

Приветствие от Марии Нэйш. Штат Массачусеттс, США

Если вы похожи на меня или на тех многих владельцев Primo, которых я повстречала за прошедший год, то ваш новый гриль изменит вашу жизнь или, как минимум, те часы, которые вы проводите у гриля. Должна сразу признаться, что я являюсь странным выбором для написания этого введения. Я не имею отношения к компании, я не знаю разницы между барбекю Северной Каролины и канзасским барбекю и до последнего времени я считала, что приготовление еды на гриле - это чисто мужское занятие так же, как и понимание футбола и отсутствие вопросов как и куда проехать.

Primo все это изменил. Простые линии и приятная тяжесть гриля вызвали во мне те же ощущения, которые появляются, когда смотришь на произведение искусства, одинаково прозаичное и экзотическое. Мне нравится показывать Primo моим друзьям, предлагая им просто приподнять купол и почувствовать сбалансированную тяжесть, которой, благодаря умному инженерному решению, легко управлять. Потом, когда они его опускают, они слышат глухой звук, создаваемый органической прокладкой, обеспечивающей качество и безопасность. В тот же момент солидность Primo дает тебе понять, что продукция других марок стала для тебя пройденным этапом.

Но я поклонница Primo не потому, что он хорошо выглядит. Он мне нравится потому, что позволяет хорошо выглядеть мне. Даже такому новичку, как я, метод приготовления и копчения Primo позволяет легко приготавливать все – от свежего, моментально готовящегося тунца до сочного, пахнущего дымком, нежного мяса-барбекю, которое после медленного двадцатичасового томления отделяется от кости. Я всегда была хорошим поваром на моей кухне, но Primo позволил перенести все мои кулинарные предприятия в сад, став партнером в творчестве, вдохновляя на все – от пиццы на гриле до сыра холодного копчения, от дрожжевого хлеба до, я не шучу, яичницы к завтраку. Зачем останавливаться на бургерах, если Primo открывает все новые и новые возможности? Это же кулинарный феномен!

А теперь самый главный секрет: Primo позволил мне понять, что приготовление на гриле и копчение - не такие уж и тяжелые занятия. Более того, это просто здорово. Наверное именно поэтому я стала большой поклонницей Primo. Это огромное удовольствие просто им пользоваться.

Большая редкость в нашем безумном мире, где разные электронные приборы и устройства охотятся за покупателем 24 часа в сутки, наткнуться на компанию и изделие, которая лучше, чем она сама о себе заявляет. Специалисты в Primo создали великолепный продукт. Именно они стоят за ним с гордостью и безупречной репутацией. Ознакомьтесь лучше со своим Primo, и вы поймете почему.

Жарьте на Primo и будьте счастливы!

Мария Нэйш. Массачсеттс, США (на Primo форуме известна, как Grill Girl).

Вступление

История Камадо

Современный гриль в стиле Камадо основан на древней японской технологии, использовавшейся более 2000 лет тому назад. Изначально сделанный из глины, Камадо устанавливался в полу дома, основание которого было врыто в землю.

В начале 17-го века изменения в дизайне Камадо и внедрение более высоких технологий привлекли внимание элиты и простых горожан, и скоро печь стала традиционным предметом в быту многих людей.

В дословном переводе «Камадо» означает печь, кухонная плита или кухня. Но он представляет больше, чем совершенство и функциональность дизайна, тщательность изготовления и вкусную еду. Исторически «Камадо» был и остается символом семьи и дома.

Преимущество Primo

Primo объединяет в себе концепцию традиционной печи в стиле круглого Камадо и угольного гриля с инновационным дизайном, керамическим материалом высшего качества, элегантным и современным внешним видом, создавая лучшую в своем роде универсальную машину для приготовления пищи. Что же делает Primo лучшим среди других керамических (и не только) грилей и коптилен на современном рынке? Ключ в его структуре и запатентованной овальной форме.

Керамическая структура. Primo использует только самую высококачественную керамику для достижения высокой эффективности и надежности. Еда готовится быстрее, сохраняет сочность, словно запирая сок внутри; позволяет блюду оставаться невероятно нежным, не высушивая его. Внешняя поверхность гриля остается безопасной и теплой на ощупь.

Овальная форма. Универсальность нашей запатентованной овальной формы Primo Oval™ действительно именно то, что отличает Primo от других производителей. Наслаждайтесь и другими опциями: увеличитель жарящей поверхности или поддон для сбора мясного сока. Вставьте разделитель в жарочную камеру и готовьте непосредственно на жару в одной половине печи и коптите в другой.

Надеемся, что Вам понравится Ваш новый Primo. Приятного аппетита!

Безопасность и обслуживание

- **НИКОГДА** не поднимайте гриль за петли крышки. Минимум два человека должны придерживать гриль за дно и заднюю поверхность. Опускайте гриль внутрь стола или металлической подставки, придерживая его сбоку одной рукой и за нижнее вентиляционное отверстие другой.
- Primo должен использоваться только на открытом воздухе в местах с хорошей вентиляцией. Не позволяйте веткам деревьев и другим легковоспламеняющимся объектам находиться в непосредственной близости с грилем.
- **Никогда** не используйте жидкость для разжигания огня в Primo. Для лучшего результата используйте древесный уголь, который свободен от смолы и других вредных примесей, таким образом, это не испортит вкус продукта.
- Для безопасного использования на деревянных столах или на любых других поверхностях, отличных от металлической подставки, всегда устанавливайте Primo на керамические ножки, прилагающиеся к грилю.
- Регулярное закрывание и открывание гриля со временем может быть причиной появления напряжения в петлях крышки. Смазывайтедвигающиеся детали в петлях минимум дважды в год, чтобы поддерживать беспрепятственную и бесперебойную работу механизмов.
- Регулярно проверяйте и, при необходимости подтягивайте рожковым ключом болты обода, на котором крепятся петли крышки.
- **Очень важно** проявлять осторожность при открытии гриля после того, как верхнее и нижнее вентиляционные отверстия были полностью закрыты для погашения огня. В этом случае горячий уголь, которому не хватает кислорода для горения, может внезапно вспыхнуть. Сначала слегка приоткройте крышку гриля, чтобы медленно выпустить скопившийся жар и пар. Затем можете открыть крышку полностью.
- При использовании натурального древесного угля, Primo производят очень мало золы. Тем не менее, слишком большое количество накопленной в Primo золы будет препятствовать воздушному потоку. Время от времени проверяйте уловитель золы и удаляйте избыток золы с помощью специально рекомендованного Primo инструментом через нижнее вентиляционное отверстие в емкость для утилизации.
- В отличие от металлических грилей, горячий керамический корпус Primo не обжигает кожу при легком прикосновении. Тем не менее, с ним нужно обращаться, как с любым горячим предметом, и не подпускать детей к работающему грилю.
- Грили Primo - самоочищающиеся. Просто нагрейте гриль до 260 C, чтобы сжечь остатки пищи и других отходов внутри печи. Если необходимо, то используйте неабразивные инструменты для чистки жарочной решетки. Никогда не используйте также абразивные инструменты для чистки фарфоровых поверхностей гриля. Используйте ветошь для протирки наружной поверхности от пыли, когда требуется.

Стандартные характеристики и компоненты

Все Primo сделаны из высококачественной керамической смеси и покрыты защитным слоем фарфоровой глазури, не содержащей свинец. Дополнительные стандартные характеристики включают в себя следующее:

- Донная вентиляционная дверца из нержавеющей стали
- Чугунный дымоход - верхнее вентиляционное отверстие
- Термометр повышенной точности
- Теплозащитные керамические ножки
- Автоматическая система блокировки петель крышки
- Эргономичная ненагревающаяся ручка
- Теплоизоляционная органическая прокладка
- Легкоочищающиеся фарфоровые жарочные решетки
- 20-летнюю гарантию.

Аксессуары

Закругленный кипарисовый стол. Элегантный стол с изгибом изготовлен из необработанного кипариса и это станет прекрасным дополнением к Primo.

Компактный кипарисовый стол. Компактный стол Primo также изготовленный из необработанного кипариса – идеален для небольших открытых веранд и сада.

Тележка. Хотите сэкономить место? Поместите ваш Primo в тележку (корзину) на функциональных роликах. Тележка имеет неподвижный столик из нержавеющей стали для вашего удобства при приготовлении пищи.

Чугунный разделитель рабочей камеры. Используйте чугунный разделитель для Primo Oval XL или Oval Junior как идеальное решение для приготовления блюда непосредственно на углях и опосредственно в смежной, менее горячей половине.

Верхние решетки. Верхняя решетка позволит вам увеличить рабочую поверхность Primo. Использование двух верхних решеток в Primo Oval Junior позволит вам увеличить рабочую поверхность с 210 кв. дюймов (1355 кв. см) до 360 кв. дюймов (2323 кв. см) и в Primo Oval XL с 400 кв. дюймов (2581 кв. см) до 680 кв. дюймов (4387 кв. см). Используя одну верхнюю решетку, вы увеличите рабочую поверхность на 145 кв. дюймов (936 кв. см). Верхняя решетка также создает многоуровневую систему для приготовления блюд. Таким образом вы сможете приготовить большее количество пищи за меньшее время.

Нижние решетки. Нижние решетки призваны держать на себе поддон для предотвращения попадания жира на угли. Для этой цели можно использовать любой поддон из фольги. Используйте одну нижнюю решетку с разделителем жарочной камеры для одновременно непосредственного и опосредственного приготовления пищи. Также можно использовать обе нижние решетки с керамическими отражателями тепла Primo для совмещения копчения, выпекания и опосредственной готовки.

Теплоотражающие плиты (отражатели тепла). Запекаете ли вы индейку, печете ли вы печенье с шоколадными кусочками или коптите семгу – керамические отражатели тепла Primo очень обогатят ваш опыт в опосредственном приготовлении пищи на гриле-коптилке Primo. Установите оба отражателя тепла, которые имеют форму полуэллипсов, прямыми сторонами друг к другу на нижнюю решетку, и ваш гриль превратится в печь или коптилку с низкой температурой. Мы предлагаем отражатели тепла двух размеров для Primo Oval XL и Oval Junior.

Подъемное приспособление. Используйте подъемное приспособление для подъема и опускания горячих решеток гриля, нижнюю решетку и дополнительные решетки.

Камень для пиццы. Испытайте камень для пиццы Primo при запекании пиццы, при выпечке свежего хлеба и печенья. Это уникальная подставка для запекания покрыта антипригарной фарфоровой глазурью для легкой чистки предлагается двух размеров и подходит для любого гриля Primo.

Подставки для курицы и индейки. Наполните подставки для курицы и индейки пивом, вином, яблочным соком или любым другим раствором из специй, посадите вашу птицу сверху и наслаждайтесь вкусом и ароматом.

V-образная подставка для ребрышек. V-образная подставка для ребер в вертикальном положении может расположить на себе большие куски ростбифа, курицу или индейку. В перевернутом положении подставка может использоваться для запекания до шести ребер.

Кочерга. Идеально подходит для выгребания золы и для помешивания горячего угля в жарочной камере.

Натуральный древесный уголь Primo. 100% натуральный древесный уголь Primo – наилучший выбор для грилей и коптилен. Эта специальная марка угля не содержит смол и других вредных химикатов. Легкий на вес, он горит жарче и дольше, чем стандартные брикеты. Одна загрузка этого угля в Primo может использоваться несколько раз, и если вы готовите на низком огне, он горит до 36 часов. При обычном использовании 3 кг. угля можно использовать 6-7 раз. Готовить можно как на угле Primo, так и на его комбинации с любыми древесными примесями по вашему выбору для достижения отличного вкуса и запаха дыма.

Спички QuickLights для разжигания огня. Для быстрого разжигания огня пользуйтесь спичками QuickLights. Проведите концом спички по зажигающей поверхности, положите одну или две спички в уголь и закройте крышку гриля, оставив открытыми верхнее и нижнее отверстия. Через несколько минут можете начинать пользоваться грилем.

Цифровой дистанционный термометр. Цифровой дистанционный термометр Primo позволяет следить за температурой в куполе гриля и внутри мяса. Поместите один конец термостойкого провода внутрь гриля, а другой в мясо на глубину 15 см. Беспроводной приемник запищит и замигает, когда температура достигнет запрограммированного уровня. Вариации включают в себя счетчик времени с прямым и обратным отсчетом, жидкокристаллический экран с подсветкой для пользования ночью, зажим для ремня и зажим для подставки для гриля и вмонтированную подставку.

Чехол для гриля. Primo также предлагает чехлы различных размеров для всех видов грилей независимо от того стоит ли он на столе или на подставке. Эти крепкие чехлы защищают ваш гриль от влаги и механических повреждений.

Первое использование

Натуральный древесный уголь.

Существует два вида угля для приготовления пищи. Один в виде кусков древесного угля. Другой - брикеты в виде подушечек, спрессованных из угольной пыли.

Пользуйтесь только кусковым древесным углем. Уголь складывается жарочную камеру. При горении зола падает на дно гриля. Так как места для золы в гриле не много, то кусковой уголь, производящий намного меньше золы, чем брикеты, выглядит намного предпочтительнее. В отличие от брикетов, он также может создать практически любую требуемую вам температуру.

Процесс производства угля

Натуральный кусковой древесный уголь изготавливается путем сжигания древесины в отсутствии кислорода. В процессе горения из обугленного дерева в воздух выделяются вода, водород, метан и смолы. Таким образом образуется не просто уголерод – уголь.

Свойства угля

Так как уголь является древесным углеродом, он весит гораздо легче самой древесины. Он также не содержит смол, которые несут в себе канцерогены типа бензопирена. В отличие от угольных брикетов, натуральный уголь представляет собой - это 100% процентный углерод.

Типы древесного угля

Существует два типа древесного угля. Первый тип - это уголь, произведенный из натуральных кусков дерева. Второй тип - это переработанные древесные отходы. Уголь из древесных отходов горит быстрее, так как исходный материал для его производства изначально содержит меньше влаги на момент производства.

Как разжигать уголь

Никогда не пользуйтесь жидкостью для разжигания угля. Это придаст вашему блюду нежелательный вкус, впитается в керамику и гарантия на Primo потеряет силу. Существует много других способов разжечь уголь. Вы можете использовать парафиновые блоки для каминов (рекомендовано Primo), электрические зажигалки, пропановые стержни, газовые горелки, травосжигатели и прочее.

Готовимся к приготовлению блюд

Как заполнять жарочную камеру

Заполнение наполовину. Заполните жарочную камеру углем наполовину, когда готовите в небольших количествах или при относительно невысокой температуре. Используйте чугунный разделитель жарочной камеры (продается отдельно), когда готовите в одной небольшой секции гриля.

Полное заполнение. Заполните гриль углем на высоту 10 см от верха. Так вы можете готовить в больших количествах или на протяжении длительного времени. Например, ребра медленного приготовления готовятся именно при полной жарочной камере.

Загрузка жарочной камеры натуральным кусковым углем

Используйте только натуральный древесный кусковой уголь. Никаких брикетов! Можете добавить древесную щепу для копчения (фруктовые деревья, пекан и т.д.) если хотите придать продукту приятный аромат.

Удаление золы (пепла) и отходов (после первого пользования, если необходимо)

Используйте кочергу для помешивания угля, оставшегося от предыдущего пользования грилем. Пепел естественно падает на дно гриля. Потом соберите и выгребите пепел кочергой через нижнее вентиляционное отверстие. Холодный пепел и отходы могут служить отличным удобрением для вашего сада.

Полностью откройте вентиляционные отверстия

Это позволит создать хороший поток воздуха при разжигании гриля.

Разжигание угля

Для наполовину заполненного гриля поместите одну-две спички Primo QuickLights в середину угольной кучи. Для полного гриля используйте две-три спички. Можно также использовать трубу – разжигатель или электрический (с особой осторожностью) разжигатели.

Закройте крышку

Убедитесь, что уголь загорелся и оба – верхнее и нижнее – вентиляционные отверстия открыты.

Вставьте решетки

Подождите несколько минут, откройте крышку и вставьте решетки для готовки. Закройте крышку.

Наблюдайте за термометром

Следите за термометром. Когда температура в гриле достигла нужного уровня, частично закройте вентиляционные решетки, чтобы поддерживать необходимую температуру.

Внимание! Будьте осторожны открывая крышку. В редких случаях горящий уголь, при нехватке кислорода, может создать вспышку огня. Для предотвращения этого слегка приоткройте крышку, выдержите паузу и только потом полностью откройте, позволив углю получить кислород.