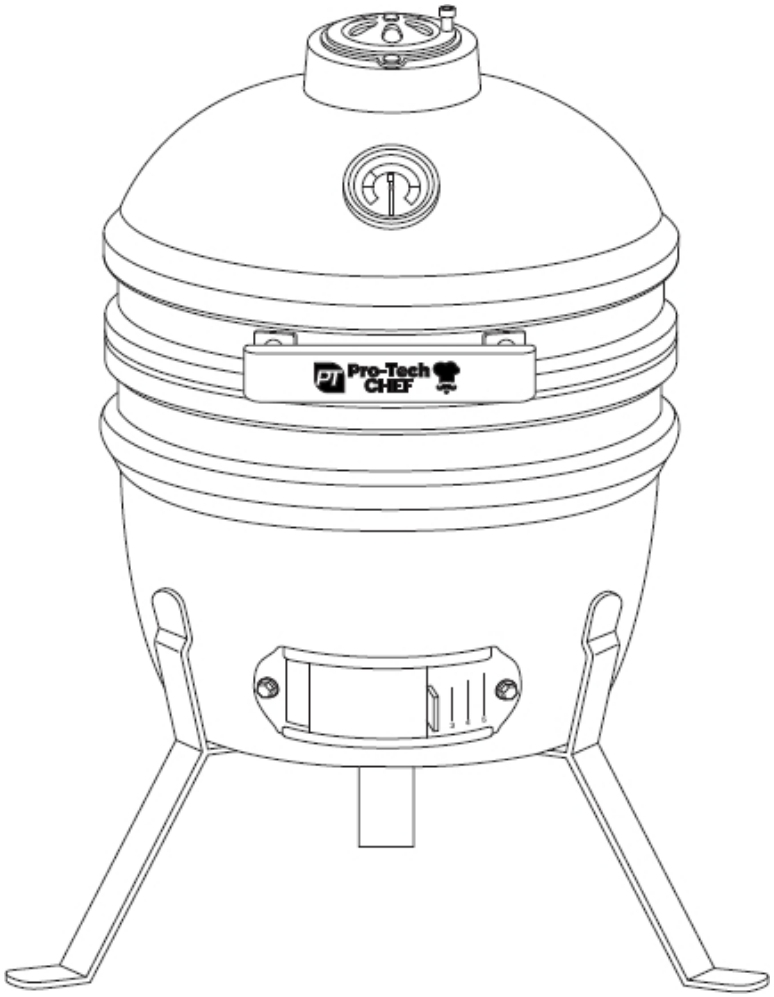
Pro-Tech CHEF

# Градинска керамична скара Kamado 13"




## Инструкции за употреба

**ВАЖНО** - Внимателно отстранете всички опаковки преди употреба, но спазвайте инструкциите за безопасност. Тези инструкции са включени в продукта.

Спазвайте всички предупреждения за безопасност в това .

Прочетете изцяло тези инструкции и ги запазете за бъдещи справки. Тези

инструкции трябва да се съхраняват заедно с продукта.

Този продукт е предназначен само за домашна употреба и не трябва да се използва за търговски цели.

## Инструкции за грижа и безопасна употреба

**ЗА ВАШИЯ CAMADO**

Гриловете Камадо са изключително гъвкави. Те могат да се използват не само за печене на скара или пушене, но и за печене на пици, хляб, сладкиши и бисквити без усилие. Благодарение на отличните им свойства за задържане на топлина, високите температури могат да бъдат постигнати и поддържани чрез прецизно управление на въздушния поток през горните и долните отвори. Високите температури са идеални за бързо печене на бургери и колбаси, докато ниските температури ще приготвят по-големи парчета месо за по-дълъг период от време. Опитайте да добавите няколко дървени стърготини към вашите дървени въглища или опитайте да комбинирате дървени стърготини с различни аромати, за да направите месото си още по-вкусно.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ - ПАЗЕТЕ СЕ!**

• Този продукт е предназначен САМО за ИЗВЪНРЕДНА УПОТРЕБА. НЕ използвайте .

• Когато използвате грила, ВСИЧКИ деца и домашни любимци трябва да са на безопасно разстояние от него.

• НИКОГА не оставяйте горящ огън без надзор.

• Опасност от отравяне с въглероден оксид - НИКОГА не запалвайте този продукт, не го оставяйте да тлее се охлажда в затворени пространства.

• НЕ използвайте този продукт в палатка, каравана, автомобил, мазе, таван или лодка.

• НЕ използвайте под тенти, чадъри или беседки.

• ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР - По време на работа може да изпаднат .

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - НЕ използвайте бензин, течност за запалване, алкохол или други подобни химикали за запалване.

• Препоръчваме ви да използвате бучки дървени въглища в грила си Kamado. Той гори по-дълго и отделя по-малко пепел, която може да ограничи въздушния поток.

• ВАЖНО: Когато отваряте капака при високи температури, е важно да го повдигнете само леко, за да позволите на въздуха да навлезе бавно и безопасно, като по този начин предотвратите обратен поток на въздух или възпламеняване, което може да причини нараняване.

• НЕ използвайте Kamado върху тераси или други запалими повърхности, като суха трева, дървени стърготини, листа или декоративна кора.

• Уверете се, че Kamado е поставен на поне 2 метра от горими предмети.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този продукт се нагрява силно, НЕ го премествайте по време на .

• Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици, когато работите с гореща керамика или повърхности за готвене.

• Оставете скарата да изстине напълно, преди да я преместите или съхранявате.

• Винаги проверявайте решетката за повреди преди употреба и при необходимост заменете повредената част.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

• За да изгасите уреда - спрете да добавяте гориво и затворете всички вентилационни отвори и капака, за да позволите на огъня угасне по естествен път.

• НЕ използвайте вода за гасене на дървени въглища, тъй като това може да повреди керамиката.

**ПОДДЪРЖАНЕ**

• Затягайте ремъците и смазвайте пантата 2 пъти или повече, ако .

**ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕ, УПОТРЕБА И ГРИЖИ**

• Kamado грилът е поставен върху твърда, плоска, огнеупорна повърхност, направена от негорими предмети.

• че Kamado грилът е на минимално разстояние от 2 метра над вас и на минимално разстояние от 2 метра от други околни предмети.

• За да запалите огън, навийте вестник с няколко кубчета твърда подпалка върху плочата с дървени въглища в основата на скарата. След това поставете 1 или 2 шепи бучки дървени въглища върху вестника.

• НЕ използвайте бензин, течност за запалване, алкохол или други подобни химикали за запалване или повторно запалване.

• Отворете долния отвор и запалете вестника с дълга запалка или запалки. След като се запали, оставете долния отвор и капака отворени за около 10 минути, за да се създаде малко легло от горещи въглени.

• Препоръчително е да не добавяте и да не обръщате когато са . Това позволява на дървените въглища да горят по-равномерно и ефективно.

• След запалване носете само термоустойчиви ръкавици, когато работите с гореща керамика или повърхности за готвене.

• По-долу ще намерите инструкции за готвене в зависимост от температурата и продължителността.

**ПОВТОРНО ДОБАВЯНЕ НА ГОРИВО**

• При затворени вентилационни отвори Kamado ще остане на висока температура в продължение на няколко . Ако се нуждаете от по-дълго време за готвене (напр. при печене на по-голямо парче месо или бавно опушване), може да се наложи да добавите повече дървени въглища. Просто добавете още дървени въглища и продължете.

**Бавно печене/пушене (110°C-135°C)** **Горна вентилация** **Долен вентилационен отвор**

| | |
|---|---|
| **Говеждо месо** | **2 часа. на литър.** |
| **Свинско месо** | **2 часа. на фунт.** |
| **Цяло пиле** | **3 - 4 часа.** |
| **Ребра** | **3 - 5 часа.** |
| **Бавно пушене** | **+9 часа.** |



**Гриловане/печене (160°C-180°C)** **Горна вентилация** **Долен вентилационен отвор**

| | |
|---|---|
| **Риба** | **15 - 20 мин.** |
| **Свинско филе** | **15 - 30 минути.** |
| **Пилешки парчета** | **30 - 45 минути** |
| **Цяло пиле** | **1 - 1,5 часа.** |
| **Агнешко бутче** | **3 - 4 часа.** |
| **Moriak** | **2 - 4 часа.** |
| **Ham** | **2 - 5 часа.** |



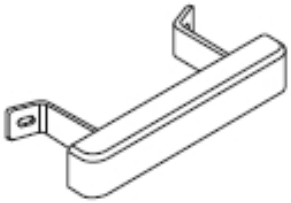
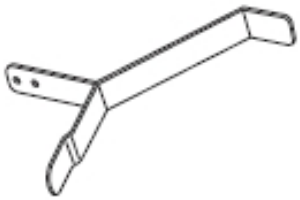
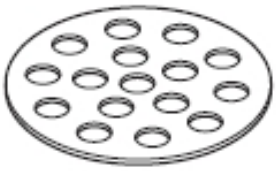
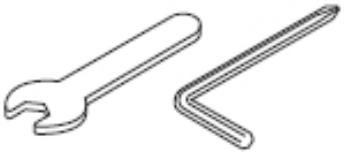
**Печене (260 °C - 370 °C)** **Горен вентилационен отвор** **Долен вентилационен отвор**

| | |
|---|---|
| **Пържола** | **5 - 8 мин.** |
| **Свински котлети** | **6 - 10 мин.** |
| **Бургер** | **6 - 10 мин.** |
| **Колбаси** | **6 - 10 мин.** |

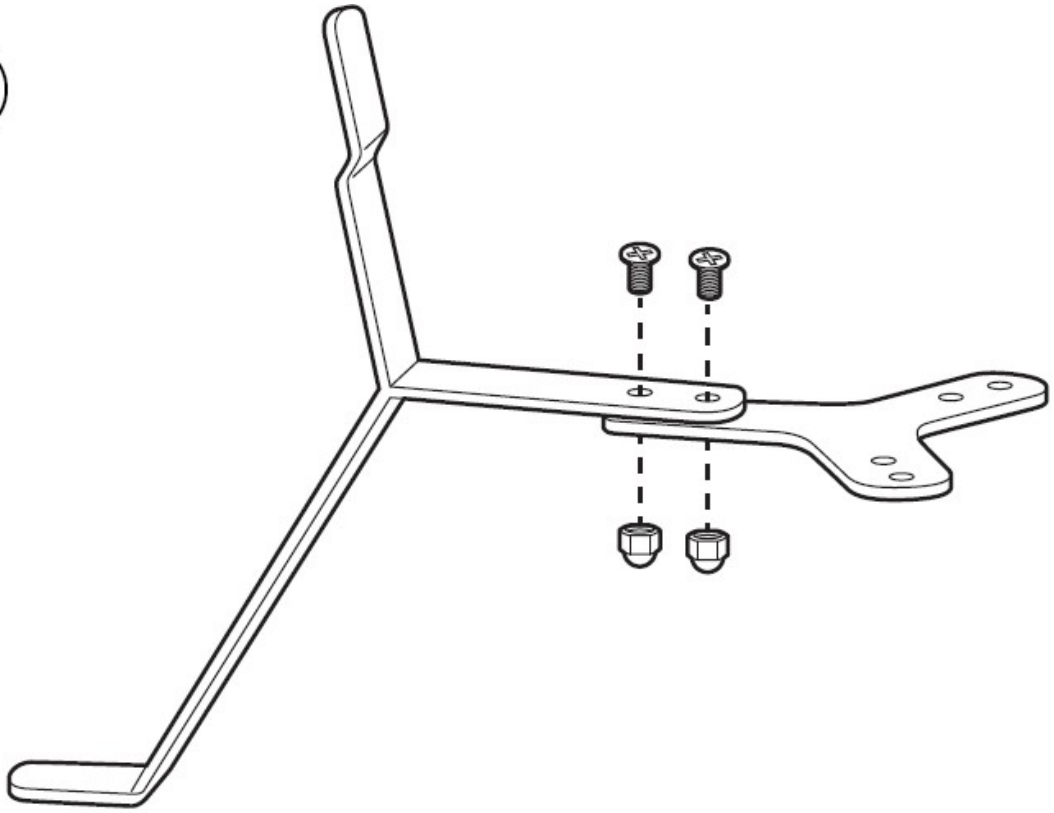


**Открит** **Затворен**

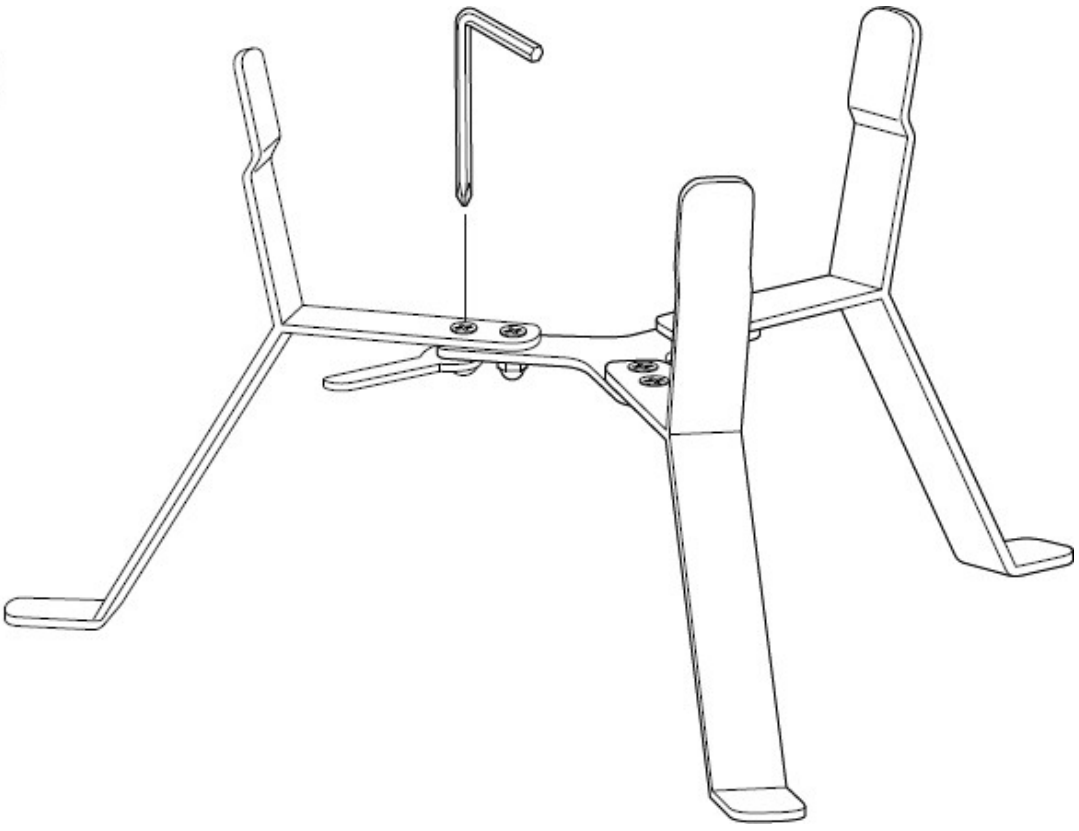
**Списък на частите**

| | | |
|---|---|---|
|  | |  |
| | | x1 |
| | |  |
| x1 | | x1 |
|  |  |  |
| x1 | x1 | x3 |
|  |  |  |
| x1 | x1 | x1 |
|  |  |  |
| x6 | x6 | x1 |

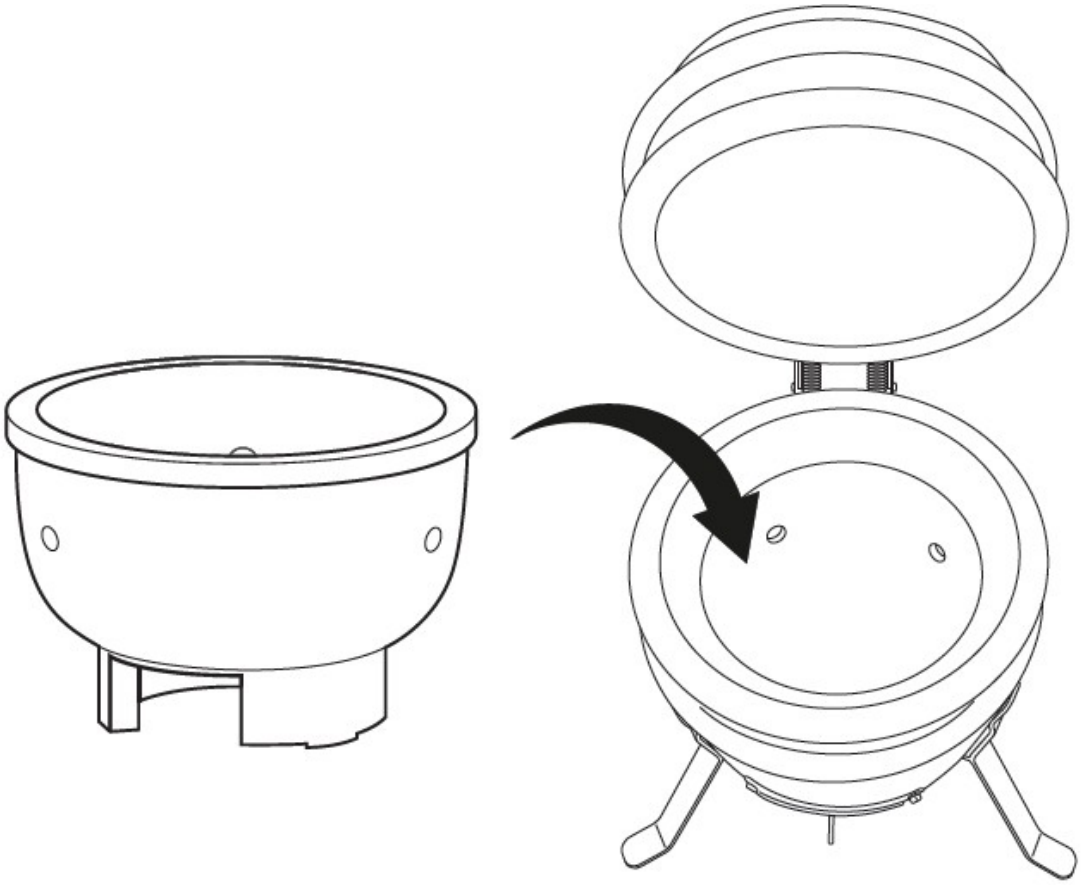
1



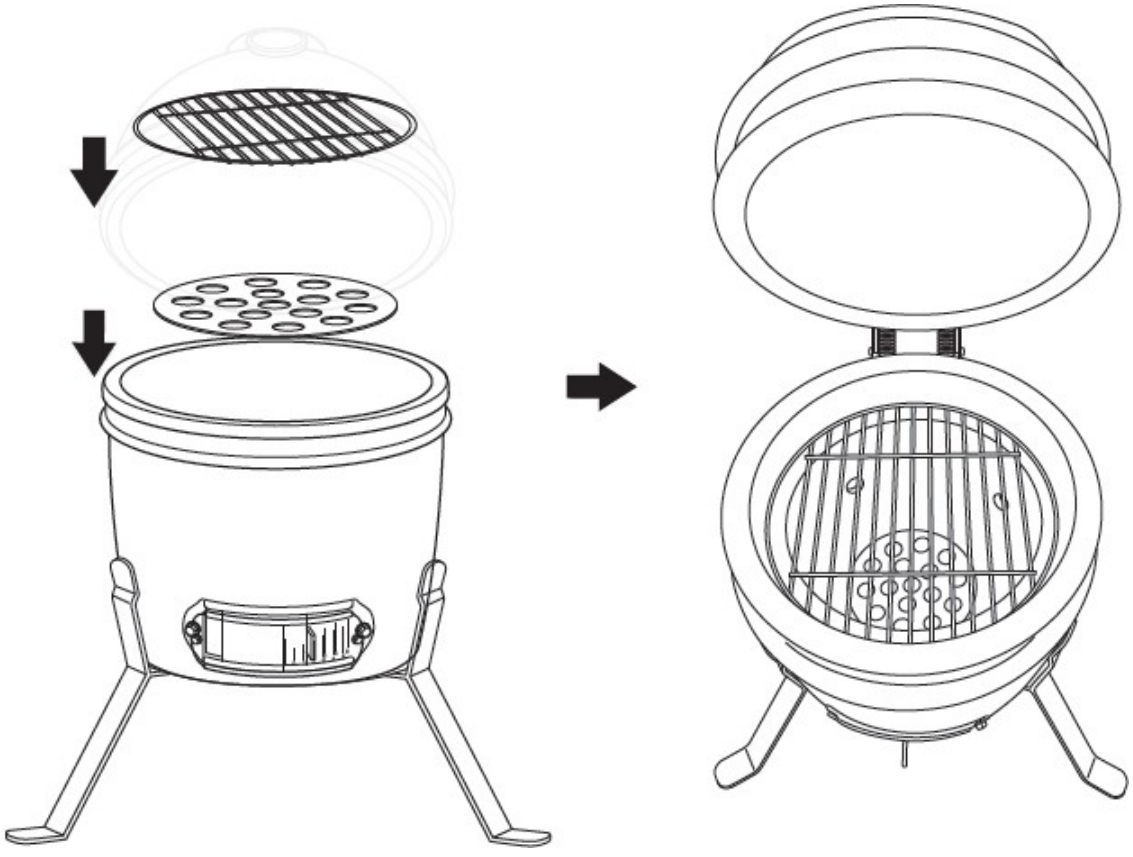
2



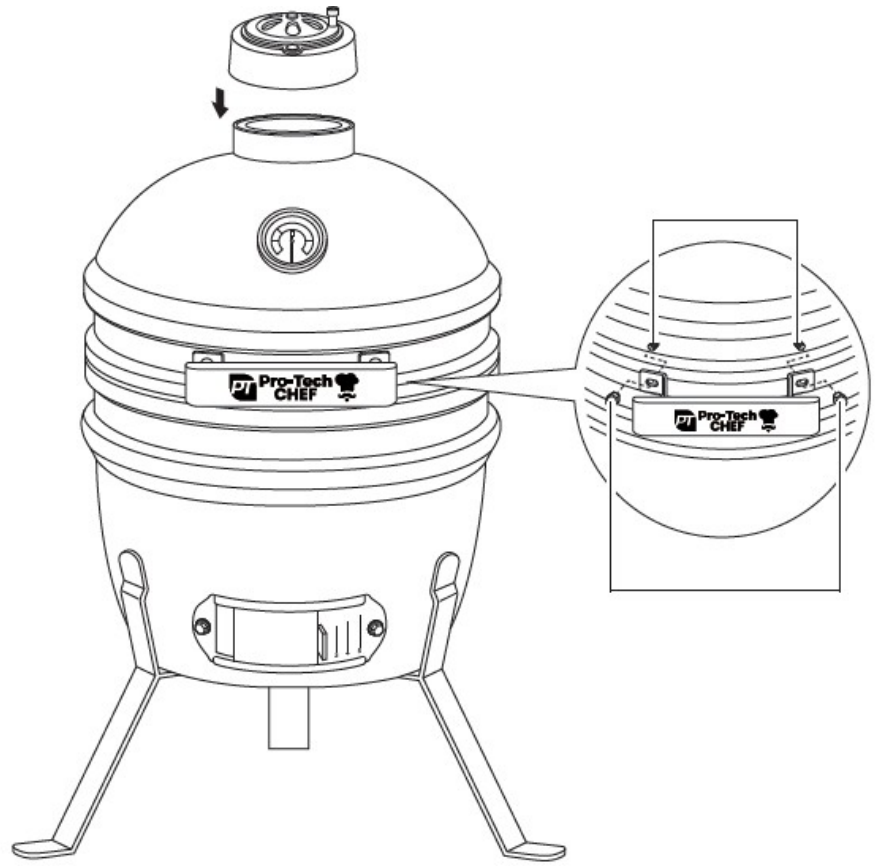
3



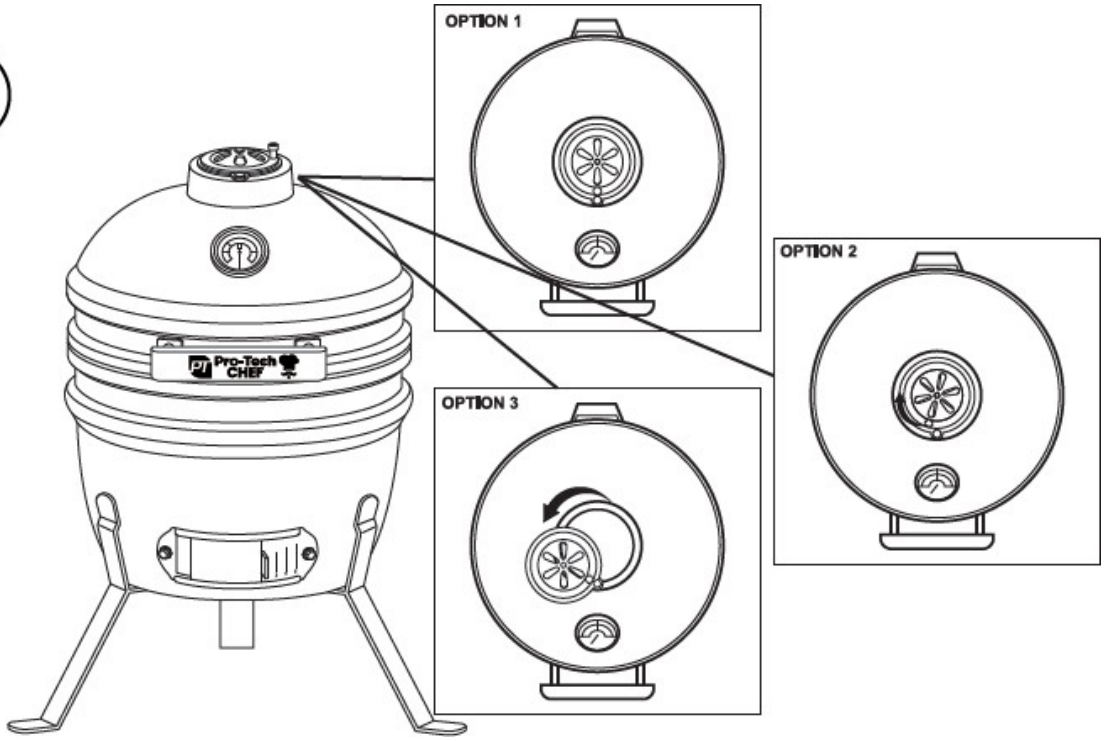
4



5




6




Грилът Kamado вече е готов за употреба.

Винаги четете внимателно инструкциите, преди да използвате грила.