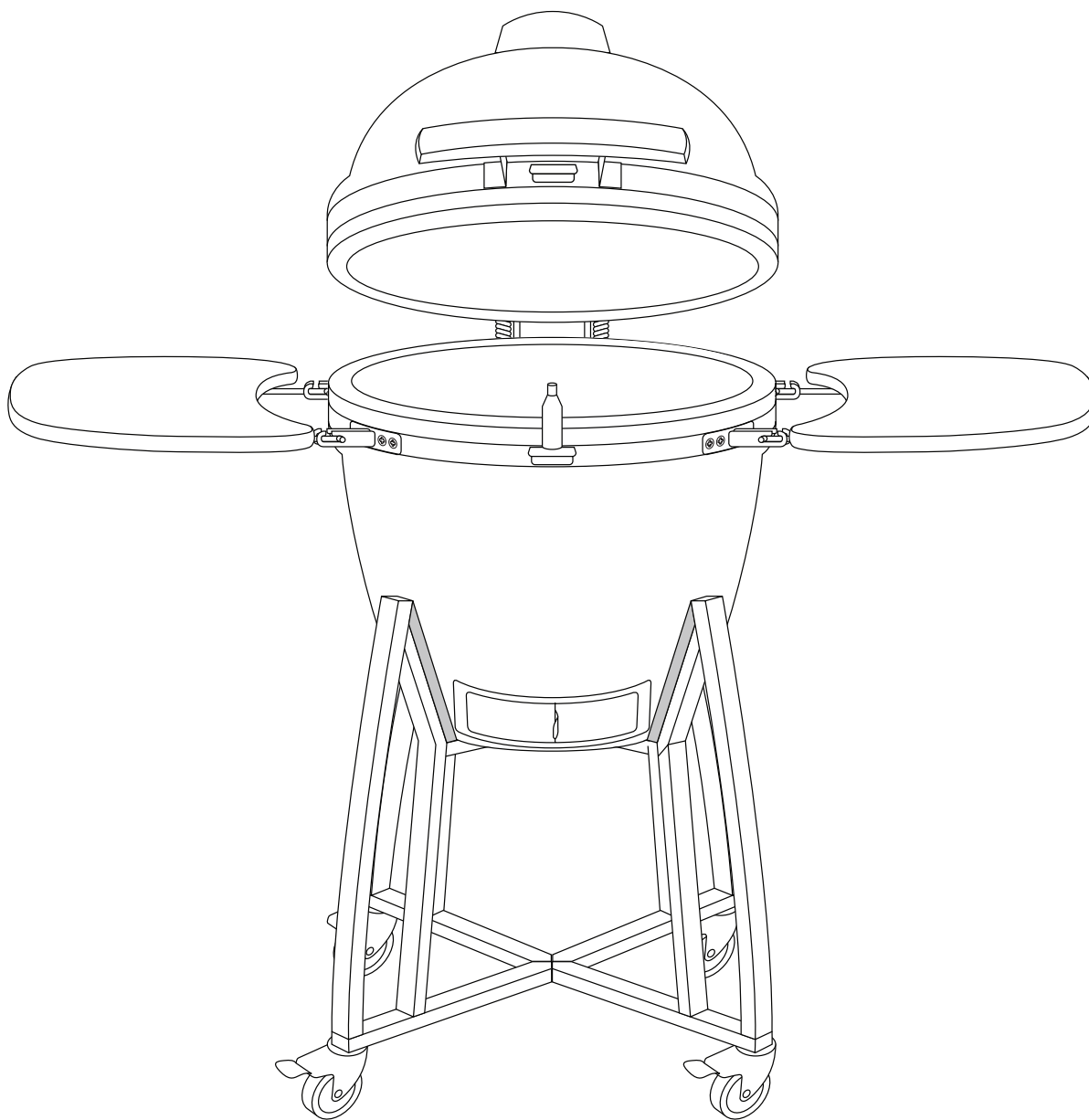


Piekarnik i grill Kamado na świeżym powietrzu

Instrukcje dla użytkownika – proszę zachować do wykorzystania w przyszłości



Instrukcje dla użytkownika – proszę zachować do wykorzystania w przyszłości

WAŻNY – Przed użyciem należy ostrożnie usunąć opakowanie, zachowując jednak instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Niniejsza instrukcja stanowi część produktu.

Należy zwrócić uwagę na wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji. Proszę przeczytać niniejszą instrukcję w całości i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje te należy przechowywać razem z produktem.

Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego **TYLKO** i nie należy ich wykorzystywać komercyjnie ani do celów kontraktowych.

O TWOIM KAMADO

Datowane 4000 lat temu archeolodzy odkryli duże gliniane naczynia, które uważa się za wczesne wcielenia ceramicznej kuchenki Kamado. Od tego czasu ewoluował na wiele sposobów; zdejmowana pokrywa, dodane drzewiczki ciągu dla lepszej kontroli ciepła i przejścia z drewna na węgiel drzewny jako główne paliwo. W Japonii Mushikamado było okrągłym glinianym garnkiem ze zdejmowaną wypukłą pokrywką, przeznaczonym do gotowania ryżu na parze. Nazwa „Kamado” to w rzeczywistości japońskie słowo oznaczające „piec” lub „kuchenkę”. Nazwa ta została przyjęta przez Amerykanów i obecnie stała się ogólnym określeniem tego stylu kuchenki ceramicznej.

Kuchenki Kamado są niezwykle wszechstronne. Można ich używać nie tylko do grillowania czy wędzenia, ale także do pieczenia pizzy, chleba, ciast i ciasteczek. Ze względu na doskonałe właściwości zatrzymywania ciepła, wysokie

Temperatury są idealne do szybkiego gotowania burgerów i kiełbasek, podczas gdy niskie temperatury umożliwiają gotowanie większych kawałków przez dłuższy czas. Dlaczego nie spróbować dodać trochę zrębków do węgla drzewnego lub spróbować połączyć zrębki o różnych smakach, aby Twoje mięsa były jeszcze bardziej aromatyczne.

OSTRZEŻENIA – UWAGA!

- Ten produkt jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ. NIE używać w pomieszczeniach zamkniętych.
- **ZAWSZE trzymaj dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości od włączonej kuchenki.**
- **NIGDY nie pozostawiaj płonącego ognia bez nadzoru.**
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO zatrucia tlenkiem węgla – NIGDY nie zapalaj tego produktu ani nie pozwalaj mu się tlić lub ostygąć w zamkniętych pomieszczeniach.**
- NIE używaj tego produktu w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, na poddaszu lub na łodzi.
- **NIE WOLNO używać pod markizami, parasolami lub altankami.**
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU** – podczas użytkowania może wydzielać się gorący żar.
- **UWAGA – NIE używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych środków chemicznych do rozpalania lub ponownego rozpalania. Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN1860-3.**
- **Zdecydowanie zaleca się używanie węgla drzewnego w kawałkach w swoim Kamado. Spala się dłużej i wytwarza mniej popiołu, który może ograniczać przepływ powietrza.**
- **NIE używaj węgla w tym produkcie.**
- **WAŻNE:** Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach ważne jest, aby unieść pokrywę tylko nieznacznie, aby powietrze mogło przedostać się powoli i bezpiecznie, zapobiegając powstawaniu wstecznego ciągu lub nawrotom, które mogą spowodować obrażenia.
- **ZAWSZE postępuj zgodnie z INFORMACJAMI O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI** podanymi na stronie 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE używaj Kamado na tarasach ani na innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, zrębki, liście lub kora dekoracyjna.**
- **Upewnij się, że Kamado znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów od przedmiotów łatwopalnych.**
- **NIE używaj tego Kamado jako pieca.**
- **UWAGA:** Produkt nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. **NIE przesuwać go podczas pracy.**
- **ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ rękawic odpornych na ciepło podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni kuchennych.**
- **Przed przeniesieniem lub przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.**
- **Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem zmęczenia i uszkodzeń, a następnie wymień je w razie potrzeby.**

LECZENIE KAMADO

- Aby rozpalić ogień, zwiń gazetę z kilkoma kostkami zapalniczki lub stałymi podpałkami na płycie węglowej (7) w podstawie Kamado. Następnie umieść 2 lub 3 garści kawałków węgla drzewnego na wierzchu gazety.
- **NIE RÓB** do rozpalania lub ponownego rozpalania używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu lub innych podobnych środków chemicznych.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal gazetę za pomocą zapalniczki z długą końcówką lub zapalek.
- **NIE RÓB** przeciążać urządzenie paliwem – zbyt intensywny ogień może spowodować uszkodzenie Kamado.
- Pozostawić do czasu zużycia i wygaśnięcia paliwa.
- Jeżeli pierwsze przypalenia są zbyt duże, może to spowodować uszkodzenie filcowej uszczelki, zanim zdąży ona prawidłowo dojrzeć.
- Po pierwszym użyciu należy sprawdzić wszystkie mocowania pod kątem dokręcenia. Metalowa opaska łącząca pokrywę z podstawą rozszerzy się pod wpływem ciepła i może się poluzować. Zaleca się sprawdzenie i w razie potrzeby dokręcenie opaski kluczem.
- Możesz teraz normalnie używać swojego Kamado.

WYGASZANIE

- Aby ugasić urządzenie – przestań dolewać paliwa i zamknij wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywę, aby ogień wygasł w sposób naturalny.
- **NIE RÓB** do gaszenia węgla drzewnego używaj wody, gdyż może to spowodować uszkodzenie ceramicznego Kamado.

SKŁADOWANIE

- Gdy nie używasz Kamado i przechowujesz je na zewnątrz, po całkowitym ochłodzeniu przykryj Kamado odpowiednią osłoną przeciwdeszczową.
- Chromowany grill jest **NIE** można myć w zmywarce; użyj łagodnego detergentu z ciepłą wodą.
- Podczas korzystania z Kamado naciśnij oba kółka blokujące, aby zapobiec przesuwaniu się urządzenia podczas użytkowania.
- Zaleca się przechowywanie Kamado przez zimę pod przykryciem w garażu lub szopie, aby zapewnić całkowitą ochronę.

CZYSZCZENIE

- Kamado jest samoczyszczące. Podgrzej go do 260°C przez 30 minut, a cała żywność i zanieczyszczenia zostaną spalone.
- **NIE RÓB**Do czyszczenia wnętrza Kamado używaj wody lub innych środków czyszczących. Ściany są porowate i wchłaniają wszelkie używane płyny, co może spowodować pęknięcie Kamado. Jeśli sadza stanie się zbyt duża, użyj szczotki drucianej lub narzędzia do popiołu (brak w zestawie), aby zeskrobać resztki węgla przed następnym użyciem.
- Do czyszczenia rusztów i rusztów należy używać nieściernego środka czyszczącego po całkowitym ostygnięciu urządzenia.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni poczekaj, aż Kamado ostygnie i użyj wilgotnej szmatki z dodatkiem łagodnego detergentu.

KONSERWACJA

- Dokręć opaski i oliwki zawiasy 2 razy w roku lub częściej, jeśli zajdzie taka potrzeba.

INFORMACJE DOTYCZĄCE OŚWIETLENIA, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

- Upewnij się, że Kamado jest ustawione na trwałej, płaskiej, poziomej, odpornej na ciepło i niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Upewnij się, że Kamado ma co najmniej 2 m prześwitu nad głową i co najmniej 2 m prześwitu od innych otaczających przedmiotów.
- Aby rozpałić zwiniętą paleniskogazeta z kilkoma kostkami zapalniczek lub stałymi podpałkami na płycie węglowej (7) u podstawy Kamado. Następnie umieść 2 lub 3 garści kawałków węgla drzewnego na wierzchu gazety.
- **NIE RÓB**do rozpalania lub ponownego rozpalania używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu lub innych podobnych środków chemicznych.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i zapal gazetę za pomocą zapalniczki z długą końcówką lub zapalek. Po złapaniu pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwarte na około 10 minut, aby utworzyć małe złożę gorącego żaru.
- Przed pierwszym gotowaniem na kamado poczekaj, aż węgiel drzewny się rozgrzeje i utrzymuj go w stanie gorącym przez co najmniej 30 minut. **NIE RÓB**gotować, zanim paliwo pokryje się warstwą popiołu.
- Zaleca się, aby nie rozpałać ani nie obracać rozżarzonych węgla. Dzięki temu węgiel drzewny spala się bardziej równomiernie i wydajnie.
- Po zapaleniu **TYLKO** podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni do gotowania należy używać rękawic odpornych na ciepło.
- Poniżej znajdują się instrukcje gotowania w zależności od temperatury i czasu trwania.

PRZEWODNIK GOTOWANIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

- Rozpał węgiel drzewny zgodnie z powyższymi instrukcjami. **NIE RÓB**przesuń lub podpał rozpalone węgle.
- Otwórz całkowicie dolny otwór wentylacyjny i pozostaw pokrywę otwartą na około 10 minut, aby utworzyć małe złożę gorącego żaru.
- Monitoruj Kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę. Wskazówki dotyczące gotowania w odpowiedniej temperaturze można znaleźć na stronie 4.
- Całkowicie zamknij dolny otwór wentylacyjny, aby utrzymać temperaturę.
- Teraz możesz używać Kamado do gotowania.
- **WAŻNY:**Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach ważne jest, aby unieść pokrywę tylko nieznacznie, aby umożliwić powolny i bezpieczny dostęp powietrza, zapobiegając powstawaniu wstecznego ciągu lub nawrotom, które mogą spowodować obrażenia.
- **ZAWSZE**Podążaj za **INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOSCI** podano na stronie 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- **ZAWSZE**podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni do gotowania należy używać rękawic odpornych na ciepło.

PRZEWODNIK PALENIA

- Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami, jakbyś zaczynał powolne gotowanie.
- Monitoruj Kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę. Wskazówki dotyczące gotowania w odpowiedniej temperaturze można znaleźć na stronie 4.
- Pozostaw dolny otwór wentylacyjny lekko otwarty.
- Zamknij górny otwór wentylacyjny i kontynuuj sprawdzanie temperatury przez kilka minut.
- Używając rękawic żaroodpornych, posyp zrębki w kółko nad gorącym węglem drzewnym.
- Teraz możesz już używać Kamado do palenia.
- **WSKAZÓWKA:**Aby przedłużyć proces wędzenia, namocz zrębki lub deski kuchenne w wodzie na 15 minut.
- **WAŻNY:**Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach ważne jest, aby unieść pokrywę tylko nieznacznie, aby umożliwić powolny i bezpieczny dostęp powietrza, zapobiegając powstawaniu wstecznego ciągu lub nawrotom, które mogą spowodować obrażenia.
- **ZAWSZE**Podążaj za **INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOSCI** podano na stronie 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- **ZAWSZE**podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni do gotowania należy używać rękawic odpornych na ciepło.

PRZEWODNIK GOTOWANIA W WYSOKIEJ TEMPERATURZE

- Rozpal węgiel drzewny zgodnie z instrukcjami na stronie 3.
- Zamknij pokrywę i całkowicie otwórz górny i dolny otwór wentylacyjny.
- Monitoruj Kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę. Wskazówki dotyczące gotowania w odpowiedniej temperaturze można znaleźć na stronie 4.
- Zamknij górny otwór wentylacyjny do połowy i kontynuuj sprawdzanie temperatury przez kilka minut.
- Teraz możesz używać Kamado do gotowania.
- **WAŻNY:**Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach ważne jest, aby pokrywę unieść tylko nieznacznie, aby umożliwić dopływ powietrza wchodzą powoli i bezpiecznie, zapobiegając backdraftowi lub zaostreniom, które mogą spowodować obrażenia.
- **ZAWSZE**Podążaj za **INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI** podano na stronie 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- **ZAWSZE**podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni do gotowania należy używać rękawic odpornych na ciepło.







INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI

- **NIE RÓB**gotować, aż paliwo pokryje się warstwą popiołu.
- Przeczytaj i postępuj zgodnie z tymi wskazówkami podczas gotowania na urządzeniu Kamado.
- **Zawsze myj ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem oraz przed jedzeniem.**
- **Zawsze trzymaj surowe mięso z dala od gotowanego mięsa i innych potraw.**
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że powierzchnie grilla i narzędzia są czyste i wolne od resztek jedzenia.
- **NIE RÓB**używaj tych samych przyborów do przygotowywania gotowanej i niegotowanej żywności.
- Przed jedzeniem upewnij się, że całe mięso jest dokładnie ugotowane.
- **OSTROŻNOŚĆ**–jedzenie surowego lub niedogotowanego mięsa może spowodować zatrucie pokarmowe (np. szczepy bakterii, takie jak E.coli).
- Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowanego mięsa, rozetnij je i upewnij się, że jest całkowicie ugotowane.
- **OSTROŻNOŚĆ**–jeśli mięso zostało wystarczająco ugotowane, soki mięsne powinny być klarowne i nie powinno być żadnych śladów różowego/czerwonego soku ani barwnika mięsa.
- Zaleca się wstępne gotowanie większych kawałków mięsa i stawów przed ostatecznym grillowaniem.
- Po zakończeniu gotowania na urządzeniu Kamado zawsze czyść powierzchnie grillowe i przybory kuchenne.

TANKOWANIE

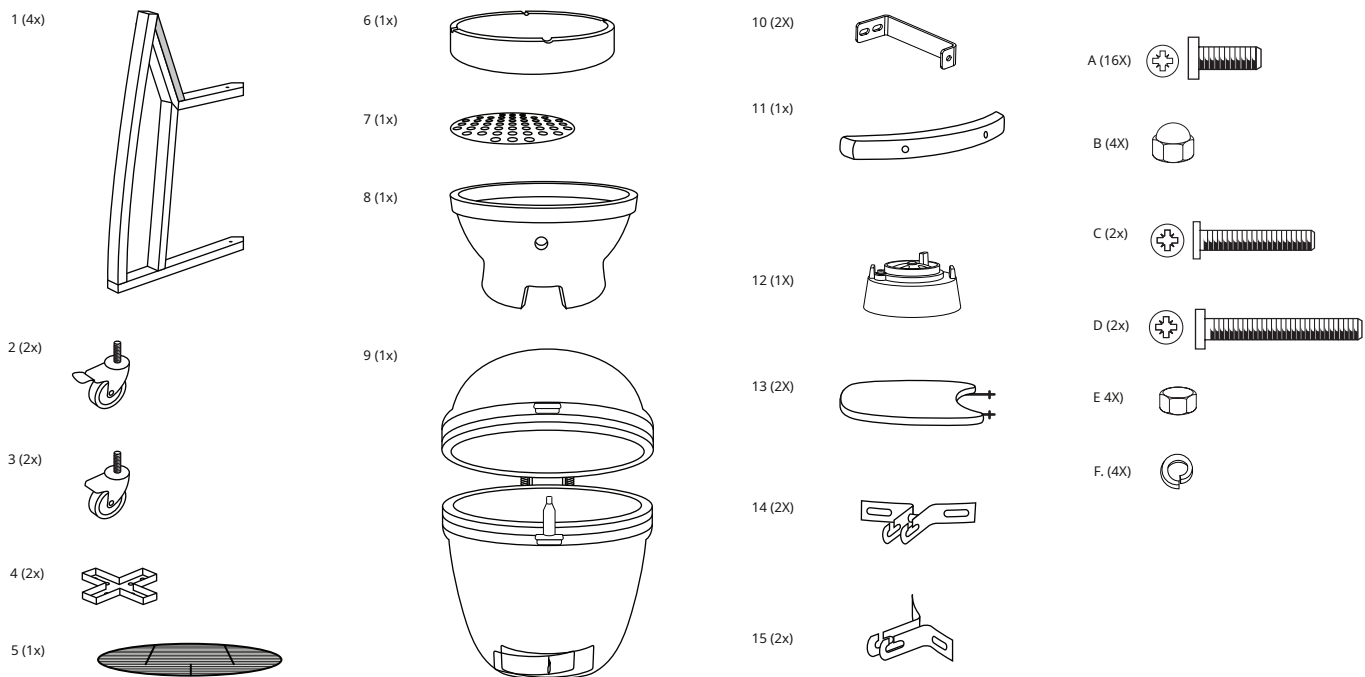
- Przy zamkniętych otworach wentylacyjnych Kamado utrzymuje wysoką temperaturę przez kilka godzin. Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu gotowania (np. podczas pieczenia całej sztuki lub powolnego wędzenia), może być konieczne dodanie większej ilości węgla drzewnego. Po prostu dodaj trochę dodatkowego węgla drzewnego i kontynuuj jak powyżej.

PRZEWODNIK TEMPERATURY GOTOWANIA

Wolne gotowanie / Wędzenie (110°C-135°C)		Górny otwór wentylacyjny	Dolny odpowietrznik
Mostek wołowy	2 godziny na funt.		
Szarpana Wieprzowina	2 godziny na funt.		
Cały kurczak	3-4 godz.		
Żeberka	3-5 godz.		
Pieczeń	9+ godz.		
Grill / Pieczeń (160°C-180°C)		Górny otwór wentylacyjny	Dolny odpowietrznik
Ryba	15-20 minut		
Polędwiczki wieprzowe	15-30 minut		
Kawałki kurczaka	30-45 minut		
Cały kurczak	1-1,5 godz.		
Udziec jagnięcy	3-4 godz.		
Indyk	2-4 godz.		
szynka	2-5 godz.		
Przysmaż (260°C-370°C)		Górny otwór wentylacyjny	Dolny odpowietrznik
stek	5-8 minut		
Kotlety Wieprzowe	6-10 minut		
Hamburgery	6-10 minut		
Kiełbaski	6-10 minut		

otwarty  Zamknięte 

Lista części



Przed montażem przeczytaj uważnie instrukcję. Sprawdź wszystkie części zgodnie z listą części.

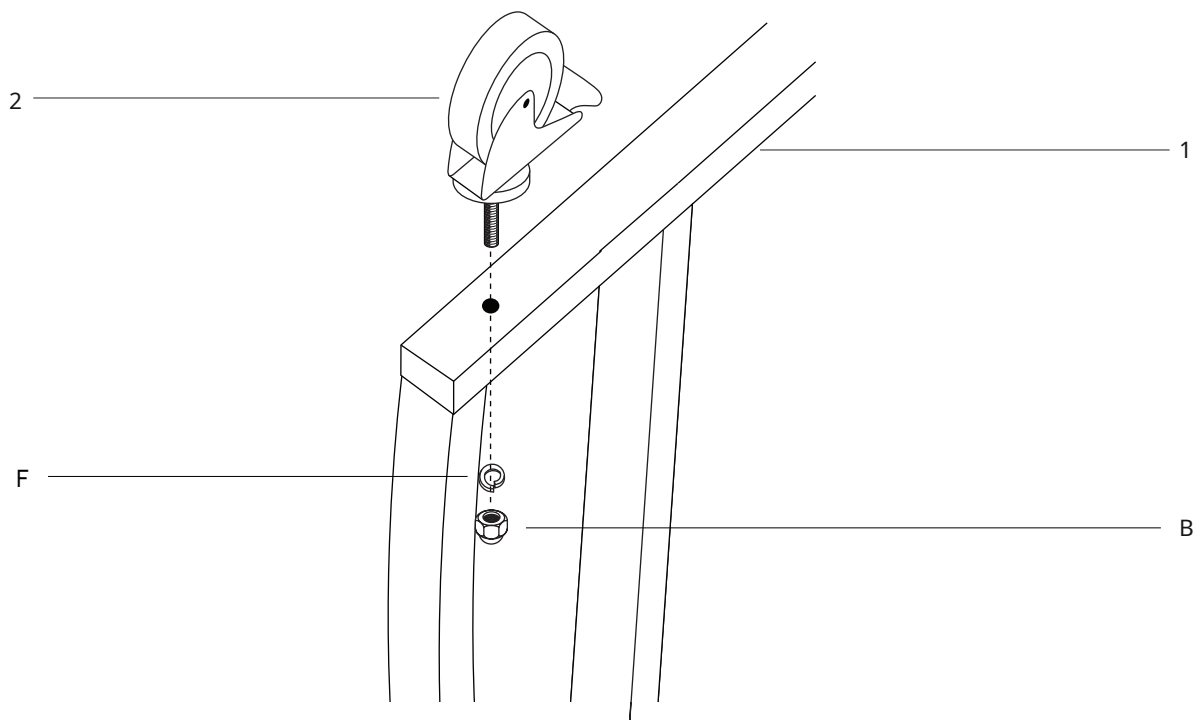
Montaż należy przeprowadzać na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zarysowania lakieru. Prosimy zachować tę informację do wykorzystania w przyszłości.

Aby ułatwić montaż, śruby należy dokręcać tylko luźno, a po zakończeniu montażu dokręcić całkowicie.

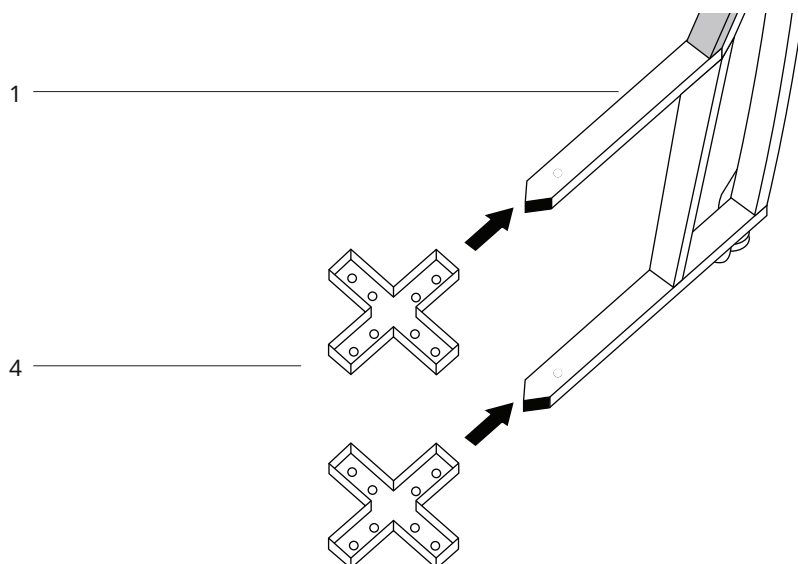
OSTRZEŻENIE - **NIE**zbyt mocno dokręcić śruby; dokręcaj tylko z umiarkowanym naciskiem, aby uniknąć uszkodzenia śrub lub elementów grilla Kamado.

instrukcje składania

WAŻNY -Przed użyciem usuń opakowanie, zachowaj jednak instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i przechowuj je razem z produktem. Przed montażem upewnij się, że pokrywa jest zamknięta.

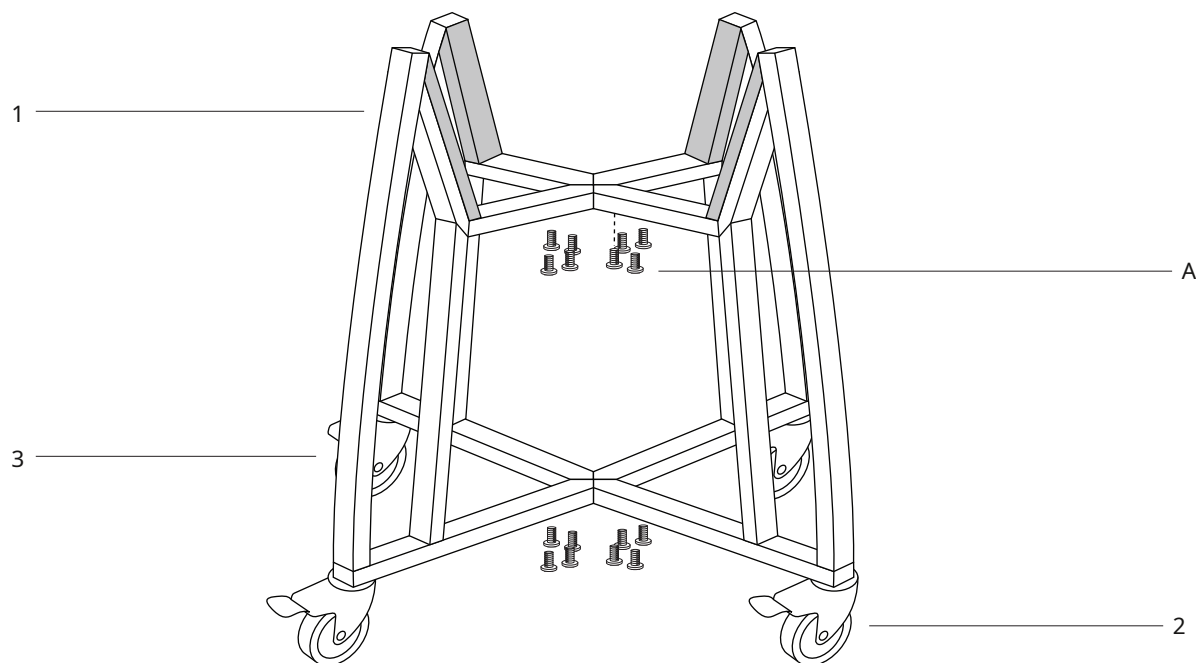


KROK 1 -Przymocuj cztery wstępnie gwintowane kółka samonastawne (2 i 3) do każdego z czterech wsporników (1), popychając je przez dziurę. Za pomocą klucza nastawnego zabezpiecz każde koło samonastawne za pomocą 1 nakrętki (B).



KROK 2 -Aby zmontować wózek, włóż dwie poprzeczki (4) do jednego z czterech wsporników (1) zarówno od góry, jak i od góry. spód.

KROK 3 -Kontynuuj wkładanie poprzeczek (4) do pozostałych trzech wsporników (1).

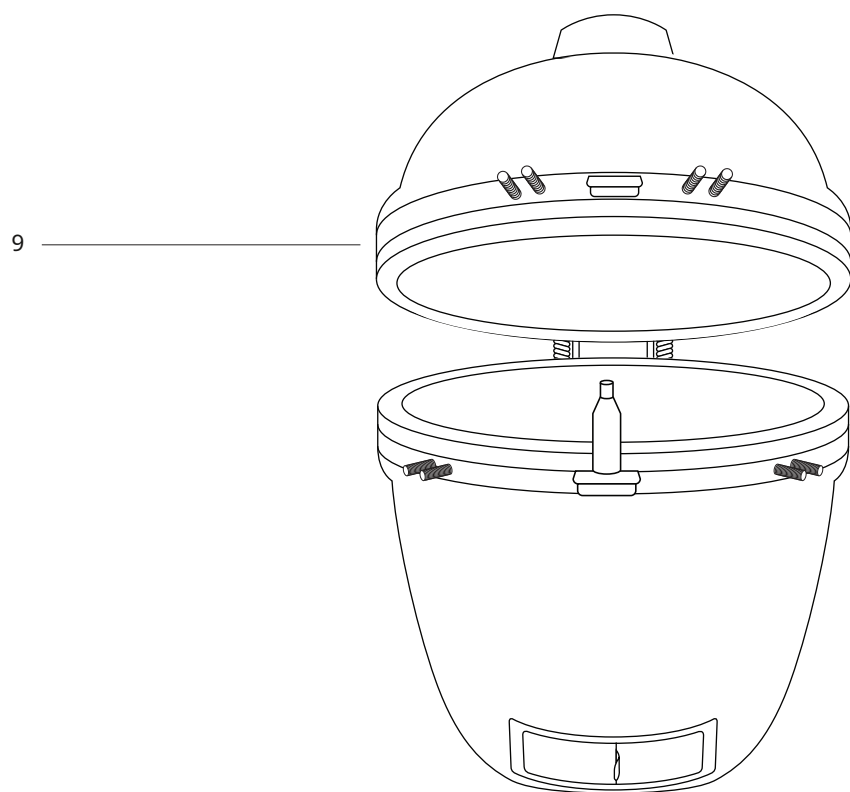
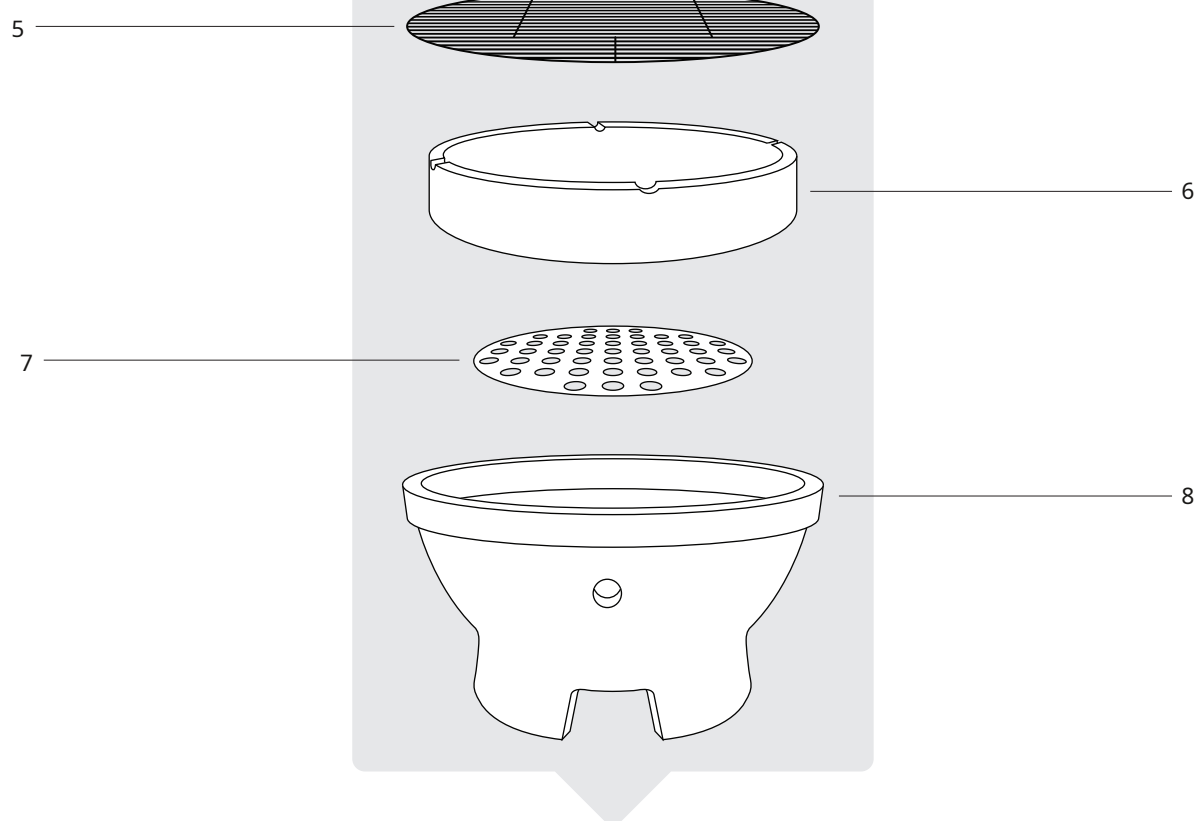


KROK 4 -Przymocuj wsporniki (1) do elementów poprzecznych (4) za pomocą 16 śrub (A). Upewnij się, że wózek jest bezpieczny i dokręć wszystkie śruby przed umieszczeniem w nim grilla Kamado (9).

KROK 5 -Aby umieścić grill Kamado (9) na wózku, najpierw usuń wszystkie elementy znajdujące się wewnątrz grilla podnosić łatwiej.

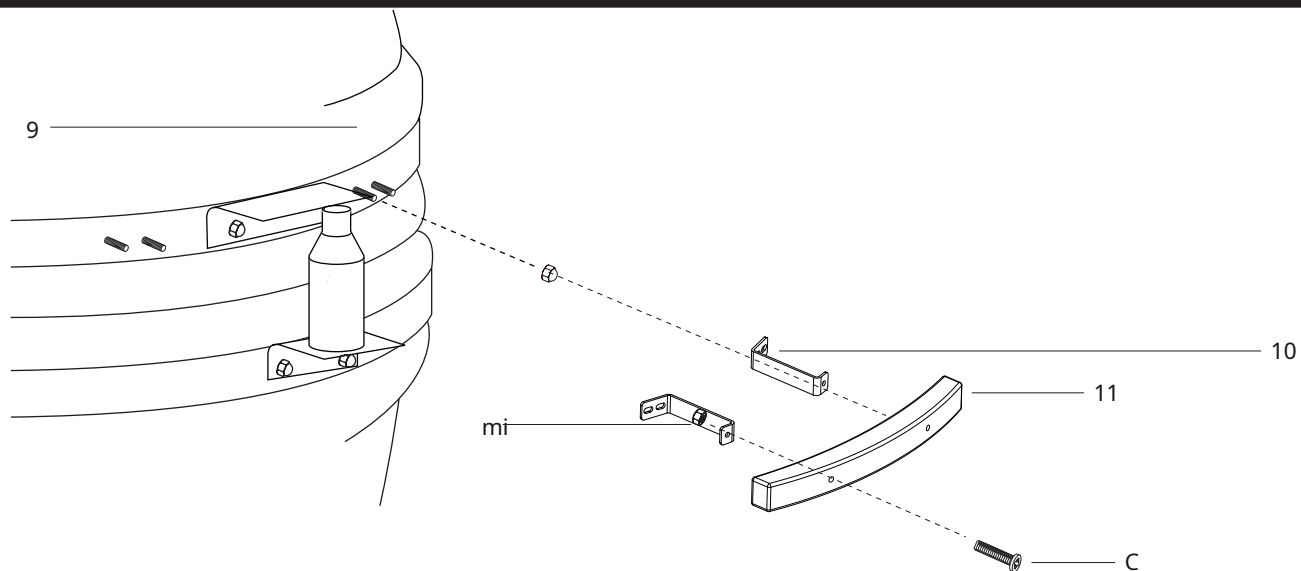
KROK 6 -Do podnoszenia grilla Kamado na wózek potrzebne są co najmniej dwie osoby. Połóż jedną rękę w dolny otwór wentylacyjny Kamado i drugi pod grillem. Podnoszenie za zawias lub stoliki boczne może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie produktu.

KROK 7 -Umieść grill Kamado na wózku tak, aby dolny otwór wentylacyjny był skierowany do przodu wózka, umożliwiając odpowietrzenie otwierać i zamykać bez żadnych zakłóceń.



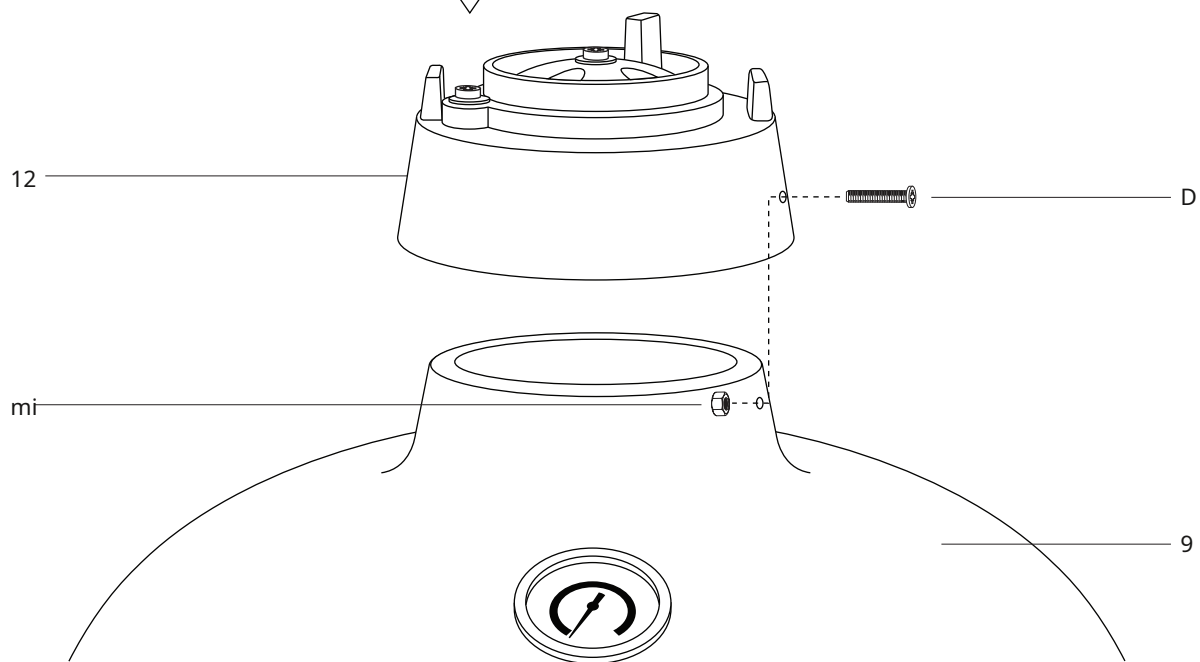
KROK 8 -Gdy grill zostanie bezpiecznie umieszczony na wózku, dodaj palenisko (8), płytę węglową (7), górny pierścień (6) i grill do gotowania (5) wewnątrz grilla Kamado, jak pokazano na schemacie montażu.

KROK 9 -Naciśnij dźwignie kółek (2), aby zablokować kółka i zapobiec przesuwaniu się Kamado w użyciu.

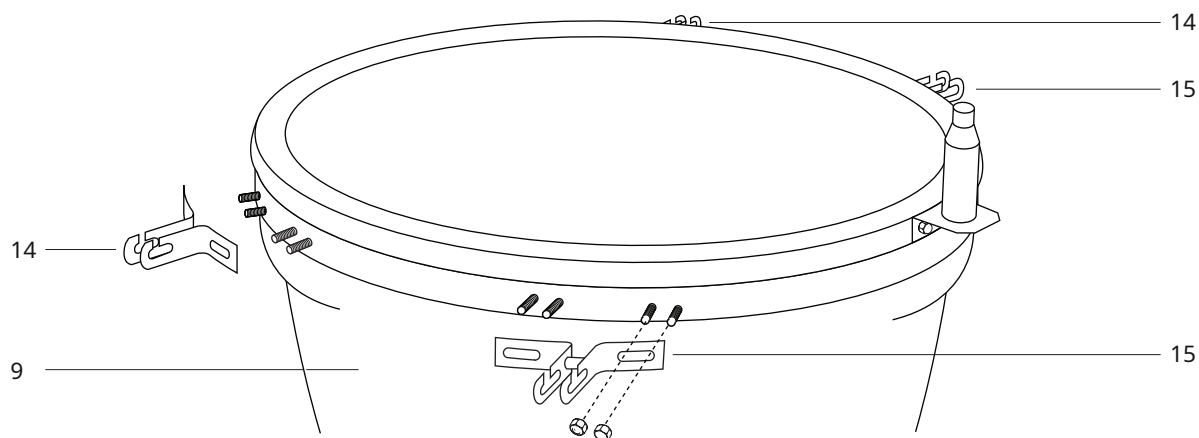


KROK 10 - Aby przymocować uchwyt (10) do pokrywy grilla Kamado (9), zacznij od przymocowania 2 wsporników uchwytu (11) za pomocą 2 wstępnie przymocowanych śrub i nakrętek kopułkowych. Przymocuj uchwyt (10) do wsporników (11) za pomocą 2 śrub (C) i nakrętek (E).

Podczas montażu upewnij się, że górna śruba odpowietrzająca znajduje się po lewej stronie.

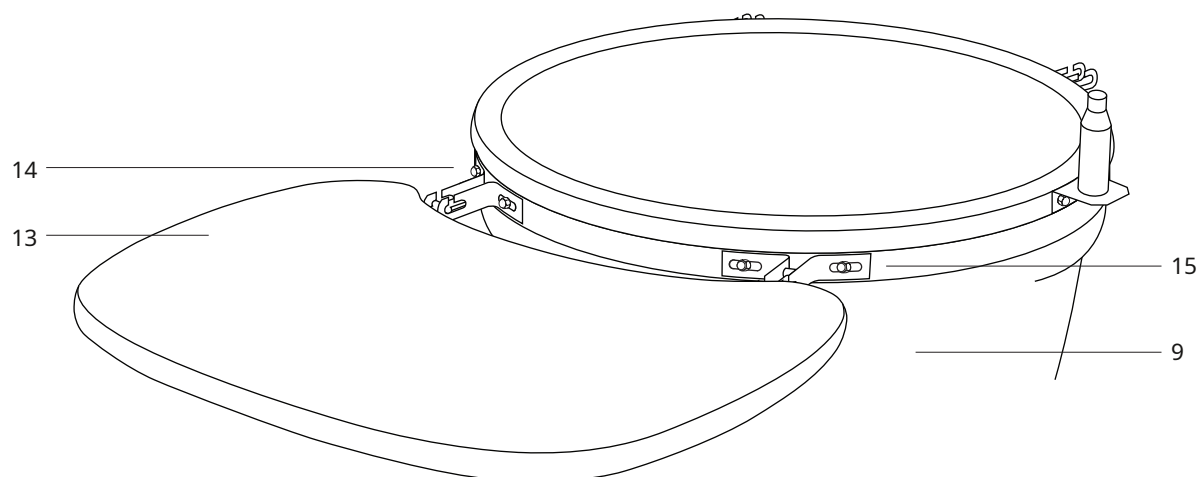


KROK 11 - Aby przymocować górny otwór wentylacyjny (12) do grilla Kamado (9), umieść go na górze i zrównaj oba otwory na śruby. Bezpiecznie za pomocą 2 śrub (D) i nakrętek (E). Podczas montażu upewnij się, że górna śruba odpowietrzająca znajduje się po lewej stronie.



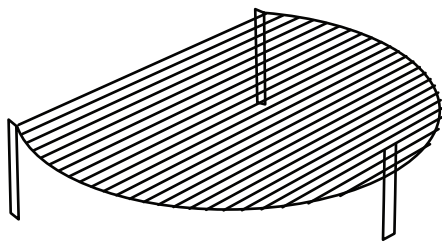
KROK 12 - Przymocuj 2 wsporniki stołowe (14) do grilla Kamado (9) za pomocą 4 wstępnie przymocowanych śrub i nakrętek kopułkowych na każdy wspornik. Proszę zwrócić uwagę na pozycję pokazaną na powyższym schemacie

KROK 13 - Przymocuj 2 wsporniki stołowe (15) do grilla Kamado (9) za pomocą 4 wstępnie przymocowanych śrub i nakrętek kopułkowych na każdy wspornik. Proszę zwrócić uwagę na pozycję pokazaną na powyższym schemacie.



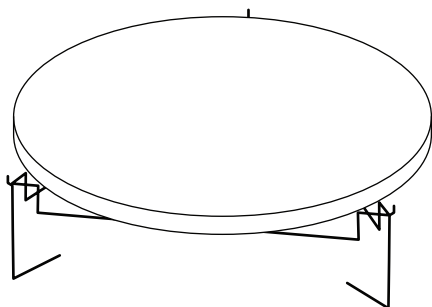
KROK 14 - Włóż 2 zawiasy stołowe do każdego wspornika stołowego (14 i 15).

Grill Kamado jest teraz gotowy do użycia, ale przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję utwardzania.



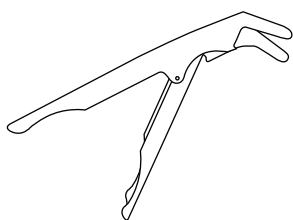
Podwyższona siatka do gotowania

Dodatkowy grill ze stali nierdzewnej zapewniający dodatkową przestrzeń do gotowania.



Kamień do pizzy z ramą wsporczą

Niezbędne akcesorium do równomiernego pieczenia chrupiącej pizzy, płaskiego pieczywa i innych przysmaków.



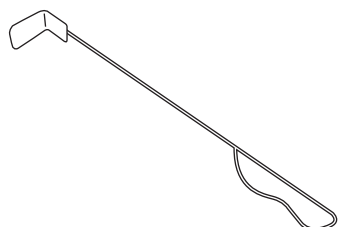
Narzędzie do klipów

Umożliwia podniesienie kamienia do pizzy lub grilla, gdy jest zbyt gorący, aby go unieść.



Ostłona przeciwdeszczowa

Gdy Kamado ostygnie i nie będzie używane, przykryj je ostłoną przeciwdeszczową Kamado dla dodatkowej ochrony.



Narzędzie popiołu

Gdy Kamado spali całe paliwo i ostygnie, użyj tego narzędzia do usunięcia popiołu z dna.