

Gratarul KOOKI

- Instructiuni de utilizare -

Avertizare

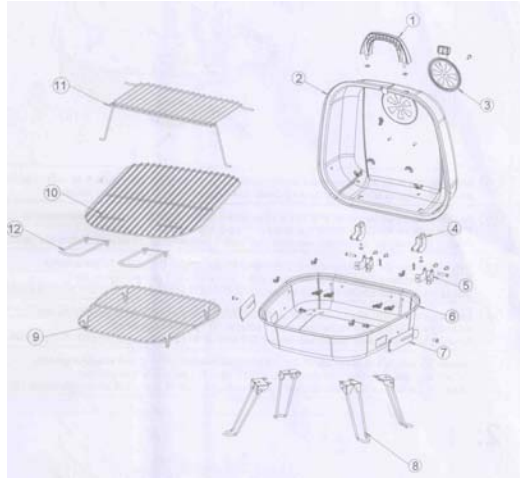
Pentru siguranta dumneavoastra

- Acest gratar este destinat numai pentru utilizarea in spatii exterioare si nu trebuie folosit in cladiri, garaje sau in orice alt spatiu inchis.
- Acest gratar nu este destinat utilizarii de ordin comercial.
- Nu folositi gratarul pentru gatirea sau incalzirea in spatii interioare. Exista pericolul acumularii de monoxid de carbon, care produce asfixiere.
- Nu aprindeti gratarul cu petrol, parafina sau alcool.
- Nu folositi gratarul in zone cu pericol de explozie. Indepartati din jurul gratarului orice materiale, vapori si lichide inflamabile.
- Nu depozitati si nu folositi petrol, diferite lichide inflamabile sau vapori la o distanta mai mica de 7,62m fata de gratar.
- Nu folositi acest gratar sau produse pe baza de gaz in apropierea constructiilor de neprotejate care contin combustibil.
- Nu modificati in vreun fel gratarul.
- Folositi gratarul doar daca este complet asamblat si toate componentele sunt bine fixate.
- Gratarul trebuie curatat si verificat periodic.
- Nu folositi gratarul fara sa cititi instructiunile de utilizare.
- Nu atingeti gratarul sau parti ale acestuia inainte de racirea completa (dupa 45 minute), pentru a evita arsurile, decat daca folositi echipament de protectie (manusi de bucatarie, manusi de gratar etc.).
- Nu atingeti graterile de carbuni sau de gatit, cenusa sau carbunii, pentru a simti daca sunt fierbinti.
- Nu folositi gratarul pe platforme sau parti de mobila din lemn si nici pe suprafete inflamabile.
- Nu folositi gratarul pe barci sau alte vehicule recreationale.
- Pozitionati gratarul astfel incat vantul sa nu imprastie cenusa pe suprafete inflamabile.
- Nu folositi gratarul in cazul in care vantul bate foarte tare.
- Nu aplecati gratarul, cand vreti sa il aprindeti.
- Nu lasati nesupravegheat gratarul aprins. Tineti copii si animalele departe de acest produs.
- Nu incercati sa mutati gratarul, cand este inca fierbinte. Asteptati racirea produsului, inainte de mutare sau depozitare.
- Ridicati cu grija capacul gratarului, pentru a nu suferi arsuri cauzate de caldura si aburul din interior.
- Asezati gratarul pe o suprafata solida si fara pericol de foc. Zonele cu asfalt nu sunt considerate potrivite.
- Nu scoateti cenusa decat dupa stingerea completa si dupa fiecare utilizare a gratarului.
- Brichetii si carbunii pot genera incendii.
- Nu puneti carbunii, brichetii sau bucatile de lemn direct pe carcasa gratarului, ci numai pe gratarul special.
- Verificati daca orificiile de ventilatie sunt curate si fara urme de cenusa, inainte de utilizarea gratarului.
- Verificati daca recipientul pentru cenusa este pozitionat corect.
- Purtati intotdeauna manusi de protectie, cand adaugati combustibil.
- Tineti departe de gratar cablurile electrice.

- Folositi un termometru pentru carne, pentru a verifica daca mancarea este gatita la temperatura potrivita.
- Nu atingeti cu mana gratarul de gatit, cand este fierbinte.
- Atentie! Gratarul va deveni foarte fierbinte. Nu il mutati in timpul functionarii.
- Atentie! Nu folositi alcool, petrol sau orice alte fluide inflamabile, pentru aprindere sau re-aprindere!
- Avertizare! Tineti copii si animalele la distanta.
- Nerespectarea regulilor de mai sus poate cauza moarte, accidentari grave sau distrugerii de proprietati.

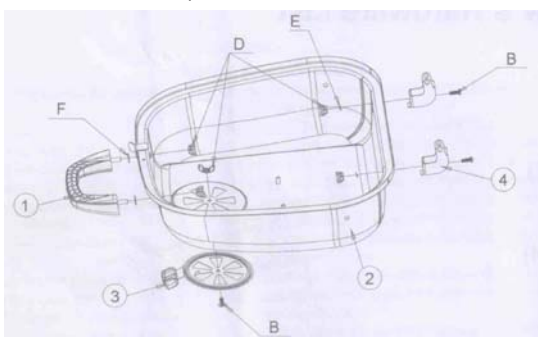
Asamblare si parti componente

1. Maner
2. Capac
3. Orificiu de ventilatie
4. Balamale superioare
5. Balamale inferioare
6. Carcasa gratar
7. Orificiu de evacuare
8. Picioare de sprijin
9. Gratar de carbuni
10. Gratar de gatit
11. Gratar de incalzire
12. Manere pentru gratarul de gatit



Procedura de asamblare

1. Atasati manerul de capac (F saiba rezistenta la caldura -2 bucati / D piulita mare – 2 bucati). Atasati orificiul de ventilatie de capac (B surub – 1 bucata / D piulita mare – 1 bucata). Atasati balamalele superioare de capac (B surub – 2 bucati / E disc de etanseizare – 2 bucati / D piulita mare – 2 bucati)



Figură 1

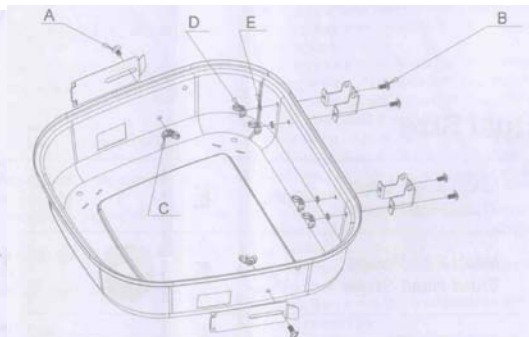
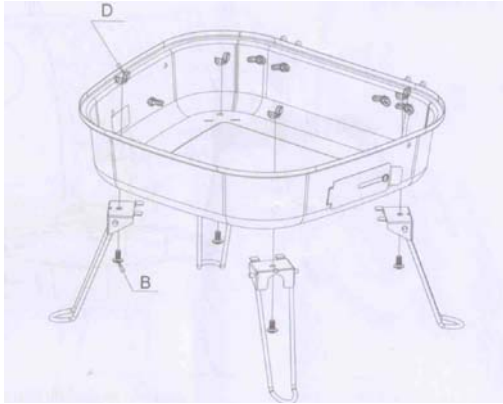


Figura 2

2. Atasati balamalele din partea inferioara de carcasa gratarului (B surub – 4 bucati / E disc de etanseizare – 4 bucati / D piulita surub – 4 bucati). Atasati orificiul de evacuare de carcasa gratarului (A surub – 2 bucati / C piulita mica – 2 bucati).

3. Atasati picioarele de carcasa gratarului (B surub – 4 bucati / D piulita mare – 4 bucati).

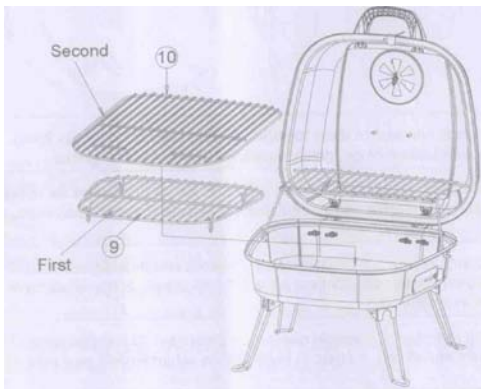


Figură 3



Figura 4

4. Introduceți balamalele superioare în balamalele inferioare și securizați-le (G bolt – 2 bucati / H ac de prindere – 2 bucati).
5. Pregătiți gratarul de încălzire și introduceți fiecare picior de susținere al acestuia în orificiile potrivite, atât în cele de pe marginea capacului, cât și în cele de pe carcasa gratarului.
- Nota: Suportul ar trebui să fie plasat sub grilajul propriu-zis, în poziție orizontală. Dacă nu se respectă această poziționare, grilajul va aluneca în stânga sau dreapta.



Figură 5

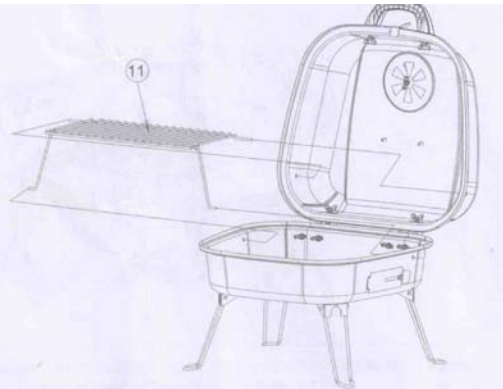
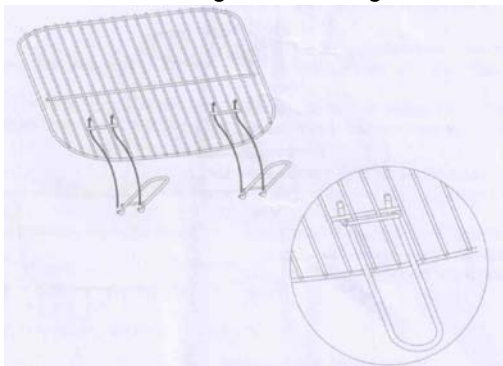


Figura 6

6. În carcasa produsului, așezați, mai întâi, gratarul de carbuni, apoi gratarul de gătit.
7. Atasati manerele gratarului de gătit.



Figură 7

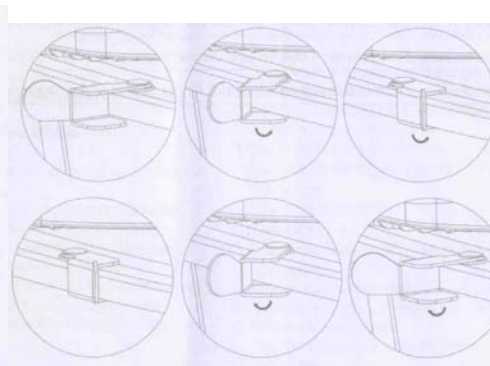


Figura 8

8. Blocati si deblocati capacul.
A: blocare
B: deblocare
9. Felicitari, produsul dumneavoastra este asamblat. Va rugam sa cititi instructiunile de utilizare, inainte de a pune in functiune produsul.

Instructiuni de operare

Reguli de siguranta

1. Asigurati-va ca toate etichetele, ambalajele si foliile de protectie au fost indepartate de pe gratar.
2. Eliminati urmele de vopsea rezultate in urma productiei, lasand gratarul sa functioneze, cel putin 15 minute, avand capacul inchis. Aceasta actiune va genera o curatare termica a componentelor si va elimina mirosurile.

Precautii

- Carbunii ard la temperaturi foarte ridicate, la inceput. Capacul gratarului trebuie sa fie deschis, pana cand carbunii incep sa arda.
- Gratarul este proiectat pentru a fi folosit numai cu bricheti din carbune de calitate, carbune clasic sau lemn pentru gatit.
- Avertisment! Nu permiteti prezenta copiilor si a animalelor in apropierea produsului.
- Atentie! Nu folositi substante inflamabile, pentru aprinderea focului! Folositi numai aprinzatoarele care respecta reglementarile EN 1860-3!
- Atentie! In timpul folosirii, produsul va deveni foarte fierbinte. Nu incercati sa il mutati in timpul functionarii.
- Nu folositi produsul in spatii interioare!

Aprindere

- Pozitionati gratarul pe o suprafata tare, solida si fara riscuri de aprindere. Tineti produsul la distanta de substante inflamabile.
- Deschideti capacul si orificiile de ventilatie.
- Asigurati-va ca zona pentru colectarea cenusii este goala si sigura.
- Dati la o parte gratarul de gatit.
- Aranjati si aprindeti carbunii.
- Asteptati aprinderea carbunilor, inainte de a incepe procesul de gatire.

Gatire

Urmati instructiunile de mai jos, inainte de a gati pe gratar.

- Spalati-va intotdeauna pe maini inainte si dupa manevrarea carni crude si inainte de a manca.
- Decongelati carnea, tinand-o in frigider, inainte de a o gati. Tineti intotdeauna carnea cruda departe de mancarea deja preparata sau de alte alimente.
- Inainte de a va apuca de gatit, asigurati-va ca, atat gratarul, cat si ustensilele necesare sunt curate si fara resturi de mancare.
- Nu folositi aceleasi ustensile pentru manevrarea carni crude si a celei gatite.
- Asigurati-va ca toata carnea este bine facuta, inainte de a o manca.

- ATENTIE - consumul de carne insuficient gatita poate cauza toxiinfectie alimentara (ex. bacterii precum E.Coli)
- Pentru a evita gatirea insuficienta, verificati temperatura carnii cu ajutorul unui termometru sau crestand-o, pentru a vedea stadiul gatirii.
- ATENTIE – in cazul in care carnea este gatita in mod corespunzator, sosurile rezultate ar trebui sa fie deschise la culoare si fara urme roz/rosii sau de alta culoare.
- Gratarul trebuie sa fie curat, inainte de a fi aprins si de a se incepe gatirea.
- In timpul gatirii, gratarul trebuie sa fie foarte bine incins. Asezati bucatile mai mari si mai subtiri mai departe de zona cu temperatura cea mai ridicata, pentru a obtine o gatire fara arderea preparatelor. Intoarceți preparatele pe toate partile, in mod constant.

Gatire directa

1. Ridicati capacul si dati la o parte gratarul de gatit.
2. Asezati carbunii si aprindeti focul, conform instructiunilor de pe ambalaj. Lasati capacul ridicat.
3. Protejandu-va mainile cu manusi de gratar, imprastiati in mod uniform carbunii pe suprafata gratarului de carbuni, folosindu-va de o ustensila potrivita.
4. Asezati la loc gratarul de gatit, inchideti capacul si lasati gratarul sa se incalzeasca.
5. Ridicati capacul si asezati mancarea pe gratar.
6. Lasand capacul coborat sau ridicat, pregatiti mancarea, verificand temperatura din interiorul preparatelor.
7. Lasati carbunii sa se arda, inchizand capacul si orificiile de ventilatie.

Gatire indirecta – ideala pentru fripturi

1. Ridicati capacul si dati la o parte gratarul de gatit.
2. Asezati carbunii si aprindeti focul, conform instructiunilor de pe ambalaj. Lasati capacul ridicat.
3. Protejandu-va mainile cu manusi de gratar, imprastiati carbunii pe marginile gratarului de carbuni sau doar intr-o parte a acestuia, folosindu-va de o ustensila potrivita.
4. Puneti o tava de metal pe partea gratarului unde nu sunt carbuni, pentru a colecta sosul mancarii.
5. Asezati gratarul de gatit.
6. Asezati mancarea pe gratarul de gatit, deasupra tavii de metal.
7. Lasand capacul coborat sau ridicat, pregatiti mancarea, verificand temperatura din interiorul preparatelor.
8. Lasati carbunii sa se arda, inchizand capacul si orificiile de ventilare.

Sfaturi pentru preparate mai bune si o durata de viata mai mare a produsului

1. Depozitati combustibilul intr-un recipient etanseizat, departe de orice sursa de aprindere.
2. Folositi un cos pentru carbuni, pentru aprinderea rapida a focului.
3. Ungeti suprafetele de gatire cu ulei vegetal, inainte de asezarea mancarii, pentru a nu se lipi.
4. Inveliti legumele si ingredientele care se gatesc rapid in folie de aluminiu.
5. Folositi o perie special de gratar, pentru a curate suprafetele de gatire.
6. Scoateti cenusa din gratar si aruncati-o in conditii corecte.
7. Dupa ce gratarul s-a racit in totalitate, acoperiti-l cu o husa potrivita dimensiunilor sale. Puteti comanda o husa originala pentru gratarele Kooki, accesand site-ul www.kookibbq.com.

Curatare si ingrijire

Gratarul si ustensilele trebuie curatate foarte bine, dupa fiecare utilizare.

ATENȚIE:

1. Activitățile de curățare și de mentenanță trebuie făcute după răcirea gratarului.
2. Nu curățați componentele gratarului, prin introducerea lor într-un cuptor de curățare. Temperatura foarte mare va strica stratul de finisare al componentelor.
3. Substanțele abrazive vor afecta produsul.

Curățarea suprafețelor

1. Curățați suprafețele, folosind detergent de vase sau bicarbonat de sodiu.
2. Pentru suprafețe foarte greu de curățat, folosiți un degresant pe baza de citrice și un burete din nailon.
3. Clătiți suprafețele cu apă.

IMPORTANT – Va rugăm să țineți seama de faptul că este normal ca suprafețele metalice ale produsului să se decoloreze, din cauza căldurii produse de arderea carbonilor. Straturile protectoare pot deveni mai închise la culoare, se pot albi sau matui.