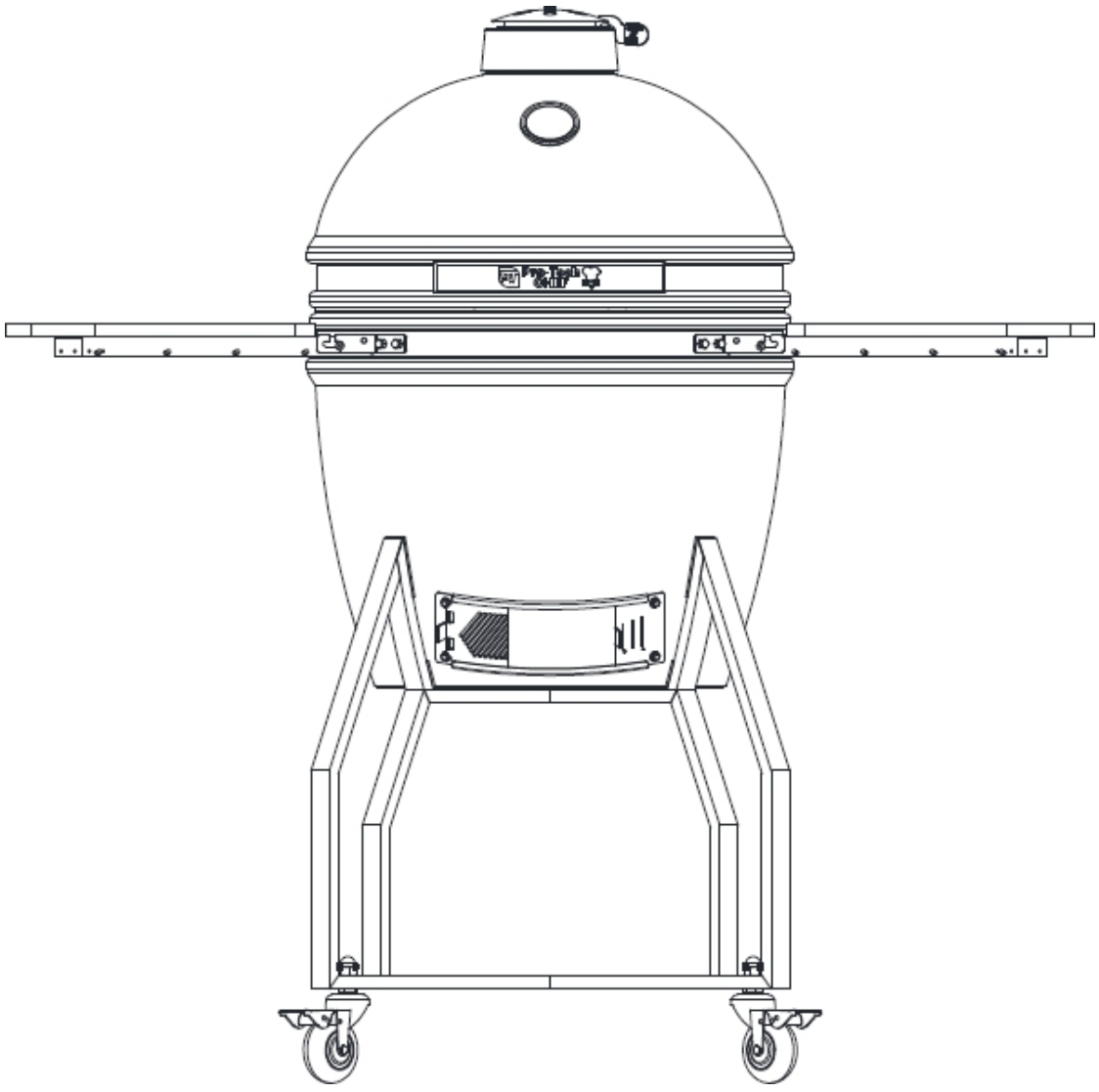
Pro-Tech CHEF

Kerti kerámia grill Kamado 26"



Használati utasítás

FONTOS - Használat előtt óvatosan távolítsa el az összes csomagolást, de tartsa be a biztonsági utasításokat. Ezeket az utasításokat a termék tartalmazza.

Tartsa be a jelen kézikönyvben található összes biztonsági figyelmeztetést.

Olvassa el ezeket az utasításokat teljes egészében, és őrizze meg a későbbi használatra.

Ezeket az utasításokat a termékkel együtt kell tárolni.

Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült, és nem használható kereskedelmi célokra.

Ápolási és biztonságos használati utasítások

A CAMADO-RÓL

A kamado grillek rendkívül sokoldalúak. Nemcsak grillezésre vagy füstölésre használhatók, hanem pizzát, kenyeret, süteményt és kekszet is könnyedén lehet sütni bennük. Kiváló hőtartó tulajdonságaiknak köszönhetően a felső és alsó szellőzőnyílásokon keresztül történő légáramlás pontos szabályozásával magas hőmérséklet érhető el és tartható fenn. A magas hőmérséklet ideális a hamburgerek és kolbászok gyors sütéséhez, míg az alacsony hőmérsékleten hosszabb ideig sülnek a nagyobb húsdarabok. Próbáljon meg faforgácsot adni a faszénhez, vagy próbálja ki a faforgácsot különböző ízekkel kombinálni, hogy a húsok még ízletesebbek legyenek.

FIGYELMEZTETÉS - VIGYÁZAT!

• Ez a termék KIZÁRÓLAG KÜLÖNLEGES HASZNÁLATRA készült. NE használja beltérben.

• MINDIG tartsa a gyerekeket és a háziállatokat biztonságos távolságban a grill használatakor.

• Soha ne hagyjon égő tüzet felügyelet nélkül.

• SZÉN-monoxid-mérgezés veszélye - Soha ne gyújtsa meg ezt a terméket, ne hagyja parázslani, és ne hagyja kihűlni zárt térben.

• NE használja ezt a terméket sátorban, lakókocsiban, autóban, pincében, padláson vagy hajón.

• NEM használható napellenzők, napernyők vagy pavilonok alatt.

• TŰZVESZÉLY - Használat közben parázs kihullhat.

• FIGYELMEZTETÉS - NE használjon benzint, öngyújtó folyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert gyújtáshoz.

• Erősen ajánlott, hogy a Kamado grillsütőjében darabos szenet használjon. Hosszabb ideig ég és kevesebb hamu keletkezik, ami korlátozhatja a légáramlást.

• FONTOS: A fedél kinyitásakor magas hőmérsékleten elengedhetetlen, hogy a fedelet csak enyhén emelje meg, hogy a levegő lassan és biztonságosan tudjon bejutni, így elkerülhető a levegő visszaáramlása vagy a sérülést okozó visszacsapódás.

• NE használja a Kamadót teraszon vagy más gyúlékony felületen, mint például száraz fű, faforgács, levelek vagy dekoratív kéreg.

• Győződjön meg róla, hogy a kamado legalább 2 méterre van az éghető tárgyaktól.

• FIGYELMEZTETÉS: Ez a termék nagyon felforrósodik, működés közben NE mozgassa.

• MINDIG HASZNÁLJON hőálló kesztyűt, ha forró kerámiát vagy főzőfelületeket kezel.

• Hagyja a grillt teljesen kihűlni, mielőtt elszállítja vagy tárolja.

• Használat előtt mindig ellenőrizze a grillt a sérülések szempontjából, és szükség esetén cserélje ki a sérült alkatrészt.

FIGYELMEZTETÉS

• A készülék eloltásához - hagyja abba a tüzelőanyag hozzáadását, és zárja be az összes szellőzőnyílást és a fedelet, hogy a tűz természetes módon elaludjon.

• NE használjon vizet a faszén eloltásához, mert ez károsíthatja a kerámiát.

KARBANTARTÁS

• Évente 2-szer, vagy szükség esetén többször is húzza meg a szíjakat és olajozza meg a zsanért.

GYÚJTÁSRA, HASZNÁLATRA ÉS ÁPOLÁSRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

• Ügyeljen arra, hogy a Kamado grillsütő szilárd, sík, hőálló, nem éghető tárgyakból készült felületre kerüljön.

• Ügyeljen arra, hogy a Kamado grill legalább 2 méteres távolságban legyen Ön felett, és legalább 2 méteres távolságban más környező tárgyaktól.

• A tűzgyújtáshoz tekerjen újságpapírt néhány kocka szilárd gyújtóanyaggal a grillsütő aljába helyezett széntányérra. Ezután helyezzen 1-2 marék darabos fasződarabot az újságpapír tetejére.

• NE használjon benzint, öngyújtó folyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert a gyújtáshoz vagy újbóli meggyújtáshoz.

• Nyissa ki az alsó lyukat, és gyújtsa meg az újságot egy hosszú öngyújtóval vagy biztonsági gyufával. Miután meggyújtotta, hagyja nyitva az alsó szellőzőnyílást és a fedelet körülbelül 10 percig, hogy egy kis forró parázságyat hozzon létre.

• Ajánlatos a parazsat nem hozzáadni vagy elforgatni, ha már meggyújtották. Ez lehetővé teszi, hogy a faszén egyenletesebben és hatékonyabban égjen.

• Gyújtás után CSAK hőálló kesztyűt viseljen, ha forró kerámiát vagy főzőfelületet kezel.

• Az alábbiakban a hőmérséklettől és az időtartamtól függően találja a főzési utasításokat.

ÚJRA ÜZEMANYAGOT TÖLTÖK

• Zárt szellőzőnyílásokkal a Kamado több órán keresztül magas hőmérsékleten marad. Ha hosszabb sütési időre van szüksége (pl. nagyobb húsdarab sütése vagy lassú füstölés esetén), akkor több fasződre lehet szükség. Csak adjon hozzá még több szenet, és folytassa.

Lassú sütés/füstölés (110°C-135°C) **Felső szellőzőnyílás** **Alsó szellőzőnyílás**

Marhahús	**2 óra. per lb.**
Sertéshús	**2 óra. per lb.**
Egész csirke	**3-4 óra.**
Bordák	**3-5 óra.**
Lassú dohányzás	**9+ Hrs.**



Grillezés/sütés (160°C-180°C) **Felső szellőzőnyílás** **Alsó szellőzőnyílás**

Hal	**15 - 20 perc.**
Sertés bélszín	**15 - 30 perc.**
Csirke darabok	**30 - 45 perc**
Egész csirke	**1 - 1,5 óra.**
Báránycomb	**3-4 óra.**
Moriak	**2-4 óra.**
Ham	**2 - 5 óra.**



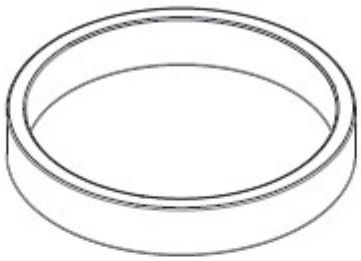
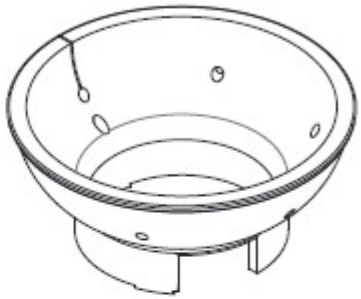
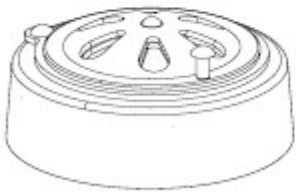
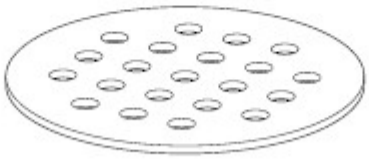
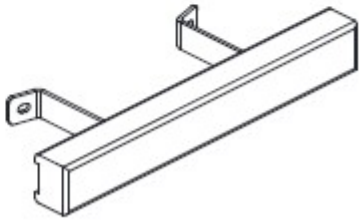
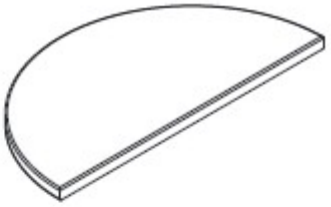
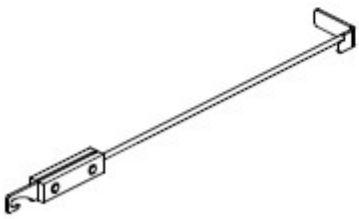
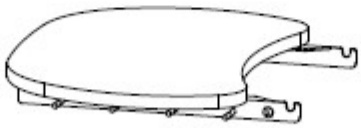
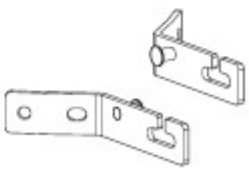
Sütés (260 °C - 370 °C) **Felső szellőzőnyílás** **Alsó szellőzőnyílás**

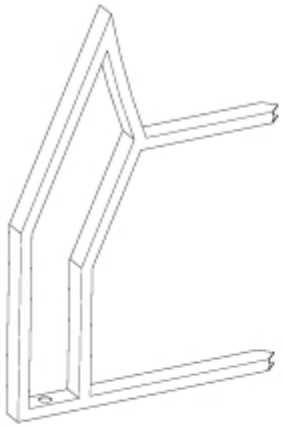
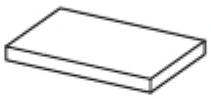
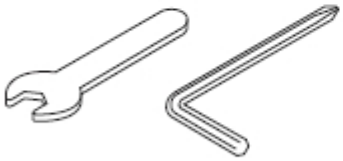
Steak	**5 - 8 perc.**
Sertésszelet	**6 - 10 perc.**
Burger	**6 - 10 perc.**
Kolbászok	**6 - 10 perc.**



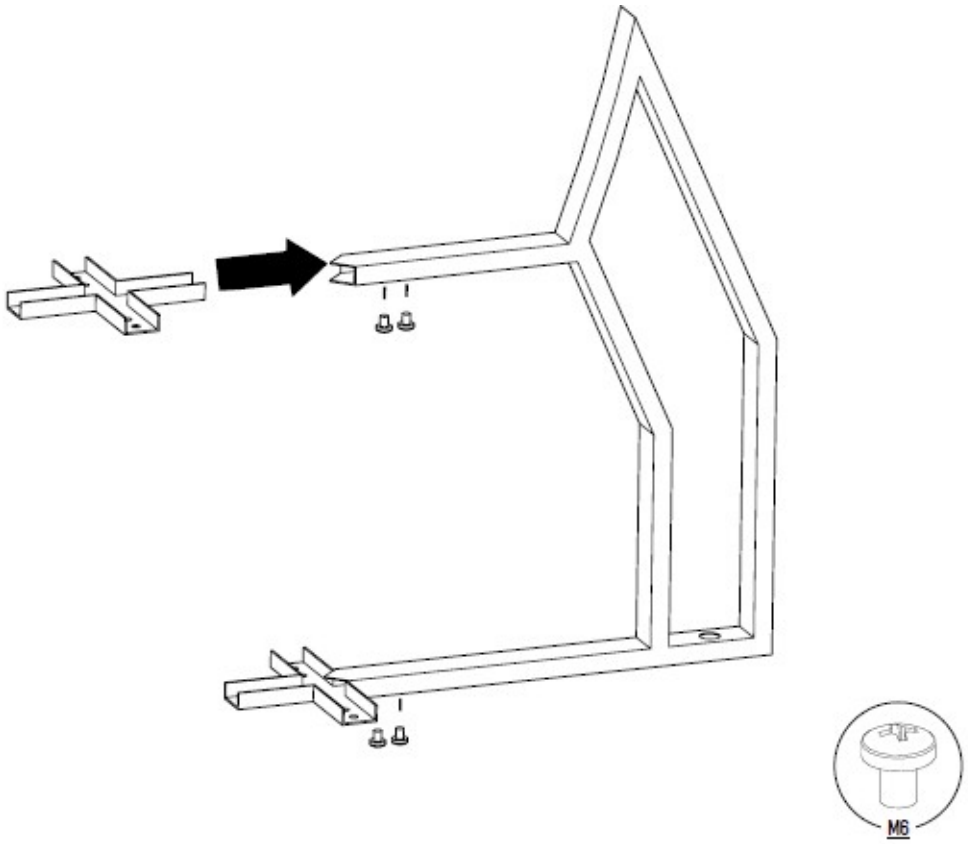
Megnyílt **Zárva**

Alkatrészek listája

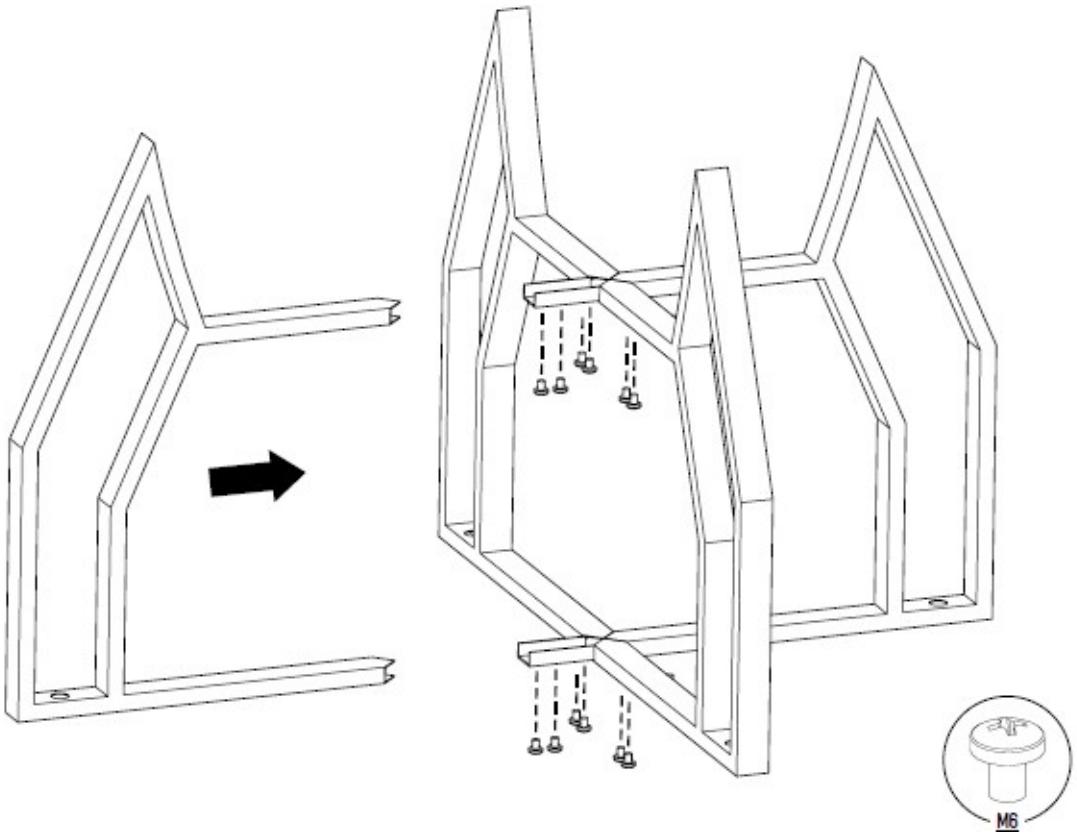
		
x1	x1	x1
		
x1	x1	x1
		
x2	x1	x2
		
x2	x2	x2
		
x1	x2	x2

		
x4	x4	4
		
M6x10 x16	4	M12 x4
		
x1		

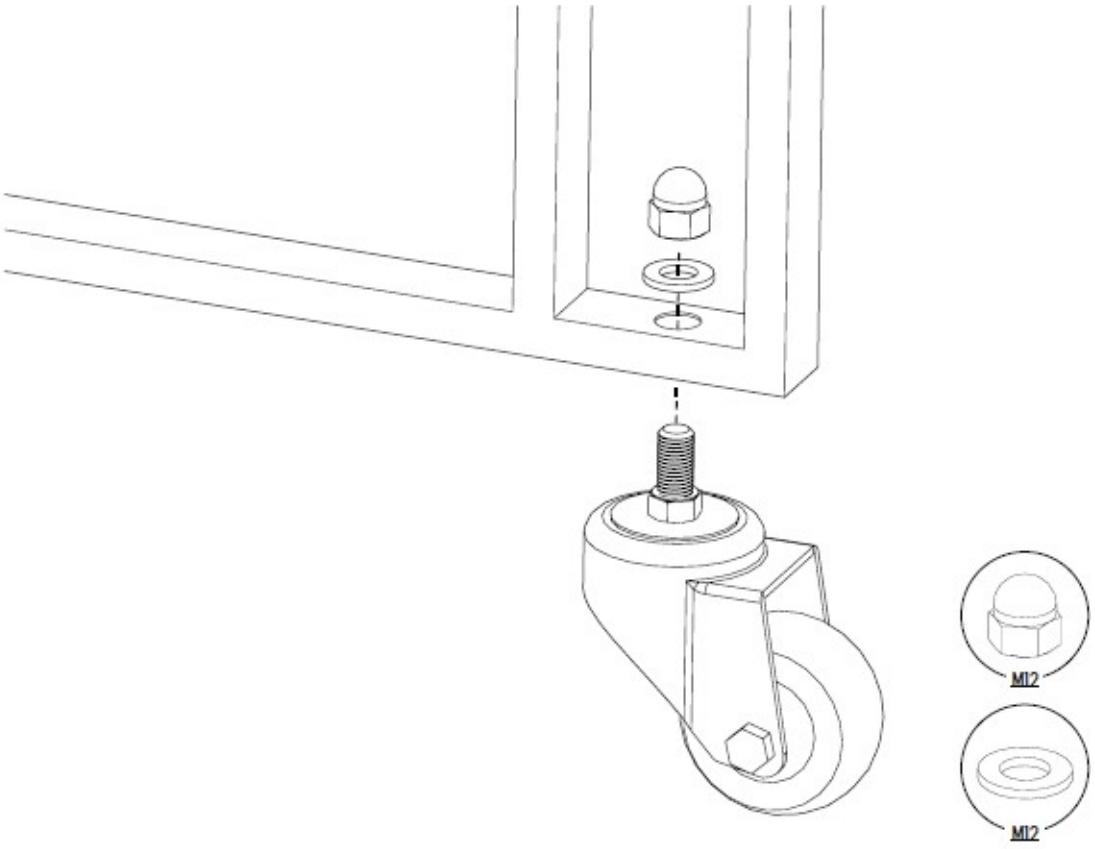
1



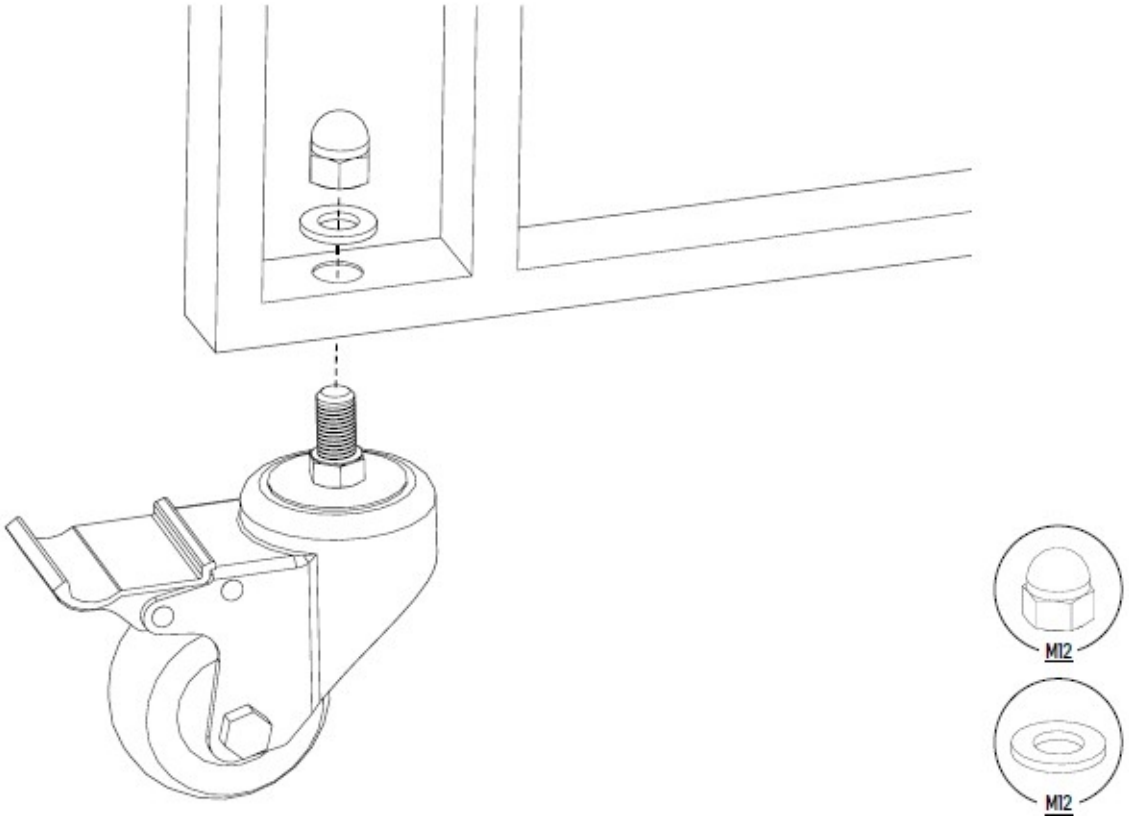
2



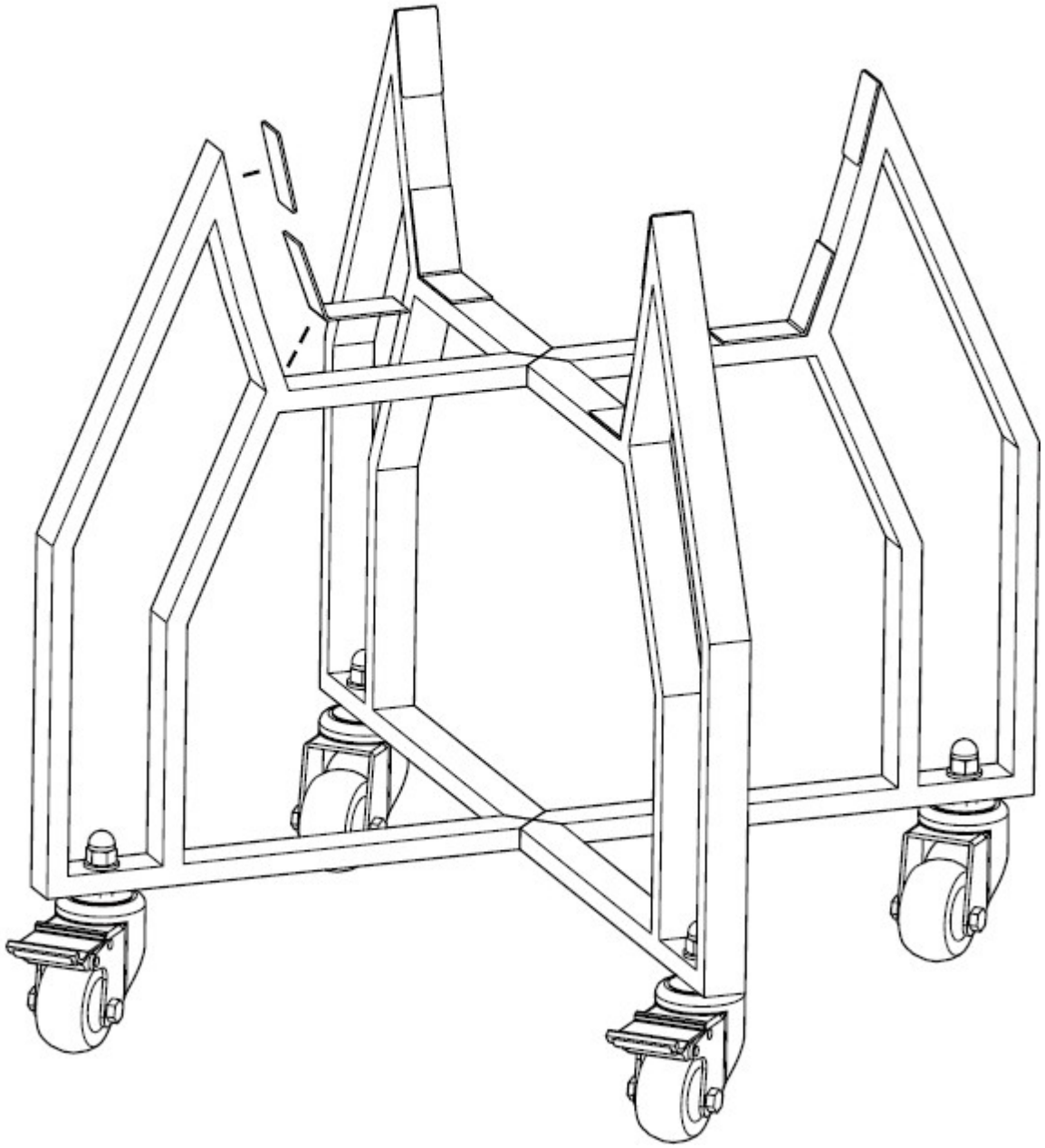
3



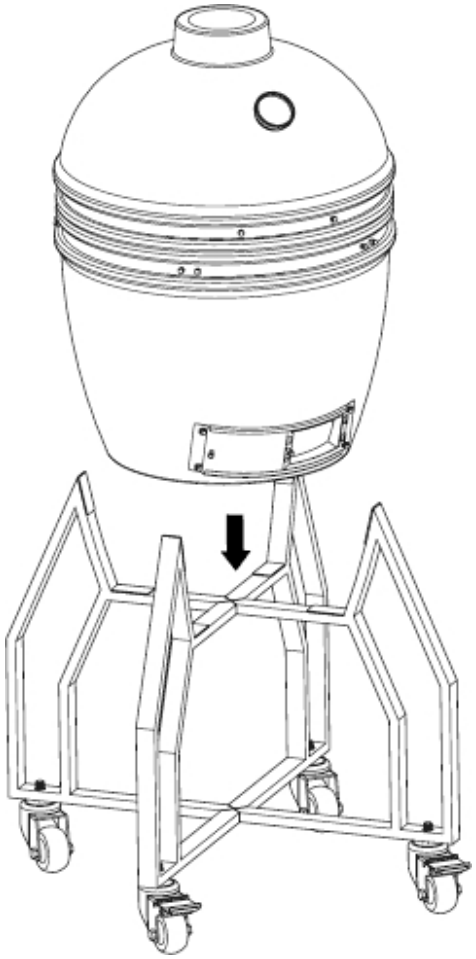
4



5

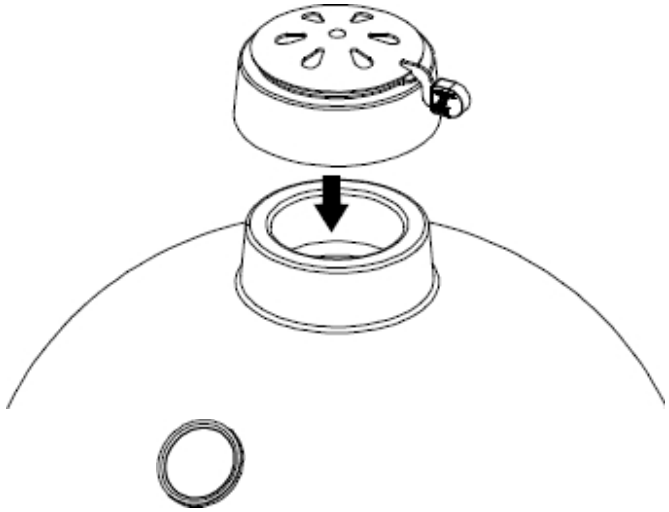


6





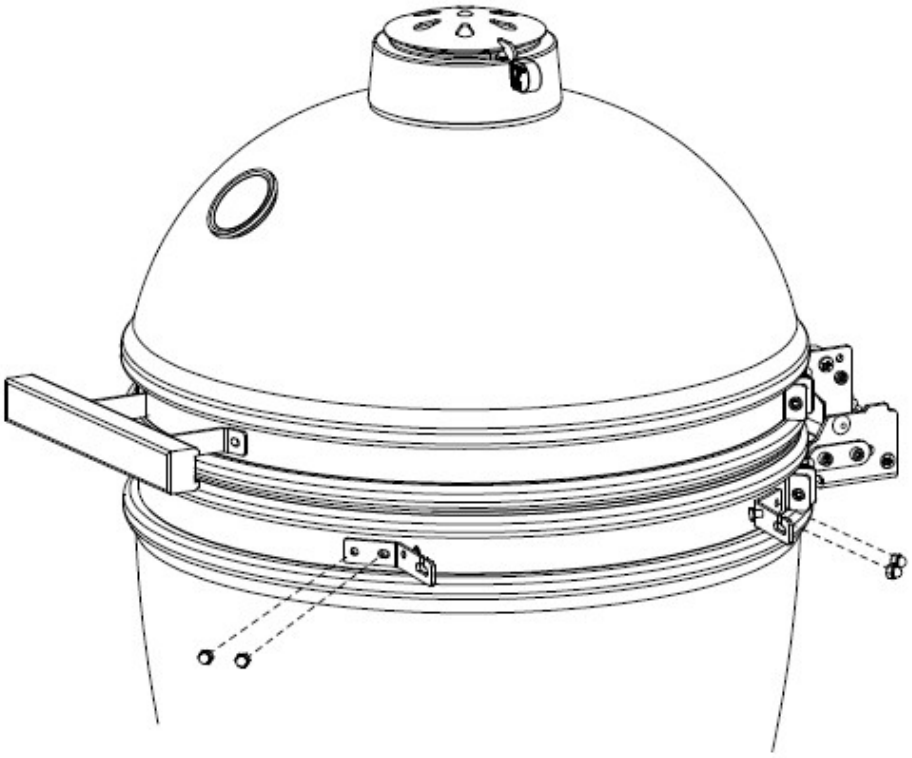
7



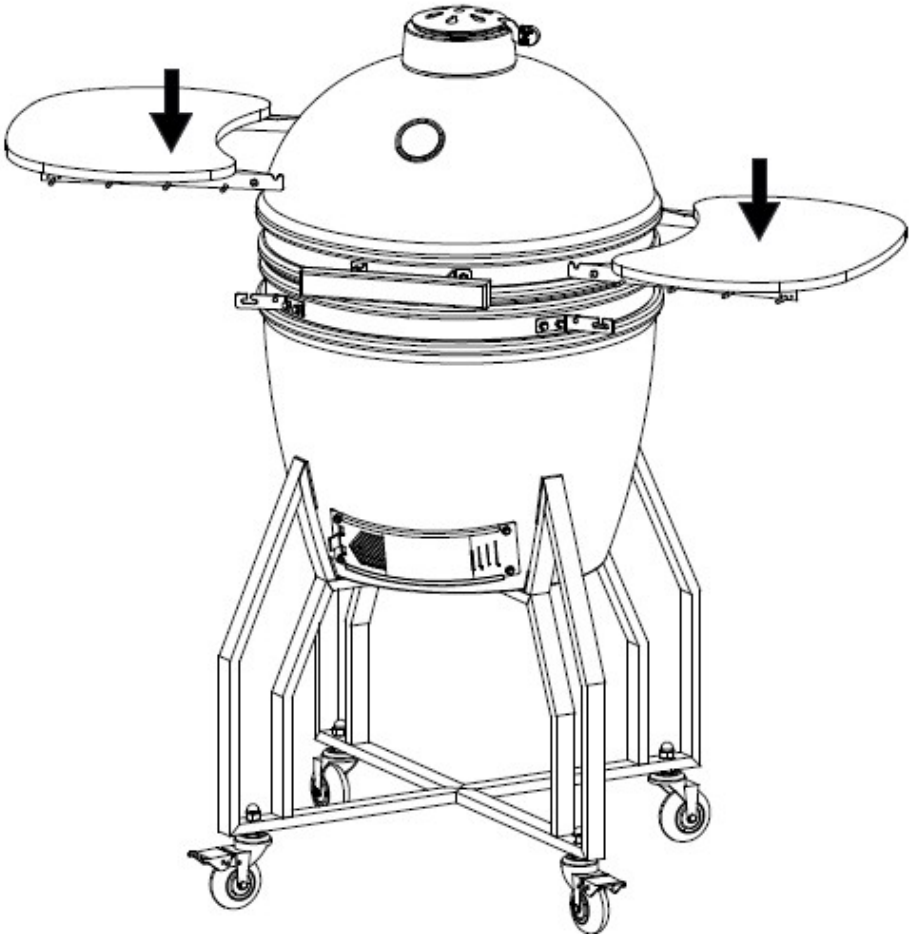
ザ"

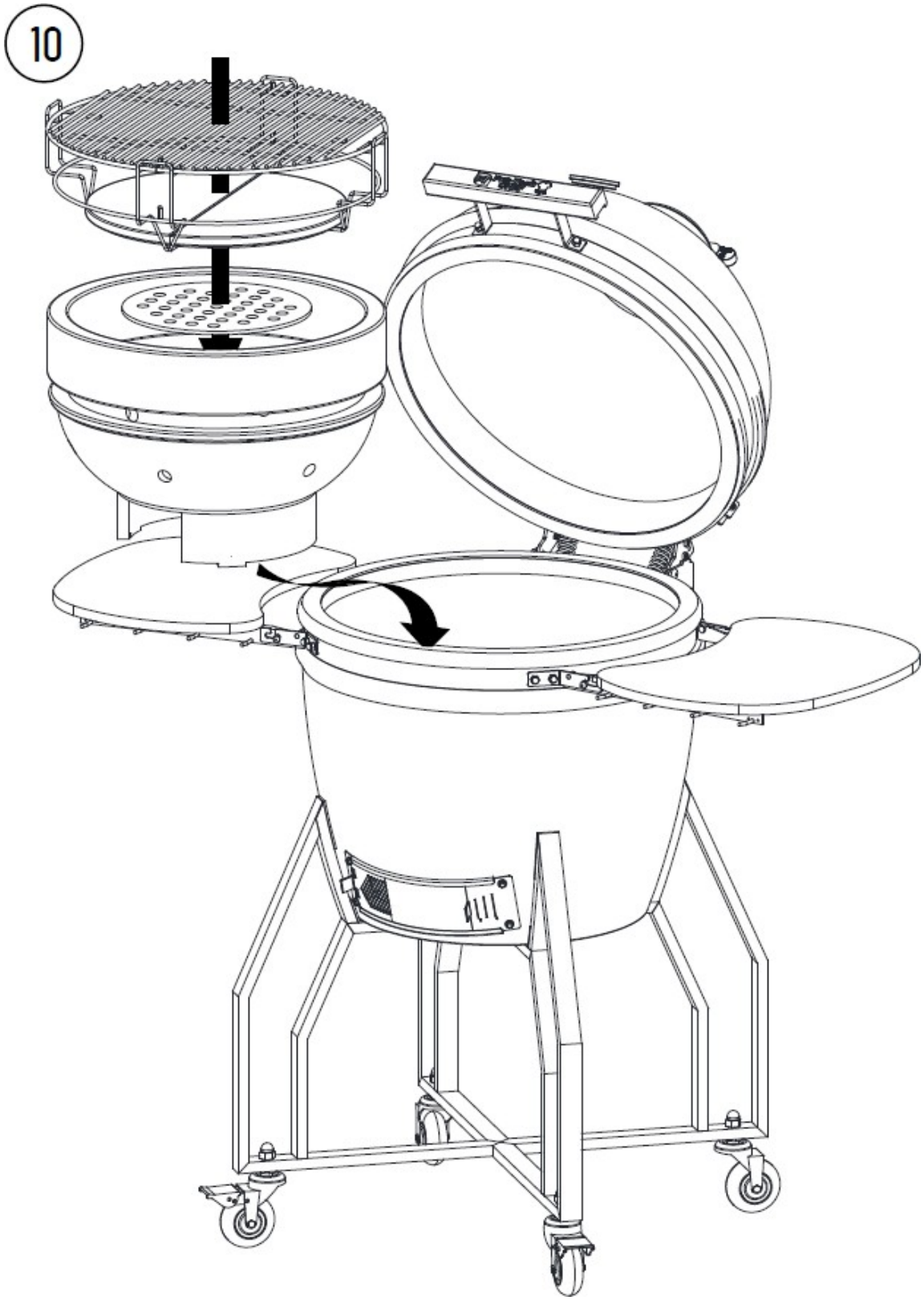
艶

8



9





A kamado grill most már használatra kész.

A grill használata előtt mindig figyelmesen olvassa el a használati utasítást.