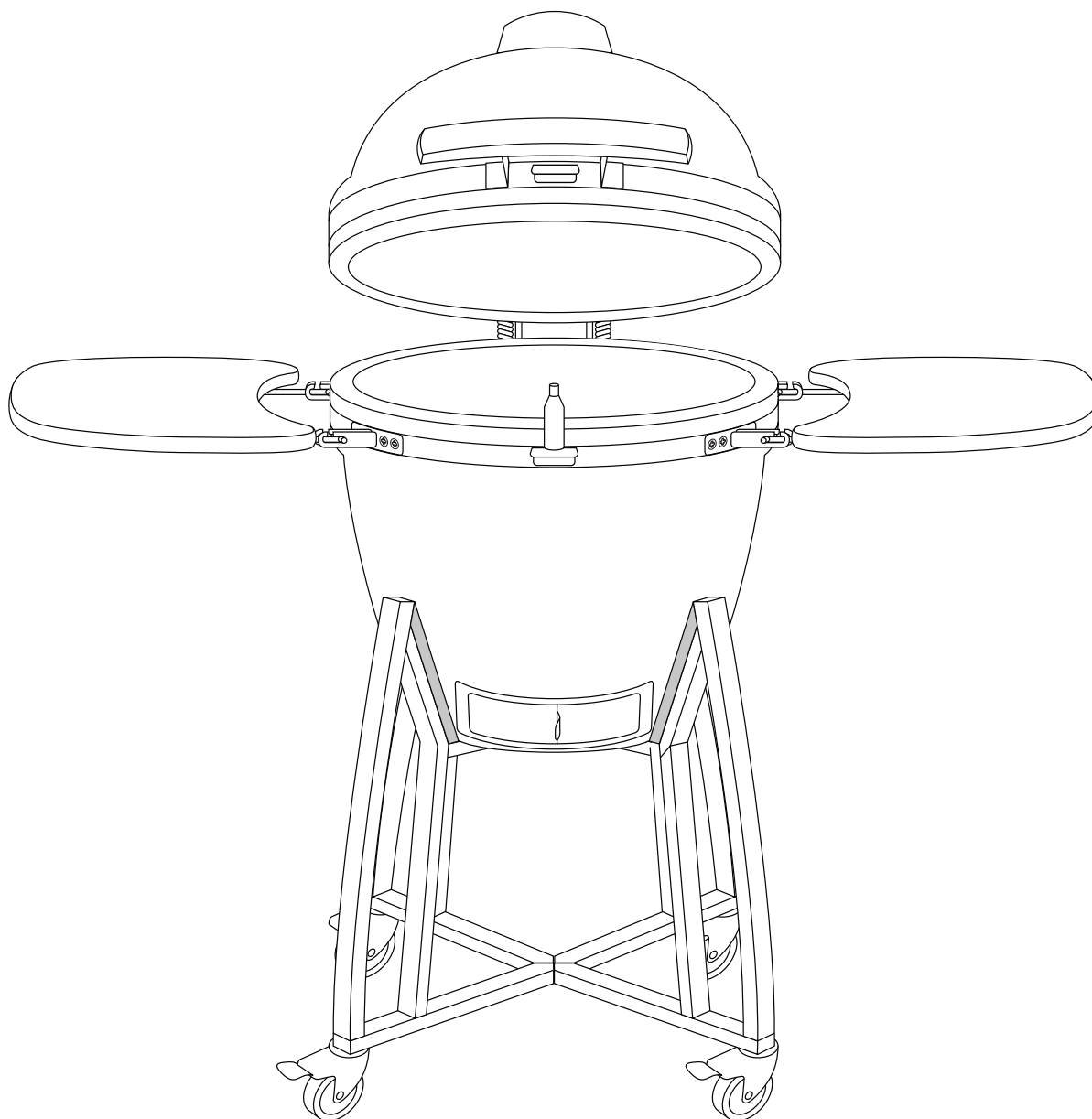


Venkovní trouba a gril Kamado

Pokyny pro uživatele – uschovejte si je pro budoucí použití



Pokyny pro uživatele – uschovejte si je pro budoucí použití

DŮLEŽITÉ–Před použitím opatrně odstraňte všechny obaly, ale uschovejte si bezpečnostní pokyny.

Tento návod je součástí produktu.

Vezměte prosím na vědomí všechna bezpečnostní varování uvedená v tomto návodu.

Přečtěte si prosím tyto pokyny celé a uschovejte je pro budoucí použití. Tyto pokyny by měly být uloženy spolu s výrobkem.

Tento výrobek je určen pro domácí použití **POUZE** a neměly by být používány komerčně nebo pro smluvní účely.

O VAŠEM KAMADO

Archeologové z doby před 4000 lety objevili velké hliněné nádoby, které byly považovány za rané inkarnace keramického sporáku Kamado. Od té doby se vyvíjel mnoha způsoby; odnímatelné víko, přidaná průvanová dvířka pro lepší regulaci tepla a přechod ze dřeva na dřevěné uhlí jako primární palivo. V Japonsku byl Mushikamado kulatý hliněný hrnec s odnímatelným klenutým víkem určený pro vaření rýže v páře. Název „Kamado“ je ve skutečnosti japonské slovo pro „sporák“ nebo „rozsah vaření“. Tento název převzali Američané a nyní se stal obecným pojmem pro tento styl keramického sporáku.

Sporáky Kamado jsou mimořádně univerzální. Nejen, že je lze použít ke grilování nebo uzení, ale lze v nich bez námahy péct také pizzu, chléb, koláče a sušenky. Vzhledem k jejich vynikajícím vlastnostem zadržování tepla, vysoká

teploty jsou ideální pro rychlé vaření hamburgerů a klobás, zatímco nízké teploty uvaří větší kusy po delší dobu. Proč nezkusit přidat nějaké dřevěné třísky do dřevěného uhlí nebo zkusit zkombinovat dřevěné třísky s různými příchutěmi, aby bylo vaše maso ještě chutnější.

VAROVÁNÍ – POZOR!

- Tento výrobek je určen **POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ. NEPOUŽÍVEJTE uvnitř.**
- Při používání trouby **VŽDY** udržte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- **NIKDY** nenechávejte hořící oheň bez dozoru.
- **NEBEZPEČÍ** otravy oxidem uhelnatým – **NIKDY** tento výrobek nezapalujte, nenechte jej doutnat nebo vychladnout ve stísněných prostorách.
- **NEPOUŽÍVEJTE** tento výrobek ve stanu, karavanu, autě, sklepě, na půdě nebo na lodi.
- **NEPOUŽÍVEJTE** pod žádné markýzy, slunečníky nebo altány.
- **NEBEZPEČÍ POŽÁRU** – Při používání mohou unikat žhavé uhlíky.
- **UPOZORNĚNÍ** - K zapalování nebo opětovnému zapalování **NEPOUŽÍVEJTE** benzín, lakový benzín, kapalinu do zapalovačů, alkohol nebo jiné podobné chemikálie. Používejte pouze podpalovače vyhovující normě EN1860-3.
- **Důrazně se doporučuje, abyste ve svém Kamadu používali kusové dřevěné uhlí. Hoří déle a vytváří méně popela, který může omezit proudění vzduchu.**
- **V tomto produktu NEPOUŽÍVEJTE uhlí.**
- **DŮLEŽITÉ:** Při otvírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vstupovat dovnitř, aby se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** dodržujte **INFORMACE O VAŘENÍ JÍDLA** uvedené na straně 4 tohoto návodu.
- **NEPOUŽÍVEJTE** Kamado na terasy nebo jiné hořlavé povrchy, jako je suchá tráva, dřevěné štěpky, listí nebo dekorativní kůra.
- **Ujistěte se, že Kamado je umístěno alespoň 2 metry od hořlavých předmětů.**
- **NEPOUŽÍVEJTE** toto Kamado jako pec.
- **POZOR:** Tento výrobek se velmi zahřeje, během provozu s ním **NEPOHYBEJTE.**
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami **VŽDY** **POUŽÍVEJTE** tepelně odolné rukavice.
- **Před přemístěním nebo uskladněním nechte jednotku zcela vychladnout.**
- **Před použitím jednotku vždy zkontrolujte, zda není unavená nebo poškozená a v případě potřeby ji vyměňte.**

LÉČENÍ KAMADO

- Pro založení krbu srolujte noviny s několika zapalovači kostkami nebo pevnými podpalovači na uhelné desce (7) v základně Kamado. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového dřevěného uhlí na horní část novin.
- **NE**pro osvětlení nebo opětovné zapálení použijte benzín, lakový benzín, kapalinu do zapalovačů, alkohol nebo jiné podobné chemikálie.
- Otevřete spodní větrací otvor a zapalte nový papír pomocí zapalovače s dlouhým nosem nebo bezpečnostních zápalek.
- **NE**přetížte jednotku palivem – pokud je požár příliš intenzivní, mohlo by to Kamado poškodit.
- Nechte, dokud se všechno palivo nespotřebuje a nezhasne.
- Pokud jsou první popáleniny příliš vysoké, mohlo by dojít k poškození plstěného těsnění dřívě, než by mělo šanci řádně vyzrát.
- Po prvním použití zkontrolujte dotažení všech upevňovacích prvků. Kovový pásek spojující víko se základnou se teplem roztáhne a mohl by se uvolnit. Doporučuje se zkontrolovat a v případě potřeby pásek utáhnout klíčem.
- Nyní můžete své Kamado používat jako obvykle.

HASICÍ

- K uhašení jednotky – přestaňte přidávat palivo a zavřete všechny ventilační otvory a víko, aby oheň přirozeně uhasil.
- **NEK** uhašení dřevěného uhlí použijte vodu, protože by to mohlo poškodit keramické Kamado.

ÚLOŽNÝ PROSTOR

- Když Kamado nepoužíváte a pokud je skladováno venku, zakryjte ho po úplném vychladnutí vhodnou pláštěnkou.
- Chromovaný grilovací gril je **NE**možno mýt v myčce; použijte jemný mycí prostředek s teplou vodou.
- Při používání Kamado zatlačte na obě zajišťovací kolečka, abyste zastavili pohyb jednotky během používání.
- Kamado se doporučuje skladovat pod krytem v garáži nebo v kůlně přes zimu pro úplnou ochranu.

ČIŠTĚNÍ

- Kamado je samočistící. Zahřejte ji na 260 °C po dobu 30 minut a spálí všechny potraviny a zbytky.
- **NE**k čištění vnitřku kamado použijte vodu nebo jakýkoli jiný typ čisticího prostředku. Stěny jsou porézní a absorbují veškeré použité tekutiny, což by mohlo způsobit prasknutí Kamada. Pokud jsou saze nadměrné, použijte drátěný kartáč nebo nástroj na popel (není součástí dodávky) k seškrábnutí zbytků uhlíku před dalším použitím.
- K čištění grilů a roštů po úplném vychladnutí jednotky použijte neabrazivní čisticí prostředek.
- K čištění vnějšího povrchu počkejte, dokud Kamado nevychladne, a použijte vlhký hadřík s jemným čisticím prostředkem.

ÚDRŽBA

- Utáhněte pásy a naolejujte pant 2krát ročně nebo vícekrát, pokud je to nutné.

INFORMACE O OSVĚTLENÍ, POUŽITÍ A PÉČE

- Ujistěte se, že je Kamado umístěno na trvalém, plochem, rovném, teplu odolném nebo hořlavém povrchu mimo dosah hořlavých předmětů.
- Zajistěte, aby měl Kamado nad hlavou minimálně 2 m a od ostatních okolních předmětů minimálně 2 m.
- Založit srolovaný krbnoviny s několika zapalovači kostkami nebo pevnými podpalovači na uhelné desce (7) na základně Kamado. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového dřevěného uhlí na horní část novin.
- **NE**pro osvětlení nebo opětovné zapálení používejte benzín, lakový benzín, kapalinu do zapalovačů, alkohol nebo jiné podobné chemikálie.
- Otevřete spodní větrací otvor a zapalte nový papír pomocí zapalovače s dlouhým nosem nebo bezpečnostních zápalek. Jakmile se zachytí, nechte spodní větrací otvor a víko otevřené asi 10 minut, aby se vytvořilo malé lůžko žhavých uhlíků.
- Před prvním vařením na kamadu nechte dřevěné uhlí zahřát a udržujte jej rozžhavené po dobu nejméně 30 minut. **NE**vařte dříve, než palivo pokryje popelem.
- Po zahoření uhlí se doporučuje nepřikládat ani neotáčet. To umožňuje, aby dřevěné uhlí spalovalo rovnoměrněji a efektivněji.
- Jakmile vystoupí **POUZE** při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami používejte tepelně odolné rukavice.
- Viz níže pokyny pro vaření v závislosti na teplotě a době trvání.

PRŮVODCE NÍZKOTEPLNÍM VAŘENÍM

- Zapalte kusové dřevěné uhlí podle výše uvedených pokynů. **NE**po zapálení uhlí přemístit nebo přiložit.
- Zcela otevřete spodní větrací otvor a nechte víko otevřené asi 10 minut, aby se vytvořilo malé lůžko žhavých uhlíků.
- Sledujte Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty. Na straně 4 najdete průvodce teplotou vaření.
- Zcela zavřete spodní větrací otvor, abyste udrželi teplotu.
- Nyní jste připraveni použít Kamado k vaření.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vstupovat, aby se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** následuj **INFORMACE O VAŘENÍ JÍDEL** uvedeno na straně 4 tohoto návodu k použití.
- **VŽDY** při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami používejte tepelně odolné rukavice.

PRŮVODCE KOUŘENÍM

- Postupujte podle výše uvedených pokynů, jako byste spouštěli pomalé vaření.
- Sledujte Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty. Na straně 4 najdete průvodce teplotou vaření.
- Spodní větrací otvor nechte mírně otevřený.
- Zavřete horní větrací otvor a pokračujte v kontrole teploty ještě několik minut.
- Pomocí tepelně odolných rukavic posypte dřevěné třísky v kruhu na žhavé dřevěné uhlí.
- Nyní jste připraveni používat Kamado ke kouření.
- **SPROPITNÉ:** Namočte dřevěné štěpky nebo varná prkna na 15 minut do vody, abyste prodloužili proces uzení.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vstupovat, aby se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** následuj **INFORMACE O VAŘENÍ JÍDEL** uvedeno na straně 4 tohoto návodu k použití.
- **VŽDY** při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami používejte tepelně odolné rukavice.

PRŮVODCE VAŘENÍM PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ

- Zapalte kusové dřevěné uhlí podle pokynů na straně 3.
- Zavřete víko a úplně otevřete horní a spodní větrací otvory.
- Sledujte Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty. Na straně 4 najdete průvodce teplotou vaření.
- Zavřete horní větrací otvor napůl a pokračujte v kontrole teploty ještě několik minut.
- Nyní jste připraveni použít Kamado k vaření.
- **DŮLEŽITÉ:**Při otvírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko zvednout jen mírně, aby mohl proudit vzduch vstupujte pomalu a bezpečně, zabraňte zpětnému proudění vzduchu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY**následuj **INFORMACE O VAŘENÍ JÍDEL** uvedeno na straně 4 tohoto návodu k použití.
- **VŽDY**při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami používejte tepelně odolné rukavice.

INFORMACE O VAŘENÍ JÍDEL


- **NE**vařte, dokud palivo nebude mít povlak z popela.
- Při vaření na Kamadu si prosím přečtete a dodržujte tyto rady.
- Před a po manipulaci s tepelně neupraveným masem a před jídlem si vždy umyjte ruce.
- Vždy udržujte syrové maso daleko od vařeného masa a jiných potravin.
- Před vařením se ujistěte, že grilovací povrchy a nástroje jsou čisté a bez zbytků starých jídel.
- **NE**používejte stejné náčiní pro manipulaci s vařenými i nevařenými potravinami.
- Před konzumací se ujistěte, že je veškeré maso důkladně propečené.
- **POZOR**–konzumace syrového masa nebo pod tepelně upraveným masem může způsobit otravu jídlem (např. kmeny bakterií, jako je E.coli).
- Aby se snížilo riziko nedopečeného masa, aby bylo zajištěno, že bude celé propečené.
- **POZOR**–pokud je maso dostatečně propečené, šťáva z masa by měla být čirá a neměly by na ní být žádné stopy růžové/červené šťávy nebo zbarvení masa.
- Před konečným pečením na grilu se doporučuje předvařit větší kusy masa a kloubů.
- Po vaření na vašem Kamado vždy očistěte grilovací povrchy a náčiní.

TANKOVÁNÍ PALIVA

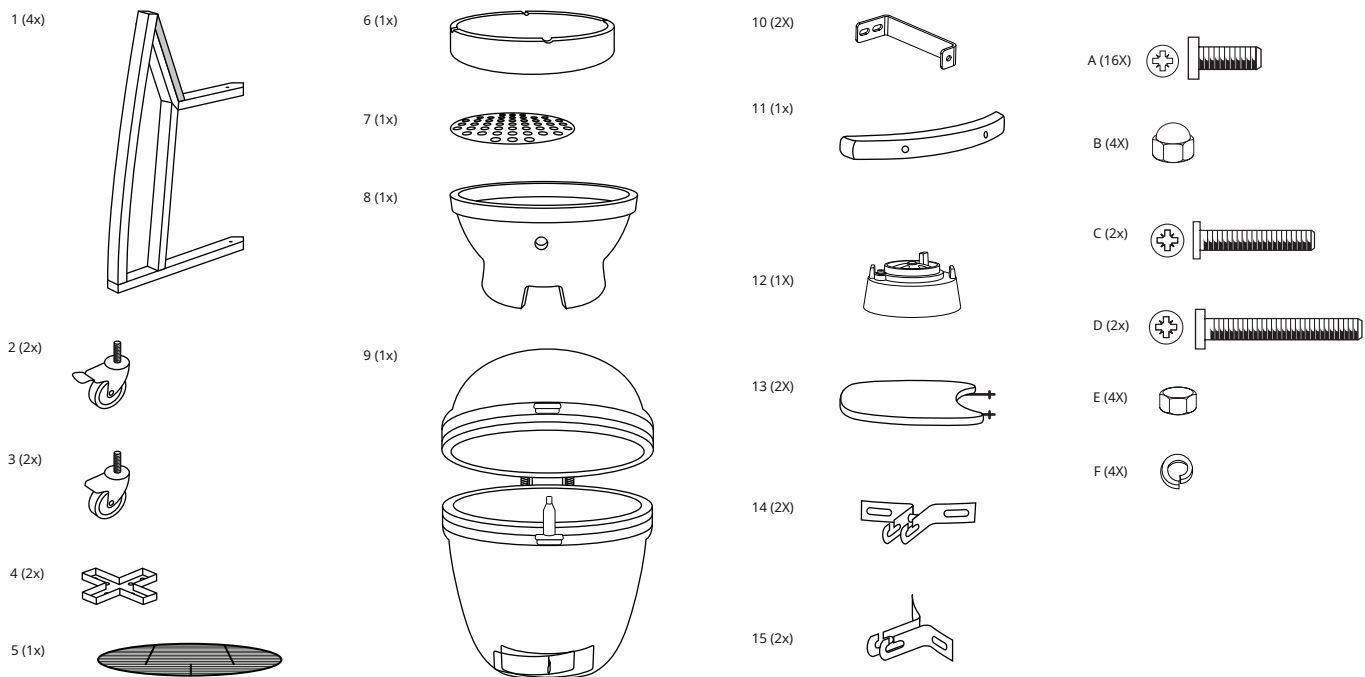
- Se zavřenými ventilačními otvory zůstává Kamado několik hodin při vysoké teplotě. Pokud požadujete delší dobu vaření (např. při pečení celého jointa nebo pomalého uzení), může být nutné přidat více dřevěného uhlí. Stačí přidat další dřevěné uhlí a pokračovat jako výše.

PRŮVODCE TEPLoty VAŘENÍ

Pomalé vaření / Uzení (110°C-135°C)		Horní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Hovězí hrud'	2 hodiny na libru		
Tažené vepřové	2 hodiny na libru		
Celé kuře	3-4 hod.		
Žebra	3-5 hodin		
Pečeně	9+ hodin		
Gril/pečení (160°C-180°C)		Horní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Ryba	15-20 min.		
Vepřová panenka	15-30 min.		
Kuřecí kousky	30-45 min.		
Celé kuře	1-1,5 hod.		
Noha jehněte	3-4 hod.		
krocán	2-4 hod.		
Šunka	2-5 hodin		
Smažte (260°C-370°C)		Horní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Steak	5-8 min.		
Vepřové kotlety	6-10 min.		
Burgery	6-10 min.		
Klobásy	6-10 min.		

OTEVŘENO  ZAVŘENO 

Seznam dílů



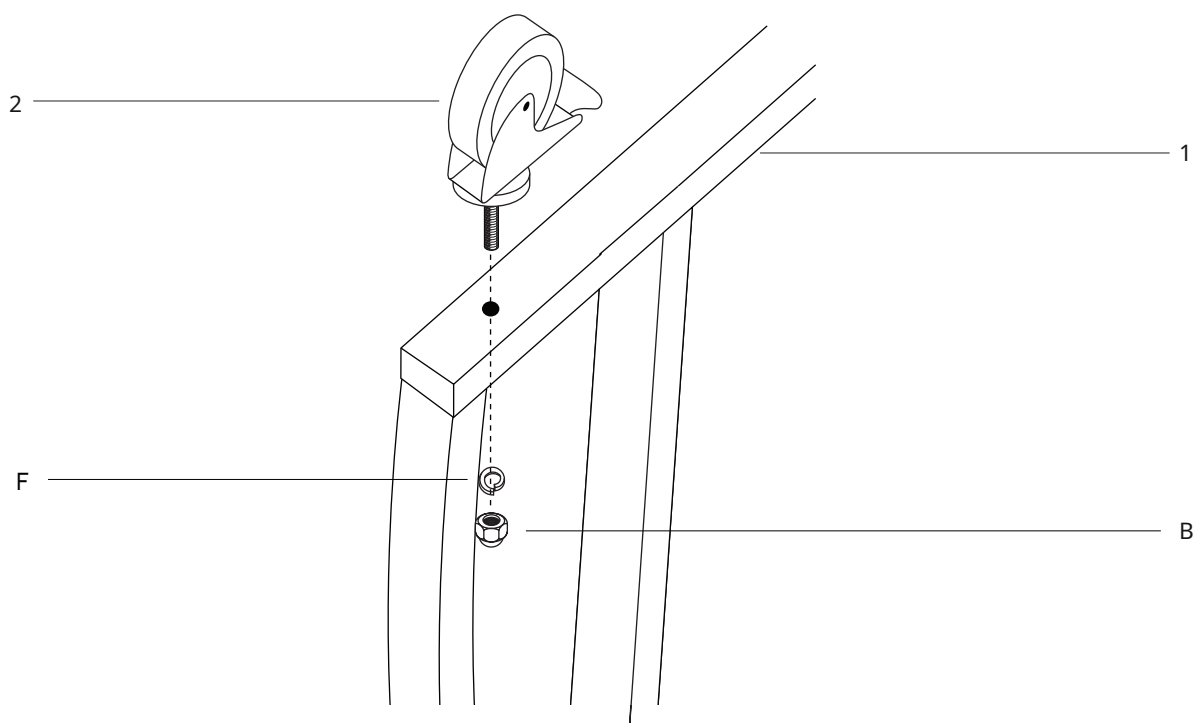
Před montáží si pozorně přečtěte návod. Zkontrolujte všechny díly podle seznamu dílů. Montáž provádějte na měkkém povrchu, aby nedošlo k poškrábání laku. Uchvejte si tyto informace pro budoucí použití.

Pro snazší montáž utáhněte šrouby pouze volně a po dokončení montáže je dotáhněte.

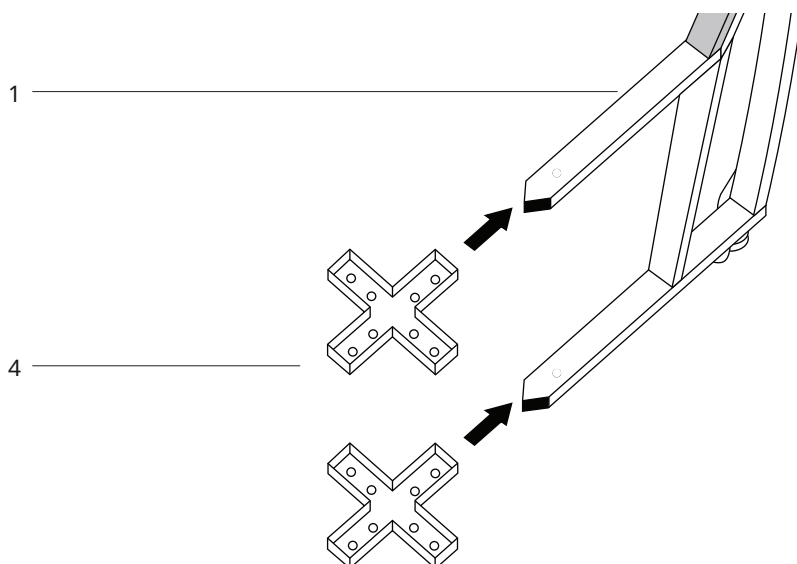
VAROVÁNÍ - NEpříliš utáhněte šrouby; utahujte pouze mírným tlakem, aby nedošlo k poškození šroubů nebo součástí grilu Kamado.

montážní návod

DŮLEŽITÉ - Před použitím odstraňte veškeré obaly, ale uchvejte si bezpečnostní pokyny a uložte je s tímto výrobkem. Před montáží se ujistěte, že je víko zavřené.

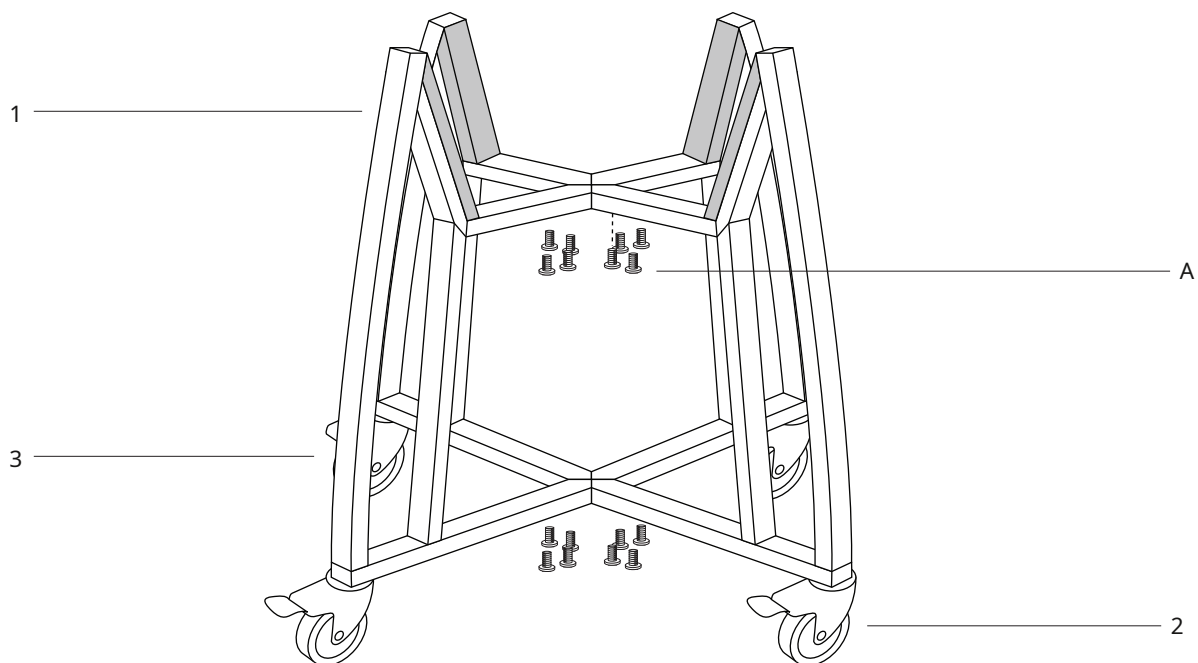


KROK 1 - Připevněte čtyři předem našroubovaná pojezdová kola (2 a 3) ke každému ze čtyř držáků (1) tak, že je zatlačíte skrz díru. Pomocí nastavitelného klíče zajistěte každé kolečko 1x maticí (B).



KROK 2 -Pro sestavení vozíku vložte dva křížové kusy (4) do jednoho ze čtyř držáků (1) jak shora, tak dno.

KROK 3 -Pokračujte ve vkládání příčných kusů (4) do dalších tří držáků (1).

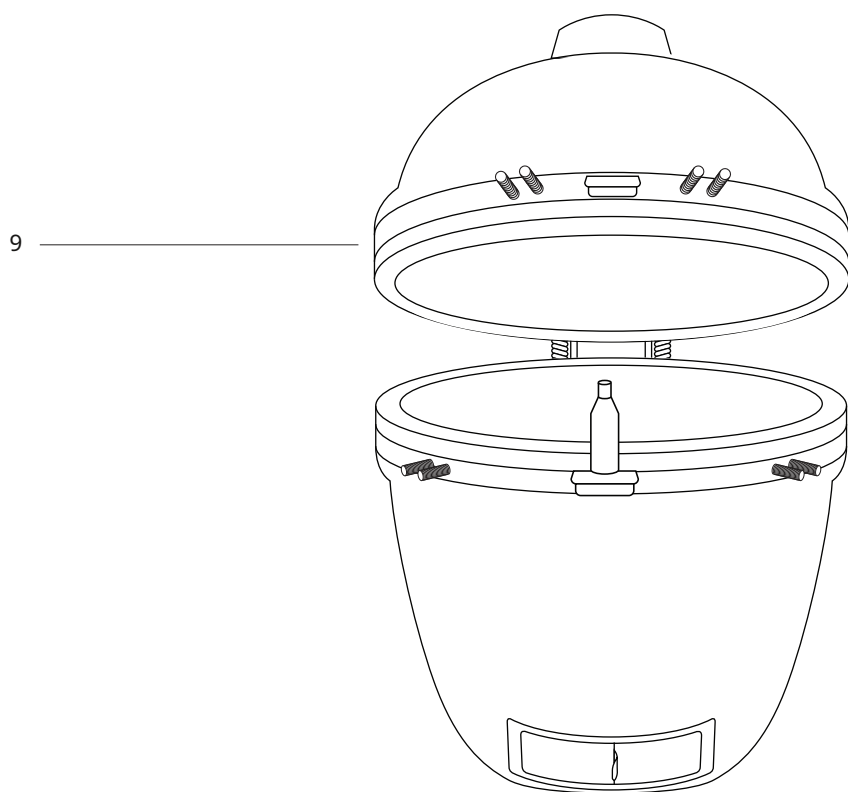
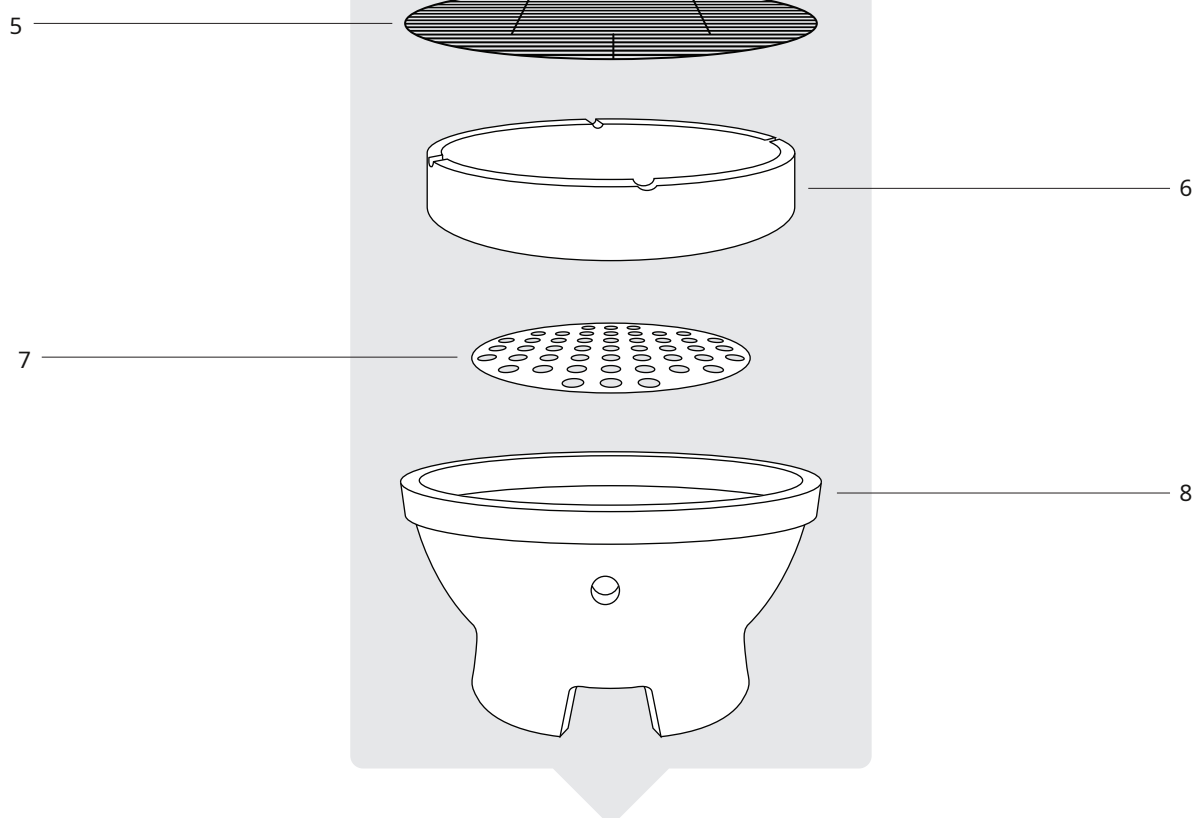


KROK 4 -Připevněte držáky (1) k příčným dílům (4) pomocí 16x šroubů (A). Ujistěte se, že je vozík zajištěn a všechny šrouby jsou utažené, než do něj umístíte gril Kamado (9).

KROK 5 -Chcete-li umístit kamado gril (9) na vozík, nejprve odstraňte všechny předměty, které jsou uvnitř grilu, snadnější zvedání.

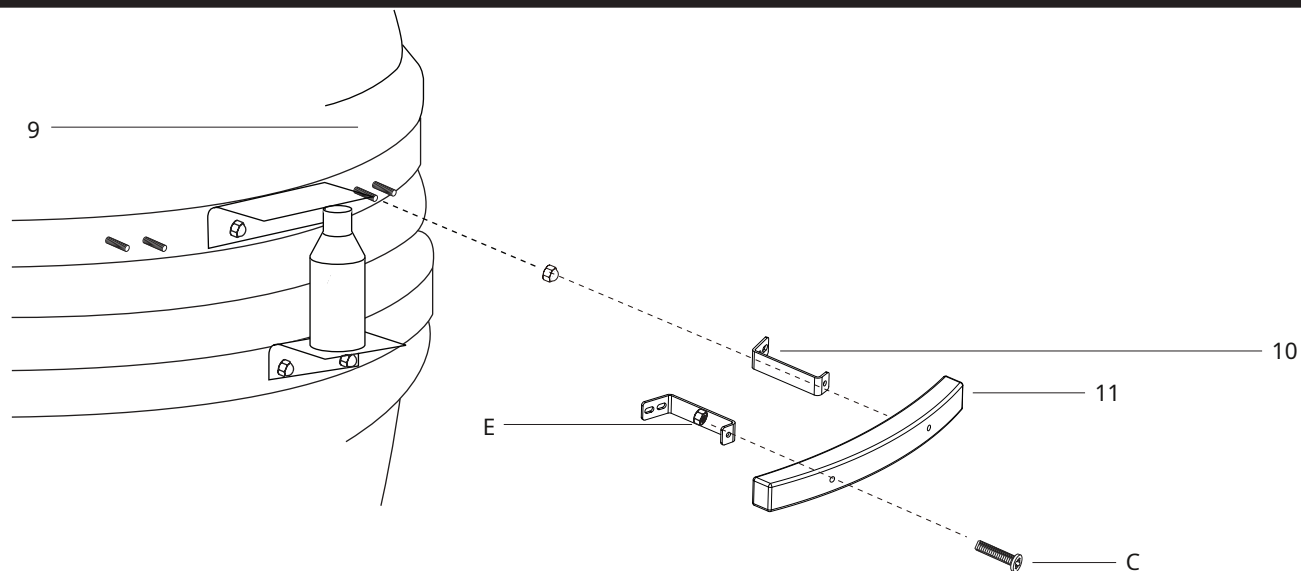
KROK 6 -Při zvedání grilu Kamado na vozík používejte minimálně dvě osoby. Vložte jednu ze svých rukou do spodní průduch Kamado a druhý pod grilem. Zvedání za závěs nebo boční stolky může způsobit zranění a poškození produktu.

KROK 7 -Umístěte gril Kamado na vozík tak, aby spodní větrací otvor směřoval k přední části vozíku, aby bylo umožněno větrání otevírat a zavírat bez jakéhokoli přerušování.



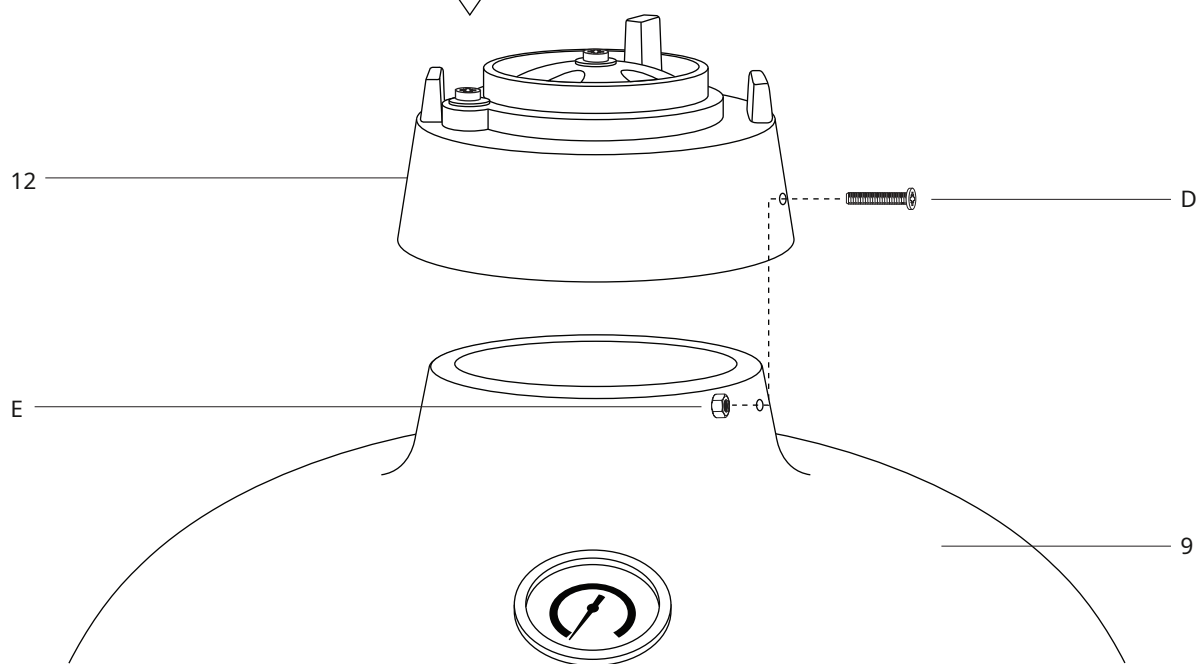
KROK 8 -Když je gril bezpečně umístěn na vozíku, přidejte topeniště (8), desku na dřevěné uhlí (7), horní kroužek (6) a grilovací gril (5) uvnitř grilu Kamado, jak je znázorněno na montážním schématu.

KROK 9 -Zatlačte na otočné páky (2), abyste zajistili otočná kola, aby se Kamado nemohlo pohnout při použití.

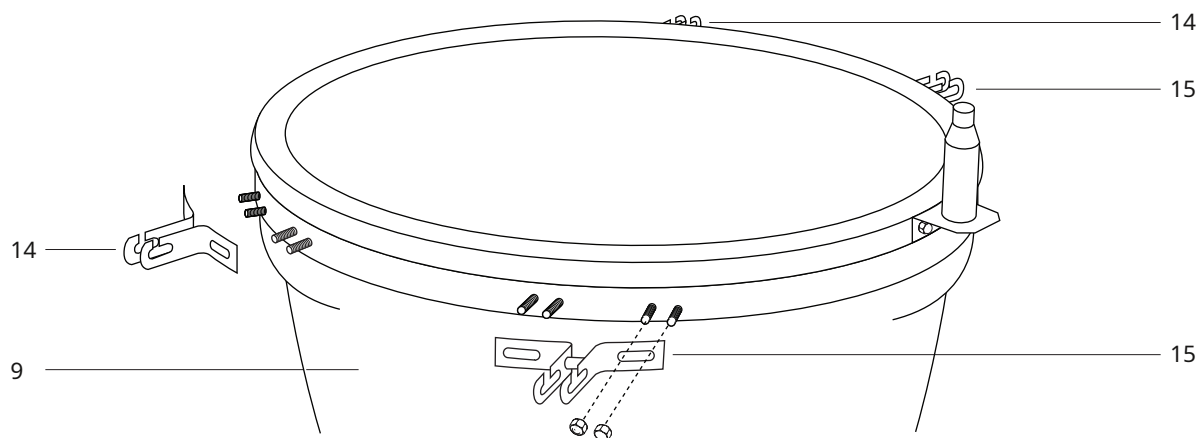


KROK 10 - Připevnění rukojeti (10) k víku grilu Kamado (9) začněte připevněním 2x držáku na rukojet' (11) pomocí 2x předem připevněných šroubů a matic s kupolovou hlavou. Připevněte rukojet' (11) k držákům (10) pomocí 2x šroubů (C) a matic (E).

Při montáži se ujistěte, že je horní odvětrávací šroub na levé straně.

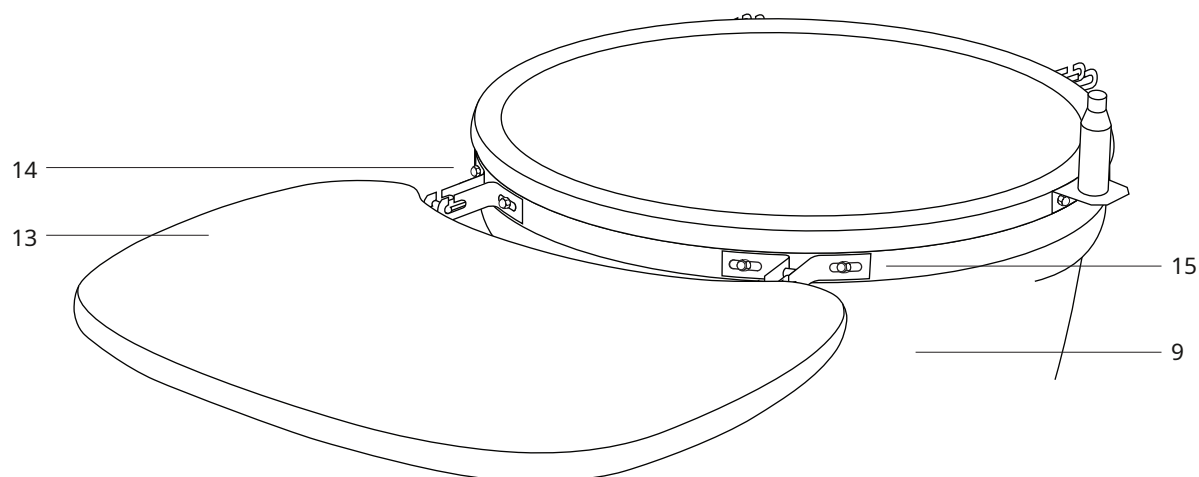


KROK 11 - Chcete-li připevnit horní větrací otvor (12) ke grilu Kamado (9), umístěte jej nahoru a zarovnejte oba otvory pro šrouby. Zajistit pomocí 2x šroubů (D) a matic (E). Při montáži se ujistěte, že je horní odvětrávací šroub na levé straně.



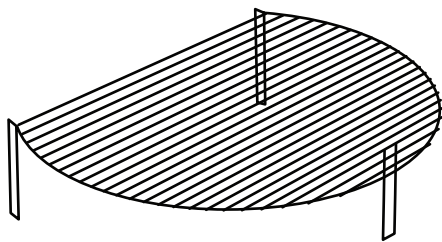
KROK 12 - Připevněte 2x držák stolu (14) ke grilu Kamado (9) pomocí 4x předem připevněných šroubů a matic s kupolovou hlavou na držák. Všimněte si polohy znázorněné na obrázku výše

KROK 13 - Připevněte 2x držák stolu (15) ke grilu Kamado (9) pomocí 4x předem připevněných šroubů a matic s kupolovou hlavou na držák. Všimněte si polohy znázorněné na obrázku výše.



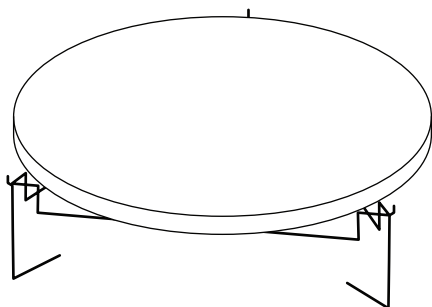
KROK 14 - Vložte 2x závěs stolu do každé z držáků stolu (14 a 15).

Gril Kamado je nyní připraven k použití, ale před použitím se ujistěte, že jste si důkladně přečetli pokyny pro vytvrzování.



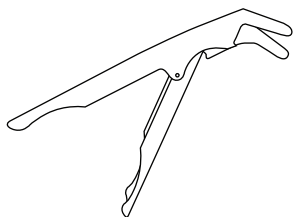
Zvýšená grilovací mřížka

Extra gril z nerezové oceli pro další grilovací prostor.



Pizza kámen s nosným rámem

Nezbytné příslušenství pro rovnoměrné vaření křupavé pizzy, plochého chleba a dalších pochutin.



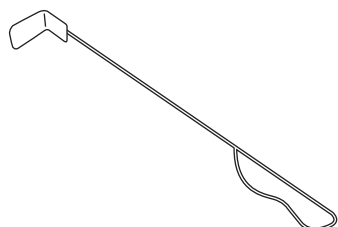
Nástroj Clip Tool

Umožňuje zvednout kámen na pizzu nebo grilovací rošty, když jsou příliš horké, aby se s nimi dalo manipulovat.



Kryt proti dešti

Když Kamado vychladne a nepoužívá se, zakryjte ho pláštěnkou Kamado pro extra ochranu.



Ash Tool

Jakmile vaše Kamado spálí veškeré palivo a vychladne, použijte tento nástroj k odstranění popela ze dna.