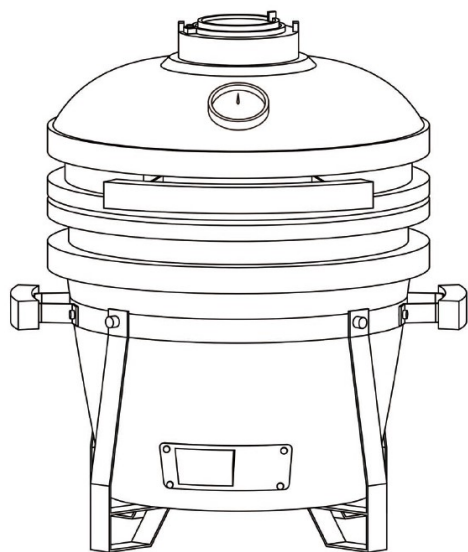




BG



13" Преносимо барбекю KAMADO с капак

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ И СЪХРАНЕТЕ ТЕЗИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА

Модел: MCD-1300

**За допълнителна помощ, други продукти и
още, присъединете се към нас на:**

Уебсайт: www.bizon-grills.com

Facebook: www.facebook.com/bizon-grills

Instagram: www.instagram.com/bizon-grills-bg

Благодарим Ви, че избрахте нашето преносимо барбекю Bizon-Grills 13 Инча с капак. Моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба и го съхранявайте за бъдеща справка. Производителят и вносителят не носят отговорност, ако информацията в тези инструкции за експлоатация не се спазва. Ако се нуждаете от помощ, моля, свържете се с нашия екип за обслужване на клиенти, като използвате данните, посочени на последната страница на това ръководство. При използването на този уред винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки за безопасност.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този продукт е предназначен само за домашна употреба на открито и не трябва да се използва за търговски цели.
- Не използвайте, ако липсват, са повредени или износени части.
- Не използвайте, ако крепежните елементи не са здраво закрепени.
- Винаги поставяйте продукта върху равна, хоризонтална и незапалима повърхност преди употреба.
- Това барбекю не трябва да се поставя върху маси или повдигнати повърхности за употреба.
- Не използвайте на закрито, под навес или в затворено пространство. Дръжте запалими материали далеч от барбекюто.
- Барбекюто трябва да се поставя на минимално разстояние от 60 cm от стени и огради.
- Уверете се, че запалките са изгорели напълно, преди да поставите храната за готвене.
- Дръжте запалките и други запалими материали далеч от деца.
- Огнището на барбекюто трябва да се напълни с въглища до максимум 1,36 kg в един слой. Не препълвайте огнището, тъй като това ще доведе до прегряване и повреда на барбекюто.
- Използвайте инструменти с дълги дръжки и термоустойчиви ръкавици, когато поддържате огъня, готвите и използвате барбекюто, за да намалите риска от наранявания и изгаряния.
- Не поставяйте аерозолни кутии или контейнери със запалими течности или газ в камадото, след като огънят е запален, тъй като това може да доведе до наранявания и имуществени щети.
- Винаги използвайте продукта по предназначение. Неправилната употреба на продукта може да доведе до наранявания.

- Не оставяйте барбекюто без надзор. Уверете се, че пожарогасител е лесно достъпен, докато барбекюто е в експлоатация.

ВНИМАНИЕ! Барбекюто ще стане много горещо. Не го премествайте по време на работа.

Горещите и нагreti повърхности ще останат горещи за известно време след като огънят е бил загасен. Оставете продукта да изстине напълно, преди да го премествате или да се докосвате до него.

ВНИМАНИЕ! Не използвайте спирт или бензин за запалване или повторно запалване! Използвайте само запалки, отговарящи на стандарта EN1860-3!

ВНИМАНИЕ! Дръжте децата и домашните любимци настрана!



Не използвайте на закрито!

Не използвайте барбекюто в затворени и/или обитаеми помещения, например къщи, палатки, каравани, кемпери, лодки. Опасност от фатално отравяне с въглероден оксид.

Не гответе, преди горивото да се покрие с пепел.

ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ

Описание	Брой	Снимка	Описание	Брой	Снимка
BBQ Основа	1		Дръжка за капак	1	
Крака	2		Странични дръжки	2	
Грил плоча	1		Болт M6*16mm	1	
Решетка за въглища	1		Капачки	10	
Огнище	1		Шайба	11	
Горна вентилация и фиксиращ винт	1		Федер шайба	11	
BBQ Основно Тяло	1		Гайка M6	1	
Отвертка	1		Гаечен ключ	1	

Моля, уверете се, че сте получили всички горепосочени елементи и проверете за евентуални повреди преди употреба. Ако откриете повреди, моля, свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти.

Моля, имайте предвид, че някои от крепежните елементи, изброени в описанието на частите, са предоставени в торбичката с части, а други са предварително монтирани на барбекюто.

ИНСТРУКЦИИ ПО СГЛОБЯВАНЕ

ВАЖНО: НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ПРЕКОМЕРНА СИЛА ПРИ СГЛОБЯВАНЕ НА БАРБЕКЮТО.

Отделете достатъчно време за сглобяване. Сглобявайте върху мека, чиста повърхност, за да избегнете повреждане или надраскване на частите.

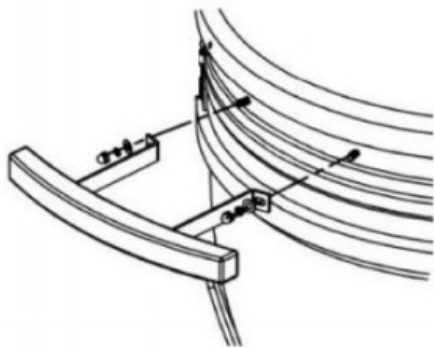
Извадете компонентите от опаковката и подредете всички части и необходимите инструменти така, че да са лесно достъпни.

Затегнете здраво всички винтови връзки едва след като сте завършили сглобяването или сте получили указания за това в ръководството. В противен случай това може да доведе до нежелано напрежение и нестабилност.

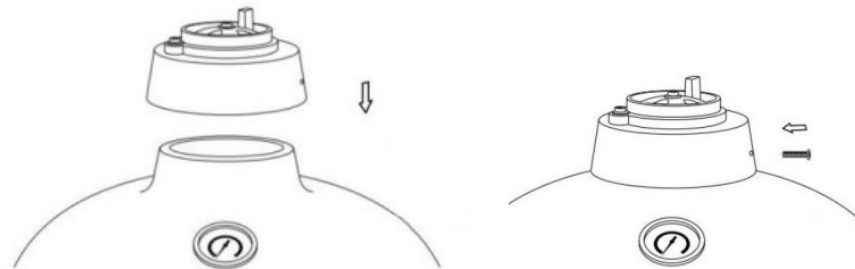
1. Свържете двата крака с помощта на винта и гайката през центъра на всеки крак. Уверете се, че краката са разположени перпендикулярно един на друг и ги закрепете към болтовете на основата с помощта на 4 гайки, за да ги фиксирате в положение.



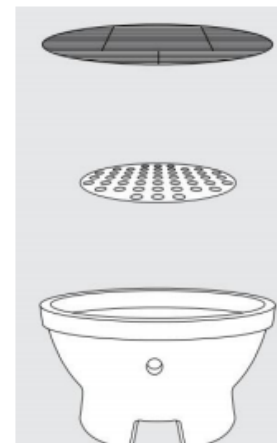
2. Закрепете страничните дръжки към основата и дръжката на капака към капака на основното тяло на барбекюто, като поставите всяка дръжка върху двойките болтове. Закрепете всяка дръжка с 2 гайки.



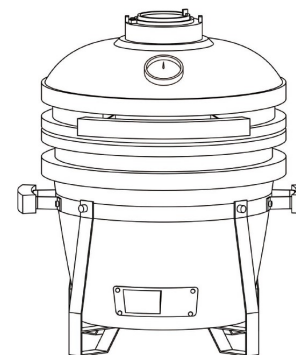
3. Закрепете горния вентилационен отвор с включения фиксиращ винт към капака на барбекюто, като поставите горния вентилационен отвор върху отвора на капака. Затегнете фиксиращия винт, за да го закрепите.



4. Поставете решетката за въглища и плочата за грил в камерата за горене.



5. Внимателно поставете основното тяло на барбекюто в държача на основата на барбекюто. Отворете капака и внимателно поставете сглобената камера за горене в основата на барбекюто. Сглобяването е завършено.



ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА — ИЗПИЧАНЕ НА БАРБЕКЮТО

Втвърдяването на керамичното барбекю е важно за дългосрочната грижа и експлоатация на барбекюто.

Ако барбекюто се нагрее прекалено много при първата му употреба, това може да доведе до повреда, особено на филцовото уплътнение около капака и ръба на основното тяло, преди да е имало възможност да узрее.

Ако капакът се заклеши или залепи за основата, използвайте нож, за да го отлепите внимателно и да премахнете повредената част от филцовата уплътнителна лента.

- Уверете се, че барбекюто е разположено според указанията, дадени в инструкциите за безопасност.
- За да запалите първия си огън, поставете един кубче запалка или твърди запалки и една шепа въглища върху решетката за въглища.

Ако използвате течен запалващ препарат, нанесете го върху въглищата, след като са поставени в барбекюто, и оставете да подеждат за 5 минути.

- Отворете долния отвор за вентилация на основното тяло на барбекюто, поставете решетката върху огнището и запалете запалката с дълъг кибрит или запалка.
- Затворете капака, след като въглищата се запалят, и оставете и двата отвора почти затворени.
- Оставете въглищата да горят, докато се изчерпи цялото гориво и огънят угасне. Това отнема приблизително два часа.
- След като изстине, проверете всички крепежни елементи. Металната лента, която свързва капака с основата, ще се разшири от топлината и може да се разхлаби. Затегнете с гаечен ключ, ако е необходимо.

Барбекюто вече е обработено и може да се използва както обикновено.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - ЗАПАЛВАНЕ НА БАРБЕКЮТО

- Уверете се, че барбекюто е разположено според указанията, дадени в инструкциите за безопасност.
- Отворете капака на барбекюто и отворете напълно долния отвор на основното тяло, за да се осигури максимален приток на въздух.
- Преди запалване, изградете пирамида от гориво в центъра на решетката за въглища. За да се избегнат повреди на барбекюто, трябва да се използва максимум 1,36 кг гориво (въглища/брикети).

- Вземете предвид изискванията за готвене, когато зареждате барбекюто с гориво.
- Ако е необходимо готвене при ниска температура или само на няколко продукта, ще е необходимо по-малко количество въглища.
- При готвене на висока температура ще е необходимо по-голямо количество дървени въглища (до максимум 1,36 kg).
- Ако използвате течен или гелов запалващ препарат: нанесете го пестеливо по цялата пирамида и оставете да поеме в дървения въглен за 10 минути. Нанесете отново малко количество преди запалване.
- Ако използвате кубчета за запалване: поставете 2-3 кубчета за запалване на равни разстояния по краищата на пирамидата от въглища.
- Поставете грил плочата в камерата за горене и запалете запалките на няколко места с дълъг кибрит или дълга запалка.
- Не разбърквайте и не обръщайте въглищата, след като са се запалили. Това позволява на въглищата да горят по-равномерно и ефективно.
- Оставете долния отвор и капака отворени, за да може въглищата да се нагряят до червено за поне 30 минути преди първото готвене. Не гответе, преди горивото да се покрие с пепел.

УПРАВЛЕНИЕ НА ОГЪНЯ НА ВАШЕТО БАРБЕКЮ

- След като огънят се разгори и външният слой на въглищата се покрие с тънък слой пепел, разстелете пирамидата в равномерен слой гориво върху решетката за въглища.
- Тънък, лек и ярък огън ще произвежда топлина най-ефективно и ще бъде по-лесен за регулиране.
- Плъзгането на горния отвор, така че да се открие отворът в горната част на основното тяло на барбекюто, позволява по-добро проветряване на огъня за готвене при високи температури.
- Плъзгането на горния отвор на основното тяло на барбекюто намалява притока на въздух към огъня за готвене при по-ниски температури и позволява на дима да се събира вътре в барбекюто.
- С горния отвор в горната част на основното тяло на барбекюто:
 - Завъртането на горния вентилационен отвор, за да затворите въздушните отвори, ще увеличи количеството дим вътре в барбекюто.

- въртенето на горния отвор, за да се отворят отворите за въздух, ще намали количеството дим вътре в барбекюто
- Използвайте долния отвор на барбекюто, за да регулирате температурата на огъня. Отворете долния отвор напълно, за да увеличите температурата на огъня, и затворете долния отвор, за да намалите температурата на огъня.
- Позициите на вентилационните отвори между напълно отворени и напълно затворени позволяват поддържането на определена температура вътре в барбекюто.

С капака и горните и долните отвори за вентилация затворени, барбекюто ще поддържа добра температура за готвене в продължение на няколко часа. Ако е необходимо по-дълго време за готвене (например при печене на цяло парче месо или бавно пушене), може да се наложи да добавите още въглища.

За да добавите още въргича:

- Отворете капака и внимателно извадете плочата за печене, като използвате термоустойчиви ръкавици. Поставете горещата плоча за печене върху термоустойчива повърхност.
- Добавете допълнително дървени въглища, поставете отново плочата за печене и продължете да печете.

ГОТВЕНЕ С ВАШЕТО БАРБЕКЮ

- Затворете капака, след като въглищата са се нагрили до червено за 10-30 минути.
- Не гответе, преди горивото да се покрие с пепел.
- Оставете горните и долните отвори за вентилация напълно отворени и наблюдавайте барбекюто, докато достигне желаната температура.
- Настройте вентилационните отвори, за да поддържате желаната температура, съгласно препоръките в ръководството за употреба.
- Препоръчителните позиции на вентилационните отвори и времето за готвене трябва да се коригират според личните предпочитания и на базата на опит.
- Уверете се, че всички храни са напълно сготвени преди консумация и спазвайте добрите практики за безопасност на храните.

ГОТВЕНЕ ПРИ ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА (260°C—330°C)

За запечатване

Препоръчителни настройки на вентилацията:

Отвор	Настройка	
Горен		Отворът е покрит, отворът е отворен
Долен		Вентилационният отвор е напълно отворен.

Препоръчителни времена за готвене:

Храна	Време за готвене	Храна	Време за готвене
Бургери	6-10 mins	Пържоли	5-8 mins
Свински котлет	6-10 mins	Миди	Докато стане твърда
Наденички	6-10 mins		

ГОТВЕНЕ ПРИ НИСКА ТЕМПЕРАТУРА (163°C—191°C)

За печене на скара и печене във фурна

Препоръчителни настройки на вентилацията:

Отвор	Настройка	
Горен		Отворът е покрит, отворът е частично отворен.
Долен		Частично отворен

Препоръчителни времена за готвене:

Храна	Време за готвене	Храна	Време за готвене
Пилешко	30-45 мин	Свинско филе	15-30 мин
Цяло пиле	1-1.5 часа	М. дарове (миди, стриди)	До отварянето на ч
Риба	15-20 мин	Морски дарове (раци, омари, скариди)	Докато стане непрозрачно и твърдо
Шунка	2-5 часа	Пуешко	2-4 часа
Агнешко бут	3-4 часа		

БАВНО ГОТВЕНЕ И ОПУШВАНЕ (83°C—108°C)

Накиснете дървените стърготини във вода за поне 15 минути, след което ги добавете към въглищата в кръг, за да започнете да пушите храната.

Препоръчителни настройки на вентилацията:

Отвор	Настройка	
Горен		Отворът е покрит, отворът е затворен.
Долен		Вентилационният отвор е затворен.

Препоръчителни времена за готвене:

Храна	Време за готвене	Храна	Време за готвене
Говеждо	4.5 часа	Ребра	3.5 часа
Цяло пиле	3-4 часа	Печива	9+ часа
Дърпано свинско	4.5 часа		

ГАСЕНЕ НА БАРБЕКЮТО

За да загасите барбекюто, когато вече не е необходимо да готвите:

- Не добавяйте повече гориво, затворете всички отвори и капака и оставете огъня да угасне естествено.
- Не използвайте вода за гасене на въглищата, тъй като това може да повреди барбекюто.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Оставете барбекюто да изстине, преди почистване или поддръжка.

- Не използвайте вода или други почистващи продукти за почистване на вътрешността на барбекюто. Стените са порести и ще абсорбират всички използвани течности, което може да доведе до напукване на барбекюто.
- Изпразнете пепелта, жаравата и неизгорялото гориво от горивната камера. Премахнете горивото, заседнало в решетката за въглища.
- Ако натрупването на сажди във вътрешността на барбекюто стане прекомерно, използвайте инструмент за пепел, за да изстъргате саждите.

- Никоя част от този продукт не е подходяща за миене в съдомиялна.
- Почистете външната повърхност с влажна кърпа и малко количество мек препарат.
- Важно е да проверявате и затягате гайките и лентите, както и да смазвате пантите с масло два пъти годишно или по-често, ако е необходимо. Не трябва да можете лесно да завъртате винтовете, докато държите гайките на място.

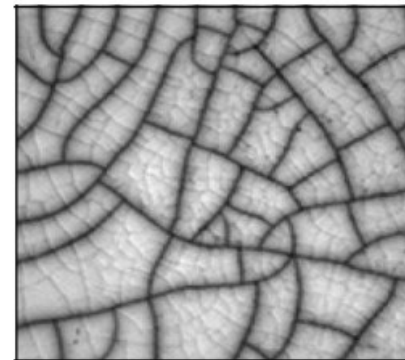
СЪХРАНЕНИЕ

За да запазите външния вид на барбекюто, съхранявайте уреда на закрито, когато не го използвате. Съхранявайте го на хладно и сухо място, недостъпно за деца и далеч от пряка слънчева светлина.

ПОКРИТИЕ НА БАРБЕКЮТО

Паяжината от пукнатини се различава от счупването по това, че не може да се усети на повърхността, но става по-видима, когато повърхността е прашна или се увеличи.

Макар че те могат да изглеждат като несъвършенства, пукнатините не влияят на работата или живота на вашия барбекю и не са дефект на продукта.



Гаранция

Нашите продукти са с гаранция за период от 1 година от датата на покупката. Продуктите, които развият дефект в рамките на този период, са покрити от нашата гаранция и ние ще заменим дефектните части или, ако те не са налични, целия продукт. Гаранцията не се отнася за дефекти в стоките, възникнали в резултат на нормално износване, умишлено повреждане, инцидент, небрежност от ваша страна или от страна на трети лица, употреба, различна от препоръчаната от нас, неспазване на нашите инструкции, промени или ремонти, извършени без наше одобрение, или стоки, които са били предмет на търговска употреба. Вашите законни права остават незасегнати, по-специално правата, които имате съгласно Закона за правата на потребителите от 2015 г.

Ако имате проблем с вашия продукт в рамките на този гаранционен период, моля, свържете се с нашия екип за обслужване на клиенти.

В случай на промени в спецификацията на даден продукт и ние не можем да заменим части, ще заменим целия продукт в рамките на 1-годишния гаранционен срок.

За продукти, които не попадат в 1-годишната гаранция, ще се стремим да предоставим резервни части за закупуване за колкото се може повече от заменяемите части, но не можем да предвидим промени в спецификацията или ъпгрейди на продукти или части извън първоначалния 1-годишен период.

Обслужване на клиентиЛ

Ако желаете допълнителни съвети или информация за вашия продукт, подгответе кода на модела и се свържете с нас чрез посочените по-долу начини за контакт:

Код на модела: MCD1300

Телефон: +359 88 650 7468 (Пон – Пет 09:00ч до 18:00ч)

Email: info@bizon-grills.com

BG Адрес: Село Копринка ПК6137, гр. Казанлък, обл. Стара Загора