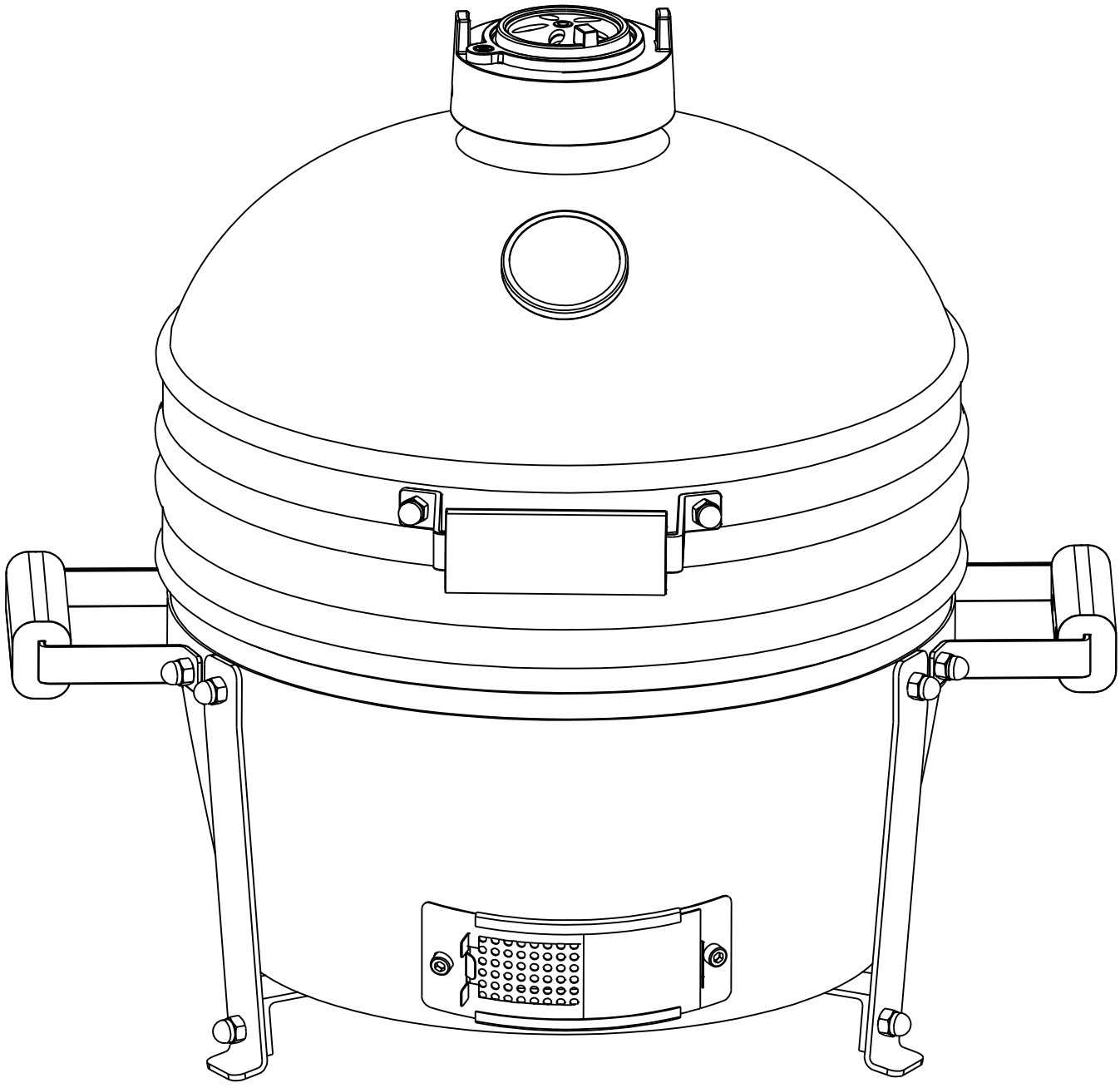
Grilldepot PRO
Kamado Grill 40cm

Instrucțiuni de utilizare – Păstrați pentru consultări ulterioare



Instrucțiuni de utilizare – Păstrați pentru consultări ulterioare

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

Instrucțiuni de utilizare și siguranță

DESPRE GRĂTARUL KAMADO
În urmă cu 4.000 de ani erau folosite vase mari din lut, considerate precursoarele grătarului ceramic Kamado. În timp au apărut capacul detașabil, clapeta pentru reglarea tirajului și utilizarea cărbunelui de lemn în locul lemnului. În Japonia, „mushikamado” era un vas rotund de lut, cu capac bombat detașabil, folosit pentru gătirea orezului la abur. „Kamado” înseamnă în japoneză „sobă” sau „cuptor”; termenul desemnează astăzi acest tip de grătar ceramic.

Grătarele Kamado sunt extrem de versatile: permit frigerea, afumarea și coacerea pizzei, pâinii, plăcintelor și biscuiților. Ceramica reține excelent căldura, iar temperatura se reglează precis prin orificiile de ventilație de sus și de jos. Temperaturile ridicate sunt potrivite pentru burgeri și cârnați; cele scăzute, pentru bucăți mari de carne gătite lent. Pentru aromă suplimentară, adăugați așchii de lemn pentru afumare.

AVERTISMENTE – ATENȚIE!
• NUMAI PENTRU EXTERIOR. Nu utilizați în interior.
• Țineți întotdeauna copiii și animalele la distanță sigură.
• Nu lăsați niciodată focul nesupravegheat.
• PERICOL de intoxicație cu monoxid de carbon: nu aprindeți, nu lăsați să ardă mocnit și nu răciți produsul în spații închise.
• Nu utilizați în corturi, rulote, mașini, pivnițe, poduri sau ambarcațiuni.
• Nu utilizați sub copertine, umbrele sau foișoare.
• PERICOL DE INCENDIU: pot sări scântei și jar.
• Nu folosiți benzină, diluanți, lichide de aprindere, alcool sau substanțe similare. Folosiți numai aprinzătoare conforme EN 1860-3.
• Se recomandă cărbunele de lemn în bucăți: arde mai mult și produce mai puțină cenușă.
• Nu folosiți cărbune mineral.
• La temperaturi mari, ridicați inițial capacul doar puțin, pentru a evita reaprinderea bruscă a flăcărilor.
• Respectați instrucțiunile privind prepararea alimentelor de la pagina 4.
• Nu amplasați pe terase din lemn, iarbă uscată, așchii, frunze sau scoarță decorativă.
• Păstrați cel puțin 2 m față de materialele inflamabile.
• Nu utilizați grătarul drept cuptor de încălzire.
• ATENȚIE: produsul se încinge; nu îl deplasați în timpul utilizării.
• Folosiți mănuși termorezistente pentru ceramică și suprafețe fierbinți.
• Lăsați să se răcească complet înainte de mutare sau depozitare.
• Verificați uzura și deteriorările înainte de fiecare utilizare; înlocuiți piesele dacă este necesar.

RODAJUL GRĂTARULUI KAMADO
• Așezați hârtie de ziar mototolită și cuburi de aprindere pe grătarul pentru cărbuni; puneți deasupra 2–3 pumni de cărbune de lemn.
• Nu utilizați benzină, alcool, diluanți sau lichide inflamabile.
• Deschideți admisia inferioară și aprindeți hârtia cu o brichetă lungă ori chibrituri de siguranță.
• Nu supraîncărcați cu combustibil: focul excesiv poate deteriora ceramica.
• Lăsați combustibilul să ardă complet și focul să se stingă.
• Temperaturile prea mari la primele utilizări pot deteriora garnitura din pâslă înainte de stabilizare.
• După prima utilizare, verificați toate elementele de fixare. Banda metalică a capacului se poate dilata și slăbi; strângeți-o la nevoie cu o cheie.
• Grătarul poate fi utilizat apoi în mod normal.

STINGEREA FOCULUI
• Nu mai adăugați combustibil; închideți capacul și toate orificiile de ventilație pentru stingerea naturală a focului.
• NU turnați apă peste cărbuni: ceramica se poate deteriora.

Instrucțiuni de utilizare și siguranță

DEPOZITARE
• Dacă este păstrat afară, acoperiți grătarul numai după răcirea completă, cu o husă impermeabilă adecvată.
• Grila cromată NU se spală în mașina de vase; folosiți apă caldă și detergent delicat.
• În timpul utilizării, blocați ambele roți prevăzute cu frână.
• Iarna se recomandă depozitarea la adăpost, în garaj sau magazie.

CURĂȚARE
• Kamado se autocurăță: încălziți-l la 260 °C timp de 30 de minute pentru arderea resturilor alimentare.
• NU folosiți apă sau detergenți în interior: pereții poroși absorb lichidele și ceramica poate crăpa. Îndepărtați funinginea excesivă cu o perie de sârmă sau o unealtă pentru cenușă (neinclusă).
• Curățați grilele răcite cu produse neabrazive.
• Curățați exteriorul răcit 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 grătarul pe o suprafață stabilă, plană, termorezistentă și neinflamabilă, departe de materiale combustibile.
• Păstrați minimum 2 m spațiu liber deasupra și în jurul grătarului.
• Puneți hârtie mototolită și cuburi solide de aprindere pe placa pentru cărbuni; adăugați 2–3 pumni de cărbune de lemn.
• Nu folosiți benzină, diluanți, alcool sau lichide similare.
• Deschideți admisia inferioară, aprindeți hârtia cu o brichetă lungă sau chibrituri de siguranță. Lăsați admisia și capacul deschise circa 10 minute pentru formarea jarului.
• Înainte de prima preparare, lăsați cărbunii să ardă minimum 30 de minute. Nu gătiți până când cărbunii nu sunt acoperiți cu un strat de cenușă.
• Nu răscoliți cărbunii aprinși: vor arde mai uniform și eficient.
• Pentru componentele fierbinți utilizați EXCLUSIV mănuși termorezistente.
• Consultați mai jos temperaturile și duratele de preparare.

PREPARARE LA TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ
• Aprindeți cărbunii conform instrucțiunilor; nu îi răscoliți după aprindere.
• Deschideți complet admisia inferioară și lăsați capacul deschis circa 10 minute pentru formarea jarului.
• Urmăriți temperatura până la valoarea dorită (consultați pagina 4).
• Închideți complet admisia inferioară pentru menținerea temperaturii.
• Grătarul este pregătit pentru gătit.
• IMPORTANT: la temperaturi mari, întredeschideți mai întâi capacul pentru a preveni izbucnirea flăcărilor.
• Respectați recomandările pentru alimente de la pagina 4.
• Folosiți întotdeauna mănuși termorezistente.

AFUMARE
• Pregătiți focul ca pentru gătirea lentă.
• Urmăriți temperatura dorită (vezi pagina 4).
• Lăsați admisia inferioară ușor deschisă.
• Închideți evacuarea superioară și verificați temperatura încă câteva minute.
• Cu mănuși termorezistente, presărați circular așchii de lemn peste jar.
• Grătarul este pregătit pentru afumare.
• SFAT: înmuiați așchiile sau scândurelele pentru afumare în apă 15 minute, pentru a prelungi degajarea fumului.
• IMPORTANT: la temperaturi mari, întredeschideți capacul înainte de deschiderea completă pentru a evita flăcările bruște.
• Respectați recomandările pentru alimente de la pagina 4.
• Utilizați întotdeauna mănuși termorezistente.

PREPARARE LA TEMPERATURĂ RIDICATĂ
• Aprindeți cărbunii conform instrucțiunilor de la pagina 3.
• Închideți capacul și deschideți complet ventilațiile superioară și inferioară.
• Urmăriți temperatura dorită (consultați pagina 4).
• Închideți pe jumătate ventilația superioară și monitorizați temperatura câteva minute.
• Grătarul este pregătit pentru gătit.
• IMPORTANT: la temperaturi mari, întredeschideți mai întâi capacul pentru a evita reaprinderea bruscă a flăcărilor.
• Respectați recomandările de la pagina 4.
• Folosiți întotdeauna mănuși termorezistente.

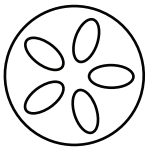
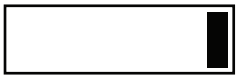
SIGURANȚA PREPARĂRII ALIMENTELOR
• Nu începeți gătirea până când cărbunii nu au un strat de cenușă.
• Citiți și respectați recomandările de mai jos.
• Spălați-vă pe mâini înainte și după manipularea cărnii crude și înainte de masă.
• Țineți carnea crudă separat de cea gătită și de alte alimente.
• Asigurați-vă că grila și ustensilele sunt curate, fără resturi vechi.
• Nu utilizați aceleași ustensile pentru alimente crude și gătite.
• Gătiți complet carnea înainte de consum.
• ATENȚIE: carnea crudă sau insuficient gătită poate provoca toxiinfecții alimentare (de exemplu E. coli).
• Tăiați carnea pentru a verifica dacă este pătrunsă complet.
• ATENȚIE: la carnea bine preparată, sucul trebuie să fie limpede, fără urme roz sau roșii.
• Se recomandă prepararea preliminară a bucăților mari de carne înainte de frigerea finală.
• Curățați grila și ustensilele după fiecare utilizare.

REALIMENTARE CU CĂRBUNI
• Cu ventilațiile închise, Kamado rămâne fierbinte mai multe ore. Pentru preparări îndelungate (fripturi mari sau afumare lentă), poate fi necesară adăugarea de cărbune. Adăugați cărbune și continuați conform instrucțiunilor.

GHID DE TEMPERATURI ȘI TIMPI

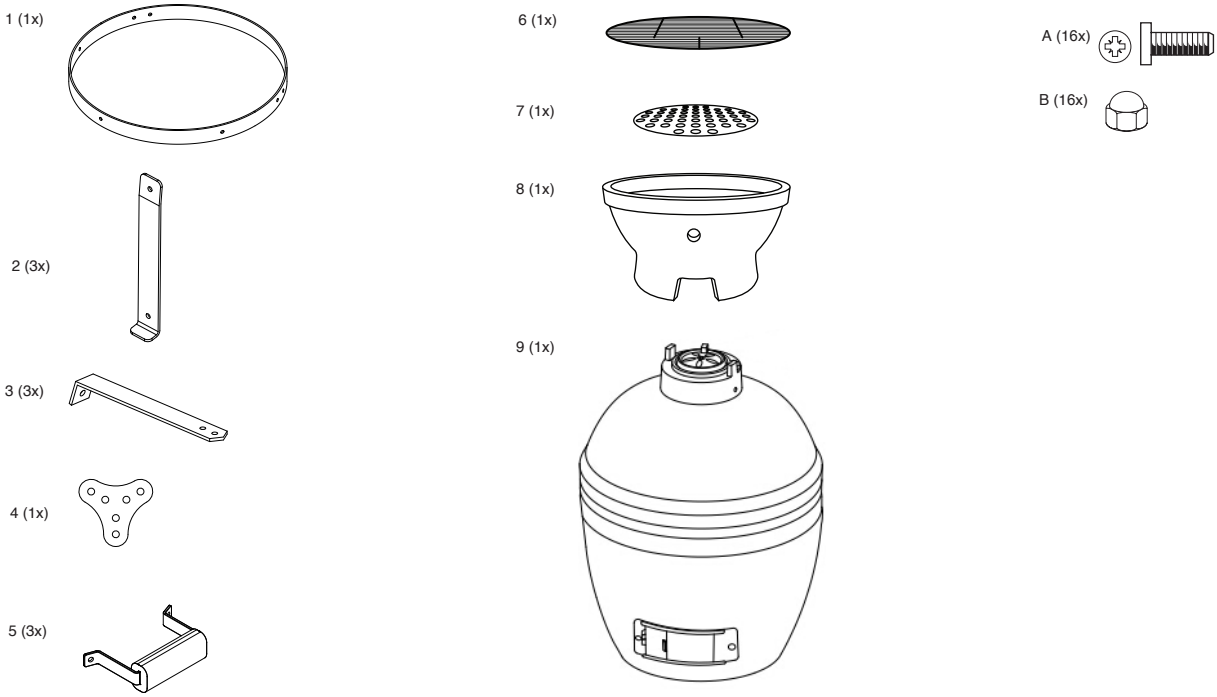
Gătire lentă / Afumare (110–135 °C)		Ventilație sus	Ventilație jos
Piept de vită	aprox. 4 h 25 min/kg		
Porc pentru pulled pork	aprox. 4 h 25 min/kg		
Pui întreg	3–4 ore		
Coaste	3–5 ore		
Fripturi	peste 9 ore		

Grill / 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		

Rumenire intensă (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

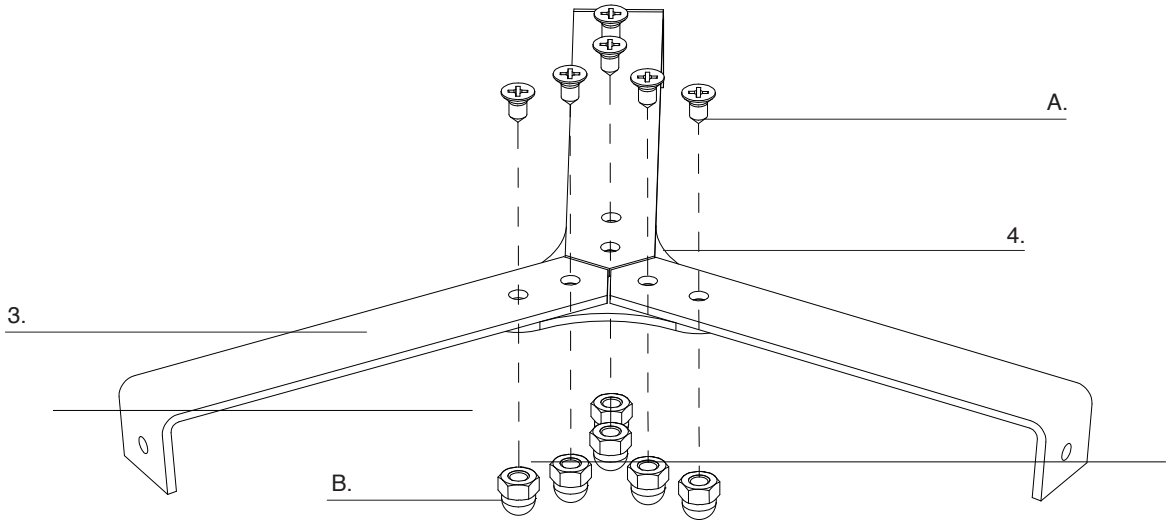


Înainte de asamblare, citiți atent instrucțiunile și verificați toate componentele din listă. Asamblați pe o suprafață moale, pentru a nu zgâria vopseaua. Păstrați instrucțiunile. Pentru montare ușoară, strângeți șuruburile inițial doar ușor, apoi complet la final.

AVERTISMENT – NU strângeți excesiv șuruburile. Aplicați numai o forță moderată, pentru a evita deteriorarea șuruburilor și a componentelor.

Instrucțiuni de asamblare

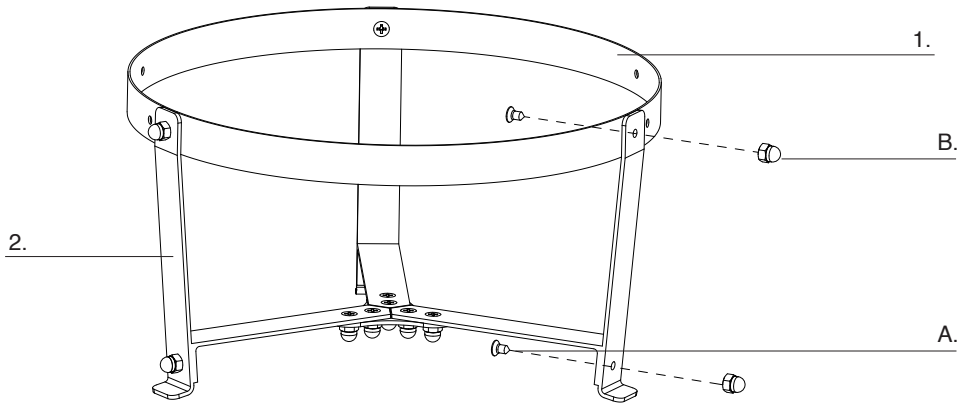
IMPORTANT – Îndepărtați ambalajele, dar păstrați instrucțiunile de siguranță împreună cu produsul. Asigurați-vă că este închis capacul înainte de montare.

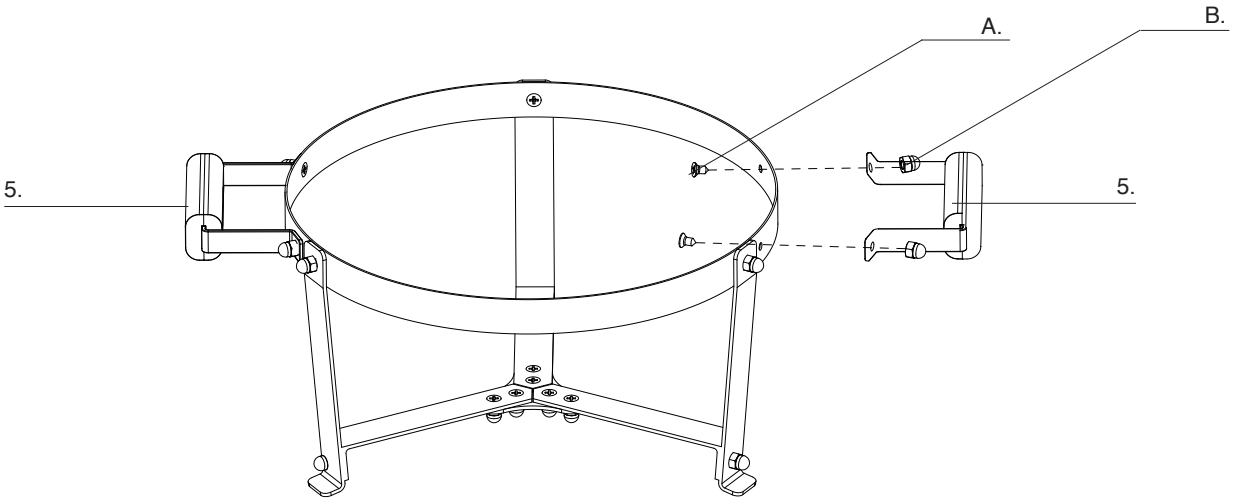


PASUL 1 – Fixați cele 3 suporturi (3) și piesa triunghiulară de legătură (4) cu 6 șuruburi (A) și 6 piulițe cu cap bombat (B).

PASUL 2 – Fixați cele 3 suporturi (2) pe inelul de susținere (1), folosind 3 șuruburi (A) și 3 piulițe cu cap bombat (B).

Folosiți apoi 3 șuruburi (A) și 3 piulițe cu cap bombat (B) pentru îmbinarea cu ansamblul de la pasul 1.

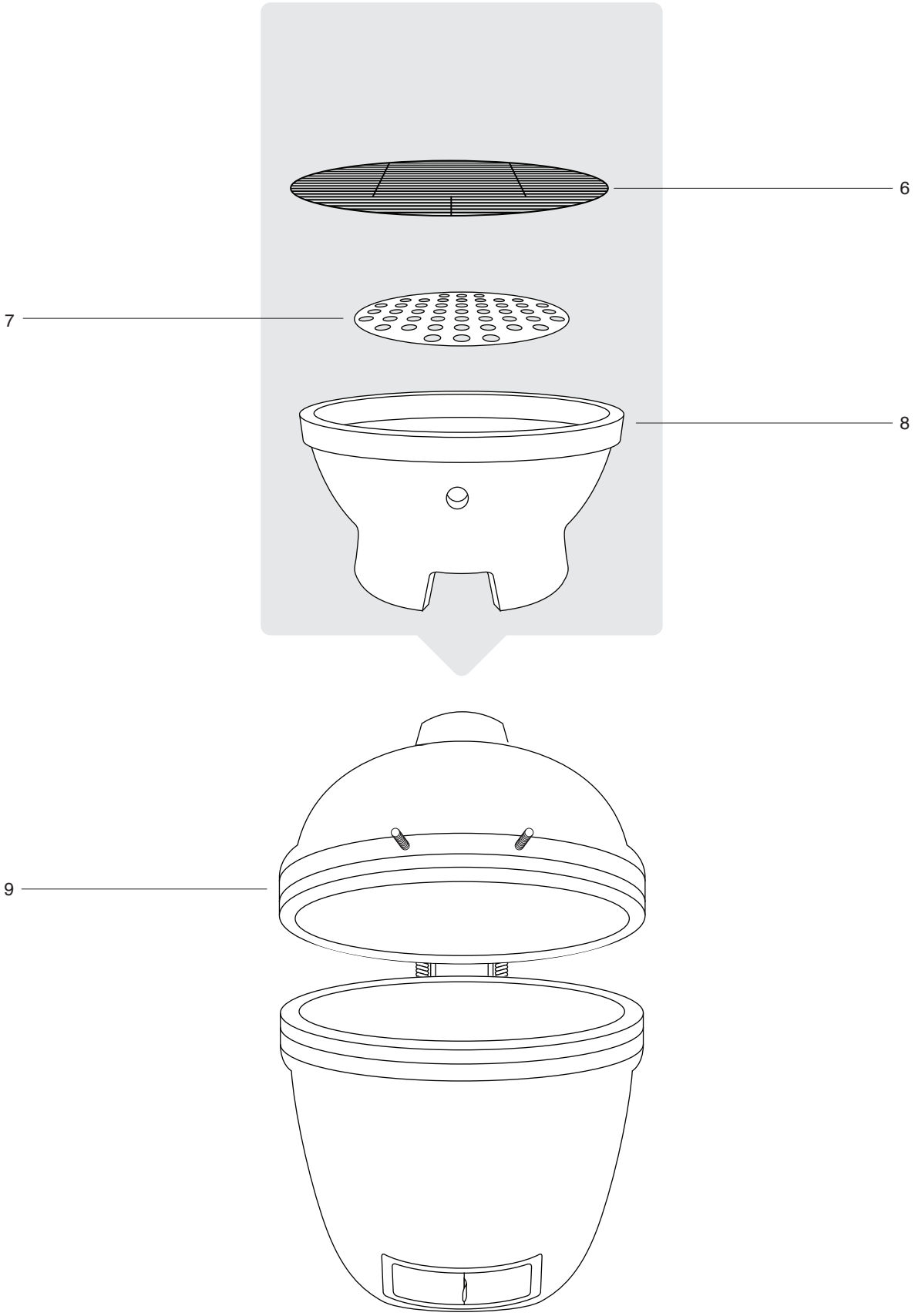




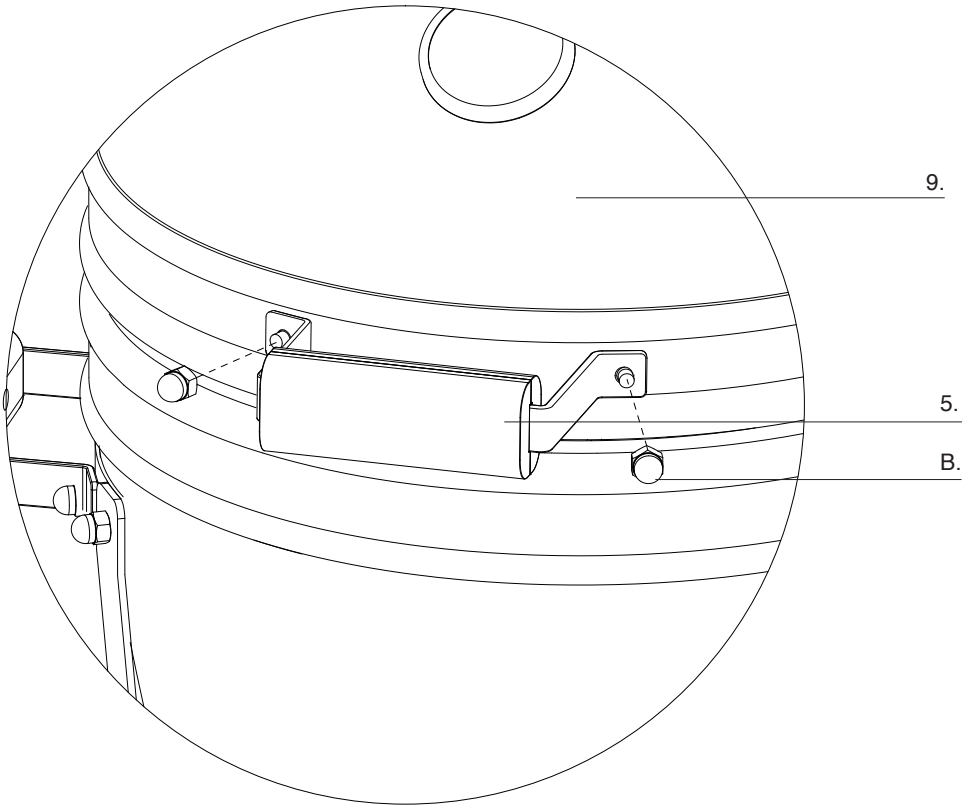
PASUL 3 – Pentru montarea celor două mânere (5) pe inelul de susținere (1), aliniați găurile mânerelor cu șuruburile premontate.

Fixați mânerele (5) cu cele două piulițe cu cap bombat premontate pentru fiecare mâner.

PASUL 4 – Așezați grătarul Kamado pe suport, cu ventilația inferioară orientată spre față, astfel încât să poată fi deschisă și închisă liber.



PASUL 5 – După poziționarea sigură a grătarului pe suport, introduceți vasul ceramic pentru foc (8), placa pentru cărbuni (7) și grila de gătit (6), conform desenului de montaj.



PASUL 6 – Pentru montarea mânerului (5) pe capacul grătarului Kamado (9), aliniați găurile mânerului cu șuruburile premontate.

Fixați mânerul (5) cu cele două piulițe cu cap bombat premontate.

