

## Grătar ceramic de grădină S Kamado Green



**Instrucțiuni de utilizare**  
Traducerea instrucțiunilor originale

**Important** - îndepărtați toate materialele de ambalare folosite înainte de prima utilizare. Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și respectați toate instrucțiunile de siguranță din acest manual pentru fiecare utilizare ulterioară. Păstrați manualul de instrucțiuni cu sau lângă grătar.

Acest produs este destinat exclusiv uzului casnic și nu trebuie utilizat pentru scopuri comerciale. Aspectul crăpat al ceramicii este tipic pentru acest produs și nu este considerat un defect.

## **Instrucțiuni pentru întreținere și funcționare în condiții de siguranță**

Atenție - nu îndepărtați sigiliul din pâslă gri de pe marginea recipientului sau a capacului. Acesta etanșează și asigură circulația corectă a aerului cald și previne pătrunderea aerului rece din împrejurimi, ceea ce poate afecta în mod semnificativ buna funcționare a grătarului. Șuruburile și balamalele trebuie tratate în mod regulat cu ulei lubrifiant și verificate periodic pentru a se asigura că sunt suficient de strânse, strângeți-le dacă este necesar. Acest produs poate fi utilizat numai în aer liber.

Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timp ce arde. Din cauza pericolului de otrăvire cu monoxid de carbon, nu folosiți în spații strâmte sau închise, cu exces de prin fluxul de aer.

Nu umpleți prea mult grătarul cu combustibil.

**PERICOL DE INCENDIU** - chiar și cărbunii care fumează pot provoca un incendiu

**AVERTISMENT** - Nu folosiți benzină, alte produse pe bază de benzină, brichete lichide, alcool sau alte substanțe chimice pentru a aprinde sau reaprinde grătarul.

Utilizați numai extincitoare în conformitate cu EN 1860-3.

Producătorul recomandă utilizarea cărbunelui pentru grătar, care arde mai mult timp și produce mai puțină cenușă.

**IMPORTANT** - Dacă deschideți capacul grătarului la temperaturi ridicate, faceți-o încet și cu atenție. Ridicați-l doar puțin la început pentru a permite aerului fierbinte să înceapă să iasă încet. Deschiderea bruscă ar putea provoca o flacără nedorită care ar putea duce la rănire.

Așezați grătarul la o distanță de cel puțin 2 m de alte suprafețe și obiecte combustibile. Nu îl așezați pe podele combustibile, de ex. terasă din lemn etc.

Nu folosiți grătarul ca element de încălzire. Odată aprins și până la răcirea completă, grătarul nu trebuie mutat în altă locație. Purtați întotdeauna mănuși de protecție rezistente la căldură atunci când lucrați cu grătarul.

Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a-l depozita din nou. Țineți copiii și animalele de companie la distanță atunci când grătarul este în funcțiune. Verificați starea generală a grătarului și a pieselor sale individuale înainte de fiecare utilizare. Înainte de utilizare, fixați roțile grătarului cu ajutorul frânelor, astfel încât grătarul nu se mișcă spontan în timpul grătarului.

## **Punerea în funcțiune a grătarului - prima aprindere**

Pentru a aprinde focul, așezați ziarul mototolit pe grătarul din partea de jos a recipientului, împreună cu cuburi de brichetă sau o brichetă rezistentă. Adăugați două sau trei pumni de cărbune. Nu folosiți benzină, lichide pe bază de benzină, alte substanțe chimice inflamabile sau brichete lichide. Deschideți clapeta de jos și aprindeți ziarul cu o brichetă lungă sau un chibrit lung. Nu umpleți prea mult grătarul cu combustibil; un foc prea puternic poate deteriora grătarul. Așteptați până când combustibilul se arde complet și se stinge. O flacără prea mare la prima aprindere poate deteriora garnitura de pâslă. Verificați toate părțile grătarului după prima utilizare. Cercul metalic care leagă recipientul grătarului de capac se poate slăbi la căldură; strângeți cercul dacă este necesar. După prima aprindere, puteți începe să utilizați grătarul în mod normal.

## **Să scoatem**

Închideți toate găurile și închideți capacul, așteptați ca focul să se stingă singur. Nu folosiți apă pentru stingere. Stingerea cu apă poate deteriora grav grătarul.

## **Depozitare**

Dacă grătarul nu este utilizat și este depozitat în aer liber, acesta trebuie acoperit cu o husă de ploaie adecvată după ce s-a răcit complet. În timpul lunilor de iarnă, se recomandă să depozitați grătarul într-o încăpere uscată, unde nu va îngheța.

## **Curățare**

Grătarul Kamado se curăță singur. Acesta trebuie încălzit timp de 30 de minute la o temperatură de 260° C, la care se ard toate reziduurile de mâncare. Nu folosiți apă sau orice agent de curățare pentru a curăța interiorul corpului grătarului. Pereții grătarului sunt absorbant și vor absorbi orice lichide folosite. Dacă se acumulează prea multă funingine în grătar, o puteți curăța cu o perie de sârmă sau cu ajutorul mijloacelor de curățare furnizate. Din exterior, curățați grătarul numai după ce s-a răcit complet, cu o cârpă umedă și

detergent obișnuit pentru vase. Grătarul cromat al grătarului nu poate fi spălat în mașina de spălat vase și trebuie curățat cu apă caldă și un detergent obișnuit pentru vase.

## Utilizarea

Odată ce toate condițiile de mai sus au fost îndeplinite și grătarul a fost aprins pentru prima dată, puteți începe să îl folosiți în mod normal. După aprindere (repețați aceeași procedură ca la prima aprindere), lăsați clapeta inferioară și capacul deschis timp de 10 minute pentru a permite cărbunilor să formeze o scântei incandescentă. Lăsați să se încălzească timp de 30 de minute înainte de primul grătar și începeți grătarul numai atunci când cărbunii sunt acoperiți cu un strat subțire de cenușă. Nu amestecați și nu întoarceți cărbunii în timpul grătarului. În timpul

puteți controla temperatura grătarului cu clapeta inferioară și cea superioară în același timp. Dacă

vă așteptați la un timp de preparare mai lung, trebuie să pregătiți un butuc dintr-o cantitate mai mare de cărbune. Dacă este necesar, se poate adăuga cărbune.

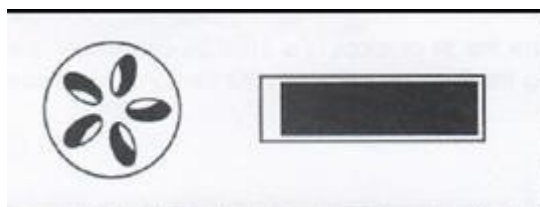
Prăjire lentă (110-135°C) - clapeta de sus deschisă aproximativ 1/3, clapeta de jos

deschisă aproximativ 10% Prăjire (160-180°C) - clapeta de sus deschisă aproximativ

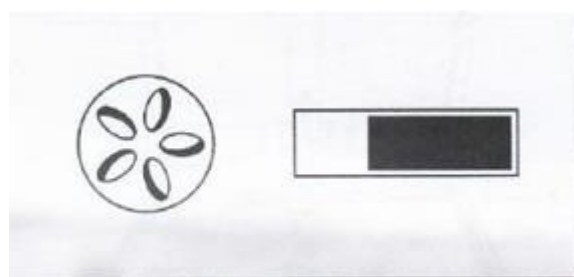
1/2, clapeta de jos deschisă aproximativ 30% Grătar (260-370°C) - clapeta de sus

deschisă, clapeta de jos deschisă aproximativ 90%.

<b>Piept de vită</b>	<b>2 ore. Per lb.</b>
<b>Carne de porc</b>	<b>2 ore. Per lb.</b>
<b>Pui întreg</b>	<b>3 - 4 ore.</b>
<b>Coaste</b>	<b>3 - 5 ore.</b>
<b>Sigilii</b>	<b>9 + ore.</b>



<b>Pește</b>	<b>15 - 20 Min.</b>
<b>File de porc</b>	<b>15 - 30 Min.</b>
<b>Bucăți de pui</b>	<b>30 - 45 Min</b>
<b>Pui întreg</b>	<b>1 - 1,5 ore.</b>
<b>Picior de miel</b>	<b>3 - 4 ore.</b>
<b>Moriak</b>	<b>2 - 4 ore.</b>
<b>Ham</b>	<b>2 - 5 ore.</b>



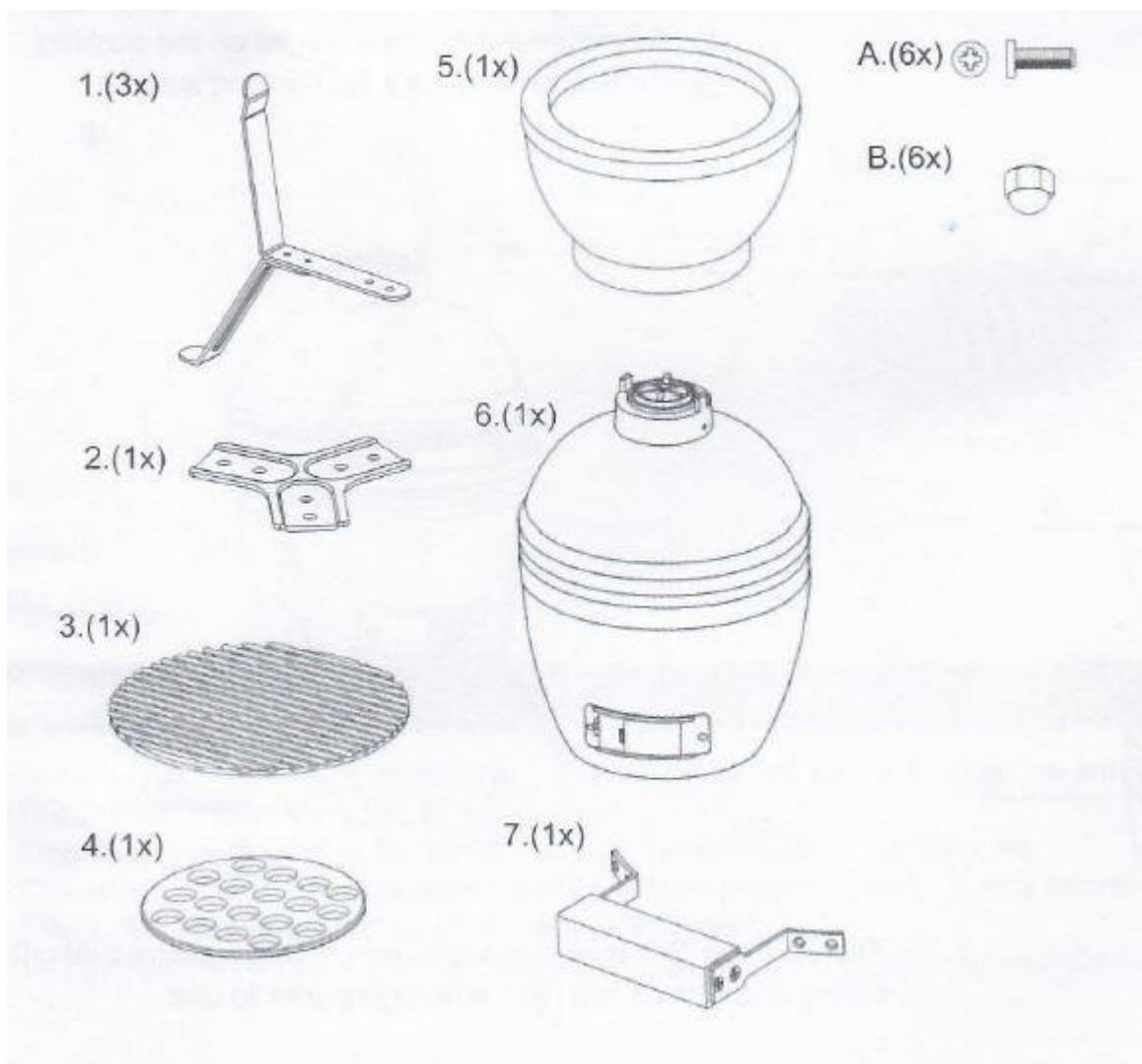
<b>Friptură</b>	<b>5 - 8 Min.</b>
<b>Cotlete de porc</b>	<b>6 - 10 Min.</b>
<b>Burger</b>	<b>6 - 10 Min.</b>
<b>Cârnați</b>	<b>6 - 10 Min.</b>



Deschis  Încis

## Condiții de acordare a unei garanții

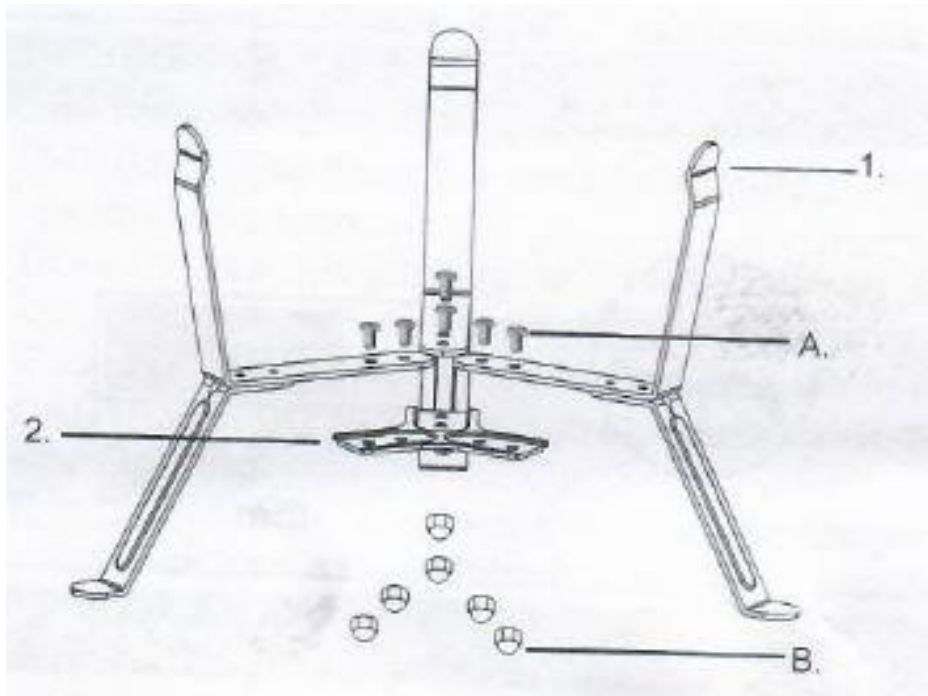
Garanția nu acoperă deteriorarea mecanică a grătarului prin utilizarea necorespunzătoare sau utilizarea neglijentă, de exemplu, spargerea sau fisurarea recipientului ceramic. Nu acoperă daunele cauzate de curățarea necorespunzătoare. Datorită faptului că grătarul Kamado este utilizat în exterior, nu acoperă daunele cauzate de condiții exterioare, de ex. ruginirea, oxidarea etc. Aceasta nu se aplică aspectului crăpat al ceramicii, care este tipic acestui produs și nu este considerat un defect.



## Stivuire

### Pasul 1

Fixați suportul 3x (1) și piesa de legătură triunghiulară (2) cu ajutorul a 6x șuruburi (A) cu 6x piulițe cu cap sferic (B).

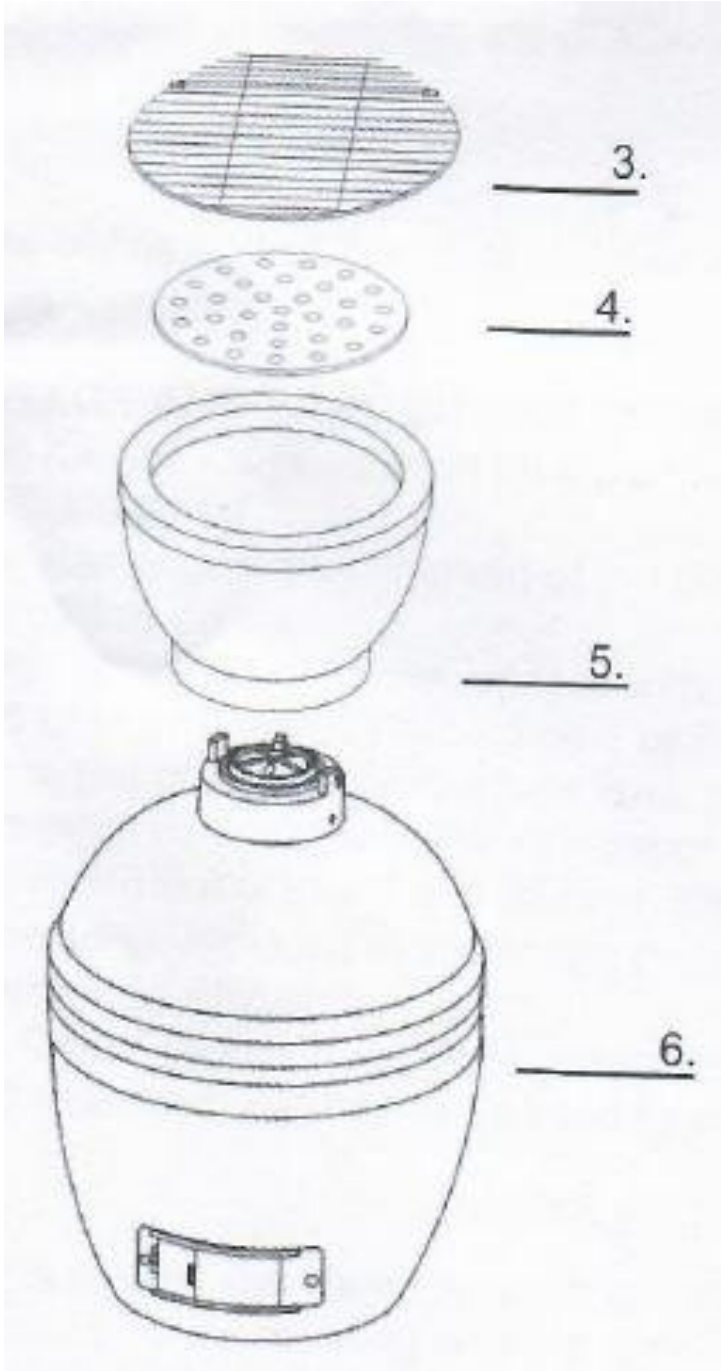


### Plută 2

Din lateral, adăugați un focar (5), o placă de cărbune (4) și un grătar de gătit (3) în interiorul Kamado. Citiți următoarea diagramă.

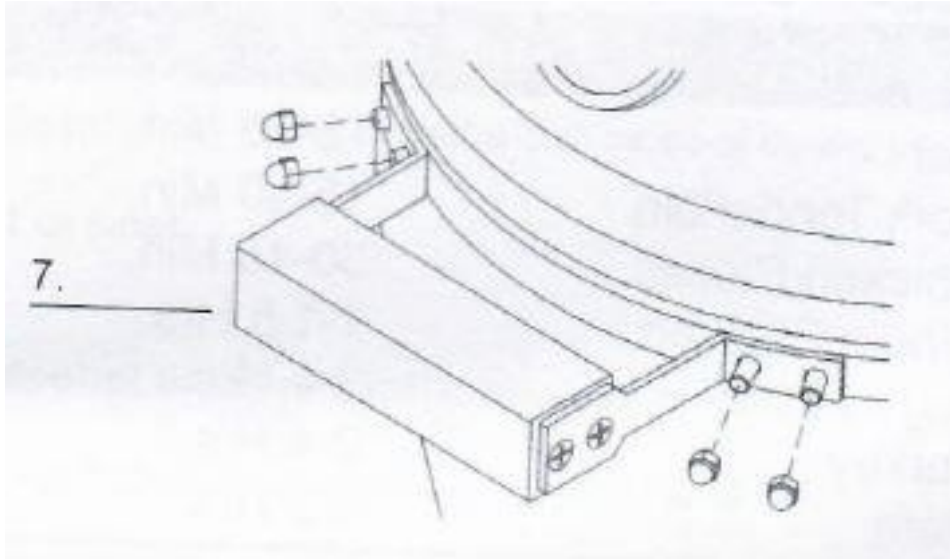


Pasul 3



#### Pasul 4

Pentru a atașa mânerul (7) la capacul grătarului Kamado (6), începeți prin alinierea găurilor pentru șuruburi din mâner cu șuruburile preinstalate pe capac. Fixați mânerul (7) de 4 ori piulițe prefixate cu cupolă.



#### Pasul 5

Așezați grătarul Kamado pe suportul cu aerisirea inferioară astfel încât să se deschidă fără întrerupere și închis.

#### Pasul 6

Atunci când grătarul este poziționat în siguranță pe suport, se recomandă să așezați un grătar orizontal pe grătar nivel (nivel cu bulă de aer) pentru a asigura o suprafață de gătit plană.



Grătarul Kamado Grill este acum gata de utilizare. Citiți instrucțiunile de pe grătar.