, 5-7-9 - 83030 Manocalzati - AV - ITALIA
Tel. 0825 620111 - Fax: 0825 625425
e-mail: capaldo@capaldo.it - sito web: www.capaldo.it

PER RICAMBI E ASSISTENZA RIVOLGITI AL TUO RIVENDITORE