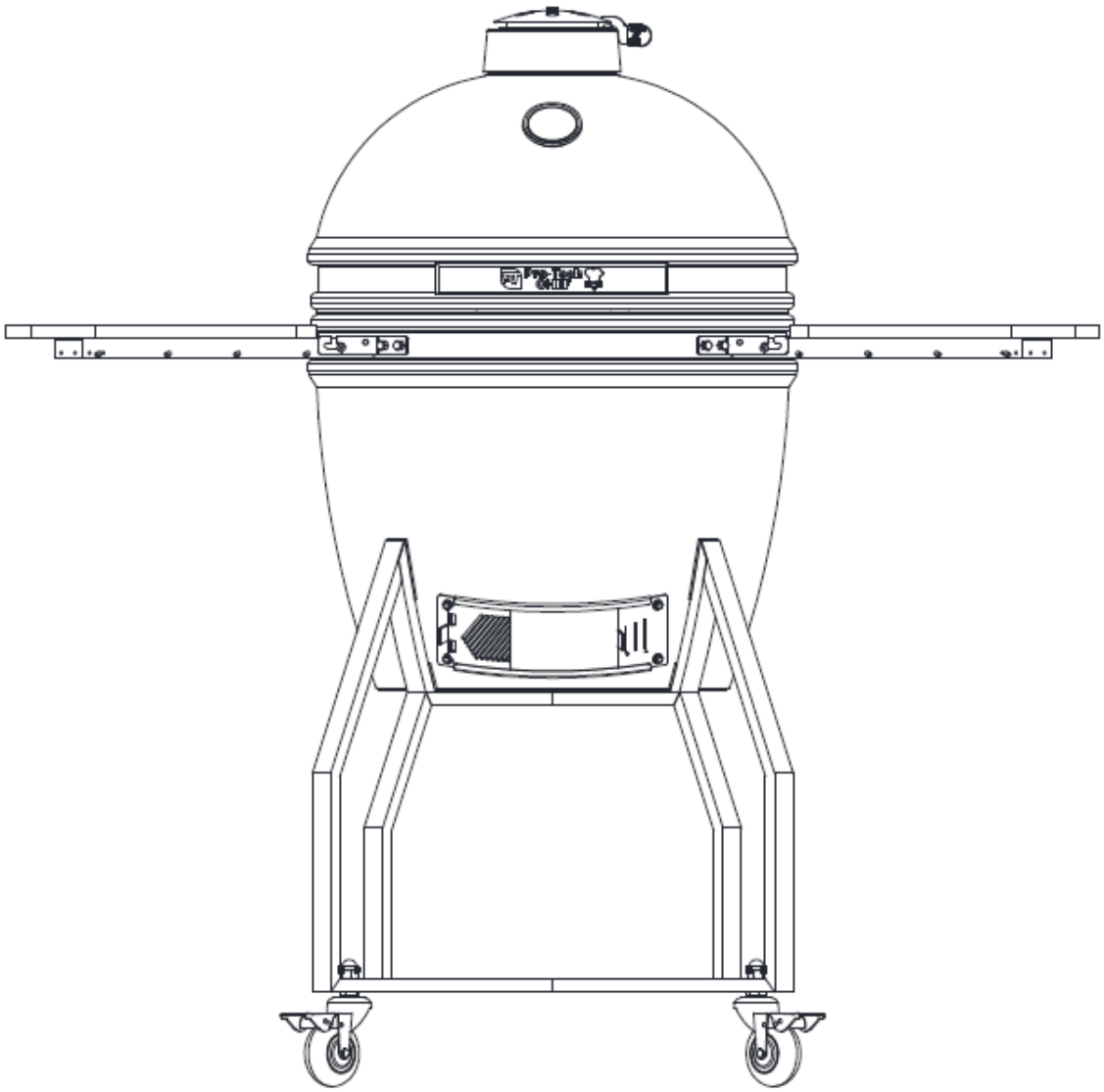
Pro-Tech CHEF

Záhradný keramický gril Kamado 29“



Návod na použitie

DÔLEŽITÉ - Pred použitím opatrne odstráňte všetky obaly, ale zachovajte bezpečnostné pokyny. Tieto pokyny sú súčasťou výrobku.

Dbajte na všetky bezpečnostné upozornenia uvedené v tomto návode.

Prečítajte si tieto pokyny v plnom rozsahu a uschovajte si ich pre budúce použitie.

Tieto pokyny by mali byť uložené spolu s výrobkom.

Tento výrobok je určený výlučne na domáce použitie a nemal by sa používať na komerčné účely.

Pokyny pre starostlivosť a bezpečné používanie

O VAŠOM KAMADO

Grily Kamado sú mimoriadne všestranné. Možno ich použiť nielen na grilovanie, alebo údenie, ale aj na pizzu, chlieb, koláče a sušienky sa v nich dajú bez námahy piecť. Vďaka ich vynikajúcim vlastnostiam udržania tepla je možné dosiahnuť a udržať vysoké teploty presným riadením prúdenia vzduchu cez horné a spodné vetracie otvory. Vysoké teploty sú ideálne na rýchle pečenie hamburgerov a klobás, zatiaľ čo nízke teploty upečú väčšie kusy mäsa dlhšiu dobu. Skúste pridať nejaké drevené štiepky do dreveného uhlia, alebo skúsiť skombinovať drevné štiepky s rôznymi príchuťami, aby bolo vaše mäso ešte chutnejšie.

UPOZORNENIA – POZOR!

• Tento výrobok je určený LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE. NEPOUŽÍVAJTE v interiéri.

• VŽDY udržujte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od grilu, keď ho používate.

• NIKDY nenechávajte horiaci oheň bez dozoru.

• NEBEZPEČENSTVO otravy oxidom uhoľnatým – NIKDY tento výrobok nezapaľujte, nenechávajte ho tlieť, alebo vychladnúť v stiesnených priestoroch.

• NEPOUŽÍVAJTE tento výrobok v stane, karavane, aute, pivnici, podkroví, alebo lodi.

• NEPOUŽÍVAJTE pod markízami, slnečníkmi, alebo altánkami.

• NEBEZPEČENSTVO POŽIARU – Počas používania môžu vypadnúť žeravé uhlíky.

• UPOZORNENIE - Na zapaľovanie NEPOUŽÍVAJTE benzín, kvapalinu do zapaľovačov, alkohol, alebo iné podobné chemikálie.

• Dôrazne sa odporúča, aby ste vo svojom Kamado grile používali kusové drevené uhlie. Horí dlhšie a produkuje menej popola, ktorý môže obmedziť prúdenie vzduchu.

• DÔLEŽITÉ: Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvihnúť veko len mierne, pre umožnenie vstupu vzduchu pomaly a bezpečne, čím sa zabráni akémukoľvek spätnému prúdeniu vzduchu, alebo vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť zranenie.

• NEPOUŽÍVAJTE Kamado na terasách, alebo iných horľavých povrchoch, ako je suchá tráva, drevené triesky, listy, alebo ozdobná kôra.

• Uistite sa, že Kamado je umiestnené aspoň 2 metre od horľavých predmetov.

• UPOZORNENIE: Tento výrobok bude veľmi horúci, NEPOHYBUJTE s ním ho počas prevádzky.

• Pri manipulácii s horúcou keramikou, alebo varnými plochami VŽDY POUŽÍVAJTE tepelne odolné rukavice.

• Pred premiestnením, alebo uskladnením nechajte gril úplne vychladnúť.

• Pred použitím gril vždy skontrolujte, či nie je poškodený a podľa potreby poškodenú časť vymeňte.

VÝSTRAHA

• Na uhasenie jednotky – prestaňte pridávať palivo a zatvorte všetky vetracie otvory a veko, aby sa oheň mohol prirodzene uhasiť.

• Na uhasenie dreveného uhlia NEPOUŽÍVAJTE vodu, pretože by to mohlo poškodiť keramiku.

ÚDRŽBA

• Utiahnite pásy a naolejujte pánt 2-krát ročne, alebo viac, ak je to potrebné.

INFORMÁCIE O ZAPAĽOVANÍ, POUŽÍVANÍ A STAROSTLIVOSTI

• Uistite sa, že je Kamado gril umiestnený na pevnom, rovnom, žiaruvzdornom povrchu z nehorľavých predmetov.

• Uistite sa, že Kamado gril má nad sebou vzdialenosť minimálne 2 metre a od ostatných okolitých predmetov má vzdialenosť minimálne 2 metre.

• Na založenie ohňa zrolujte noviny s niekoľkými kockami pevného podpaľovača na platni na drevené uhlie v základni grilu. Potom položte 1, alebo 2 hrste kusového dreveného uhlia na vrch novín.

• Na zapaľovanie, alebo opätovné zapaľovanie NEPOUŽÍVAJTE benzín, kvapalinu do zapaľovačov, alkohol, alebo iné podobné chemikálie.

• Otvorte spodný otvor a zapáľte noviny pomocou dlhého zapaľovača, alebo bezpečnostnými zápalkami. Po jeho zapálení, nechajte spodný prieduch a veko otvorené asi 10 minút, aby sa vytvorilo malé lôžko horúcich uhlíkov.

• Odporúča sa neprikladať ani neotáčať uhlíky, keď sú zapálené. To umožňuje, aby sa drevené uhlie rozhorelo jednotnejšie a efektívnejšie.

• Po zapálení používajte LEN tepelne odolné rukavice pri manipulácii s horúcou keramikou, alebo varnými povrchmi.

• Nižšie nájdete pokyny na varenie v závislosti od teploty a trvania.

OPÄTOVNÉ PRIDANIE PALIVA

• So zatvorenými vetracími otvormi zostane Kamado pri vysokej teplote niekoľko hodín. Ak požadujete dlhšiu dobu pečenia (napr. pri pečení väčšieho kusu mäsa, alebo pomalom údení), môže byť potrebné pridať viac dreveného uhlia. Stačí pridať ďalšie drevené uhlie a pokračovať.

Pomalé pečenie/údenie (110°C-135°C) **Horný prieduch** **Spodný vetrací otvor**

Hovädzie mäso	**2 Hod. na lb.**
Bravčové mäso	**2 Hod. na lb.**
Celé kurča	**3 – 4 Hod.**
Rebrá	**3 – 5 Hod.**
Pomalé údenie	**9 + Hod.**



Grilovanie/opekanie (160°C-180°C) **Horný prieduch** **Spodný vetrací otvor**

Ryby	**15 – 20 Min.**
Bravčová panenka	**15 – 30 Min.**
Kuracie kúsky	**30 – 45 Min**
Celé kurča	**1 – 1,5 Hod.**
Jahňacie stehno	**3 – 4 Hod.**
Moriak	**2 – 4 Hod.**
Šunka	**2 – 5 Hod.**



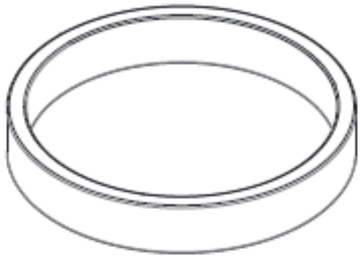
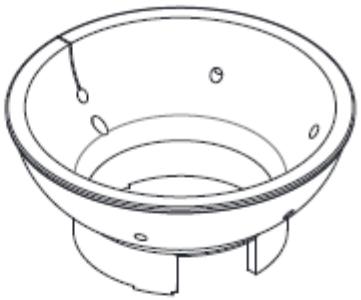
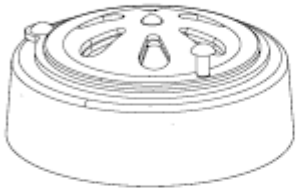
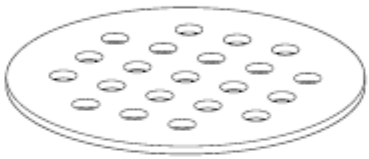
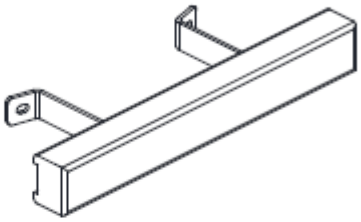
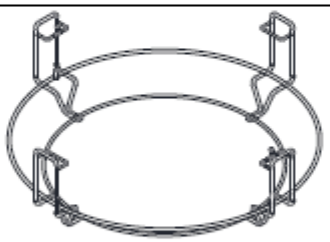
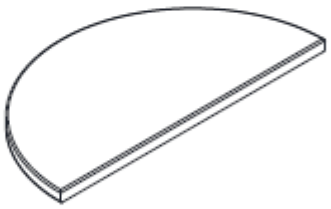
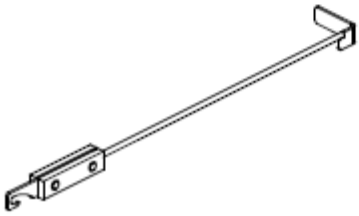
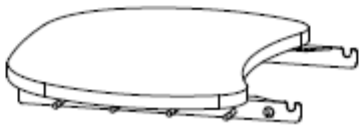
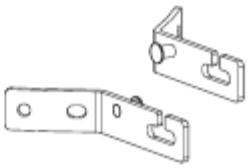
Pečenie (260 °C – 370 °C) **Horný prieduch** **Spodný vetrací otvor**

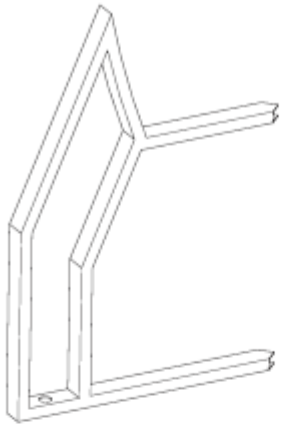
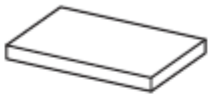
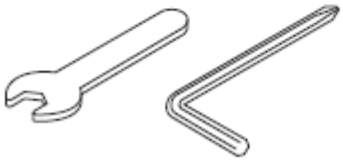
Steak	**5 – 8 Min.**
Bravčové kotlety	**6 – 10 Min.**
Burger	**6 – 10 Min.**
Klobásy	**6 – 10 Min.**



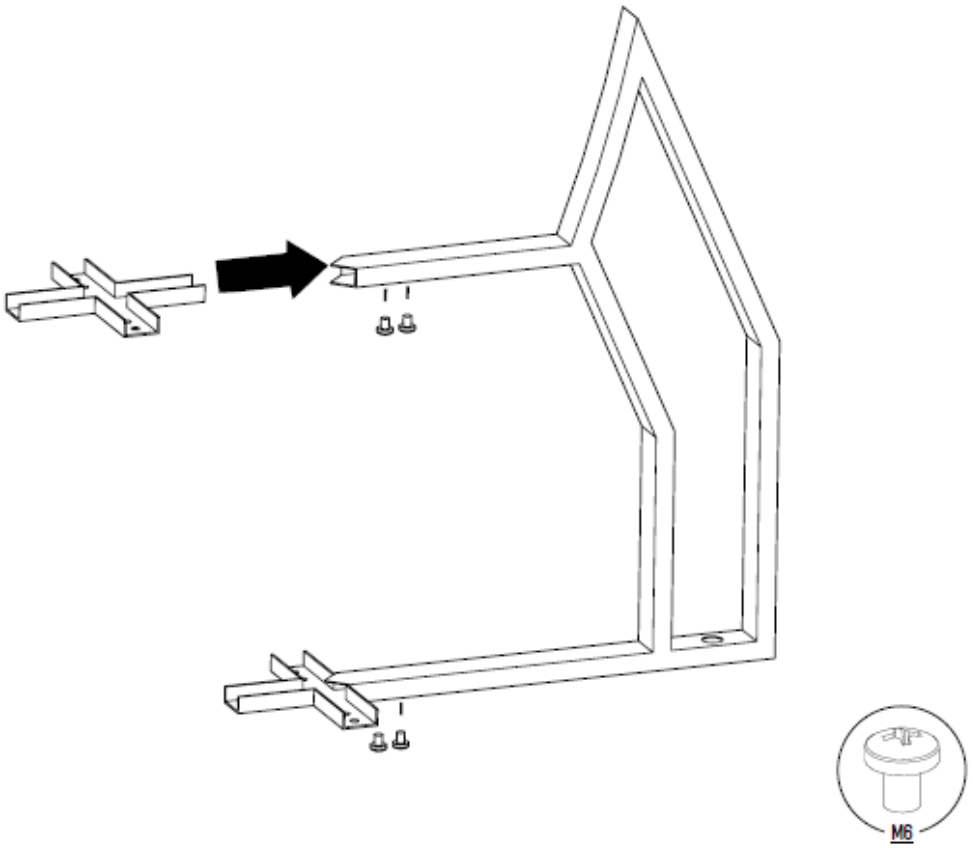
Otvorené **Zatvorené**

Zoznam častí

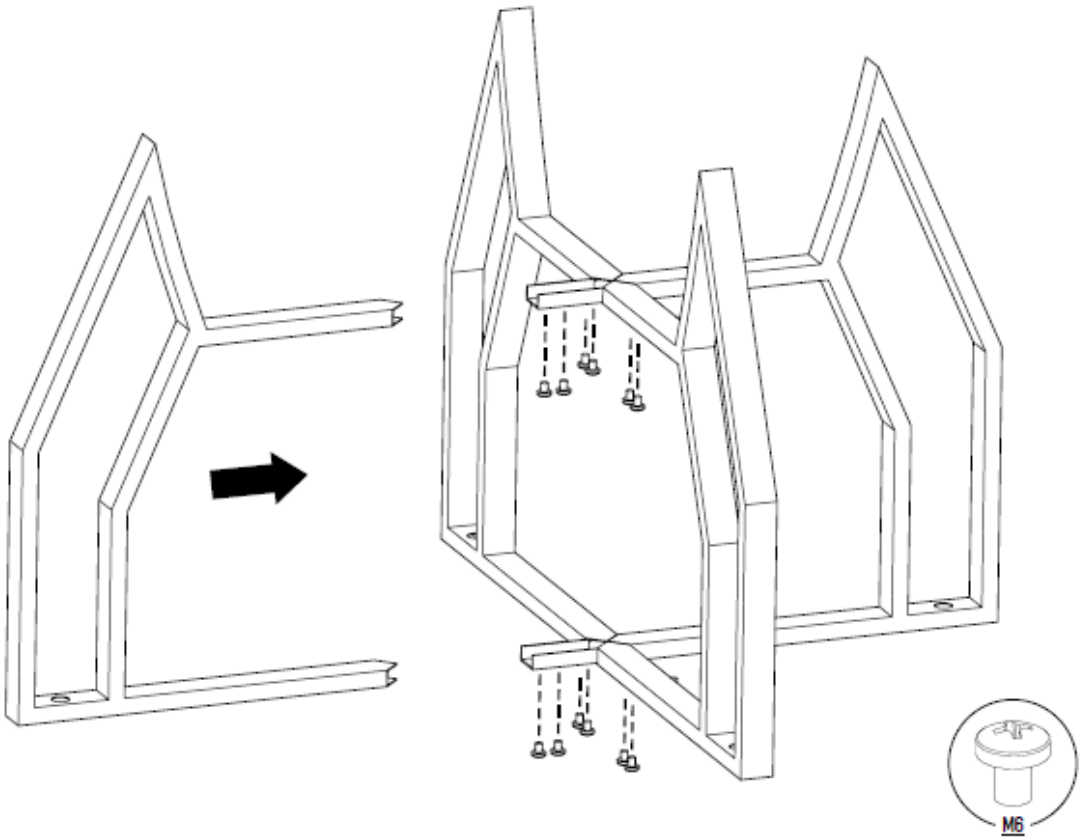
		
x1	x1	x1
		
x1	x1	x1
		
x2	x1	x2
		
x2	x2	x2
		
x1	x2	x2

		
x4	x4	x4
		
M6x10 x16	M12 x4	M12 x4
		
x1		

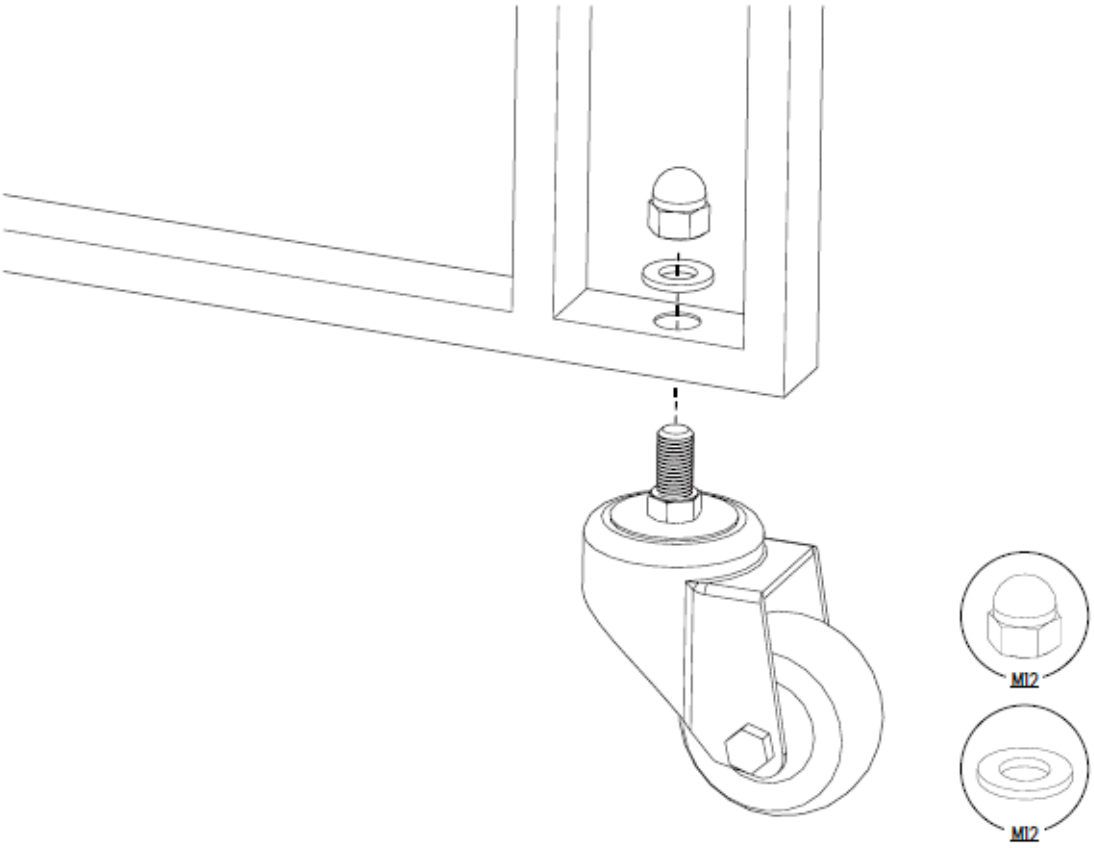
1



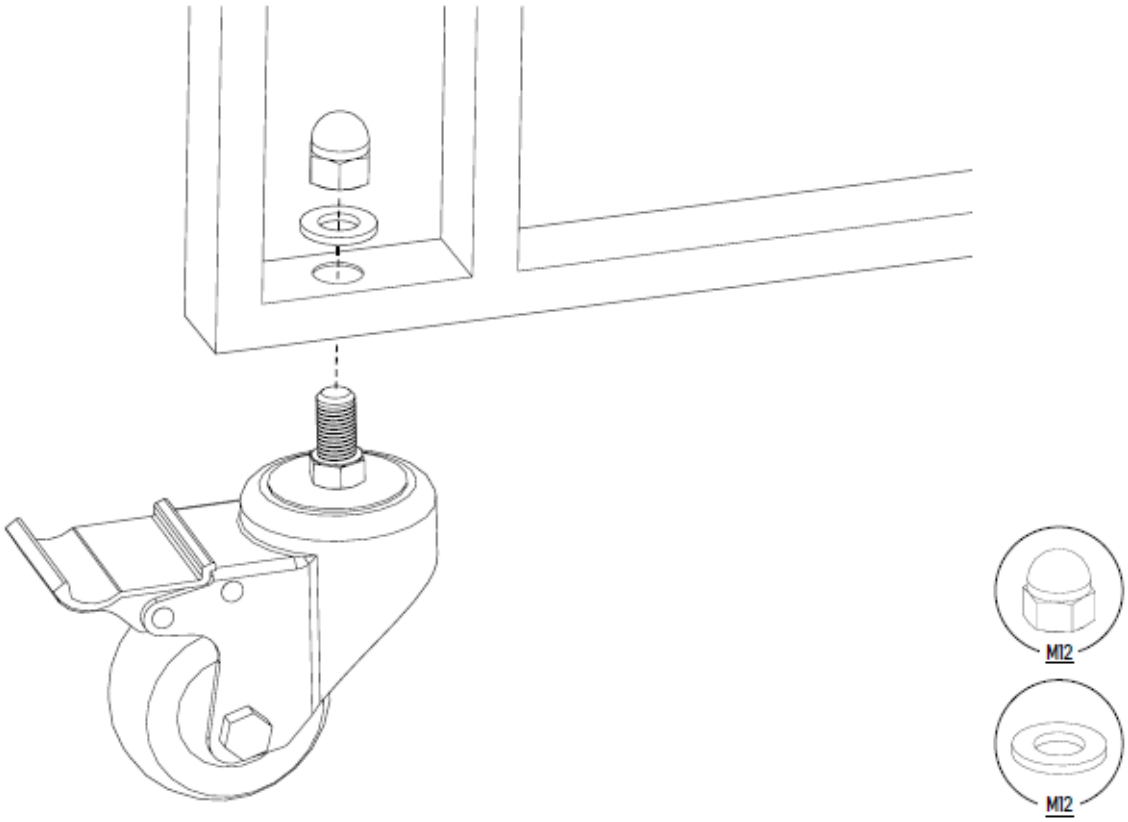
2



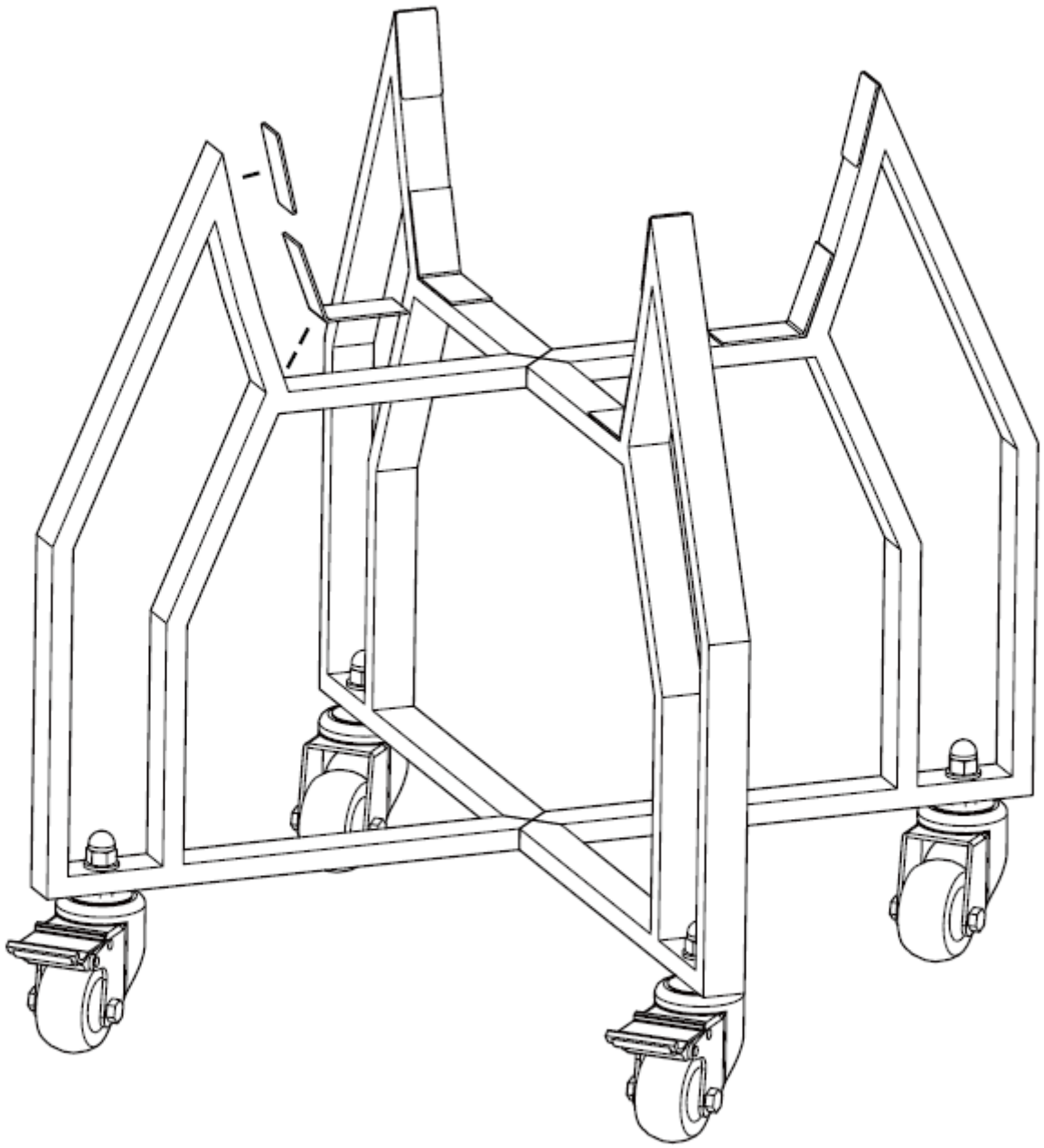
3



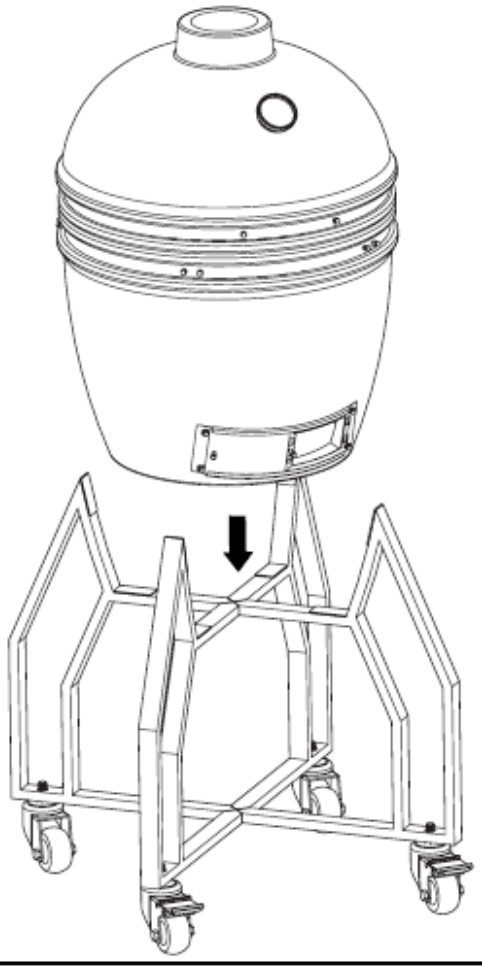
4



5

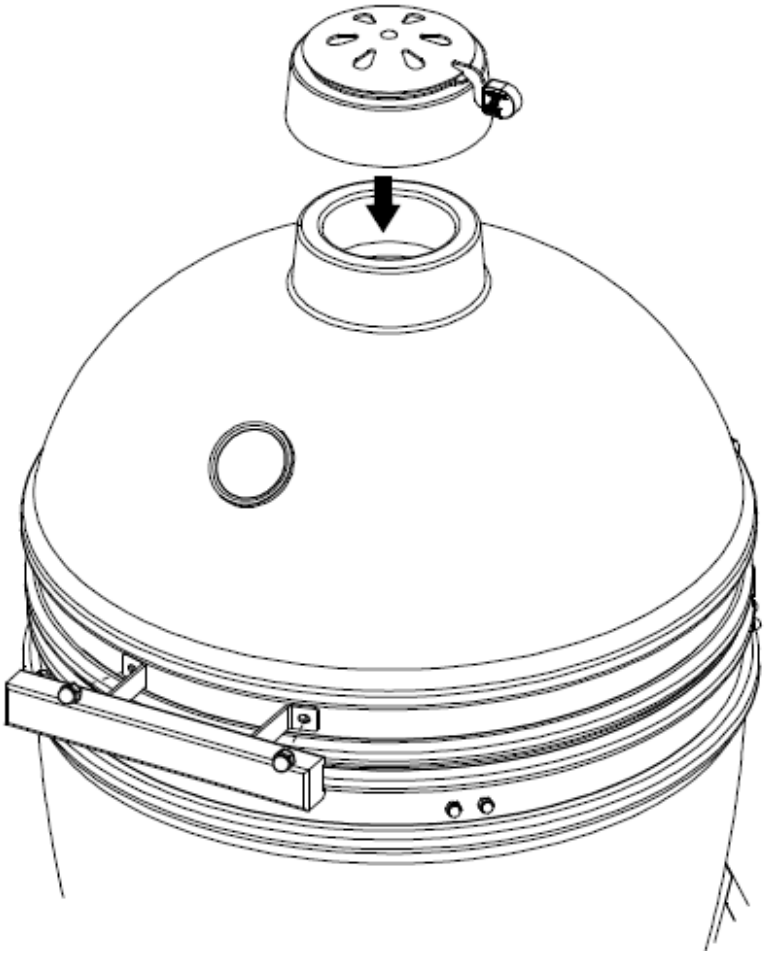


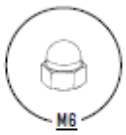
6



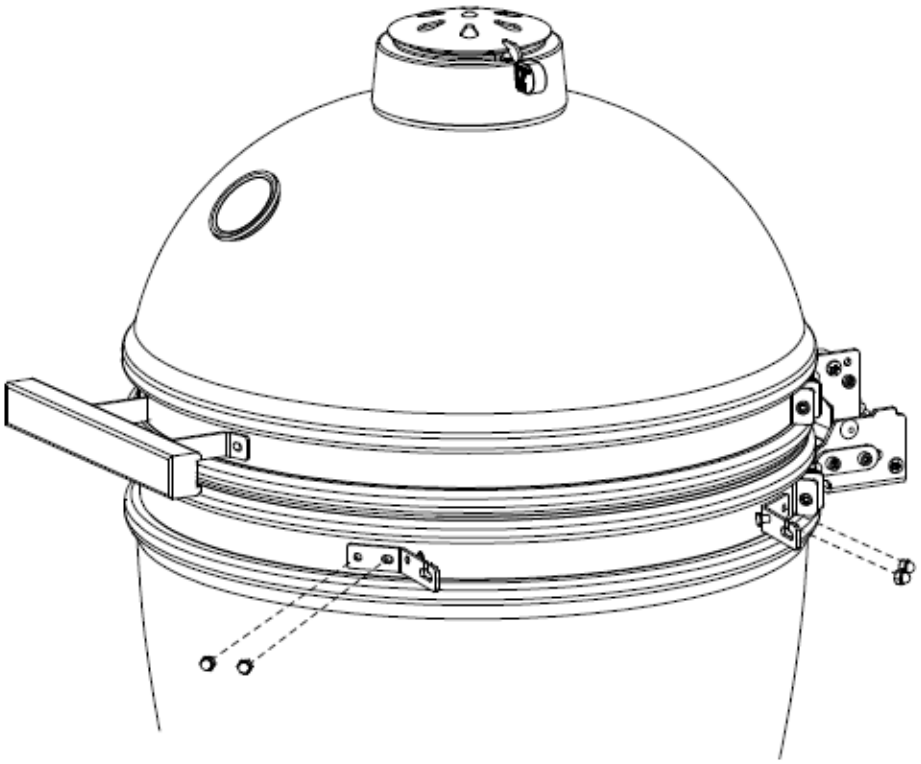


7

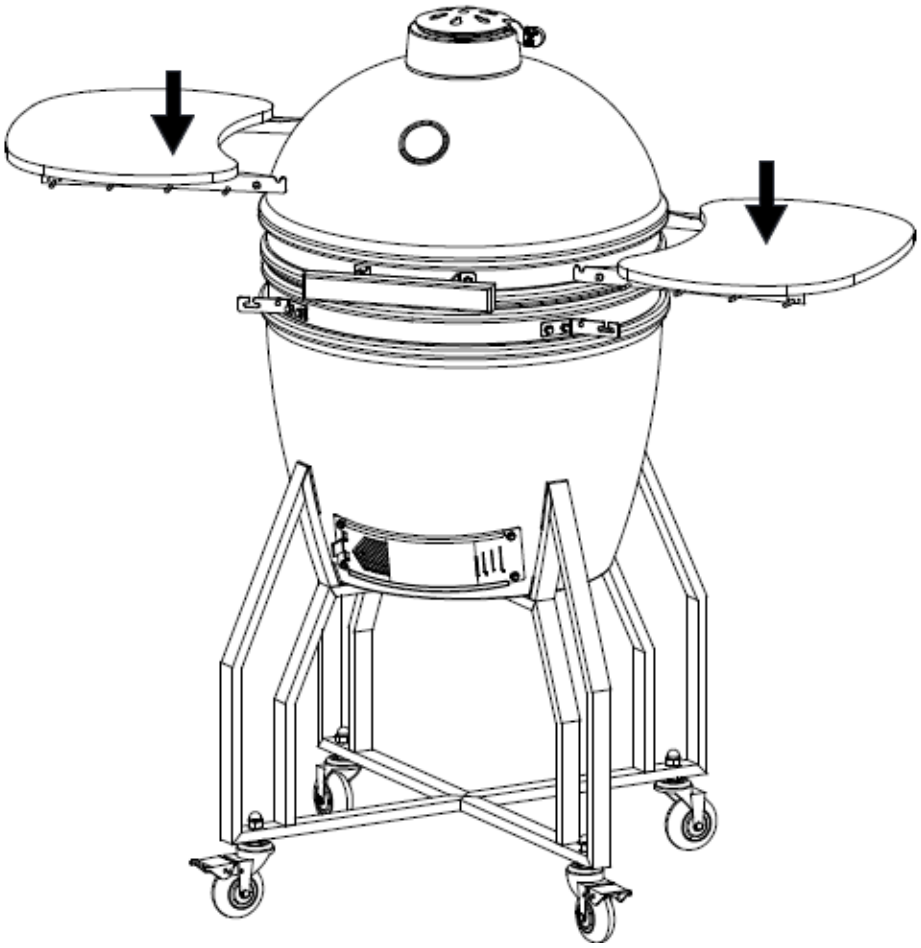


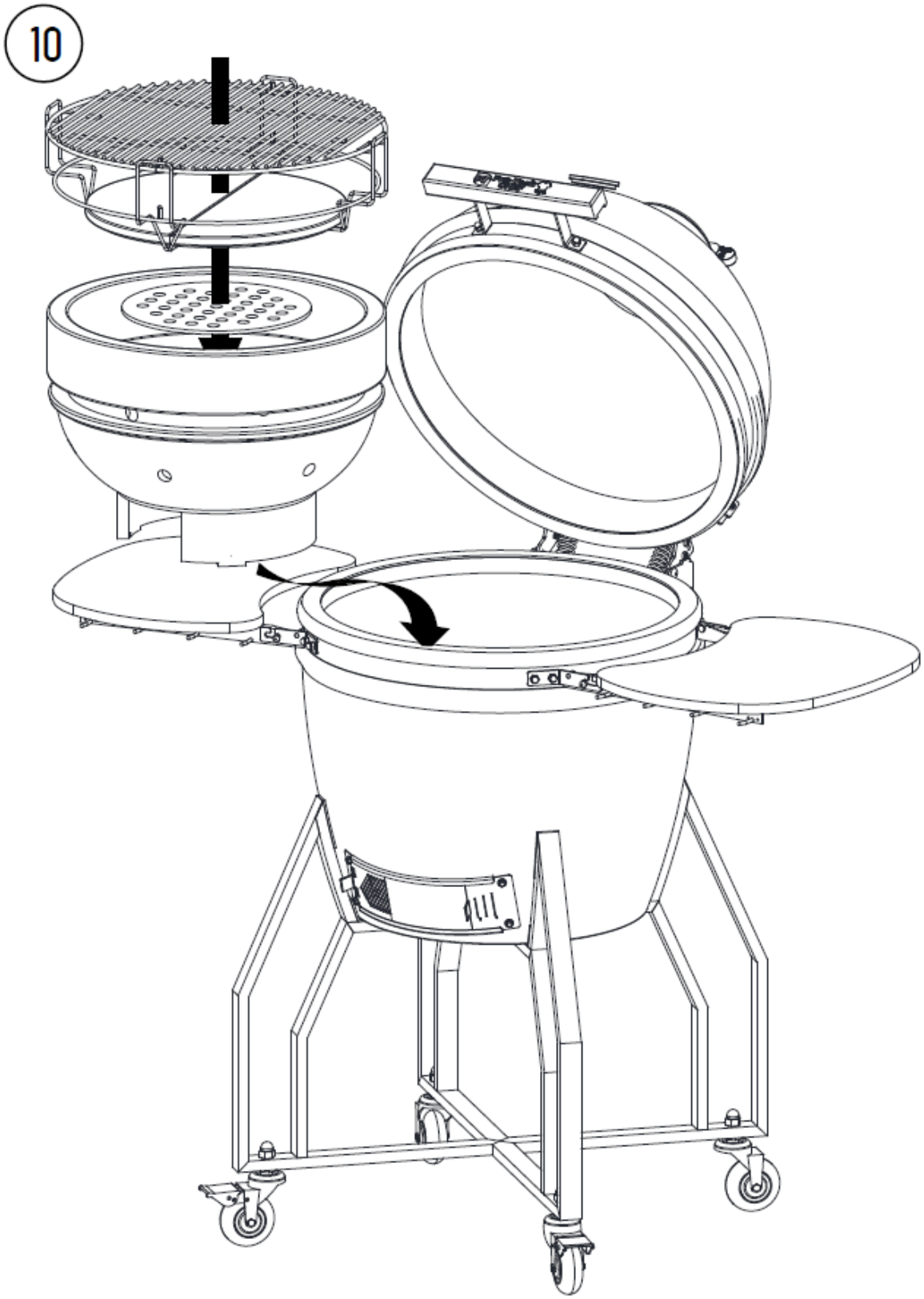


8



9





Kamado gril je teraz pripravený na použitie.

Pred použitím grilu si vždy dôkladne prečítajte pokyny na jeho používanie.