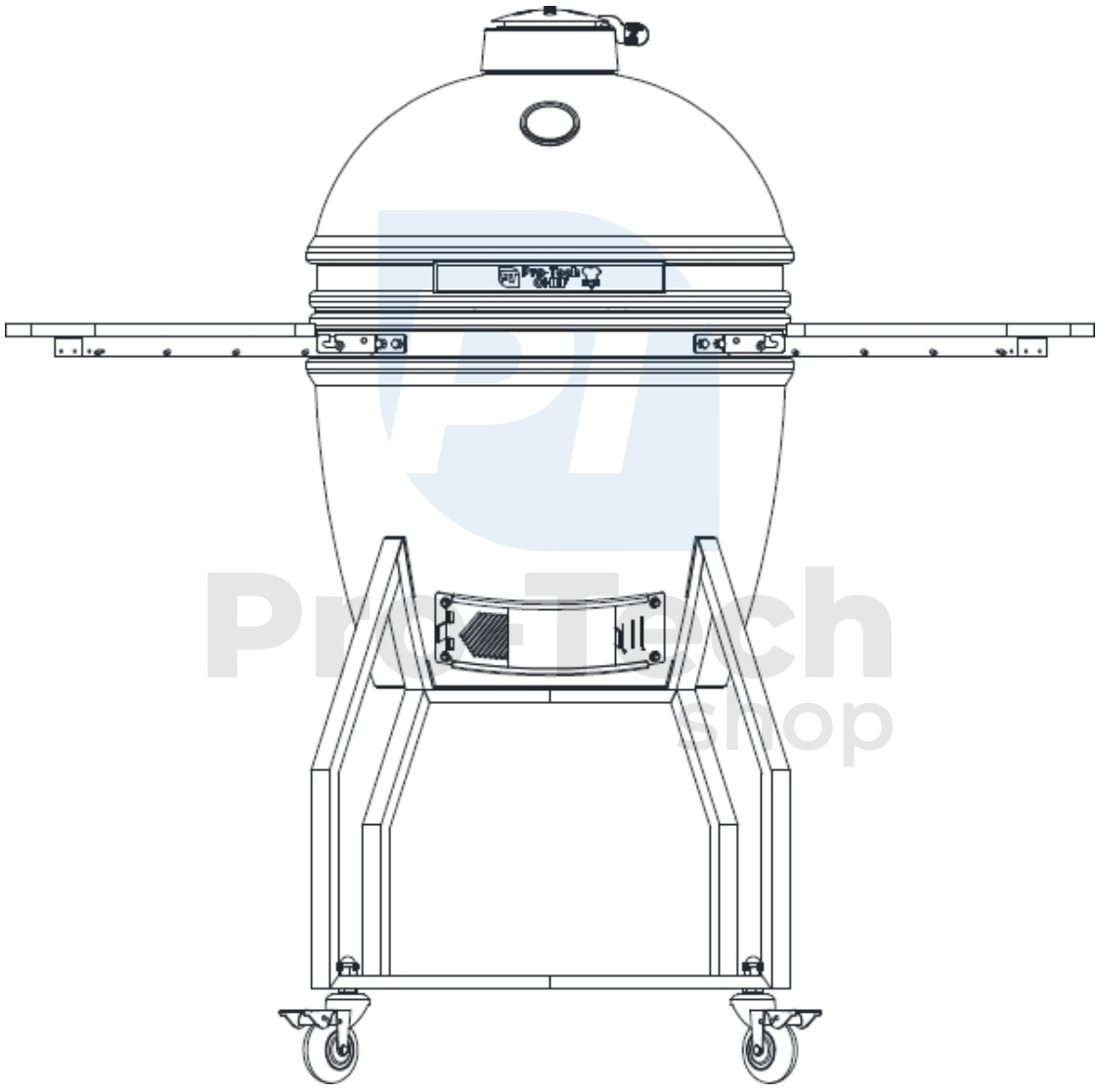
Pro-Tech CHEF

# Grătar ceramic de grădină Kamado 23,5"



## Instrucțiuni de utilizare

**IMPORTANT** - Îndepărtați cu atenție toate ambalajele înainte de utilizare, dar respectați instrucțiunile de siguranță. Aceste instrucțiuni sunt incluse cu produsul.

Respectați toate avertismentele de siguranță din acest manual.

Citiți aceste instrucțiuni în întregime și păstrați-le pentru consultare ulterioară. Aceste

instrucțiuni trebuie păstrate împreună cu produsul.

Acest produs este destinat exclusiv uzului casnic și nu trebuie utilizat în scopuri comerciale.

## Instrucțiuni pentru îngrijire și utilizare în siguranță

**DESPRE CAMADO**

Grătarele Kamado sunt extrem de versatile. Nu numai că pot fi folosite pentru grătar sau afumare, dar în ele pot fi coapte fără efort pizza, pâine, prăjituri și biscuiți. Datorită proprietăților lor excelente de reținere a căldurii, se pot obține și menține temperaturi ridicate prin controlul precis al fluxului de aer prin orificiile de aerisire de sus și de jos. Temperaturile ridicate sunt ideale pentru coacerea rapidă a burgerilor și cârnaților, în timp ce temperaturile scăzute vor găti bucăți mai mari de carne pentru perioade mai lungi de timp. Încercați să adăugați câteva așchii de lemn la cărbunele dvs. sau încercați să combinați așchii de lemn cu arome diferite pentru a vă face carnea și mai gustoasă.

**AVERTISMENTE - ATENȚIE!**

• Acest produs este destinat NUMAI UTILIZĂRII EXTERNE. NU utilizați în interior.

• Țineți întotdeauna copiii și animalele de companie la o distanță sigură de grătar atunci când îl utilizați.

• Nu lăsați niciodată nesupravegheat un foc aprins.

• PERICOL DE OTRĂVIRE CU MONOXID DE CARBON - NU aprindeți NICIODATĂ acest produs, nu îl lăsați să se topească sau să se răcească în spații închise.

• NU utilizați acest produs în cort, rulotă, mașină, pivniță, pod sau barcă.

• NU utilizați sub copertine, umbrele sau foișoare.

• PERICOL DE INCENDIU - În timpul utilizării pot cădea cărbuni.

• AVERTISMENT - NU utilizați benzină, lichid de brichetă, alcool sau alte substanțe chimice similare pentru aprindere.

• Este foarte recomandat să folosiți cărbune de lemn în grătarul Kamado. Acesta arde mai mult și produce mai puțină cenușă, care poate restricționa fluxul de aer.

• IMPORTANT: Atunci când deschideți capacul la temperaturi ridicate, este esențial să ridicați ușor capacul pentru a permite aerului să intre încet și în siguranță, prevenind astfel orice reflux de aer sau revenire de flacără care poate provoca răniri.

• NU utilizați Kamado pe terase sau alte suprafețe inflamabile, cum ar fi iarba uscată, așchii de lemn, frunze sau scoarță decorativă.

• Asigurați-vă că Kamado este amplasat la cel puțin 2 metri distanță de obiectele combustibile.

• AVERTISMENT: Acest produs se va încălzi foarte tare, NU îl mișcați în timpul funcționării.

• UTILIZAȚI ÎNTOTDEAUNA mănuși rezistente la căldură atunci când manevrați ceramică fierbinte sau suprafețe de gătit.

• Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a-l muta sau depozita.

• Verificați întotdeauna dacă grătarul este deteriorat înainte de utilizare și înlocuiți partea deteriorată dacă este necesar.

**AVERTISMENT**

• Pentru a stinge unitatea - nu mai adăugați combustibil și închideți toate orificiile de ventilație și capacul pentru a permite focului să se stingă în mod natural.

• NU folosiți apă pentru a stinge cărbunele, deoarece aceasta ar putea deteriora ceramica.

**ÎNTREȚINERE**

• Strângeți curelele și ungeți balamalele de 2 ori pe an sau mai mult dacă este necesar.

**INFORMAȚII PRIVIND APRINDEREA, UTILIZAREA ȘI ÎNGRIJIREA**

• Asigurați-vă că grătarul Kamado este amplasat pe o suprafață solidă, plană, rezistentă la căldură, alcătuită din obiecte incombustibile.

• Asigurați-vă că grătarul Kamado are o distanță minimă de 2 metri deasupra dvs. și o distanță minimă de 2 metri față de alte obiecte din jur.

• Pentru a aprinde focul, înfășurați un ziar cu câteva cuburi de lemne solide pe o placă de cărbune la baza grătarului. Așezați apoi 1 sau 2 mâini de cărbune de lemn deasupra ziarului.

• NU utilizați benzină, lichid de brichetă, alcool sau alte substanțe chimice similare pentru aprindere sau reaprindere.

• Deschideți orificiul inferior și aprindeți ziarul cu o brichetă lungă sau cu chibrituri de siguranță. Odată aprins, lăsați orificiul inferior și capacul deschise timp de aproximativ 10 minute pentru a crea un mic pat de cărbuni încinși.

• Se recomandă să nu adăugați sau să nu întoarceți brazii atunci când sunt aprinși. Acest lucru permite cărbunelui să ardă mai uniform și mai eficient.

• După aprindere, purtați DOAR mănuși rezistente la căldură atunci când manevrați ceramică fierbinte sau suprafețe de gătit.

• Mai jos veți găsi instrucțiuni de gătire în funcție de temperatură și durată.

**ADĂUGAREA DE COMBUSTIBIL DIN NOU**

• Cu ventilele închise, Kamado va rămâne la o temperatură ridicată timp de câteva ore. Dacă aveți nevoie de un timp de gătire mai lung (de exemplu, la prăjirea unei bucăți mai mari de carne sau la afumarea lentă), poate fi necesar să adăugați mai mult cărbune. Doar adăugați mai mult cărbune și continuați.

Pro-Tech shop

**Coacere/afumare lentă (110°C-135°C)** **Aerisire superioară** **Orificiu de aerisire inferior**

| | |
|---|---|
| **Carne de vită** | **2 Hrs. per lb.** |
| **Carne de porc** | **2 Hrs. per lb.** |
| **Pui întreg** | **3 - 4 ore.** |
| **Coaste** | **3 - 5 ore.** |
| **Fumatul lent** | **9+ Hrs.** |



**Grătar/prăjire (160°C-180°C)** **Aerisire superioară** **Ventilație inferioară**

| | |
|---|---|
| **Pește** | **15 - 20 min.** |
| **File de porc** | **15 - 30 min.** |
| **Bucăți de pui** | **30 - 45 min** |
| **Pui întreg** | **1 - 1,5 ore.** |
| **Picior de miel** | **3 - 4 ore.** |
| **Moriak** | **2 - 4 ore.** |
| **Șuncă** | **2 - 5 ore.** |



**Coacere (260 °C - 370 °C)** **Aerisire superioară** **Aerisire inferioară**

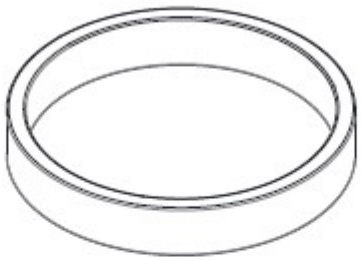
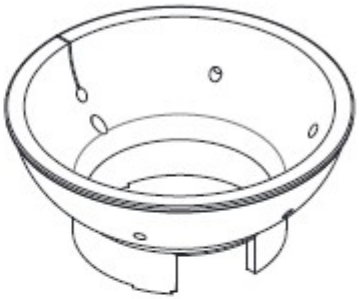
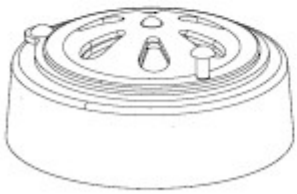
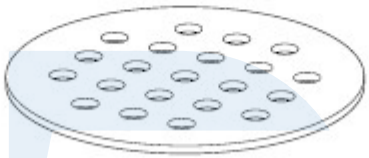
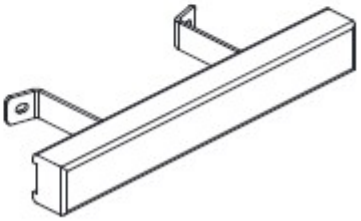
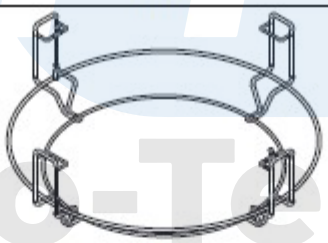
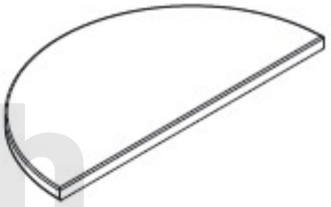
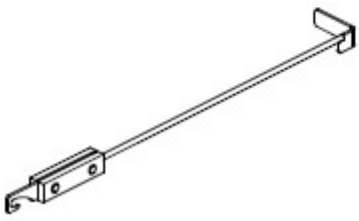
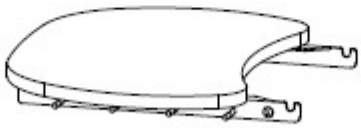
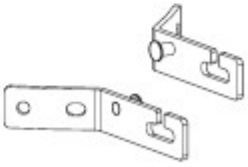
| | |
|---|---|
| **Friptură** | **5 - 8 min.** |
| **Cotlet de porc** | **6 - 10 min.** |
| **Burger** | **6 - 10 min.** |
| **Cârnați** | **6 - 10 min.** |



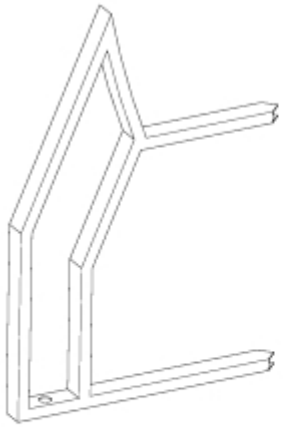
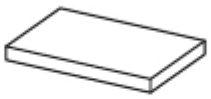
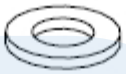
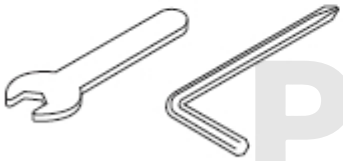
**Deschis** **Închis**

Pro-Tech shop

**Lista de piese**

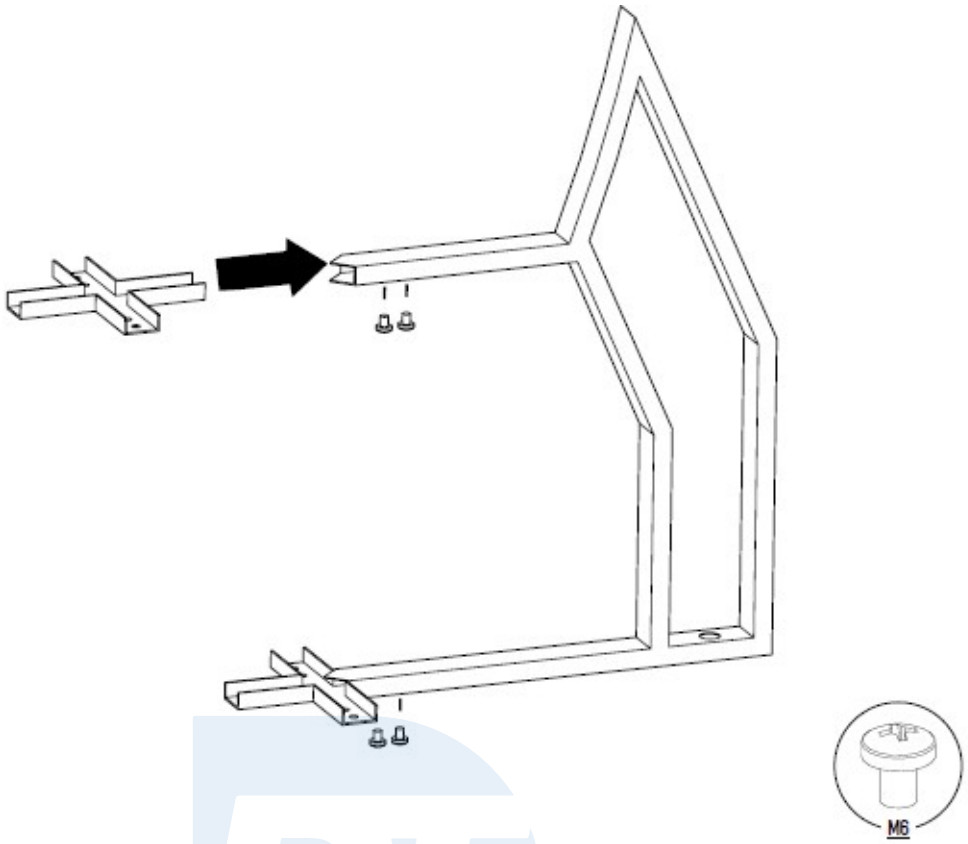
| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| x1 | x1 | x1 |
|  |  |  |
| x1 | x1 | x1 |
|  |  |  |
| x2 | x1 | x2 |
|  |  |  |
| x2 | x2 | x2 |
|  |  |  |
| x1 | x2 | x2 |

Pro-Tech shop

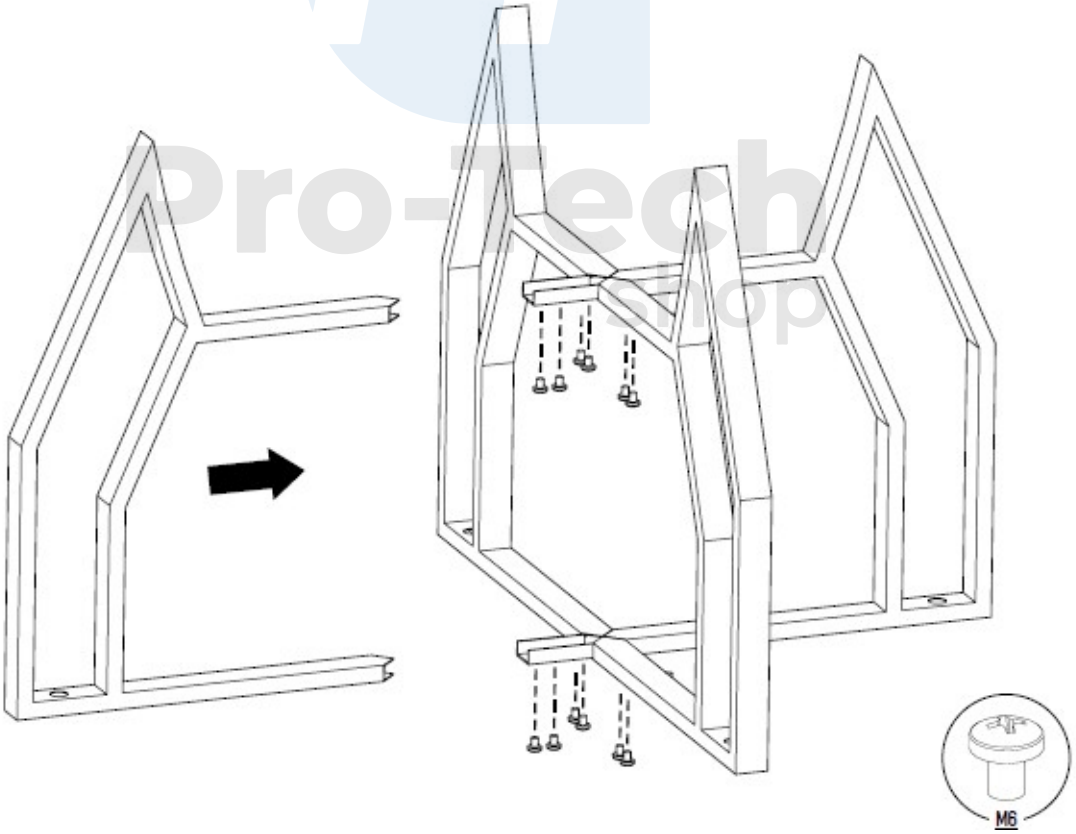
| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| x4 | x4 | 4 |
|  |  |  |
| M6x10<br>x16 | 4 | M12<br>x4 |
|  | | |
| x1 | | |

Pro-Tech shop

1

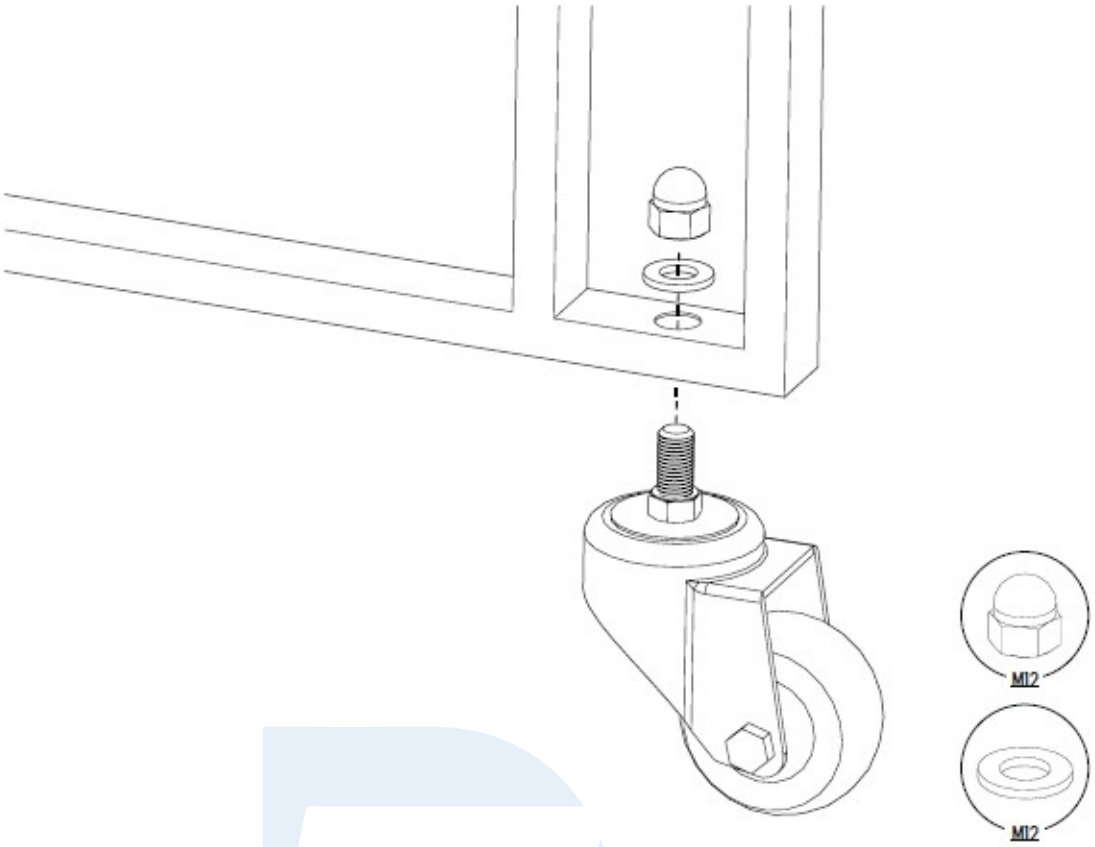



2

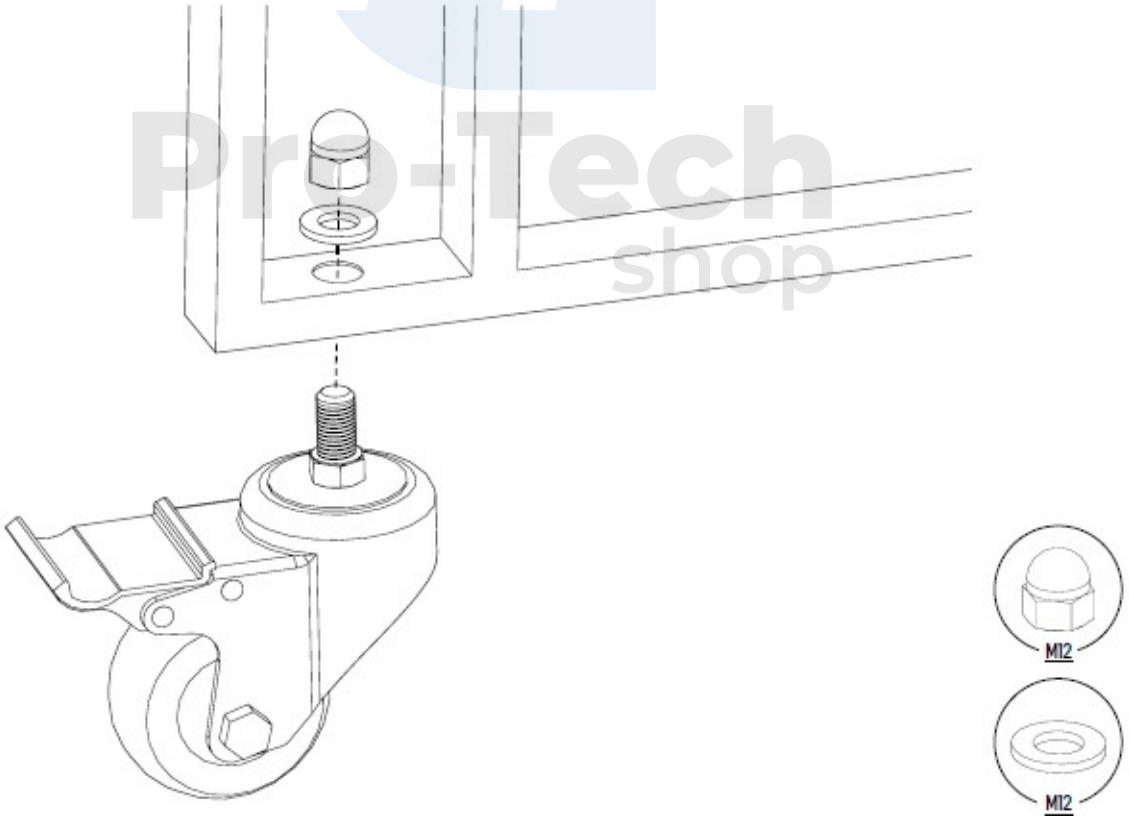



Pro-Tech Shop

3

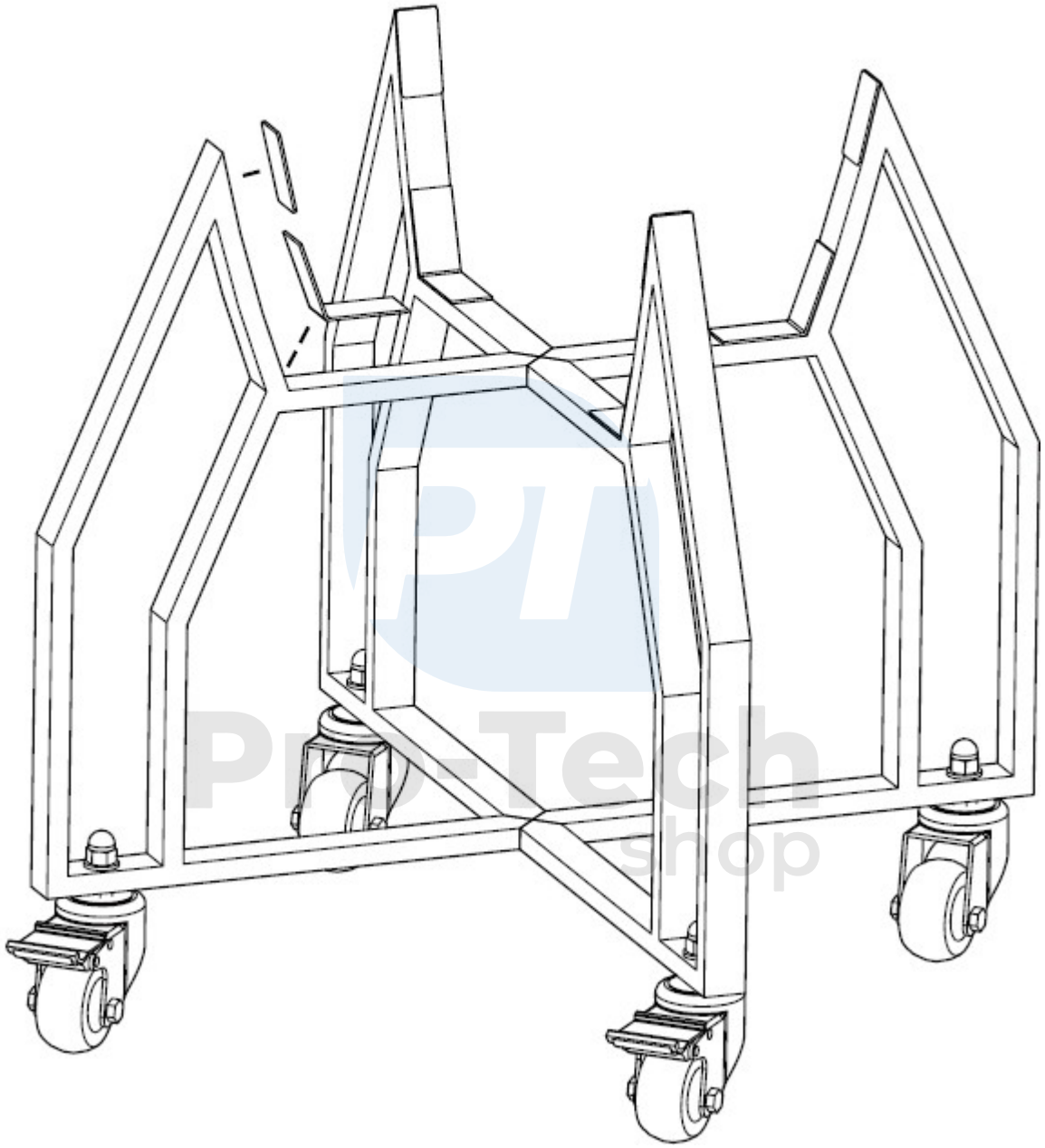



4

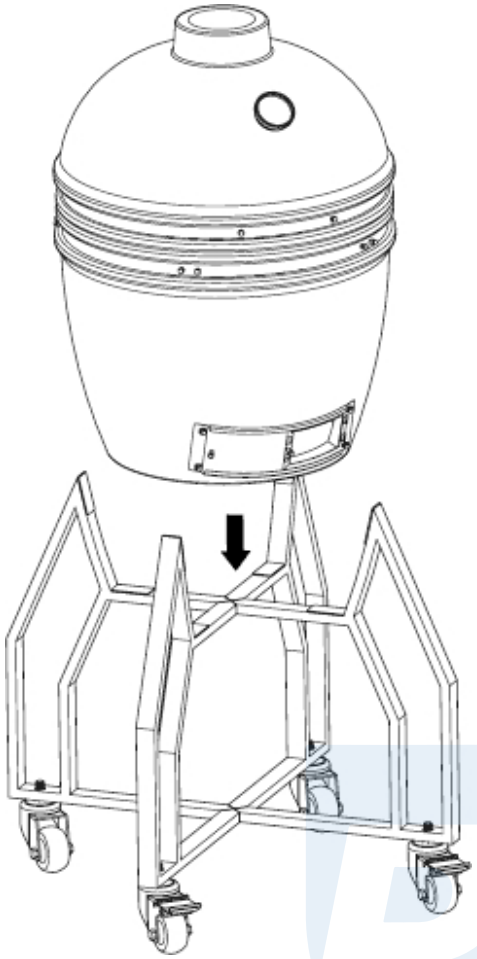



Pro-Tech shop

5

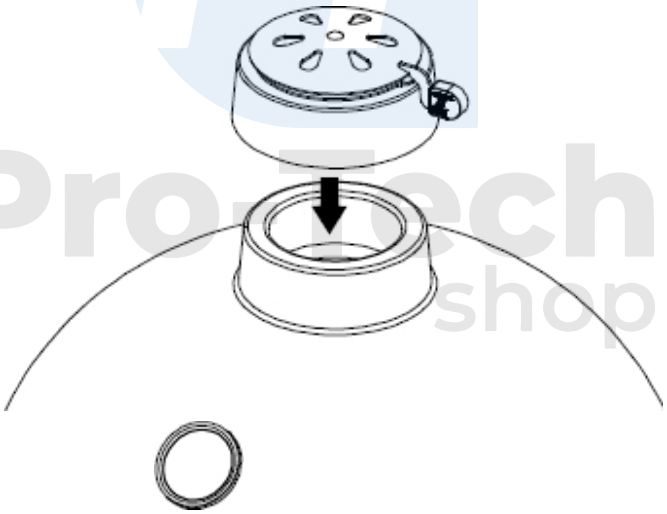


6





7

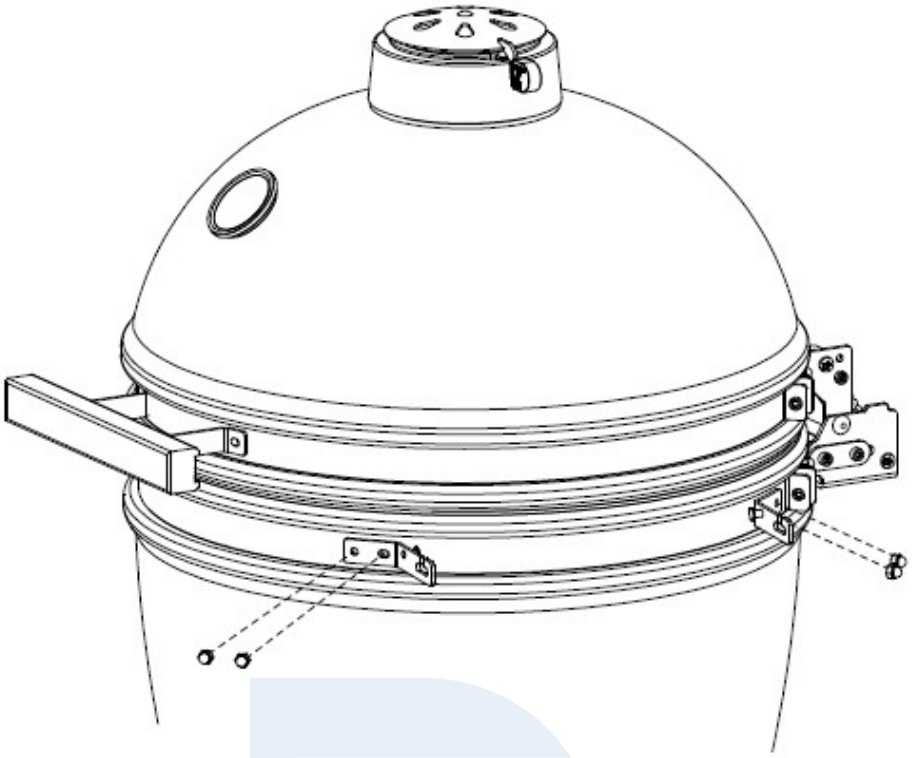


\

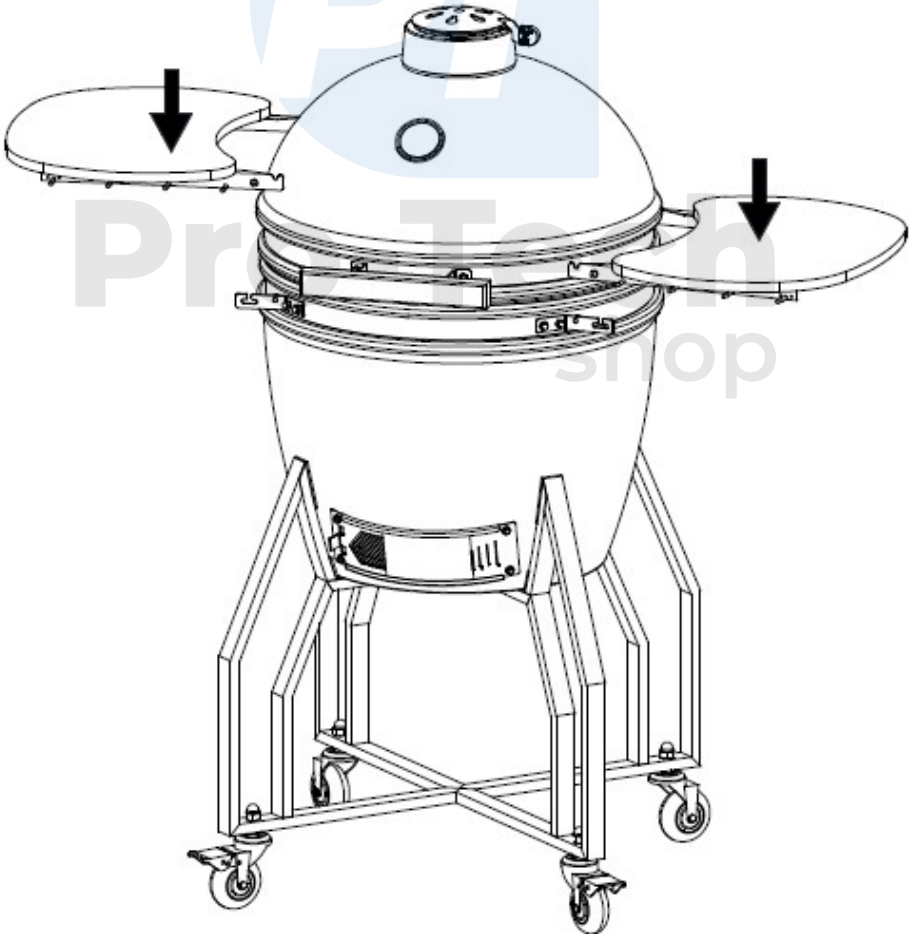
ザ"

艶

8



9






Grătarul Kamado este acum gata de utilizare.

Citiți întotdeauna cu atenție instrucțiunile înainte de a utiliza grătarul.