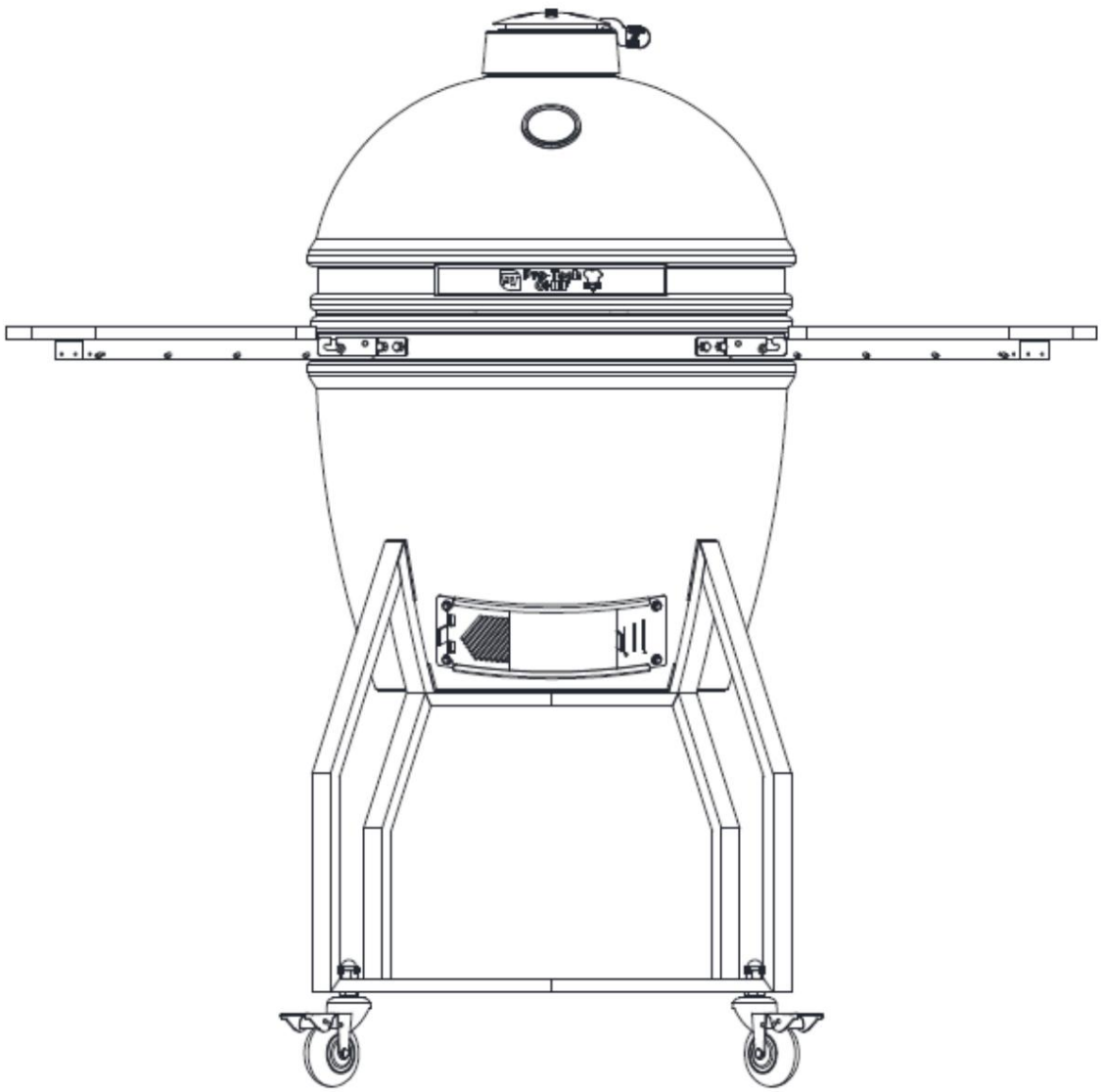
Pro-Tech CHEF

Vrtni keramički roštilj Kamado 29"



Upute za uporabu

VAŽNO - Prije upotrebe pažljivo uklonite svu ambalažu, ali sačuvajte sigurnosne upute. Ove upute su dio proizvoda.

Molimo vas da se pridržavate 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 je namijenjen samo za kućnu upotrebu i ne smije se koristiti u komercijalne svrhe.

Upute za njegu i sigurnu upotrebu

O VAŠEM KAMADU

Kamado roštilji su izuzetno svestrani. Mogu se koristiti ne samo za roštiljanje ili dimljenje, već i za pizzu, kruh,
Kolači i keksi se u njima mogu peći bez napora. Zahvaljujući izvrsnim svojstvima zadržavanja topline, visoke temperature mogu se postići i održavati preciznim kontroliranjem protoka zraka kroz gornje i donje otvore. Visoke temperature su idealne za brzo kuhanje hamburgera i kobasica, dok niske temperature kuhaju veće komade mesa dulje vrijeme. Pokušajte dodati malo drvne sječke u ugljen ili pokušajte kombinirati drvnu sječku s različitim okusima kako biste meso učinili još ukusnijim.

UPOZORENJA – PAŽNJA!

• Ovaj je proizvod namijenjen SAMO ZA VANJSKU UPOTREBU. NE koristite u zatvorenom prostoru.

• UVIJEK držite djecu i kućne ljubimce na sigurnoj udaljenosti od roštilja tijekom upotrebe.

• NIKADA ne ostavljajte vatru koja gori bez nadzora.

• OPASNOST OD TROVANJA UGLJIČNIM MONOKSIDOM – NIKADA ne paliti, tinjati ili hladiti ovaj proizvod u zatvorenom prostoru.

• NE koristite ovaj proizvod u šatoru, kamp-kućici, automobilu, podrumu, tavanu ili brodu.

• NE koristite ispod tendi, suncobrana ili sjenica.

• OPASNOST OD POŽARA – Žar može ispasti tijekom upotrebe.

• UPOZORENJE - NE koristite benzin, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične tvari za paljenje.
kemikalije.

• Preporučuje se korištenje grudastog ugljena u vašem Kamado roštilju. Gori dulje i proizvodi manje pepela, što može ograničiti protok zraka.

• VAŽNO: Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama, bitno ga je podići samo lagano kako bi zrak mogao polako i sigurno ulaziti, čime se sprječava povratni tok zraka ili paljenje koje bi moglo uzrokovati ozljede.

• NE koristite Kamado na terasama ili drugim zapaljivim površinama kao što su suha trava, drvna sječka, lišće,
ili ukrasna kora.

• Pazite da je Kamado postavljen najmanje 2 metra od zapaljivih predmeta.

• UPOZORENJE: Ovaj proizvod će biti vrlo vruć, NE pomičite ga tijekom rada.

• UVIJEK KORISTITE rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

• Prije premještanja ili skladištenja, ostavite roštilj da se potpuno ohladi.

• Prije upotrebe uvijek provjerite ima li na roštilju oštećenja i po potrebi zamijenite sve oštećene dijelove.

UPOZORENJE

• Za gašenje uređaja – prestanite dodavati gorivo i zatvorite sve otvore i poklopac kako biste omogućili da se vatra prirodno ugasi.

• NE koristite vodu za gašenje ugljena jer to može oštetiti keramiku.

ODRŽAVANJE

• Zategnite remene i podmažite šarku 2 puta godišnje ili češće ako je potrebno.

INFORMACIJE O PALJENJU, UPORABI I NJEZI

• Pazite da je Kamado roštilj postavljen na čvrstu, ravnu, toplinski otpornu površinu izrađenu od nezapaljivih materijala.

• Provjerite je li Kamado roštilj barem 2 metra iznad sebe i barem 2 metra udaljen od ostalih okolnih predmeta.

• Za paljenje vatre, smotajte novine s nekoliko kockica čvrstog potpale na ploču s ugljenom u podnožju roštilja. Zatim stavite 1 ili 2 šake grudvica ugljena na vrh novina.

• NE koristite benzin, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje.

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

• Preporučuje se ne dodavati niti okretati ugljen nakon što se zapali. To omogućuje paljenje ugljena.
ujedinjeniji i učinkovitiji.

• Nakon paljenja, SAMO koristite rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

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

PONOVNO DODAVANJE GORIVA

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

Sporo pečenje/dimljenje (110°C-135°C) Gornji otvor Donji otvor za ventilaciju

Govedina	2 sata. po funti
Svinjetina	2 sata. po funti
Cijela piletina	3 – 4 sata.
Rebra	3 – 5 sati.
Sporo pušenje	9+ sati.



Roštiljanje/pečenje (160°C-180°C) Gornji otvor Donji otvor za ventilaciju

Riba	15 – 20 minuta
Svinjski file	15 – 30 minuta
Komadići piletine	30 – 45 minuta
Cijela piletina	1 – 1,5 sati
Janjeća noga	3 – 4 sata.
Pureća	2 – 4 sata.
šunka	2 – 5 sati.



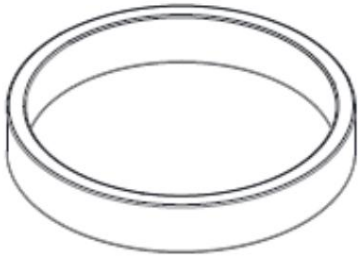
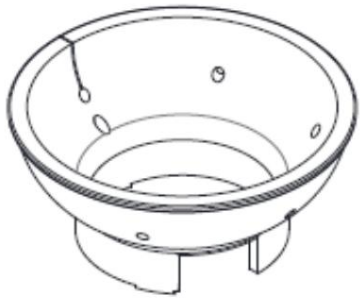
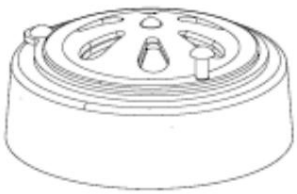
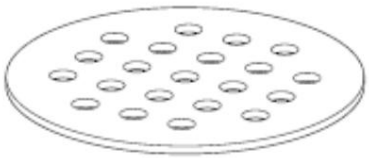
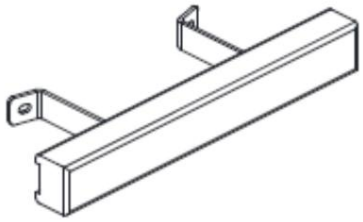
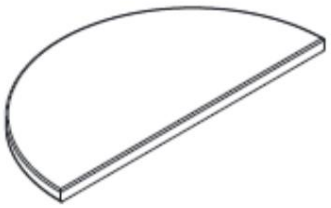
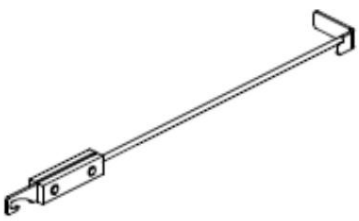
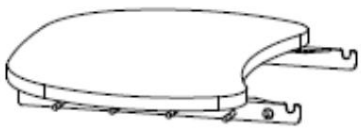
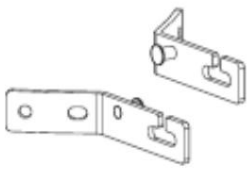
Pečenje (260°C – 370°C) Gornji otvor Donji otvor za ventilaciju

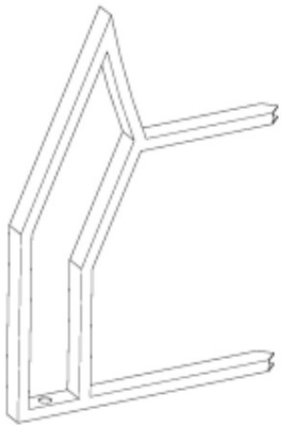
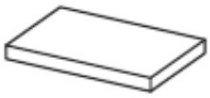
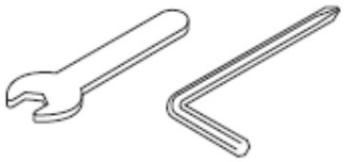
Odrezak	5 – 8 minuta
Svinjski kotleti	6 – 10 minuta
Hamburger	6 – 10 minuta
Kobasice	6 – 10 minuta



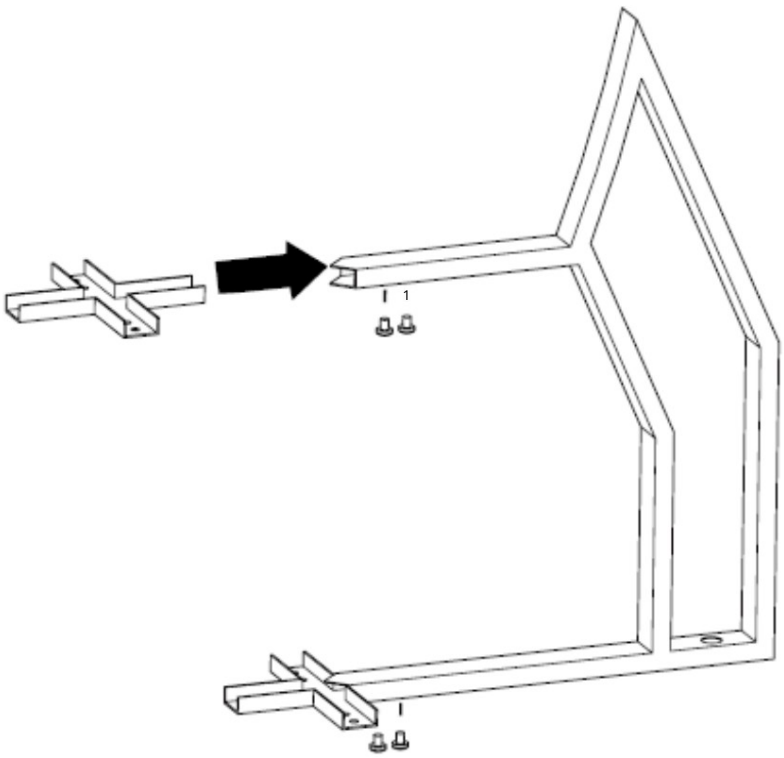
OTVORITI ZATVORENO

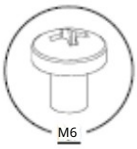
Popis dijelova

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

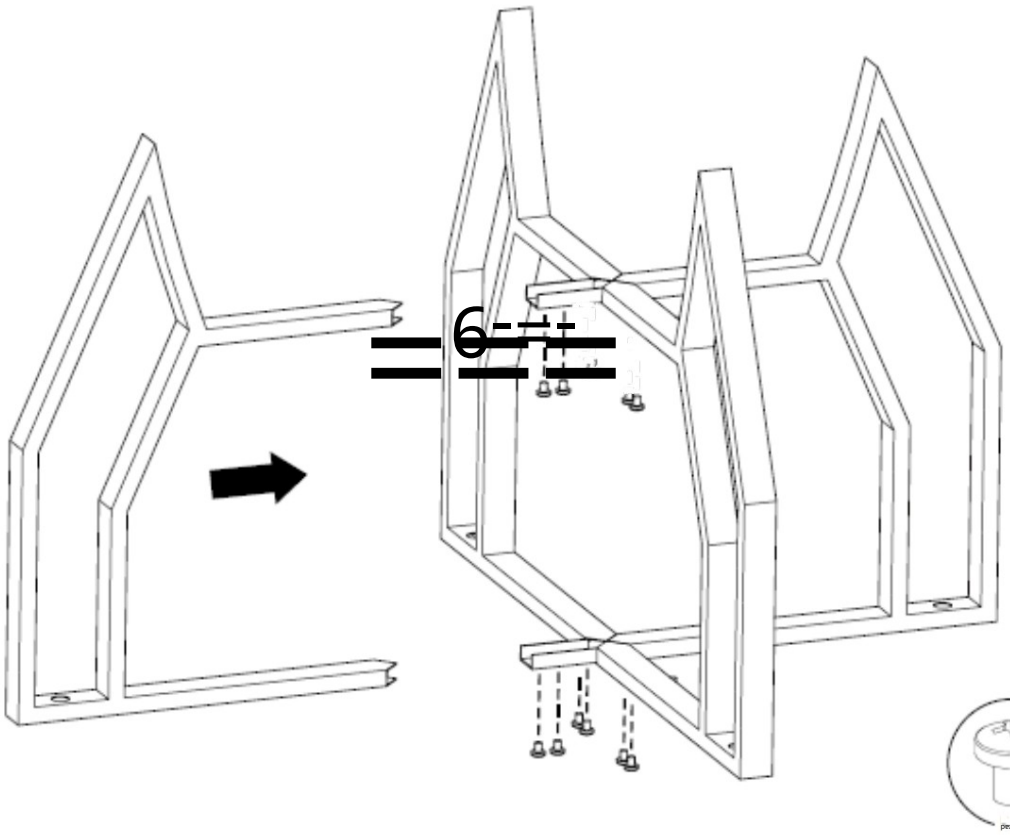
		
X4	X4	X4
		
M6X10X16	M12 X4	M12 X4
		
X1		

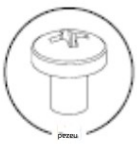
1





2

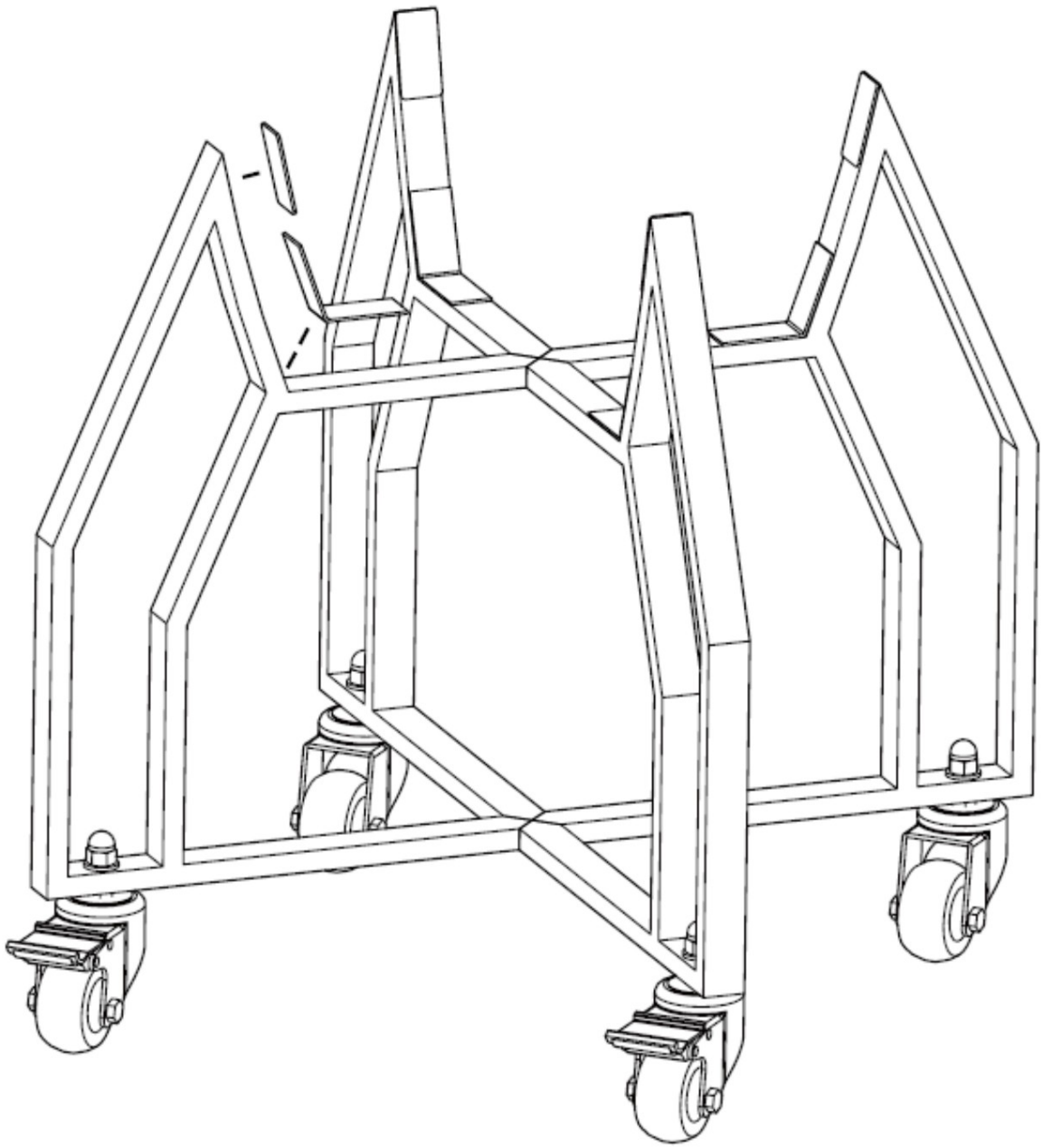




3

4

5

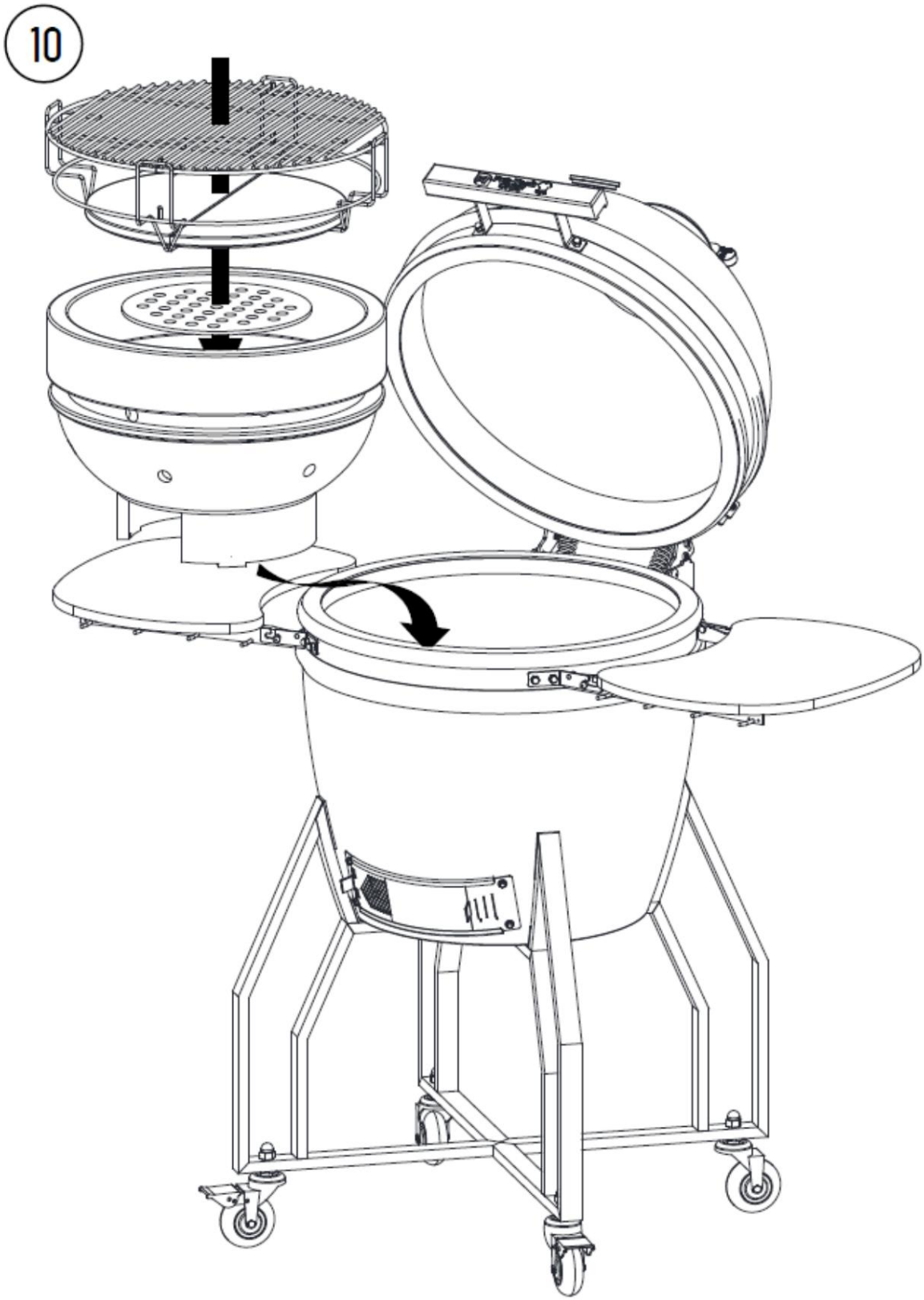


9

7

8

6



Kamado roštilj je sada spreman za upotrebu.

Prije upotrebe roštilja uvijek pažljivo pročitajte upute za uporabu.