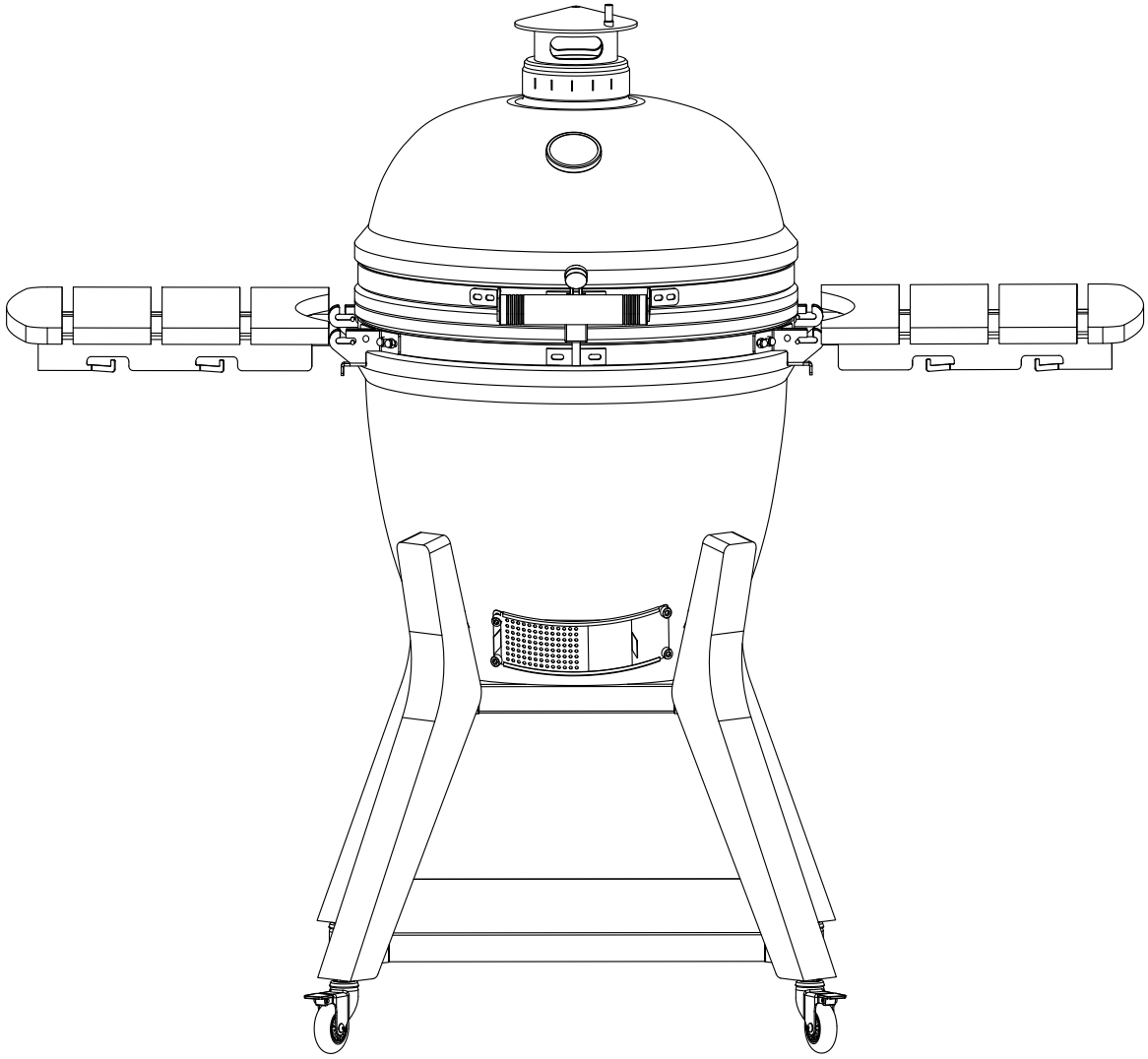
Cuptor și grătar ceramic Kamado

Instrucțiuni de utilizare – Păstrați pentru consultare ulterioară



Instrucțiuni de utilizare – Păstrați pentru consultare ulterioară

IMPORTANT – Îndepărtați cu grijă ambalajele înainte de utilizare, dar păstrați instrucțiunile de siguranță. Aceste instrucțiuni fac parte integrantă din produs. Respectați toate avertismentele de siguranță. Citiți integral manualul și păstrați-l pentru consultare ulterioară, împreună cu produsul. Acest produs este destinat EXCLUSIV uzului casnic, nu utilizării comerciale.

Instrucțiuni pentru utilizare și siguranță

DESPRE GRĂTARUL KAMADO
Cu aproximativ 4.000 de ani în urmă se foloseau vase mari din lut, considerate precursoarele cuptoarelor ceramice Kamado. De-a lungul timpului au apărut capacul detașabil, admisia reglabilă a aerului și utilizarea cărbunelui vegetal. În Japonia, „Mushikamado” era un vas rotund de lut, cu capac bombat, destinat gătirii orezului la abur. „Kamado” înseamnă în japoneză „sobă” sau „cuptor”; termenul desemnează astăzi acest tip de aparat ceramic.

Grătarele Kamado sunt foarte versatile: permit frigerea, afumarea și coacerea pizzei, pâinii, plăcintelor sau biscuiților. Ceramica reține excelent căldura, iar temperatura se reglează precis prin orificiile de ventilație superioare și inferioare. Temperaturile ridicate sunt potrivite pentru burgeri și cârnați, iar cele scăzute pentru bucăți mari de carne, gătite lent. Așchiile de lemn pentru afumare pot adăuga arome deosebite.

AVERTISMENTE – ATENȚIE!
• Produs destinat EXCLUSIV UTILIZĂRII ÎN EXTERIOR. Nu îl utilizați în interior.
• Țineți ÎNTOTDEAUNA copiii și animalele la distanță sigură.
• Nu lăsați NICIODATĂ focul aprins nesupravegheat.
• PERICOL de intoxicație cu monoxid de carbon! Nu aprindeți, nu lăsați să ardă mocnit și nu răciți aparatul în spații închise.
• Nu utilizați în corturi, rulote, automobile, pivnițe, poduri sau ambarcațiuni.
• Nu utilizați sub copertine, umbrele de soare sau foișoare.
• PERICOL DE INCENDIU: pot fi proiectate bucăți de jar încins.
• Nu folosiți benzină, white-spirit, lichid de aprindere, alcool sau substanțe similare. Folosiți numai aprinzătoare conforme EN 1860-3.
• Se recomandă cărbunele vegetal din bucăți: arde mai mult și produce mai puțină cenușă, favorizând circulația aerului.
• Nu folosiți cărbune mineral.
• La temperaturi mari, ridicați capacul inițial doar puțin, pentru a permite pătrunderea treptată a aerului și a evita izbucnirile de flacără.
• Respectați informațiile despre prepararea alimentelor de la pagina 4.
• Nu așezați Kamado pe terase din lemn sau pe iarbă uscată, așchii, frunze ori scoarță decorativă.
• Păstrați cel puțin 2 m față de materialele inflamabile.
• Nu utilizați aparatul drept cuptor de încălzire.
• ATENȚIE: aparatul devine foarte fierbinte. Nu îl deplasați în timpul utilizării.
• Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși termorezistente la atingerea ceramicii și suprafețelor fierbinți.
• Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de mutare sau depozitare.
• Verificați înainte de utilizare uzura și deteriorările; înlocuiți piesele când este necesar.

RODAJUL TERMIC AL GRĂTARULUI KAMADO
• Pentru aprindere, așezați hârtie de ziar mototolită și cuburi de aprindere pe grătarul pentru cărbuni (7), apoi adăugați 2–3 pumni de cărbune vegetal.
• Nu utilizați benzină, white-spirit, alcool sau alte lichide inflamabile.
• Deschideți ventilația inferioară și aprindeți hârtia cu o brichetă lungă sau chibrituri de siguranță.
• Nu supraîncărcați cu combustibil: focul prea puternic poate deteriora ceramica.
• Lăsați combustibilul să ardă complet și focul să se stingă.
• Temperaturile prea mari la primele aprinderi pot deteriora garnitura înainte de stabilizarea acesteia.
• După prima utilizare verificați toate șuruburile. Banda metalică de fixare se dilată la căldură și se poate slăbi; strângeți-o cu o cheie, dacă este necesar.
• Ulterior, Kamado poate fi utilizat normal.

STINGEREA FOCULUI
• Nu mai adăugați combustibil și închideți capacul și toate orificiile de ventilație; lăsați focul să se stingă natural.
• Nu stingeți cărbunii cu apă: ceramica se poate deteriora.

Instrucțiuni pentru utilizare și siguranță

DEPOZITARE
• După răcirea completă, acoperiți aparatul depozitat afară cu o husă impermeabilă.
• Grătarul cromat NU se spală în mașina de spălat vase; folosiți apă caldă și detergent delicat.
• Blocați ambele roți prevăzute cu frână în timpul utilizării.
• Iarna, depozitați aparatul la adăpost, într-un garaj sau șopron.

CURĂȚARE
• Kamado se autocurăță: încălziți-l la 260 °C timp de 30 de minute pentru arderea resturilor.
• Nu utilizați apă sau detergenți în interior. Ceramica poroasă absoarbe lichidele și poate crăpa. Îndepărtați depunerile de funingine cu o perie de sârmă sau unealta pentru cenușă (neinclusă).
• Curățați grătarele răcite cu un produs neabraziv.
• Ștergeți exteriorul rece cu o lavetă umedă și detergent delicat.

ÎNTREȚINERE
• Strângeți benzile metalice și ungeți balamaua de două ori pe an sau mai des, dacă este necesar.

APRINDERE, UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE
• Așezați Kamado pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură și neinflamabilă, departe de obiecte combustibile.
• Asigurați cel puțin 2 m spațiu liber deasupra și în jurul aparatului.
• Puneți hârtie de ziar și cuburi de aprindere pe grătarul pentru cărbuni (7), apoi 2–3 pumni de cărbune vegetal. Cantitate maximă: 1,2 kg.
• Nu folosiți benzină, alcool sau alte lichide inflamabile pentru aprindere.
• Deschideți admisia inferioară și aprindeți hârtia. Mențineți capacul și admisia deschise aproximativ 10 minute, până se formează jarul.
• Înainte de prima preparare, lăsați cărbunii să ardă cel puțin 30 de minute, până devin incandescenți și se acoperă cu cenușă.
• Nu răscoliți cărbunii aprinși: ard astfel mai uniform și eficient.
• Folosiți numai mănuși termorezistente la manipularea suprafețelor fierbinți.
• Consultați indicațiile de timp și temperatură de mai jos.

GĂTIRE LA TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ
• Aprindeți cărbunii conform indicațiilor anterioare; nu îi răscoliți.
• Deschideți complet admisia inferioară și lăsați capacul deschis circa 10 minute pentru formarea jarului.
• Supravegheați temperatura până la valoarea dorită; consultați tabelul de la pagina 4.
• Închideți complet admisia inferioară pentru menținerea temperaturii.
• Puteți începe prepararea alimentelor.
• IMPORTANT: la temperaturi mari, întredeschideți mai întâi capacul pentru a evita reaprinderea bruscă a flăcărilor.
• Respectați instrucțiunile pentru alimente de la pagina 4.
• Utilizați întotdeauna mănuși termorezistente.

AFUMARE
• Procedați ca la prepararea lentă, la temperatură scăzută.
• Monitorizați temperatura până la valoarea dorită (consultați pagina 4).
• Lăsați admisia inferioară ușor deschisă.
• Închideți evacuarea superioară și verificați temperatura câteva minute.
• Cu mănuși termorezistente, presărați circular așchii de lemn peste cărbunii încinși.
• Kamado este pregătit pentru afumare.
• SFAT: înmuiați așchiile sau scândurelele de afumare în apă timp de 15 minute pentru a prelungi degajarea fumului.
• IMPORTANT: la temperaturi mari, ridicați inițial capacul doar puțin pentru a preveni izbucnirile de flacără.
• Respectați indicațiile pentru alimente de la pagina 4.
• Utilizați întotdeauna mănuși termorezistente.

Instrucțiuni pentru utilizare și siguranță

GĂTIRE LA TEMPERATURĂ RIDICATĂ
- Aprindeți cărbunii conform instrucțiunilor de la pagina 3.
- Închideți capacul și deschideți complet orificiile de ventilație de sus și de jos.
- Monitorizați temperatura până la valoarea dorită (consultați tabelul de la pagina 4).
- Închideți pe jumătate evacuarea superioară și verificați temperatura încă câteva minute.
- Puteți începe prepararea alimentelor.
- IMPORTANT: la temperaturi mari, întredeschideți inițial capacul pentru a evita reaprinderea bruscă a flăcărilor.
- Respectați indicațiile pentru alimente de la pagina 4.
- Utilizați întotdeauna mănuși termorezistente.

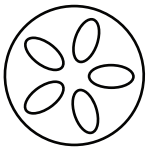
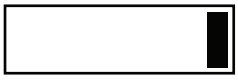
SIGURANȚA PREPARĂRII ALIMENTELOR
- Nu gătiți înainte ca stratul de cenușă să acopere combustibilul.
- Citiți și respectați recomandările de preparare.
- Spălați-vă mâinile înainte și după manipularea cărnii crude și înainte de masă.
- Țineți carnea crudă separată de cea gătită și de alte alimente.
- Verificați curățenia grătarului și a ustensilelor înainte de gătire.
- Nu utilizați aceleași ustensile pentru alimente crude și gătite.
- Gătiți complet carnea înainte de consum.
- ATENȚIE: carnea crudă sau insuficient preparată poate provoca toxiinfecții alimentare (de exemplu, E. coli).
- Tăiați bucățile de carne pentru a verifica pătrunderea căldurii.
- ATENȚIE: sucurile din carne trebuie să fie limpezi, fără urme roz sau roșii.
- Se recomandă prepararea preliminară a bucăților mari de carne înainte de frigerea finală.
- Curățați suprafețele și ustensilele după utilizare.

COMPLETAREA COMBUSTIBILULUI
- Cu ventilația închisă, Kamado rămâne fierbinte câteva ore. Pentru preparări prelungite, precum fripturi mari sau afumare lentă, poate fi necesar să adăugați cărbune vegetal și să continuați procesul.

GHID DE TEMPERATURI ȘI TIMPI DE GĂTIRE

Gătire lentă / Afumare (110–135 °C)		Ventilație sus	Ventilație jos
Piept de vită	4 h 25 min/kg		
Carne de porc fragedă	4 h 25 min/kg		
Pui întreg	3–4 ore		
Coaste	3–5 ore		
Fripturi	peste 9 ore		

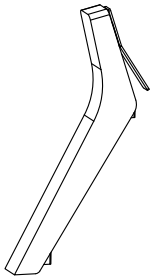
Grătar / Frigere (160–180 °C)		Ventilație sus	Ventilație jos
Pește	15–20 min		
Mușchiuleț de porc	15–30 min		
Bucăți de pui	30–45 min		
Pui întreg	1–1,5 ore		
Pulpă de miel	3–4 ore		
Curcan	2–4 ore		
Șuncă	2–5 ore		

Frigere rapidă (260–370 °C)		Ventilație sus	Ventilație jos
Friptură de vită	5–8 min		
Cotlete de porc	6–10 min		
Burgeri	6–10 min		
Cârnați	6–10 min		

Deschis ○ Închis ●

Lista componentelor

1 (4x)



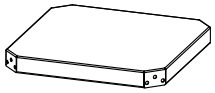
2 (2x)



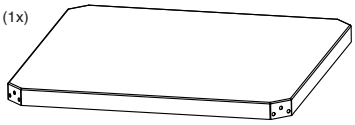
3 (2x)



4 (1x)



5 (1x)



6 (12x)



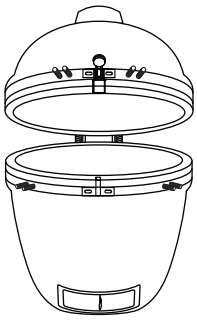
7 (1x)



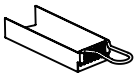
8 (1x)



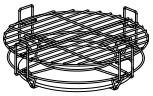
9 (1x)



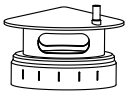
10 (1x)



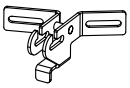
11 (1x)



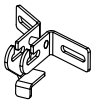
12 (1x)



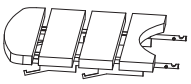
13 (2x)



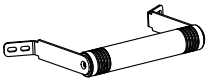
14 (2x)



15 (2x)



16 (1x)



17 (1x)



18 (1x)

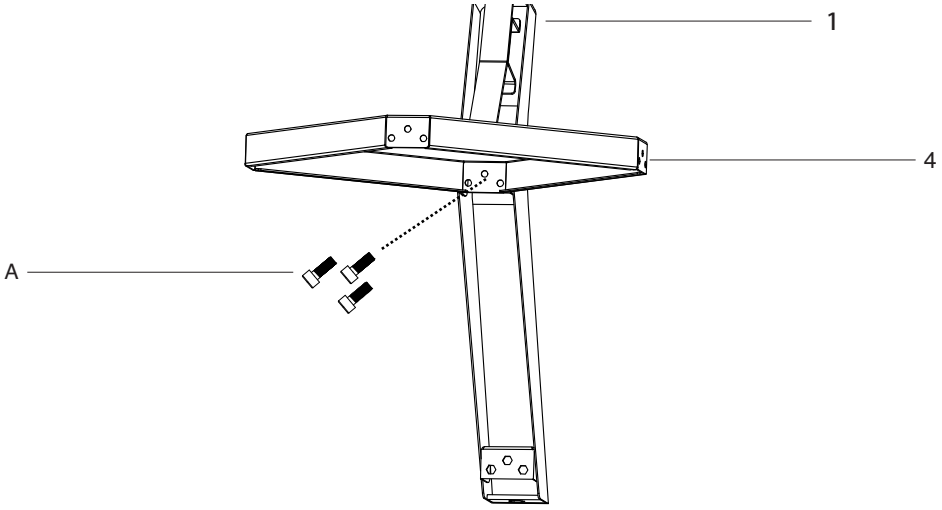


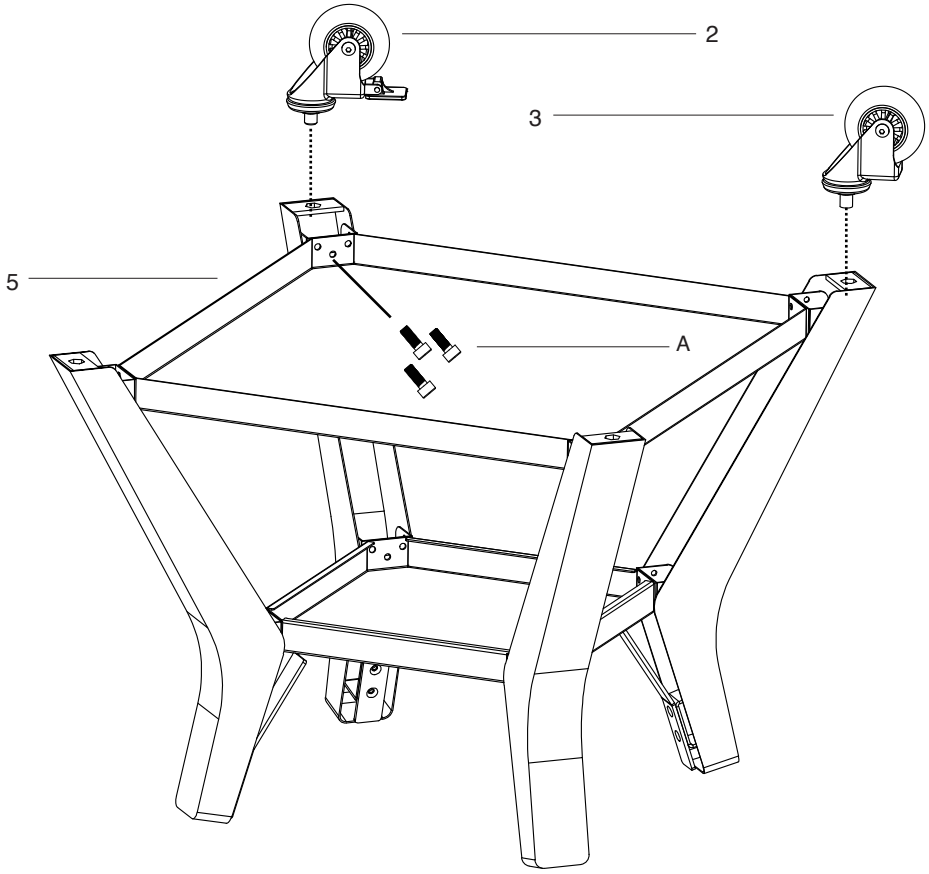
A (24x)

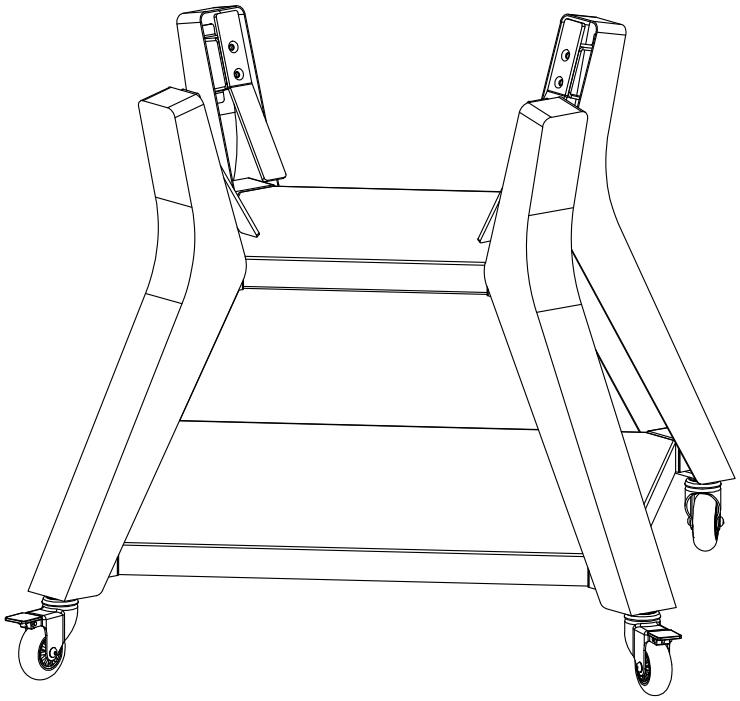


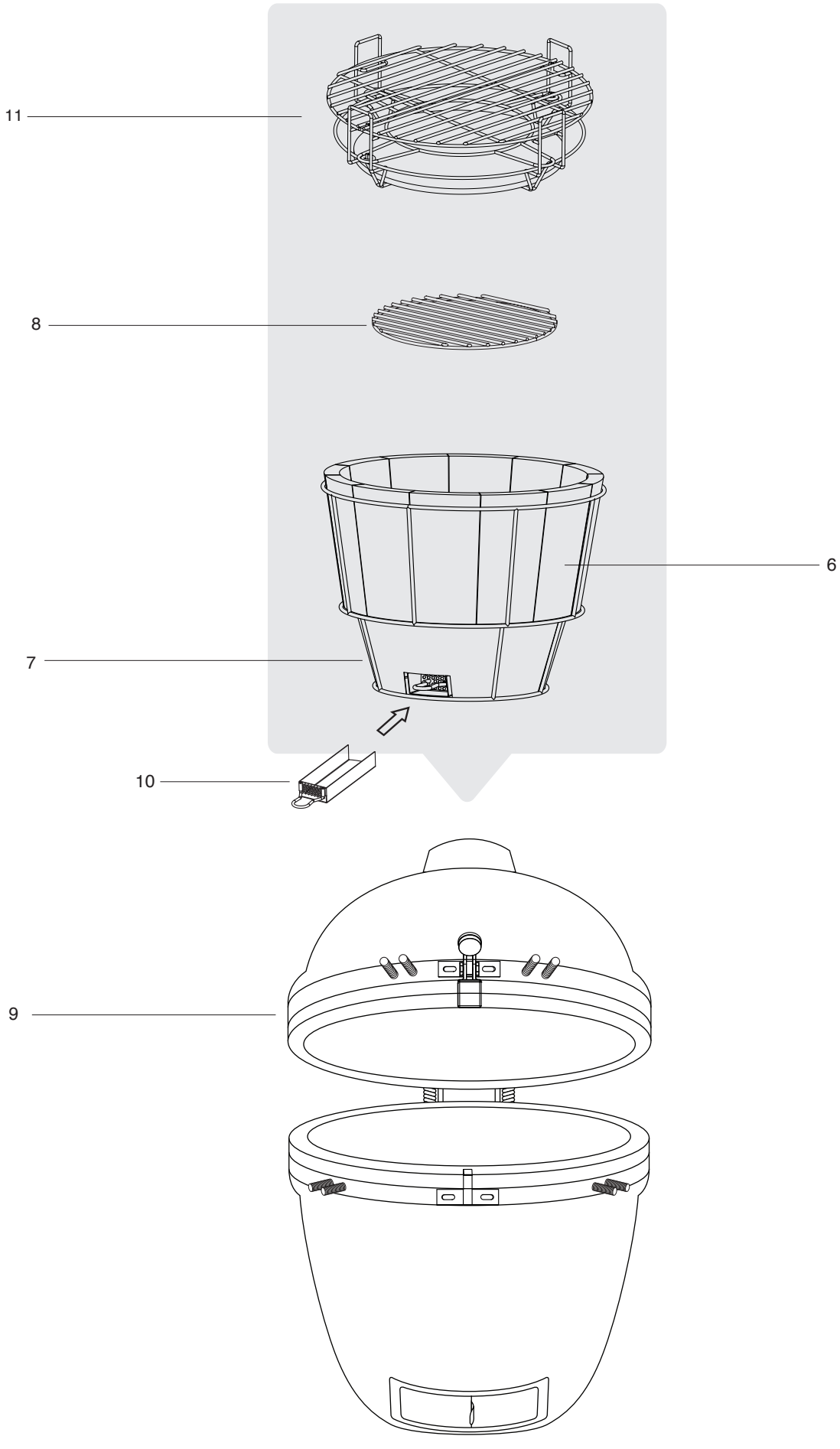
Assembly instructions

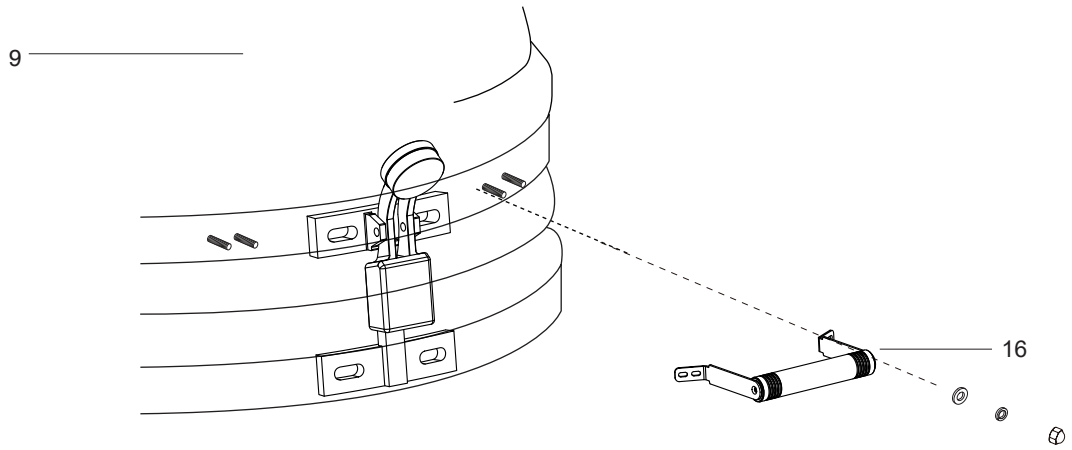
Instrucțiuni de asamblare

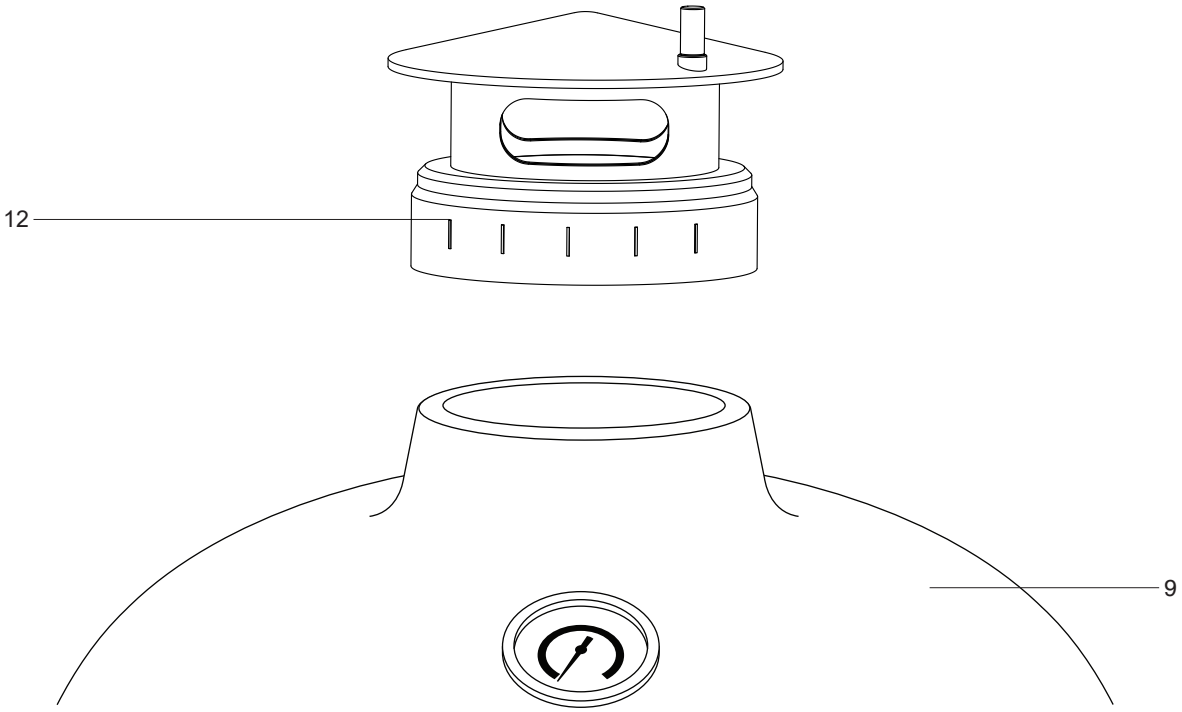


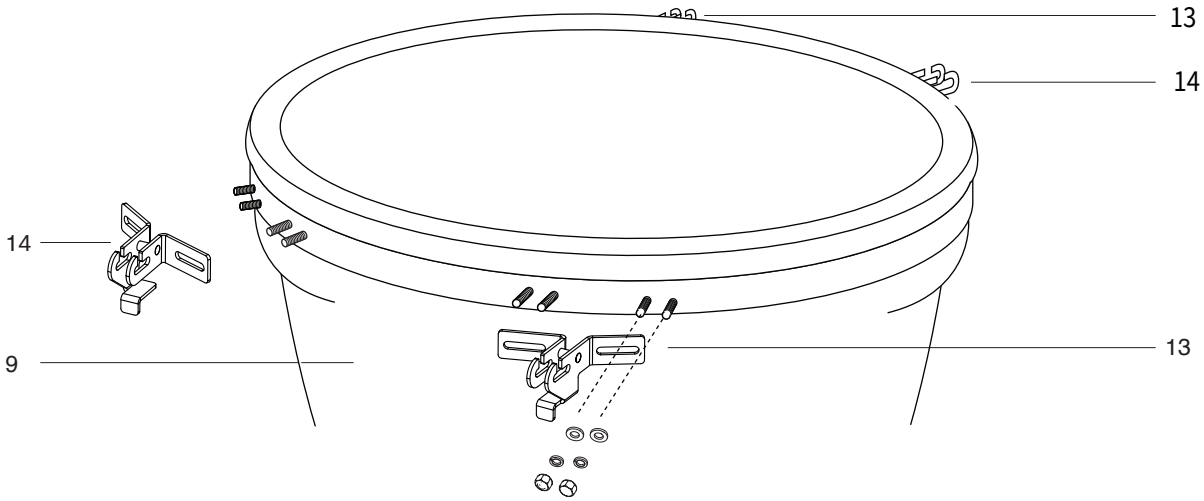

2
3
5
A

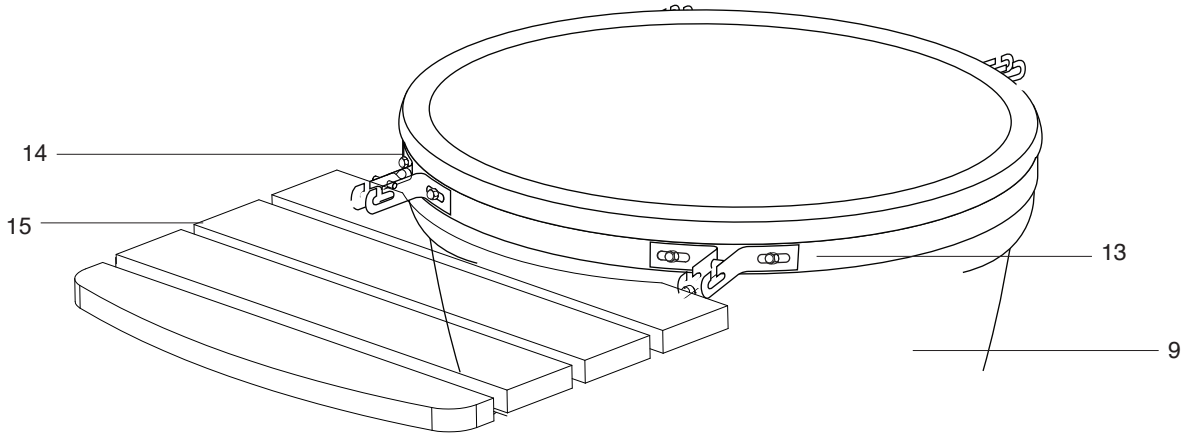



11
8
6
7
10
9

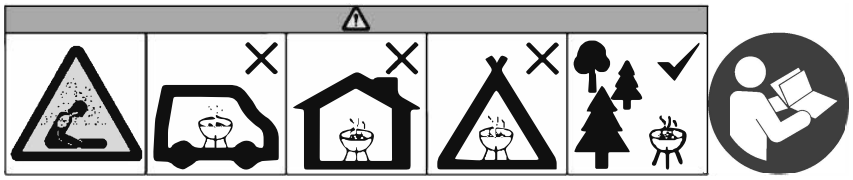

9
16

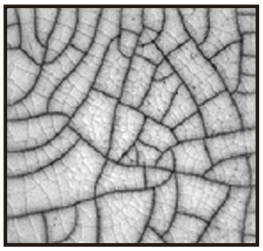

12
9





Grătarul Kamado este gata de utilizare. Înainte de prima folosire, citiți cu atenție instrucțiunile privind rodajul termic.





La o examinare atentă, finisajul grătarului dumneavoastră ceramic poate prezenta linii fine, asemănătoare unor fisuri. Acestea NU reprezintă crăpături ale ceramicii. Fenomenul este cunoscut sub numele de „crazing” (microfisurare a glazurii) și este cauzat de diferența dintre coeficienții de dilatare ai stratului de glazură și ai materialului ceramic (argila). Modelul de tip „pânză de păianjen” specific acestui fenomen diferă de o crăpătură propriu-zisă prin faptul că nu poate fi simțit la atingere (decât dacă se insistă cu unghia); totuși, devine mai vizibil atunci când suprafața este prăfuită sau privită în detaliu. Deși aceste microfisuri pot părea imperfecțiuni, ele nu afectează performanța sau durata de viață a grătarului ceramic; prin urmare, nu constituie un motiv de reclamație în baza garanției. Procesul de microfisurare a glazurii contribuie, de fapt, la creșterea rezistenței aparatului.

Întreținere pe termen lung

- Rafturile laterale din lemn trebuie acoperite atunci când nu sunt utilizate și pot necesita recondiționarea finisajului din când în când.
- Verificați periodic sistemul de asistență cu arc pentru a vă asigura că toate șuruburile sunt strânse și bine fixate.
- Atunci când mutați grătarul, asigurați-vă mai întâi că ați deblocat roțile. Nu îl împingeți pentru a-l deplasa; trageți-l de balamaua din spate, nu de mânerul din față.
- Nu scoateți cuva pentru foc. Rolul acesteia este de a susține cărbunii (cărbunele bucăți) și va continua să funcționeze chiar dacă prezintă fisuri.