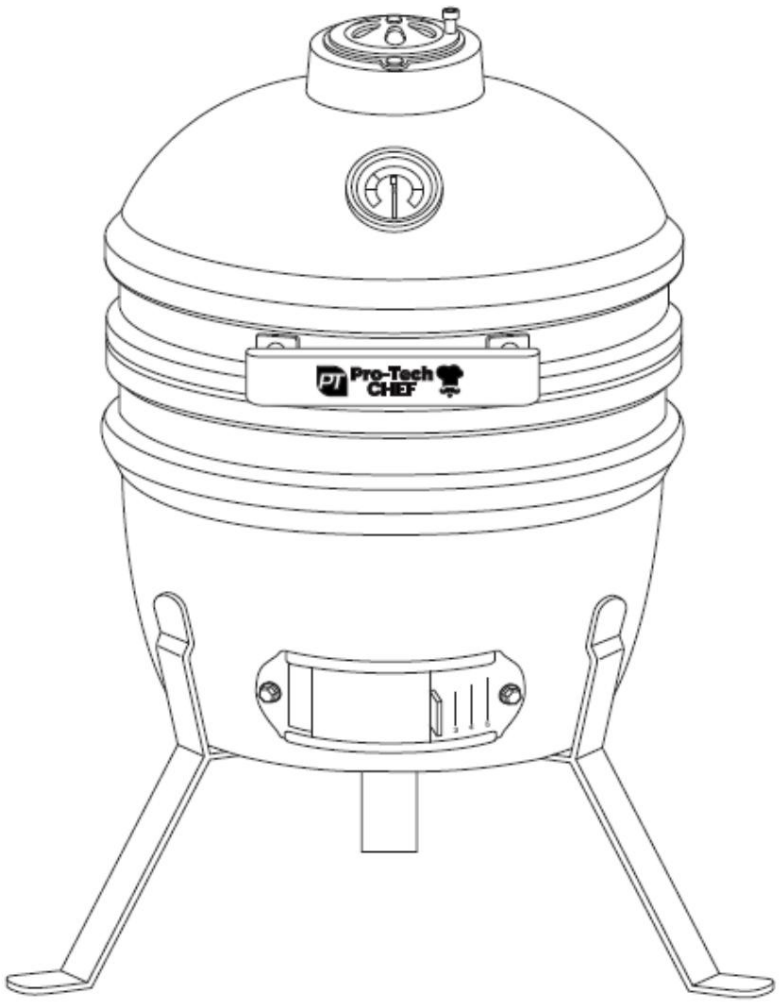
Pro-Tech CHEF

Vrtni keramički roštilj Kamado 13"



Upute za uporabu

VAŽNO - Pažljivo uklonite svu ambalažu prije uporabe, ali pridržavajte se sigurnosnih uputa. Ove upute dio su proizvoda.

Pridržavajte se svih sigurnosnih upozorenja u ovom priručniku.

Pročitajte ove upute u cijelosti i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ove upute treba čuvati uz proizvod.

Ovaj proizvod namijenjen je samo za kućnu upotrebu i ne smije se koristiti u komercijalne svrhe.

Upute za njegu i sigurnu uporabu

O VAŠEM KAMADU

Kamado roštilji iznimno su svestrani. Mogu se koristiti ne samo za roštiljanje ili dimljenje, već i za pizzu, kruh, u njima se bez muke mogu peći kolači i keksi. Zahvaljujući njihovim izvrsnim svojstvima zadržavanja topline, visoke temperature se mogu postići i održavati preciznom kontrolom protoka zraka kroz gornje i donje ventilacijske otvore. Visoke temperature idealne su za brzo kuhanje hamburgera i kobasica, dok niske temperature dulje kuhaju veće komade mesa. Pokušajte dodati drvene sječke u ugljen ili pokušajte kombinirati drvene sječke s različitim okusima kako bi vaše meso bilo još ukusnije.

UPOZORENJA - POZOR!

• Ovaj proizvod je SAMO ZA VANJSKU UPORABU. NEMOJTE koristiti u zatvorenom prostoru.

• UVIJEK držite djecu i kućne ljubimce na sigurnoj udaljenosti od roštilja dok se koristi.

• NIKADA ne ostavljajte zapaljenu vatru bez nadzora.

• OPASNOST od trovanja ugljičnim monoksidom - NIKADA ne palite ovaj proizvod, ne ostavljajte ga da tinja ili da se hladi u zatvorenim prostorima.

• NEMOJTE koristiti ovaj proizvod u šatoru, kamp prikolici, automobilu, podrumu, tavanu ili čamcu.

• NEMOJTE koristiti ispod tendi, suncobrana ili sjenica.

• OPASNOST OD POŽARA – Žar može ispasti tijekom uporabe.

• UPOZORENJE - NEMOJTE koristiti benzin, tekućinu za upaljač, alkohol ili druge slične tvari za paljenje kemikalije.

• Strogo se preporuča korištenje drvenog ugljena u komadima za vaš Kamado roštilj. Dulje gori i proizvodi manje pepela, što može ograničiti protok zraka.

• VAŽNO: Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama, važno je da ga samo malo podignete kako biste zraku omogućili polagani i sigurni ulazak, čime se sprječava povratni protok zraka ili paljenje koje bi moglo uzrokovati ozljede.

• NEMOJTE koristiti Kamado na terasama ili drugim zapaljivim površinama kao što su suha trava, drvena sječka, lišće, ili ukrasne kore.

• Provjerite je li Kamado postavljen najmanje 2 metra od zapaljivih predmeta.

• UPOZORENJE: Ovaj će proizvod biti vrlo vruć, NEMOJTE ga pomicati tijekom rada.

• UVIJEK KORISTITE rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

• Pustite da se roštilj potpuno ohladi prije nego što ga premjestite ili spremite.

• Prije uporabe roštilja uvijek provjerite da nije oštećen i po potrebi zamijenite oštećeni dio.

UPOZORENJE

• Za gašenje jedinice - prestanite dodavati gorivo i zatvorite sve ventilacijske otvore i poklopac kako biste dopustili da se vatra prirodno ugasi.

• NEMOJTE koristiti vodu za gašenje drvenog ugljena jer to može oštetiti keramiku.

ODRŽAVANJE

• Zategnite remene i podmažite šarke 2 puta godišnje ili više ako je potrebno.

INFORMACIJE O PALJENJU, UPORABI I ODRŽAVANJU

• Provjerite je li Kamado roštilj postavljen na čvrstu, ravnu površinu otpornu na toplinu napravljenu od nezapaljivih predmeta.

• Provjerite je li Kamado roštilj najmanje 2 metra iznad vas i najmanje 2 metra od drugih okolnih predmeta.

• Da biste zapalili vatru, zarolajte novine s nekoliko kockica krute ložive na ploču za ugljen u podnožju roštilja. Zatim stavite 1 ili 2 šake drvenog ugljena na vrh novina.

• NEMOJTE koristiti benzin, tekućinu za upaljač, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje.

• Otvorite donji otvor i zapalite novine dugim upaljačem ili šibicama. Nakon što ga zapalite, ostavite donji ventilacijski otvor i poklopac otvorenima oko 10 minuta kako biste stvorili mali sloj vrućeg ugljena.

• Preporuča se ne dodavati ili okretati ugljen dok je upaljen. To omogućuje da se ugljen zapali ujednačeniji i učinkovitiji.

• Nakon paljenja koristite SAMO rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

• U nastavku pogledajte upute za kuhanje ovisno o temperaturi i trajanju.

PONOVNO DODAVANJE GORIVA

• Sa zatvorenim otvorima, Kamado ostaje na visokoj temperaturi nekoliko sati. Ako vam je potrebno duže vrijeme pečenja (npr. kod pečenja većeg komada mesa ili sporog dimljenja), možda će biti potrebno dodati još drvenog ugljena. Samo dodajte još ugljena i nastavite.

Sporo kuhanje/dimljenje (110°C-135°C)

		Gornji ventilacijski otvor	Donji ventilacijski otvor
Govedina	2 sata po lb.		
Svinjetina	2 sata po lb.		
Cijelo pile	3 – 4 sata		
Rebra	3 – 5 sati.		
Polagano pušenje	9 + sati		

Roštilj/pečenje (160°C-180°C)

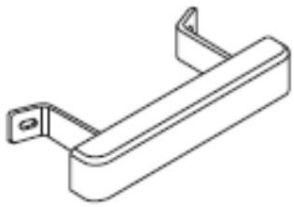
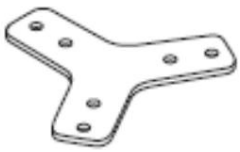
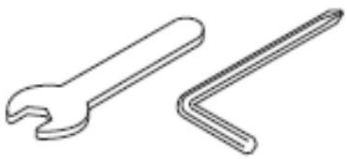
		Gornji ventilacijski otvor	Donji ventilacijski otvor
Riba	15 – 20 min.		
Svinjska lutka	15 – 30 min.		
Komadi piletine	30 – 45 min		
Cijelo pile	1 – 1,5 sati		
Janjeći but	3 – 4 sata		
Pureća	2 – 4 sata.		
šunka	2 – 5 sati.		

Pečenje (260 °C – 370 °C)

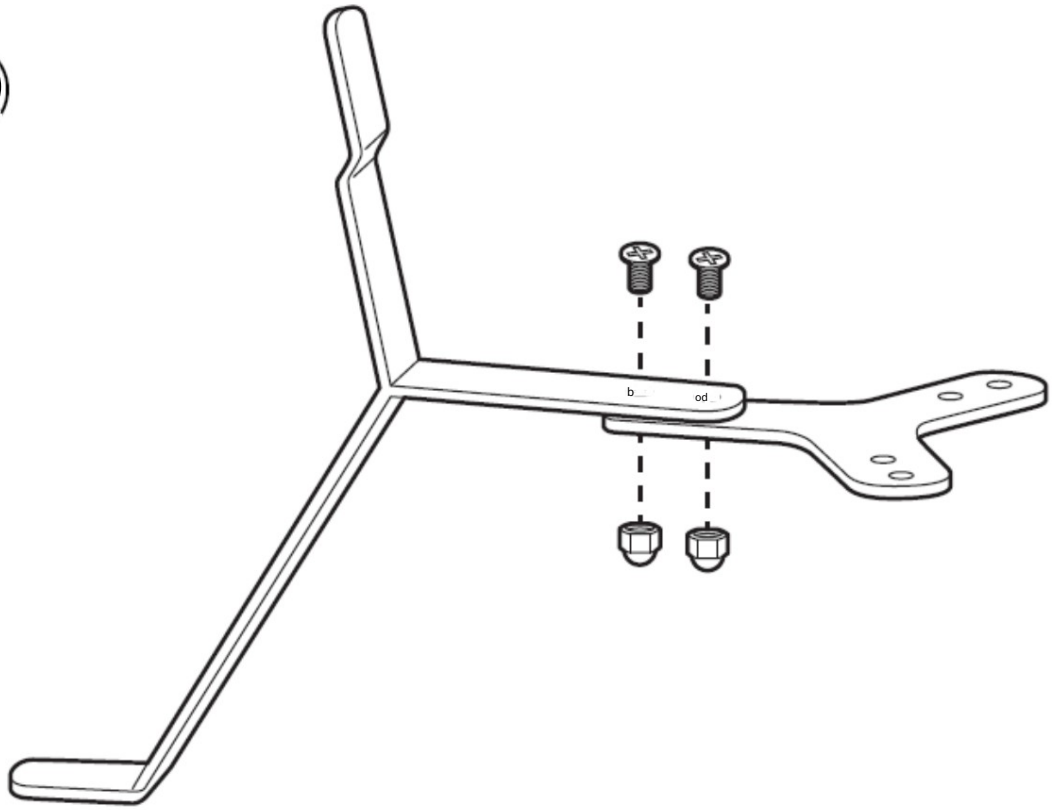
		Gornji ventilacijski otvor	Donji ventilacijski otvor
Odrezak	5 – 8 min.		
Svinjski kotleti	6 – 10 min.		
Hamburger	6 – 10 min.		
kobasice	6 – 10 min.		



Popis dijelova

		
		x1
		
x1		x1
		
x1	x1	x3
		
x1	x1	x1
		
x6	x6	x1

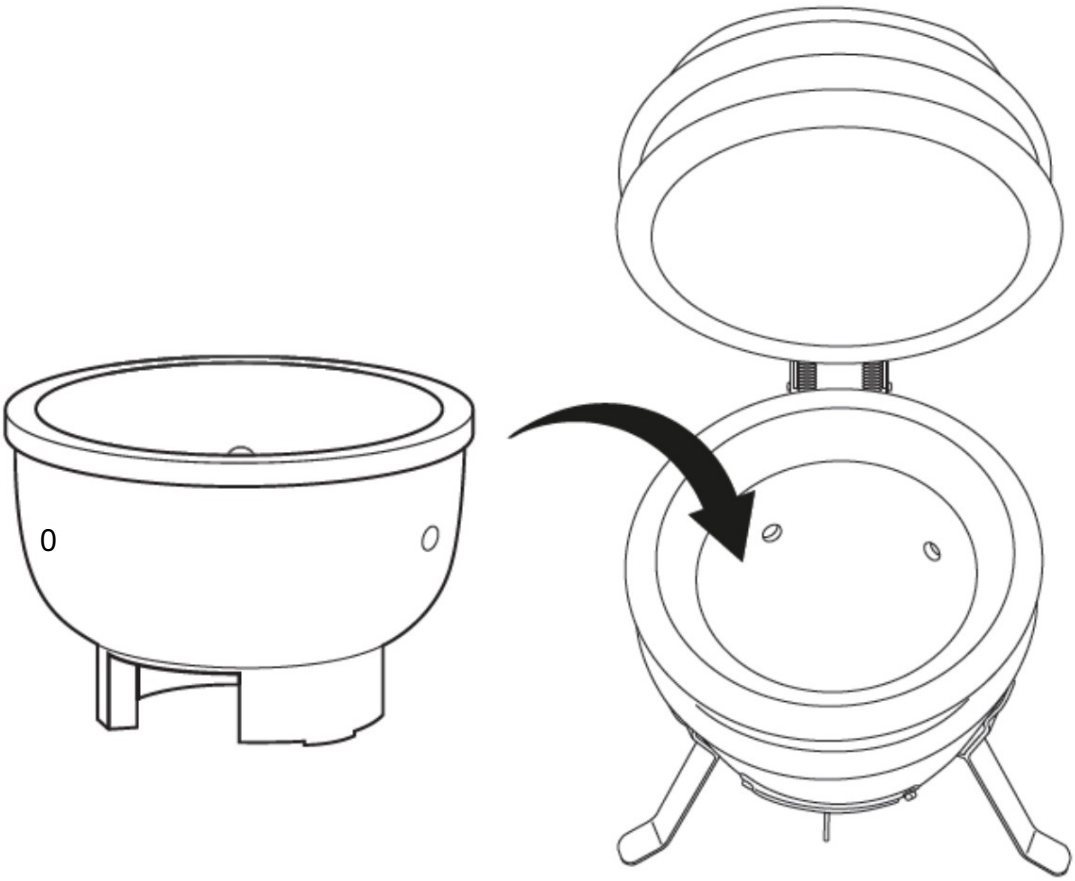
1)



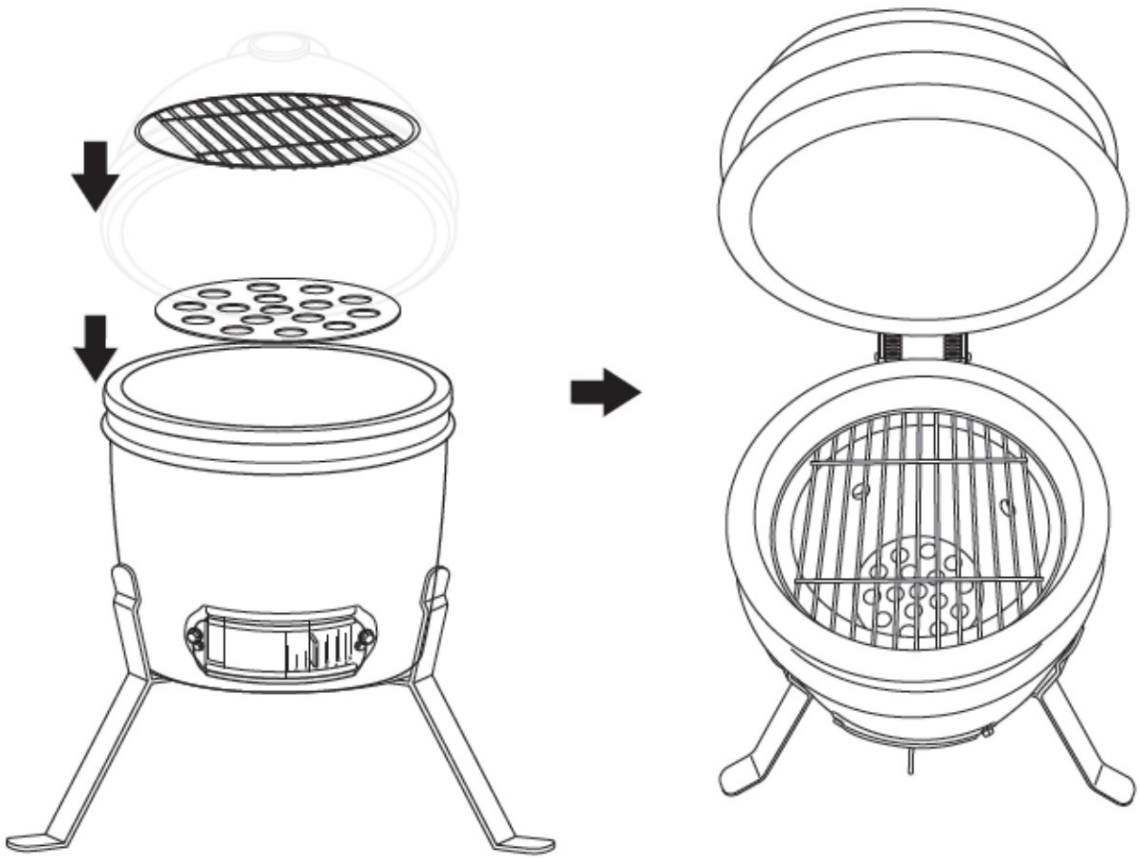
2

Hašr

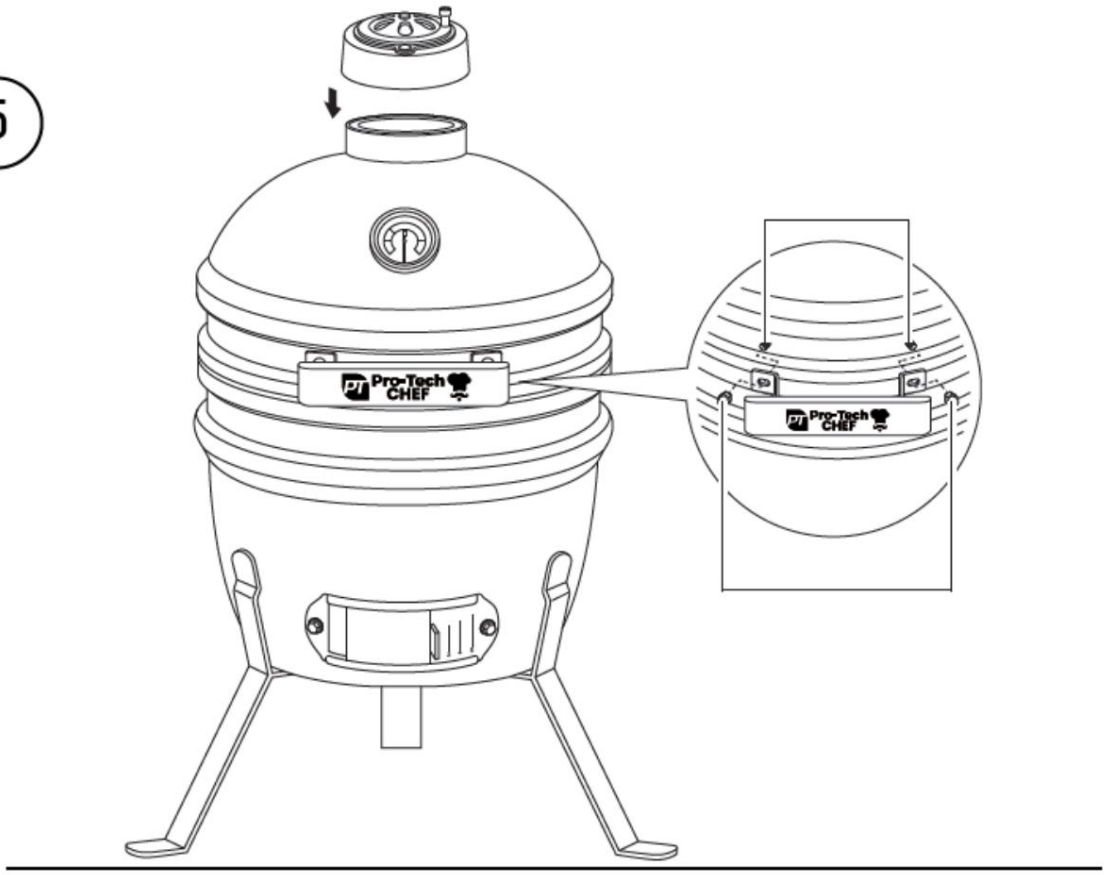
3



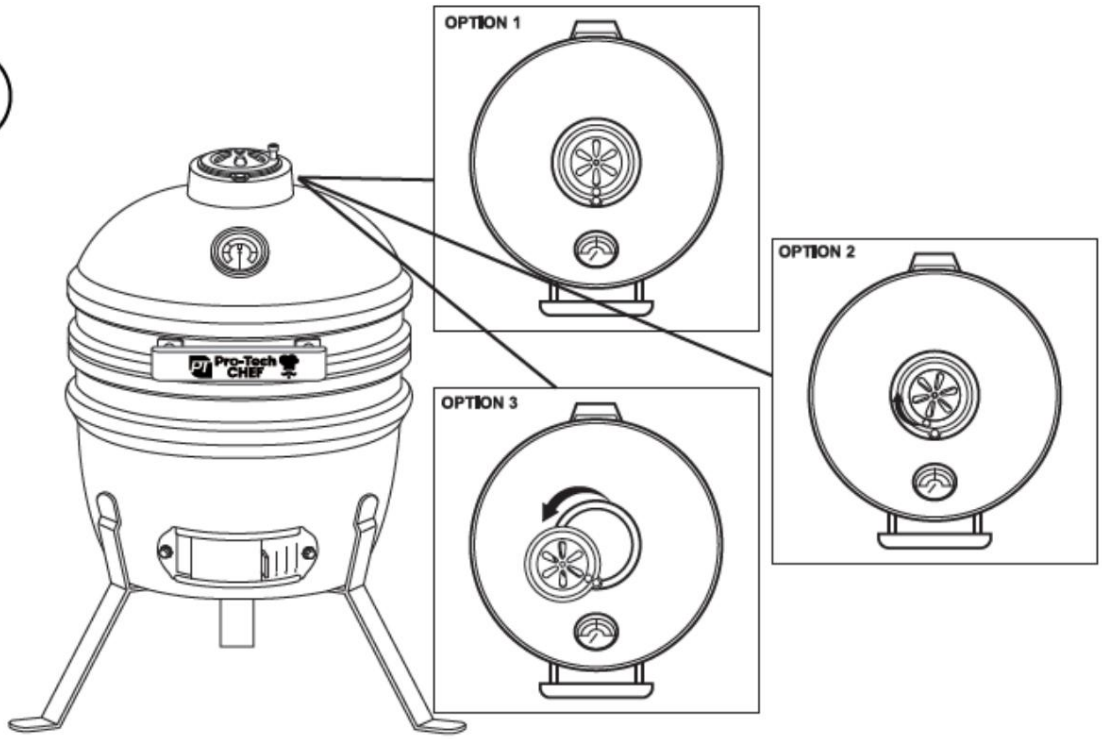
4



5



6



Kamado roštilj sada je spreman za upotrebu.

Prije uporabe roštilja uvijek pažljivo pročitajte upute za uporabu.