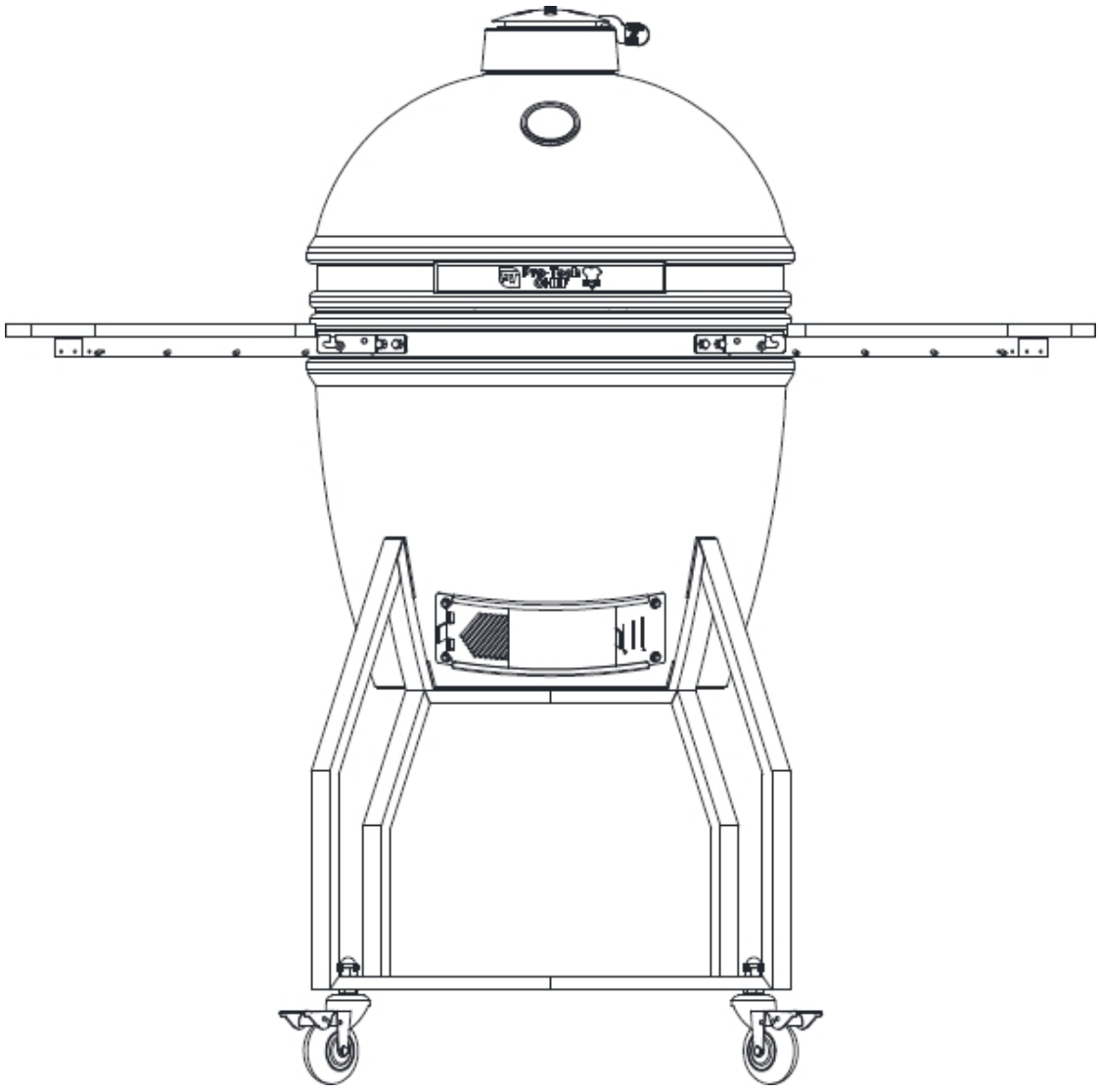
Pro-Tech CHEF

# Ogrodowy grill ceramiczny Kamado 23,5"



## Instrukcje użytkowania

**WAŻNE** - Przed użyciem należy ostrożnie usunąć całe opakowanie, ale przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa. Instrukcje te są dołączone do produktu.

Należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji.

Należy przeczytać niniejszą instrukcję w całości i zachować ją na przyszłość. Niniejsza

instrukcja powinna być przechowywana wraz z produktem.

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie powinien być używany do celów komercyjnych.

## Instrukcje dotyczące pielęgnacji i bezpiecznego użytkowania

**O TWOIM CAMADO**

Grille Kamado są niezwykle wszechstronne. Można ich używać nie tylko do grillowania lub wędzenia, ale także do pieczenia pizzy, chleba, ciast i ciasteczek. Dzięki doskonałym właściwościom zatrzymywania ciepła, wysokie temperatury mogą być osiągane i utrzymywane poprzez precyzyjne kontrolowanie przepływu powietrza przez górne i dolne otwory wentylacyjne. Wysokie temperatury są idealne do szybkiego pieczenia hamburgerów i kiełbasek, podczas gdy niskie temperatury pozwolą gotować większe kawałki mięsa przez dłuższy czas. Spróbuj dodać trochę wiórów drzewnych do węgla drzewnego lub spróbuj połączyć wióry drzewne z różnymi smakami, aby mięso było jeszcze smaczniejsze.

**OSTRZEŻENIA - UWAGA!**

• Ten produkt jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO. NIE używać w pomieszczeniach.

• Podczas korzystania z grilla ZAWSZE należy trzymać dzieci i zwierzęta domowe w bezpiecznej odległości od urządzenia.

• NIGDY nie pozostawiaj płonącego ognia bez nadzoru.

• NIEBEZPIECZEŃSTWO ZATRUCIA MONOTOKSYDEM WĘGLA - NIGDY nie zapalać tego produktu, nie pozostawiać go tlącego się lub stygnącego w zamkniętych pomieszczeniach.

• NIE używaj tego produktu w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, na strychu lub łodzi.

• NIE używać pod markizami, parasolami lub altanami.

• NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU - Żar może wypaść podczas użytkowania.

• OSTRZEŻENIE - NIE używaj benzyny, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych do zapłonu.

• Zdecydowanie zaleca się używanie węgla drzewnego w grillu Kamado. Spala się on dłużej i wytwarza mniej popiołu, który może ograniczać przepływ powietrza.

• WAŻNE: Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach należy podnosić pokrywę tylko nieznacznie, aby umożliwić powolny i bezpieczny dopływ powietrza, zapobiegając w ten sposób cofaniu się powietrza lub cofaniu się płomienia, co może spowodować obrażenia.

• NIE używaj Kamado na tarasach lub innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, wióry drzewne, liście lub kora dekoracyjna.

• Upewnij się, że urządzenie Kamado jest umieszczone w odległości co najmniej 2 metrów od łatwopalnych przedmiotów.

• OSTRZEŻENIE: Produkt nagrzewa się do wysokiej temperatury, dlatego NIE WOLNO go przenosić podczas pracy.

• Podczas pracy z gorącą ceramiką lub powierzchniami do gotowania należy ZAWSZE używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

• Przed przeniesieniem lub przechowywaniem pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia.

• Przed użyciem należy zawsze sprawdzić grill pod kątem uszkodzeń i w razie potrzeby wymienić uszkodzoną część.

**OSTRZEŻENIE**

• Aby zgasić urządzenie, należy zaprzestać dodawania paliwa i zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywę, aby umożliwić naturalne wygaśnięcie ognia.

• NIE używaj wody do gaszenia węgla drzewnego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ceramiki.

**KONSERWACJA**

• Napinać paski i oliwić zawias 2 razy w roku lub częściej w razie potrzeby.

**INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAPŁONU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI**

• Upewnij się, że grill Kamado jest umieszczony na solidnej, płaskiej, ogniotrwałej powierzchni wykonanej z niepalnych przedmiotów.

• Upewnij się, że grill Kamado znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów nad tobą i co najmniej 2 metrów od innych otaczających obiektów.

• Aby rozpalić ogień, należy zwinąć gazetę z kilkoma kostkami solidnej podpałki na płycie na węgiel drzewny w podstawie grilla. Następnie umieść 1 lub 2 garście brył węgla drzewnego na wierzchu gazety.

• NIE używaj benzyny, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych do zapalania lub ponownego zapalania.

• Otwórz dolny otwór i podpal gazetę za pomocą długiej zapalniczki lub bezpiecznych zapałek. Po podpaleniu pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwarte przez około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę gorącego żaru.

• Zaleca się, aby nie dodawać ani nie obracać żaru po jego rozpaleniu. Pozwala to na bardziej równomierne i wydajne spalanie węgla drzewnego.

• Po zapaleniu, podczas pracy z gorącą ceramiką lub powierzchniami kuchennymi należy nosić WYŁĄCZNIE rękawice odporne na wysoką temperaturę.

• Poniżej znajdują się instrukcje gotowania w zależności od temperatury i czasu trwania.

**PONOWNE DODANIE PALIWA**

• Przy zamkniętych otworach wentylacyjnych Kamado utrzyma wysoką temperaturę przez kilka godzin. Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu gotowania (np. podczas pieczenia większego kawałka mięsa lub powolnego wędzenia), może być konieczne dodanie większej ilości węgla drzewnego. Po prostu dodaj więcej węgla i kontynuuj.

**Powolne pieczenie/wędzenie (110°C-135°C)** **Górny otwór wentylacyjny** **Dolny otwór wentylacyjny**

| | |
|---|---|
| **Wołowina** | **2 godz. na funt.** |
| **Wieprzowina** | **2 godz. na funt.** |
| **Kurczak w całości** | **3 - 4 godz.** |
| **Żebra** | **3 - 5 godz.** |
| **Powolne palenie** | **9+ godz.** |



**Grillowanie/pieczenie (160°C-180°C)** **Górny otwór wentylacyjny** **Dolny otwór wentylacyjny**

| | |
|---|---|
| **Ryba** | **15 - 20 min.** |
| **Polędwica wieprzowa** | **15 - 30 min.** |
| **Kawałki kurczaka** | **30 - 45 min** |
| **Kurczak w całości** | **1 - 1,5 godz.** |
| **Udziec jagnięcy** | **3 - 4 godz.** |
| **Moriak** | **2 - 4 godz.** |
| **Szynka** | **2 - 5 godz.** |



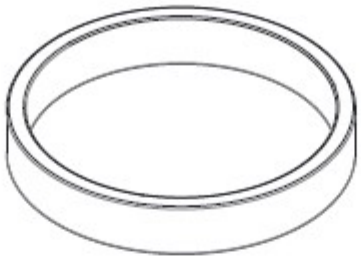
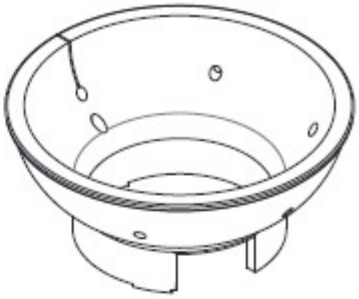
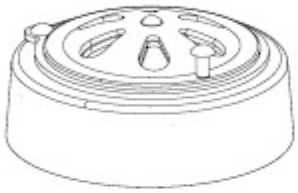
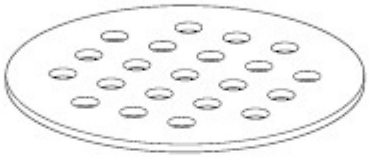
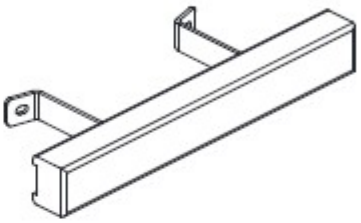
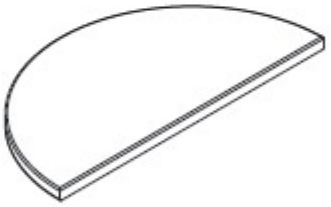
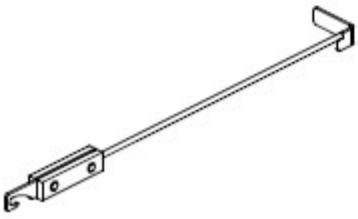
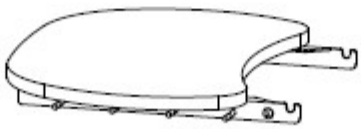
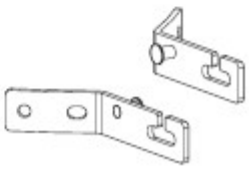
**Pieczenie (260 °C - 370 °C)** **Górny otwór wentylacyjny** **Dolny otwór wentylacyjny**

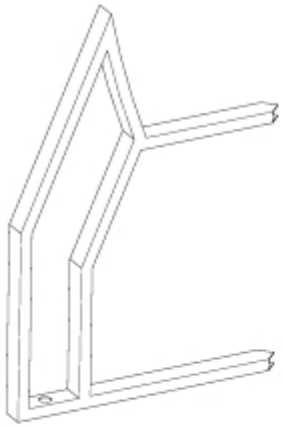
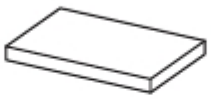
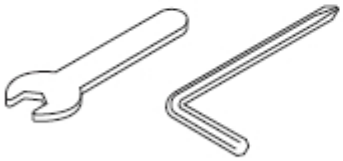
| | |
|---|---|
| **Stek** | **5 - 8 min.** |
| **Kotlety wieprzowe** | **6 - 10 min.** |
| **Burger** | **6 - 10 min.** |
| **Kiełbaski** | **6 - 10 min.** |



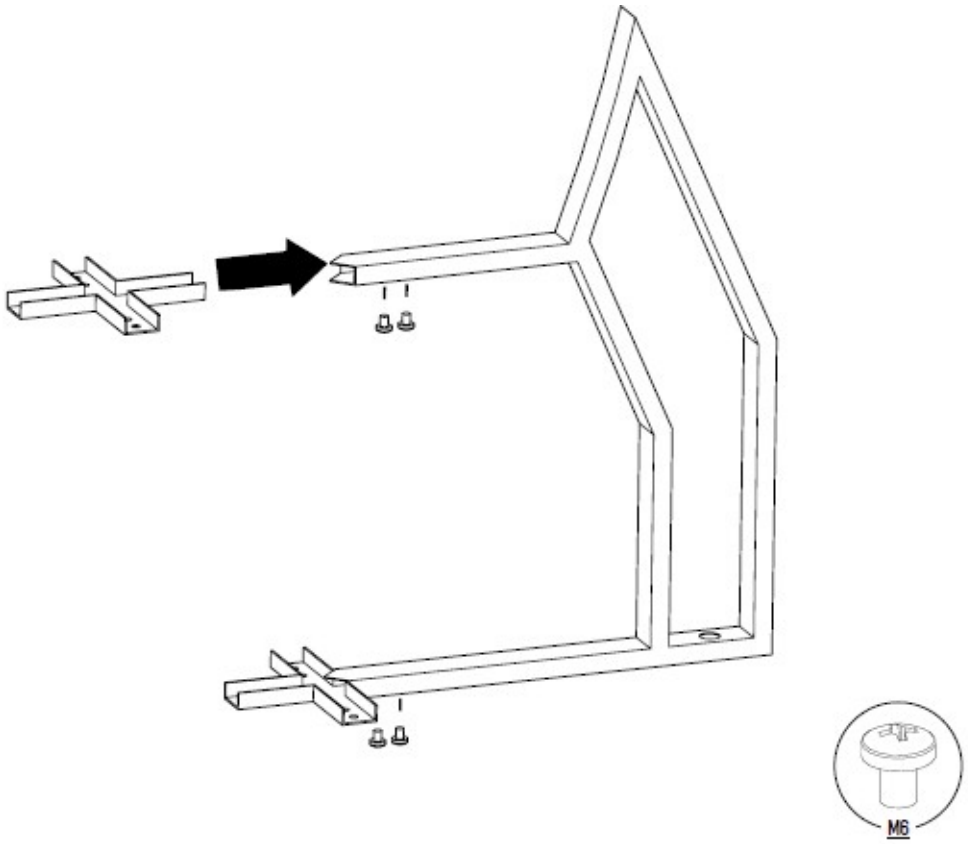
**Otwarte** **Zamknięty**

**Lista części**

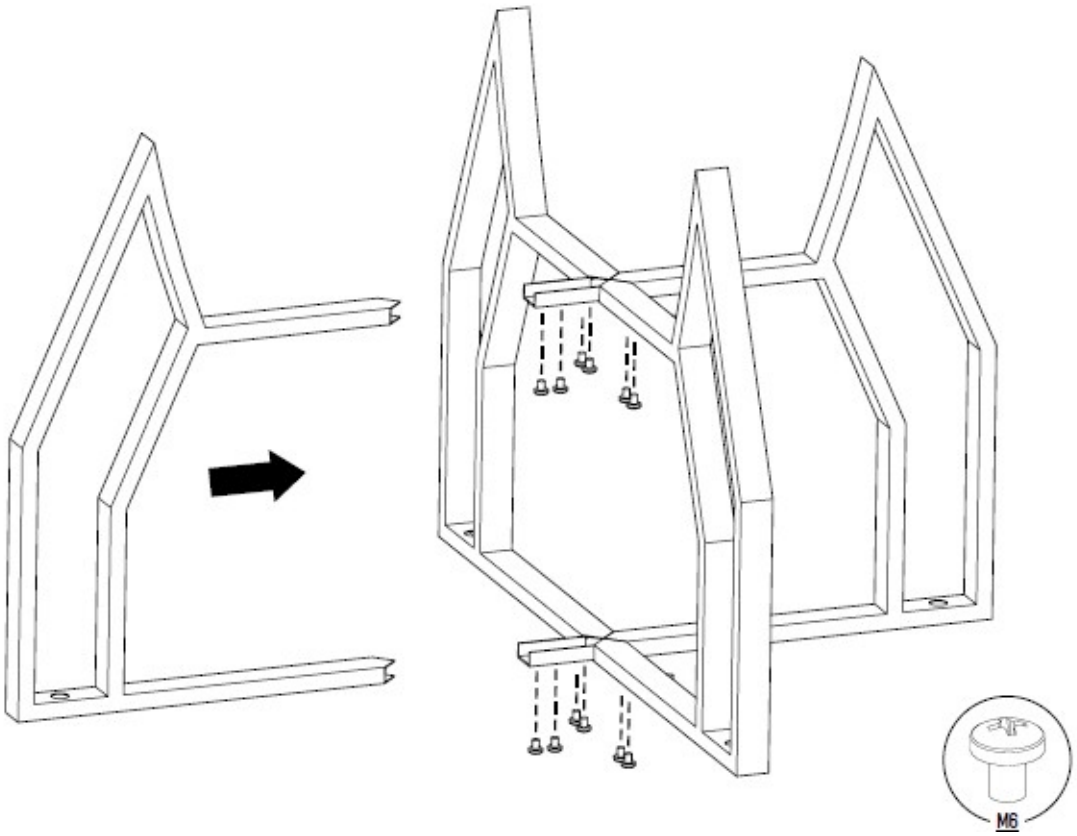
| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| x1 | x1 | x1 |
|  |  |  |
| x1 | x1 | x1 |
|  |  |  |
| x2 | x1 | x2 |
|  |  |  |
| x2 | x2 | x2 |
|  |  |  |
| x1 | x2 | x2 |

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

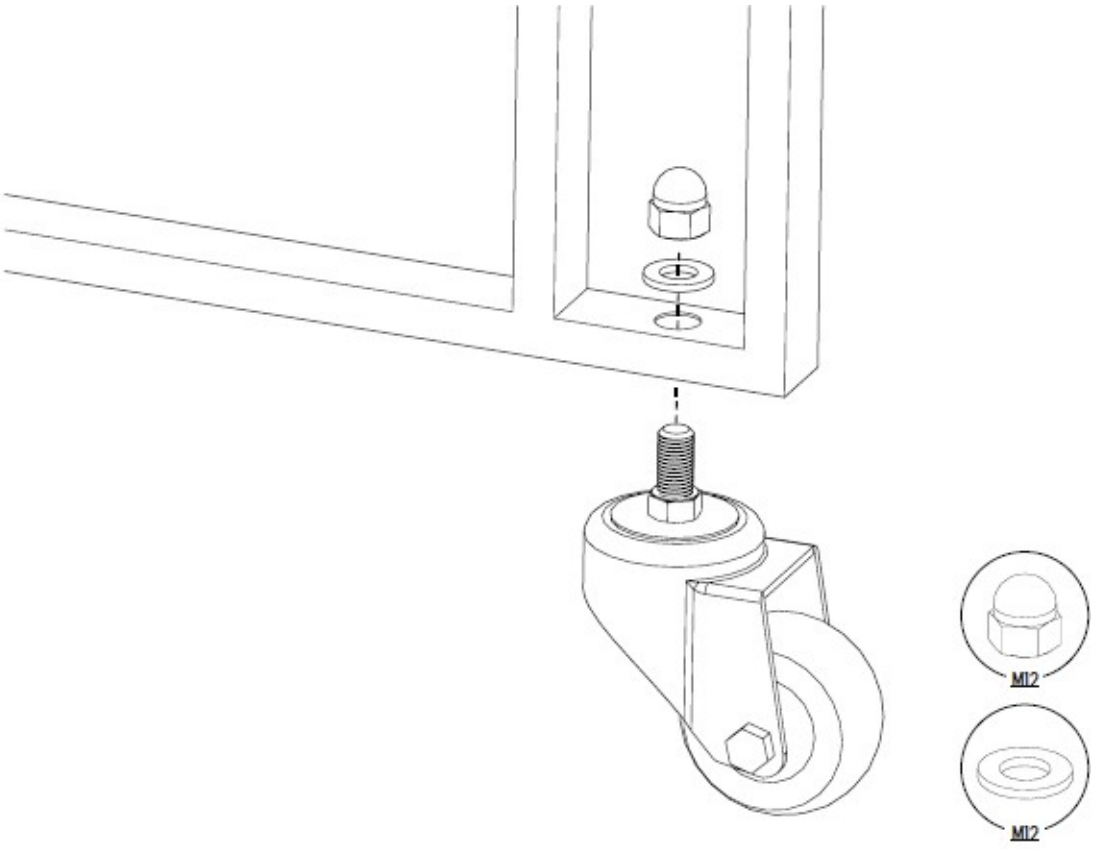
1



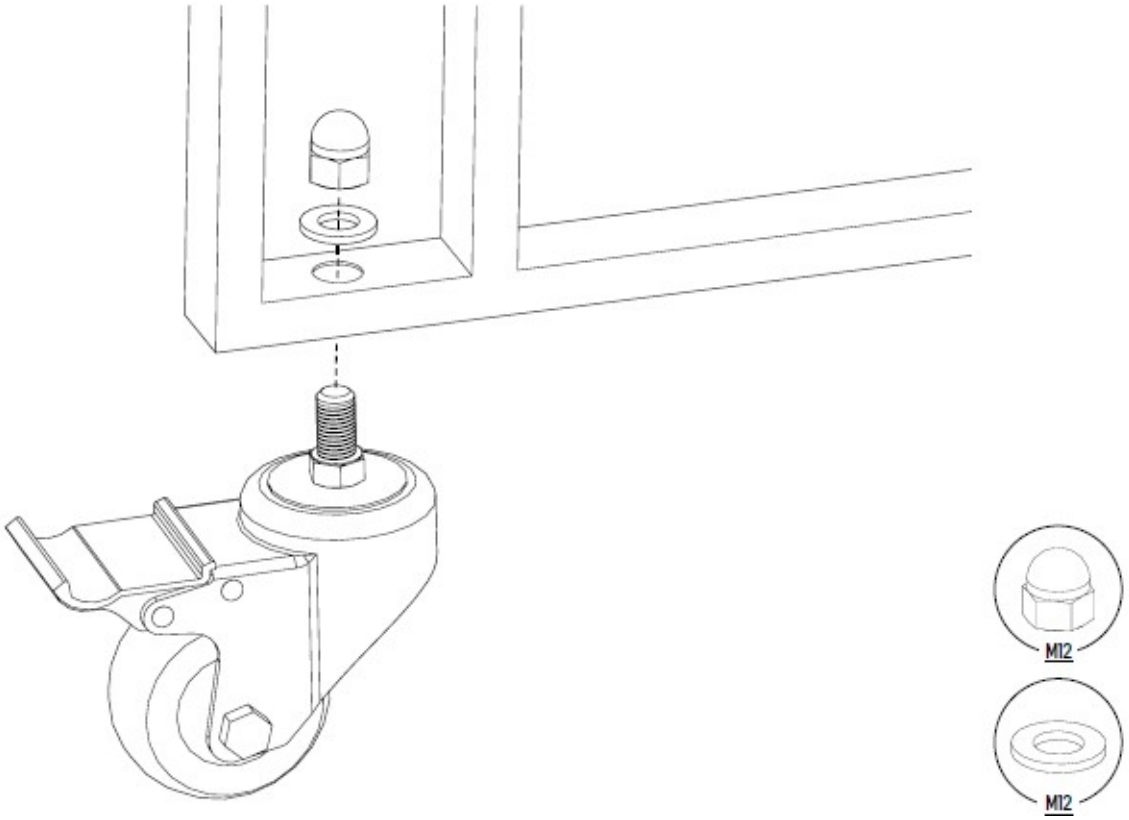

2



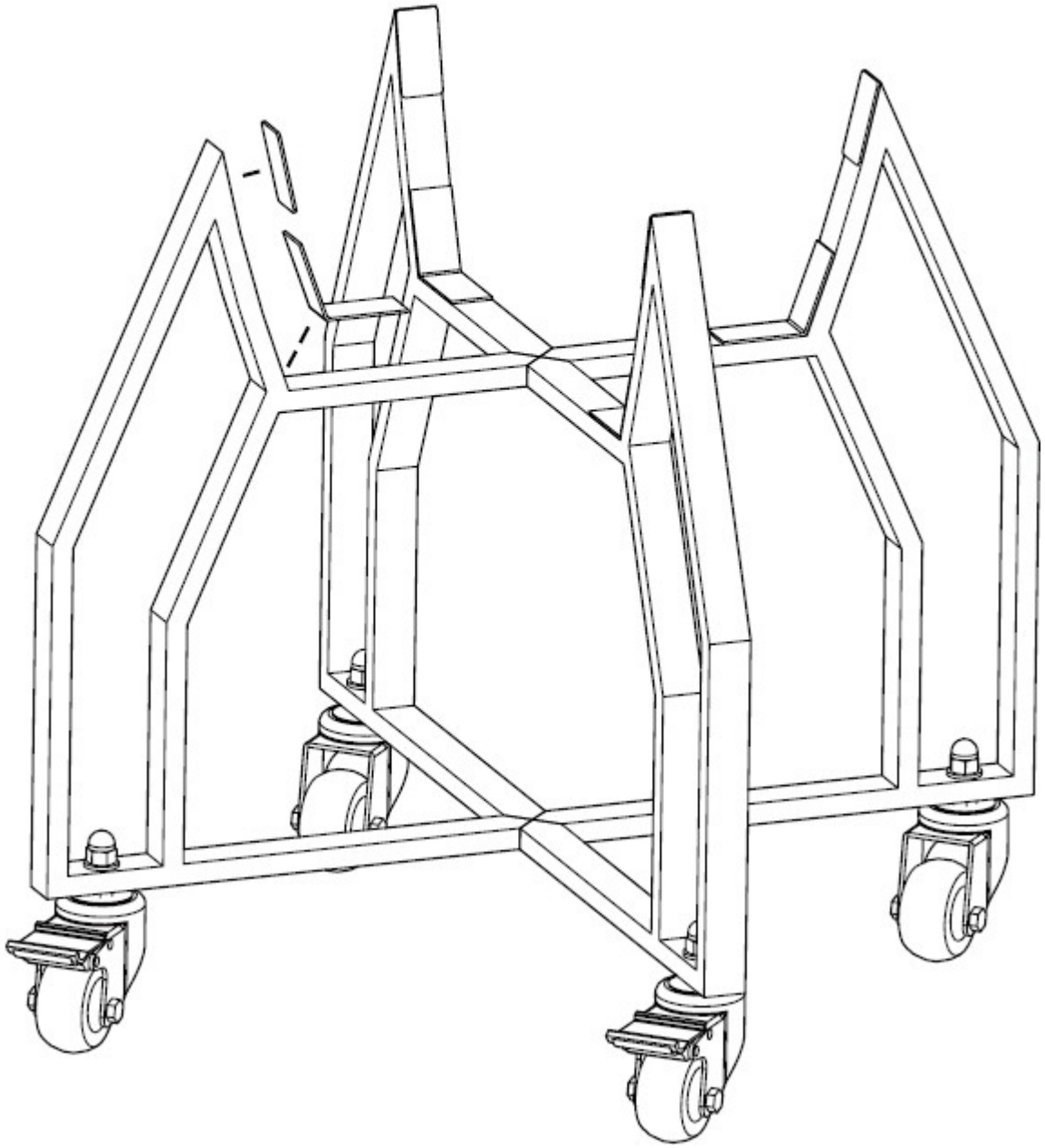
3



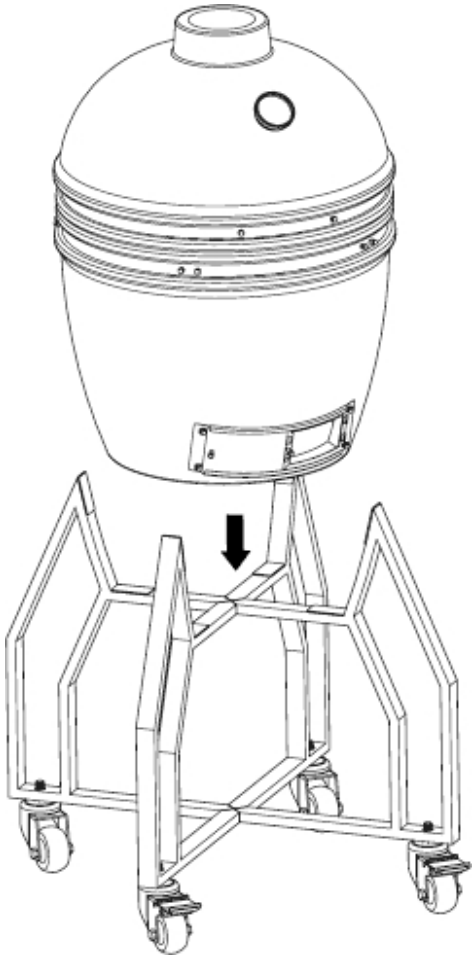

4



5

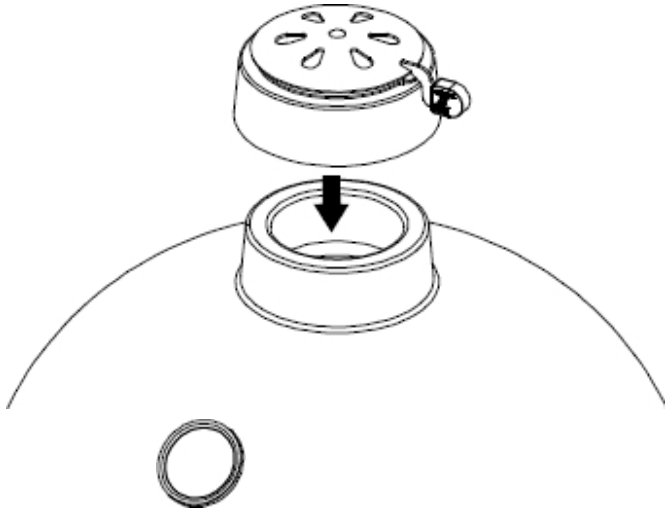


6





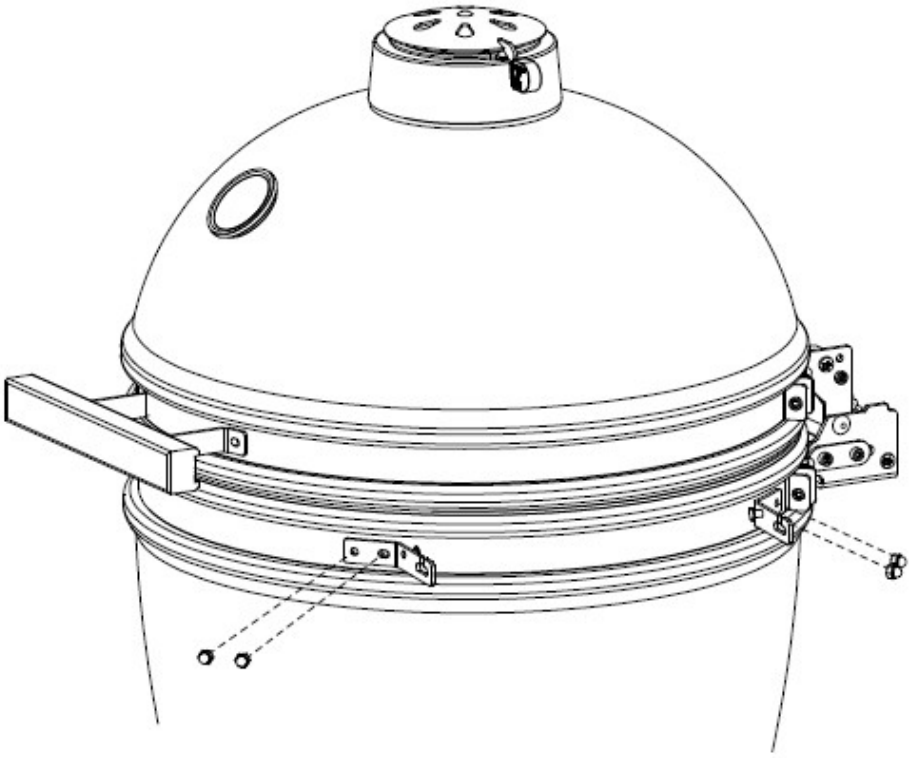
7



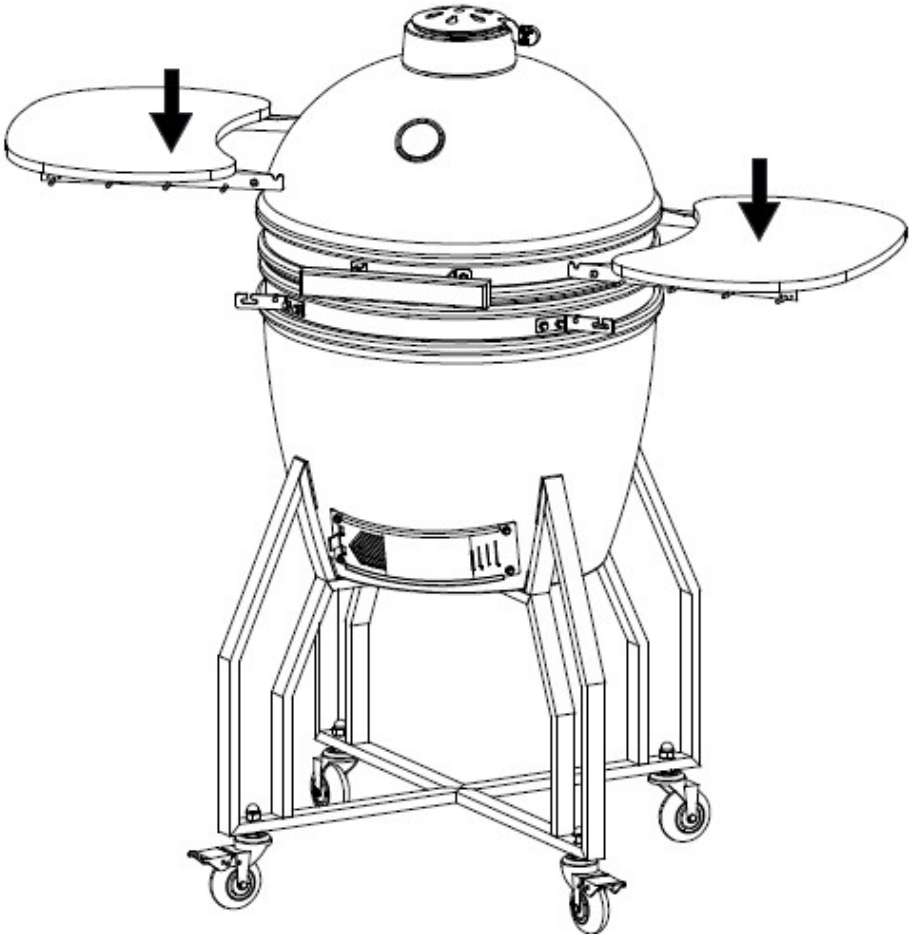
ザ"

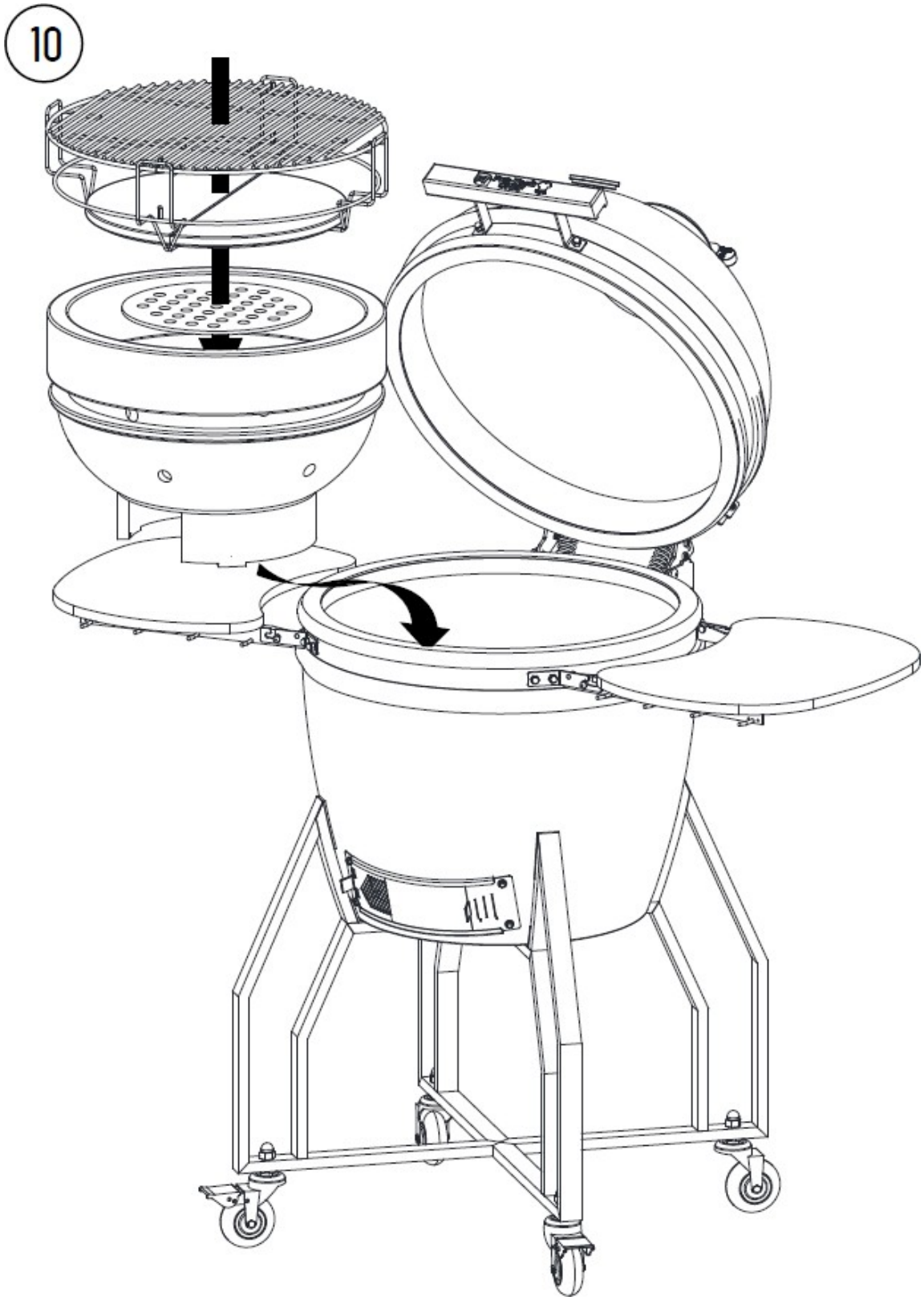
艶

8



9






Grill Kamado jest teraz gotowy do użycia.

Przed użyciem grilla należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję.