

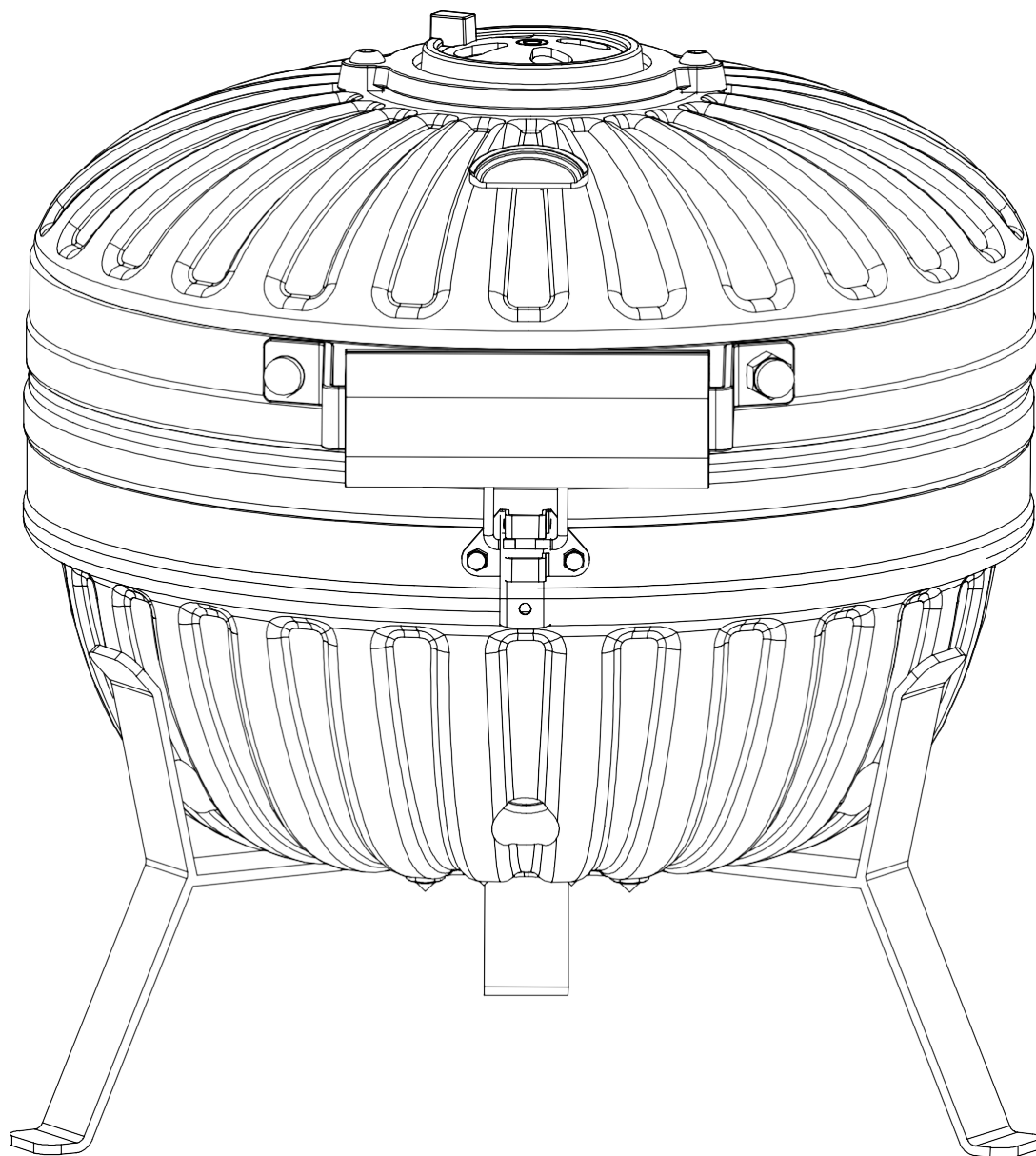
KAMADOBULL

Гриль керамический KamadoBull

Инструкция по сборке и эксплуатации



KAMADOBULL.RU



Керамический гриль KamadoBull универсален, и может быть использован не только для жарки или копчения, но и для выпечки пиццы, хлеба, пирогов и печенья. Благодаря отличным теплоизоляционным свойствам, он может поддерживать высокие температуры, точно контролируя поток воздуха через верхние и нижние вентиляционные отверстия. Высокие температуры идеально подходят для быстрого приготовления бургеров и сосисок, а низкие температуры позволяют готовить более крупные куски мяса в течение более длительного времени.

Инструкция по сборке и эксплуатации

ВАЖНО! Перед использованием осторожно извлеките товар из упаковки. Сохраните инструкцию по сборке и эксплуатации товара. Данная инструкция является частью продукта.

Пожалуйста, обратите внимание на все предупреждения по технике безопасности, перечисленные в этой инструкции.

Пожалуйста, прочтите эту инструкцию полностью и сохраните ее для дальнейшего использования. Инструкцию следует хранить вместе с продуктом.

Данный продукт предназначен только для частного некоммерческого использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Товар предназначен **ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ В ПОМЕЩЕНИИ.**
- **ВСЕГДА** держите детей и домашних животных на безопасном расстоянии от гриля во время использования.
- **НИКОГДА** не оставляйте горящий огонь без присмотра.
- **ОПАСНОСТЬ** отравления угарным газом: **НИКОГДА** не разжигайте гриль и не позволяйте ему тлеть или остывать в замкнутых пространствах.
- **НЕ** используйте этот товар в палатке, автодоме, автомобиле, подвале, чердаке или лодке.
- **НЕ** используйте под навесами, зонтами или беседками.
- **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ:** горячие угли могут стать причиной возгорания. Будьте осторожны.
- **НЕ** используйте бензин, жидкость для розжига, спирт или другие подобные химические вещества для розжигания гриля. Используйте только специальные средства для розжига, соответствующие стандарту EN1860-3.
- Настоятельно рекомендуется использовать кусковой древесный уголь. Он горит дольше и образует меньше золы, которая может ограничивать поток воздуха.
- **НЕ** используйте каменный уголь.
- **ВАЖНО:** при открытии крышки при высоких температурах необходимо приподнимать ее лишь слегка, обеспечивая медленный и безопасный приток воздуха, предотвращая обратную тягу или вспышки пламени, которые могут привести к травмам.
- **ВСЕГДА** следуйте инструкциям по приготовлению пищи, указанной на странице 5 данного руководства по эксплуатации.
- **НЕ** используйте гриль на террасе или других легковоспламеняющихся поверхностях, таких как сухая трава, древесная щепа, листья или декоративная кора.
- Убедитесь, что гриль расположен на расстоянии не менее 2 метров от легковоспламеняющихся предметов.
- **НЕ** используйте гриль в качестве печи.
- **ВНИМАНИЕ:** изделие сильно нагревается, **НЕ** перемещайте его во время работы.
- **ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ** термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или поверхностями для приготовления пищи.
- Дайте устройству полностью остыть перед перемещением или хранением.
- Перед использованием всегда осматривайте устройство на предмет износа и повреждений и заменяйте детали при необходимости.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Чтобы разжечь огонь, положите куски бумаги или газеты с несколькими кубиками для розжига или твердыми разжигателями на пластину для угля в основании гриля. Затем положите 2-3 горсти кускового древесного угля поверх бумаги.
- **НЕ** используйте бензин, жидкость для розжига, спирт или другие подобные химические вещества для разжигания гриля.
- Откройте нижнее вентиляционное отверстие и подожгите бумагу с помощью зажигалки с длинным носиком или спичек.
- **НЕ** перегружайте гриль топливом – если огонь слишком сильный, это может повредить изделию.
- **НЕ** разжигайте огонь слишком интенсивно - если огонь будет слишком сильным в начале использования гриля, это может повредить войлочное уплотнение до того, как оно успеет как следует затвердеть.
- После первого использования проверьте затяжку всех крепежных элементов. Металлическая лента, соединяющая крышку с основанием, расширится от тепла, и она может ослабнуть. Рекомендуется проверить и при необходимости подтянуть ленту гаечным ключом.

ОСТЫВАНИЕ ГРИЛЯ

- Чтобы потушить устройство, прекратите подачу топлива и закройте все вентиляционные отверстия и крышку, чтобы огонь погас естественным образом.
- **НЕ** используйте воду для тушения углей, так как это может повредить керамический гриль.

ХРАНЕНИЕ

- Когда гриль не используется и хранится на открытом воздухе, после полного остывания накройте его подходящим водонепроницаемым чехлом.
- Хромированная решетка для приготовления пищи **НЕ** подходит для мытья в посудомоечной машине; используйте мягкое моющее средство с теплой водой.

Рекомендации по безопасному использованию

- При использовании гриля нажмите на стопоры колес, чтобы предотвратить его перемещение во время работы.
- Рекомендуется хранить гриль под навесом, в гараже или сарае для его полной защиты, особенно в зимний период.

ОЧИЩЕНИЕ

- Гриль самоочищается. Нагрейте его до 260°C в течение 30 минут, чтобы сжечь все остатки пищи и мусор.
- НЕ используйте воду или другие чистящие средства для очистки внутренней части гриля. Стенки пористые и будут впитывать любые используемые жидкости, что может привести к растрескиванию гриля. Если копоти стало слишком много, используйте проволочную щетку или специальные инструменты для удаления золы (не входят в комплект), чтобы удалить остатки нагара перед следующим использованием.
- Для очистки решеток используйте неабразивное чистящее средство после полного остывания устройства.
- Для очистки внешней поверхности подождите, пока гриль остынет, и используйте влажную ткань с мягким моющим средством.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Подтягивайте ленты и смазывайте шарнир 2 раза в год или чаще, если это необходимо.

РАЗЖИГАНИЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Убедитесь, что гриль расположен на устойчивой, плоской, ровной, термостойкой негорючей поверхности вдали от легковоспламеняющихся предметов.
- Убедитесь, что свободное пространство от гриля в высоту и расстояние до окружающих предметов составляет не менее 2 м.
- Чтобы разжечь огонь, положите куски бумаги или газеты с несколькими кубиками для розжига или твердыми разжигателями на пластину для угля в основании гриля. Затем положите 2-3 горсти кускового древесного угля поверх бумаги. НЕ используйте бензин, жидкость для розжига, спирт или другие подобные химические вещества для разжигания гриля.
- Откройте нижнее вентиляционное отверстие и подожгите бумагу с помощью зажигалки с длинным носиком или спичек. Как только она загорится, оставьте нижнее вентиляционное отверстие и крышку открытыми примерно на 10 минут, чтобы образовался небольшой слой горящих углей.
- Дайте углю нагреться и поддерживать его в раскаленном состоянии не менее 30 минут перед приготовлением пищи. Дождитесь, пока угли покроются легким слоем пепла.
- Рекомендуется не подбрасывать и не переворачивать угли после того, как они загорятся. Это позволит углю гореть более равномерно и эффективно.
- После того, как угли загорятся, используйте ТОЛЬКО термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или поверхностями для приготовления пищи.
- См. ниже рекомендации по температуре и продолжительности приготовления пищи.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

- Разожгите древесный уголь в соответствии с приведенными выше инструкциями. НЕ перемешивайте и не подбрасывайте угли после того, как они разгорятся.
- Полностью откройте нижнее вентиляционное отверстие и оставьте крышку открытой примерно на 10 минут, чтобы образовался небольшой слой горящих углей.
- Следите за грилем, пока он не нагреется до желаемой температуры.
- Полностью закройте нижнее вентиляционное отверстие, чтобы поддерживать температуру.

РУКОВОДСТВО ПО КОПЧЕНИЮ

- Следуйте приведенным выше инструкциям, как если бы вы начинали приготовление пищи при низких температурах.
- Следите за грилем, пока он не нагреется до желаемой температуры.
- Оставьте нижнее вентиляционное отверстие слегка приоткрытым.
- Закройте верхнее вентиляционное отверстие и продолжайте проверять температуру еще несколько минут.
- Используя термостойкие перчатки, посыпьте щепу кругом поверх горящих углей.
- **СОВЕТ:** замочите щепу или доски для копчения в воде на 15 минут, чтобы продлить процесс копчения.

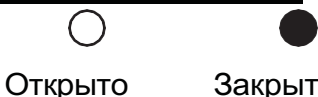
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ ПРИ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

- Разожгите древесный уголь в соответствии с приведенными выше инструкциями.
- Закройте крышку и полностью откройте верхнее и нижнее вентиляционные отверстия.
- Следите за грилем, пока он не нагреется до желаемой температуры.
- Закройте верхнее вентиляционное отверстие наполовину и продолжайте проверять температуру еще несколько минут.
- **ВАЖНО:** при открытии крышки при высоких температурах необходимо приподнимать ее лишь слегка, позволяя воздуху медленно и безопасно поступать внутрь, предотвращая обратную тягу или вспышки пламени, которые могут привести к травмам.
- **ВСЕГДА** следуйте инструкциям по приготовлению пищи, указанной на странице 5 данного руководства по эксплуатации.
- **ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ** термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или поверхностями для приготовления пищи.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

- НЕ начинайте готовить, пока угли не покроются легким слоем пепла.
- Всегда мойте руки до и после работы с сырым мясом, а также перед едой.
- Всегда держите сырое мясо подальше от приготовленного мяса и других продуктов.
- Перед приготовлением убедитесь, что поверхности гриля чистая, без остатков пищи.
- НЕ используйте одну и ту же посуду для работы с приготовленными и сырыми продуктами.
- Перед употреблением мяса убедитесь, что оно как следует прожарено. Употребление сырого или недожаренного мяса может вызвать пищевое отравление. Чтобы снизить риск недостаточной прожарки, разрежьте мясо, чтобы убедиться, что оно полностью готово – мясной сок должен быть прозрачным, не должно быть соков розового или красного цвета.
- Крупные куски мяса рекомендуется предварительно обжарить перед приготовлением на гриле.
- После приготовления на гриле всегда очищайте поверхности гриля и посуду.
- При закрытых вентиляционных отверстиях гриль поддерживает высокую температуру в течение нескольких часов. Если вам требуется более длительное время приготовления (например, при запекании крупного куска мяса или медленном копчении), может потребоваться добавить больше угля. Просто добавьте немного угля и продолжайте готовку, как описано выше.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ТЕМПЕРАТУРЫ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Медленное приготовление/ Копчение (110°C-135°C)		Верхнее вентиляционное отверстие
Говяжья вырезка	2 часа	
Свинная вырезка	2 часа	
Гриль/ Обжаривание (160°C-180°C)		Верхнее вентиляционное отверстие
Стейк	5-8 мин	
Свинные отбивные	6-10 мин	
Колбаски	6-10 мин	
Рыба	15-20 мин	
Свинная вырезка	15-30 мин	
Курица кусочками	30-45 мин	
		

Список необходимых деталей для сборки

1.(3x)

5.(1x)

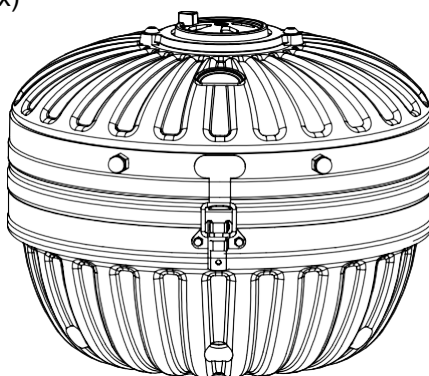
A.(6x)  

B.(6x) 

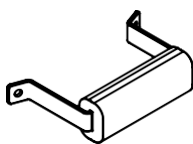
2.(1x)



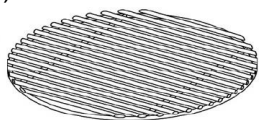
6.(1x)



3.(1x)

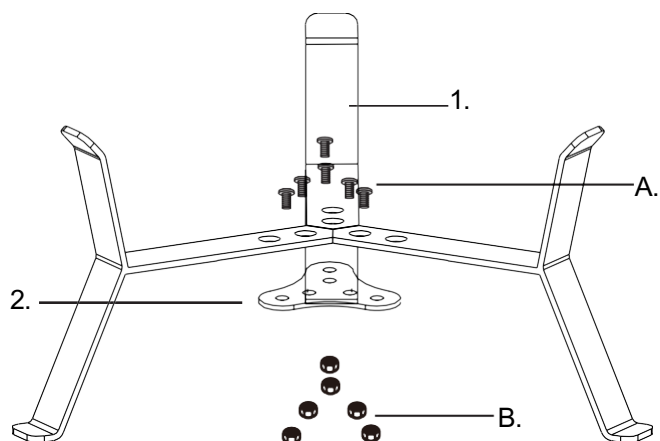


4.(1x)



ШАГ 1

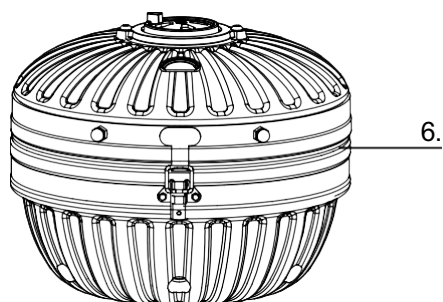
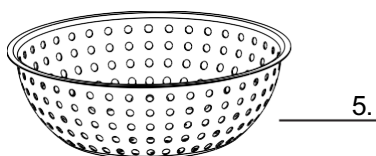
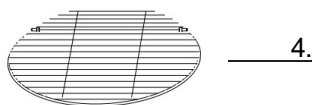
Закрепите кронштейн 3х (1) и соединительный элемент треугольника (2) с помощью 6 винтов (А) и 6 гаек с куполообразной головкой (В).



ШАГ 2

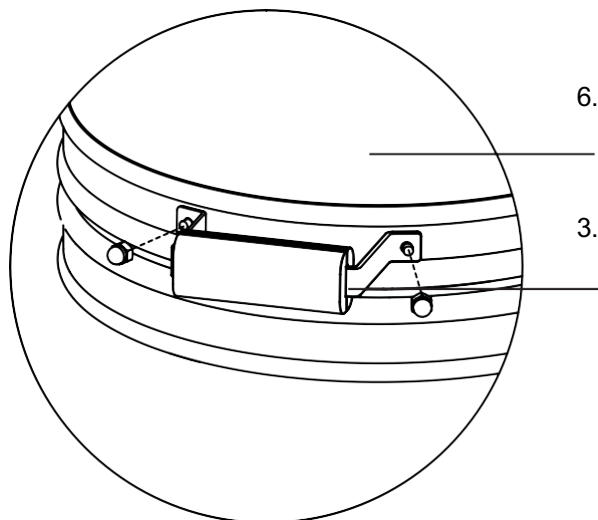
Сбоку установите топку (5) и решетку для приготовления пищи (4) внутри гриля. См. схему ниже.

ШАГ 3



ШАГ 4

Чтобы прикрепить ручку (3) к крышке гриля (6), сначала совместите отверстия для болтов ручки с предварительно установленными болтами на крышке. Закрепите ручку (3) четырьмя предварительно установленными гайками с куполообразной головкой.

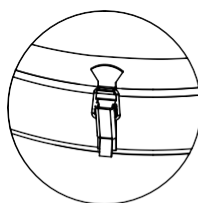


ШАГ 5

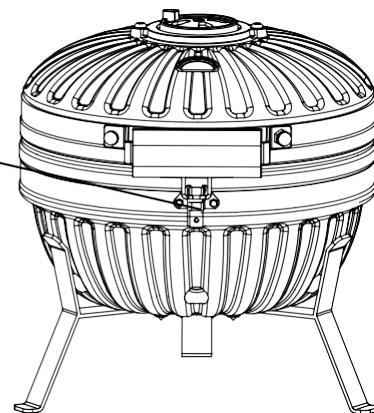
Установите гриль на подставку так, чтобы нижнее вентиляционное отверстие было направлено вперед, позволяя ему открываться и закрываться без каких-либо помех.

ШАГ 6

После того как гриль надежно установлен на подставке, рекомендуется положить на него уровень, чтобы убедиться в наличии ровной поверхности для приготовления пищи.



Открыть и закрыть защелку



Керамические грили KamadoBull имеют гарантийный срок, который составляет **1 год**.

Гарантия не распространяется на повреждения, не связанные с производственными дефектами, а вызванные условиями неправильной эксплуатации, механическими повреждениями и т. д. Гарантия не распространяется на детали, подлежащие естественному износу или выработке (термостойкая прокладка для гриля, транспортировочные колеса, бамбуковые столики, ручка открывания, пружины, держатели верхней крышки).

Гарантия на изделие не предоставляется при коммерческой эксплуатации гриля.

Начало срока гарантии начинается с момента приобретения керамического гриля конечным покупателем и действует в течении всего срока, указанного производителем. Гарантия предоставляется на основании документа, подтверждающего покупку (чека).

Спасибо, что выбираете грили KamadoBull.
Готовьте с радостью!

KAMADOBULL

KAMADOBULL.RU