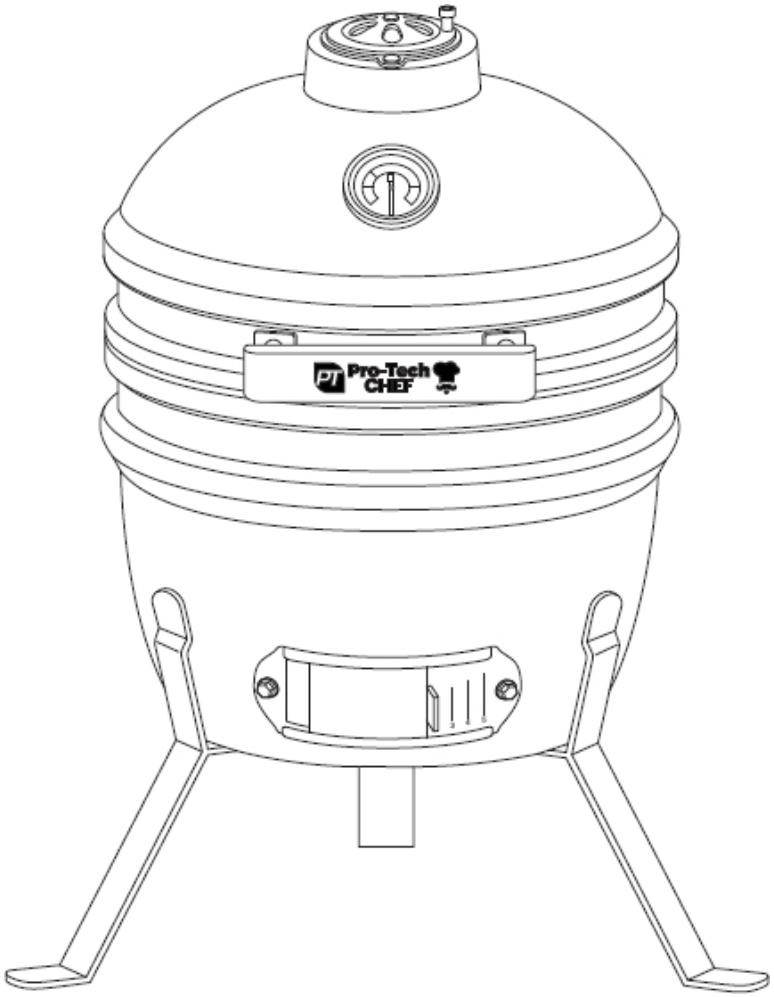
Pro-Tech CHEF

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.**



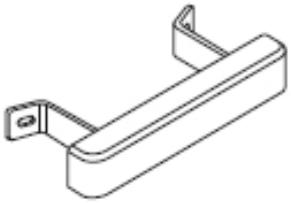
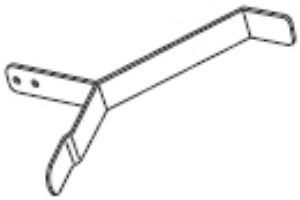
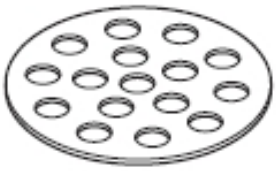
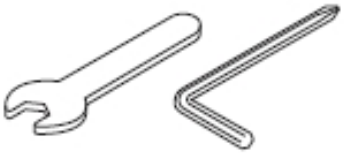
Печене (260 °C - 370 °C) **Горен вентилационен отвор** **Долен вентилационен отвор**

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

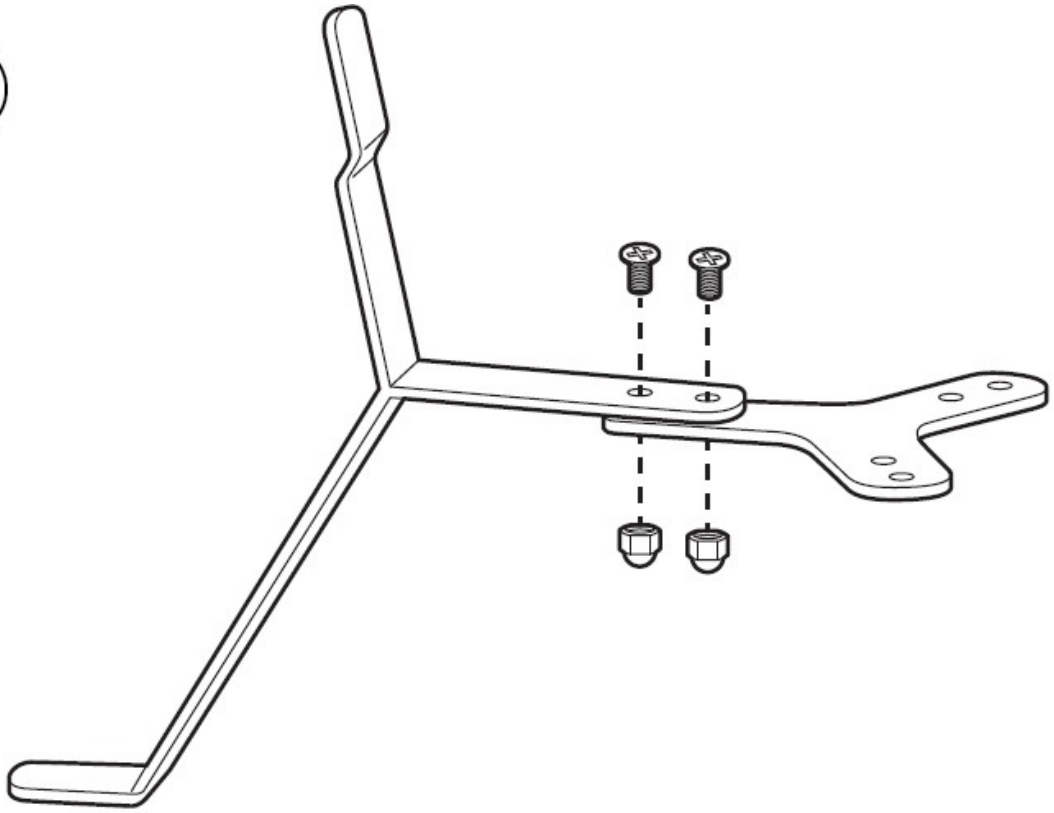


Открит **Затворен**

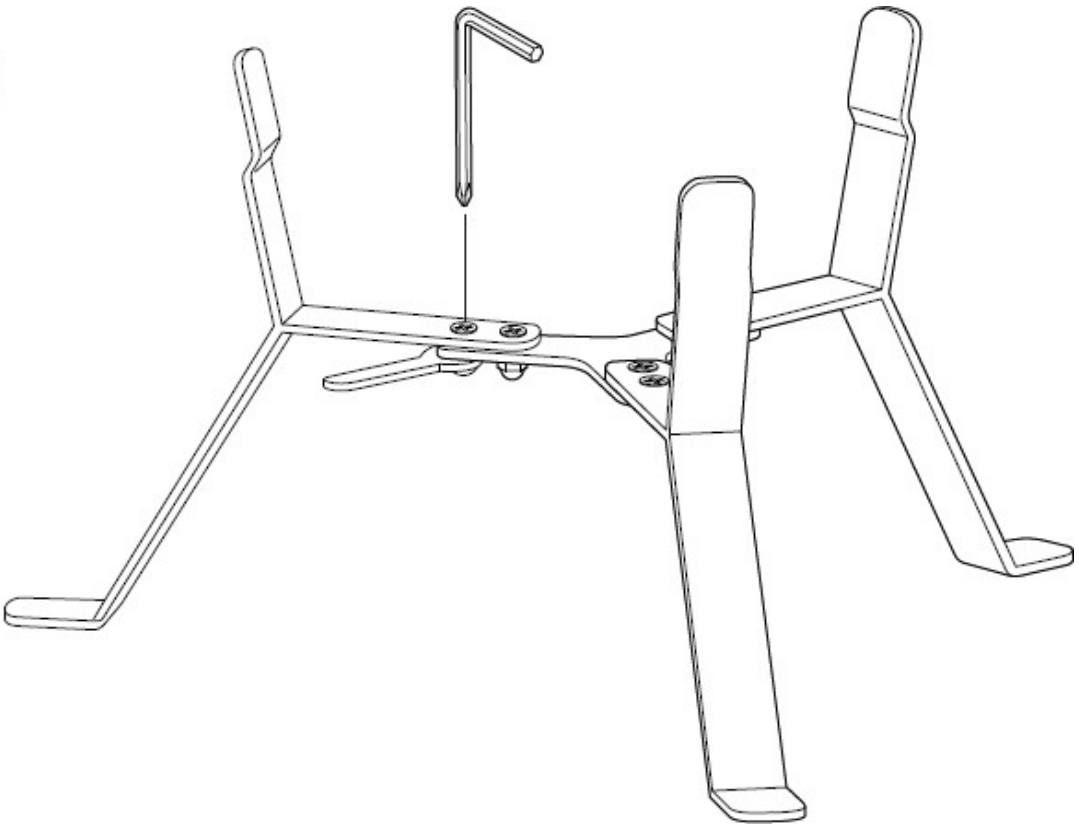
Списък на частите

		
		x1
		
x1		x1
		
x1	x1	x3
		
x1	x1	x1
		
x6	x6	x1

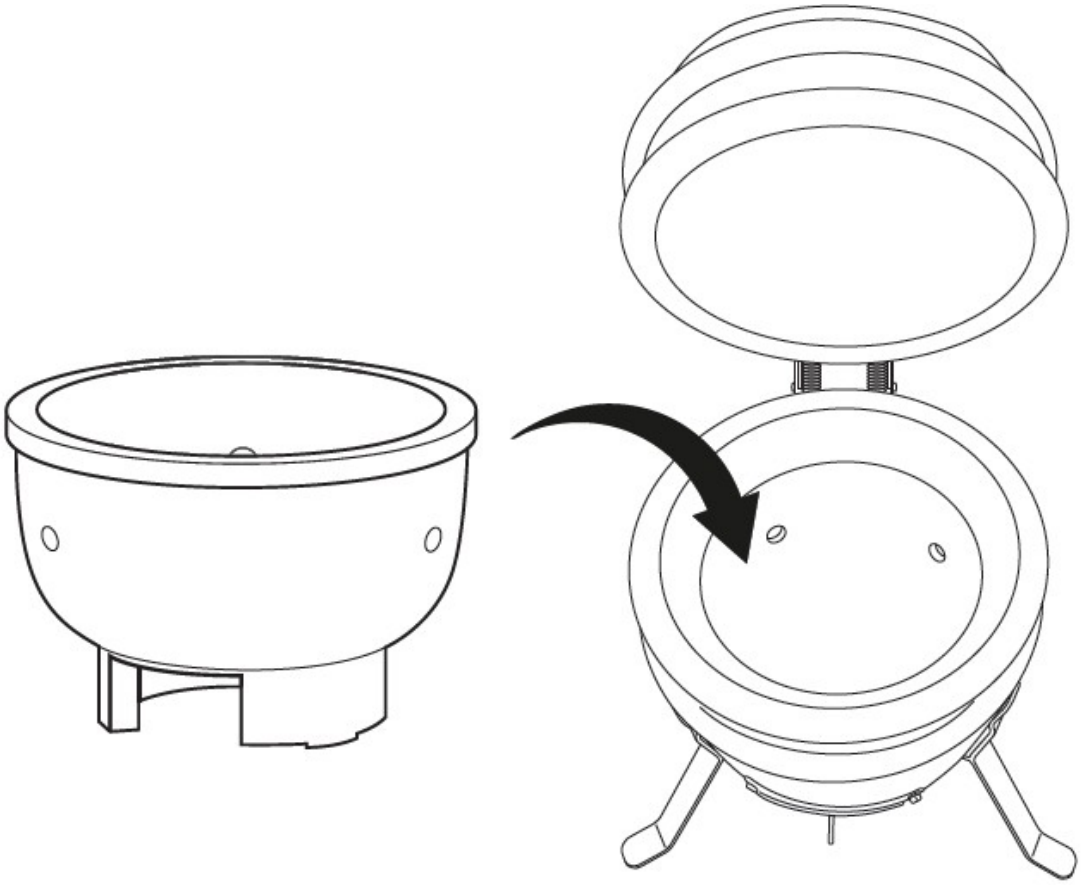
1



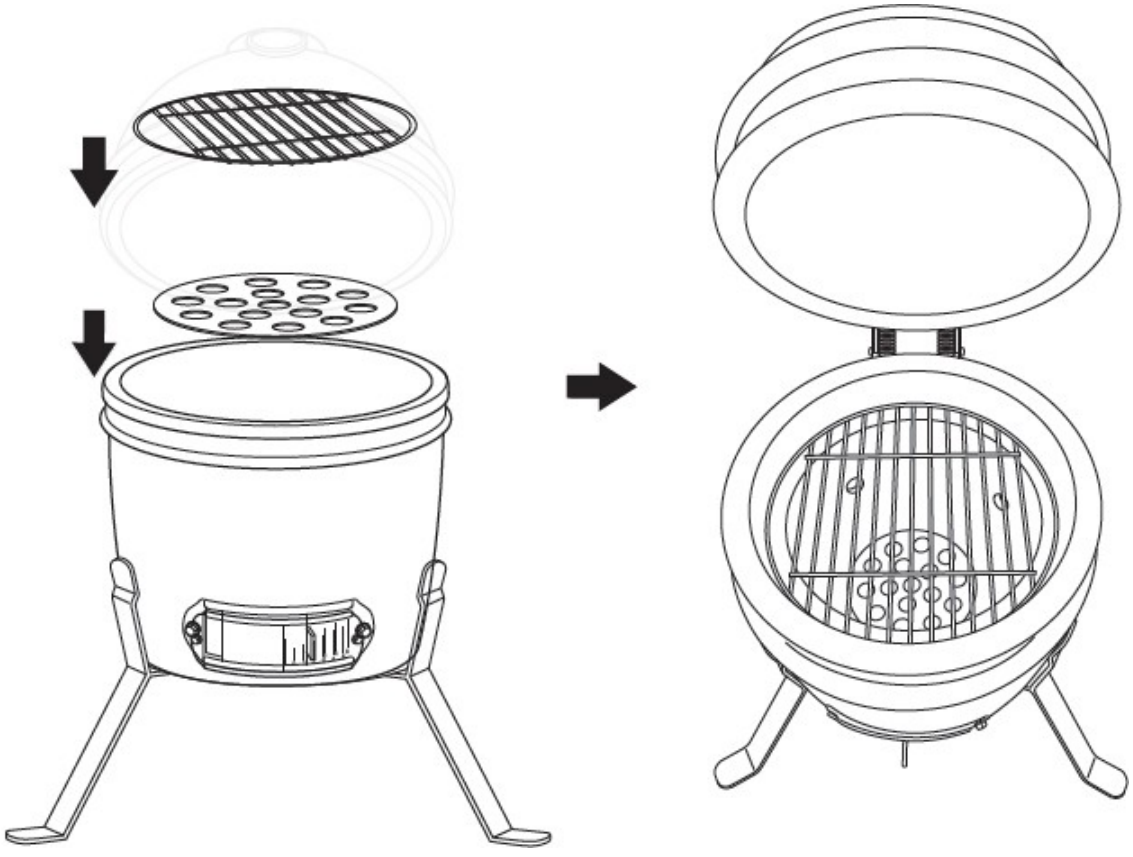
2



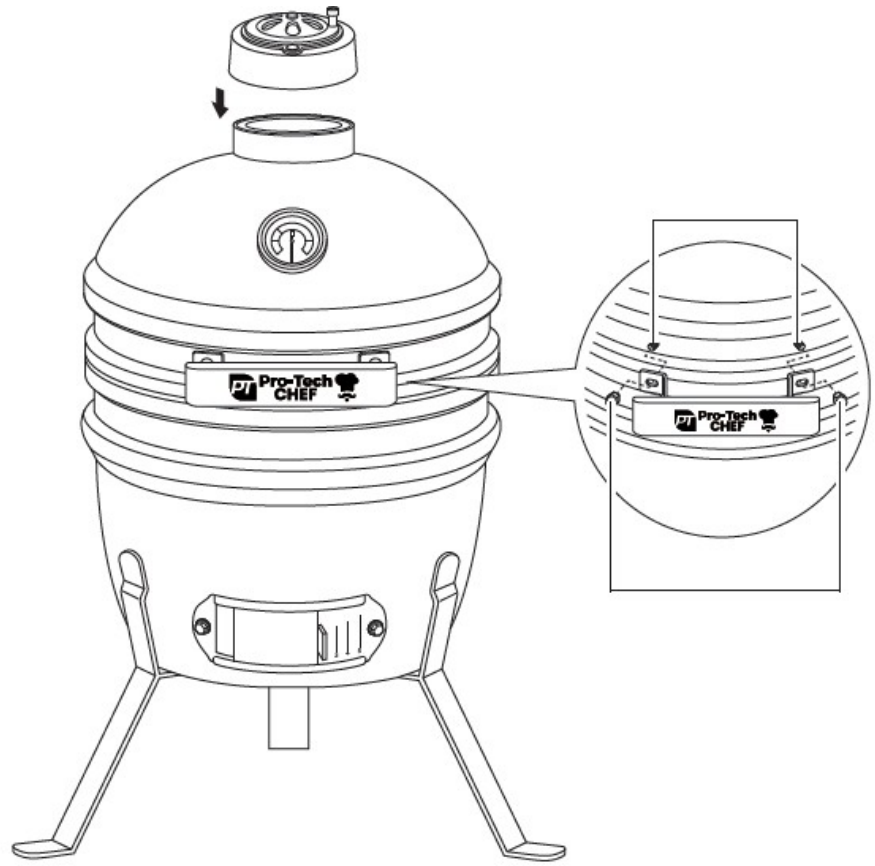
3



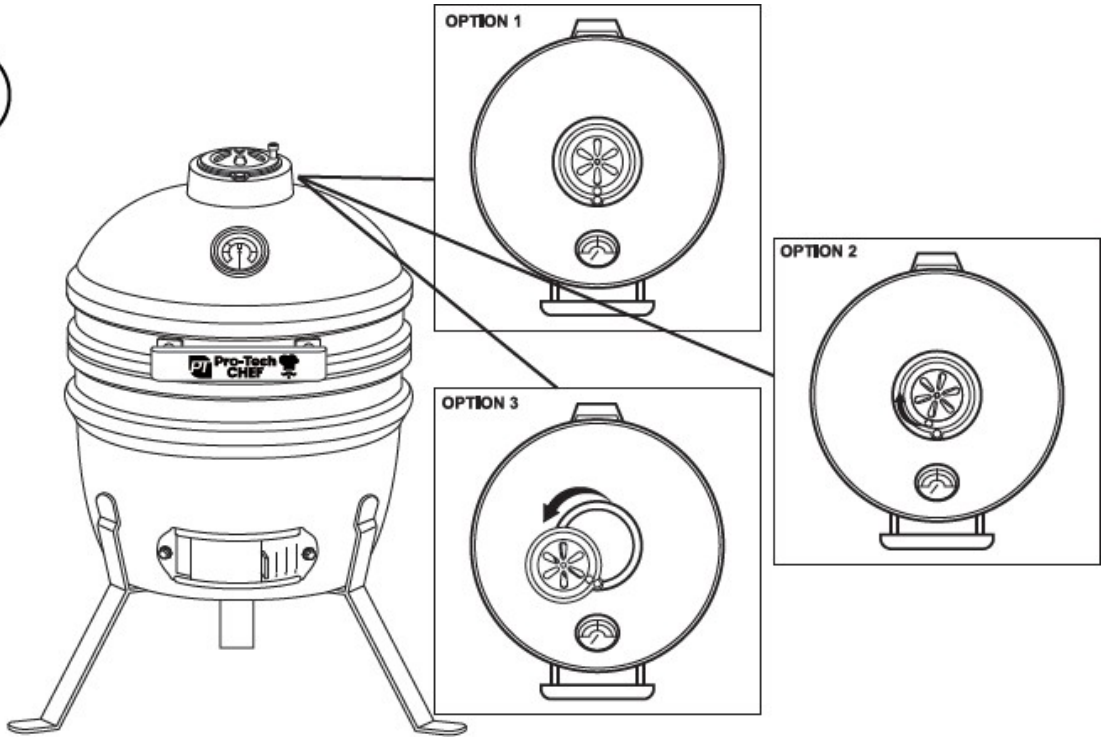
4



5



6



Грилът Kamado вече е готов за употреба.

Винаги четете внимателно инструкциите, преди да използвате грила.