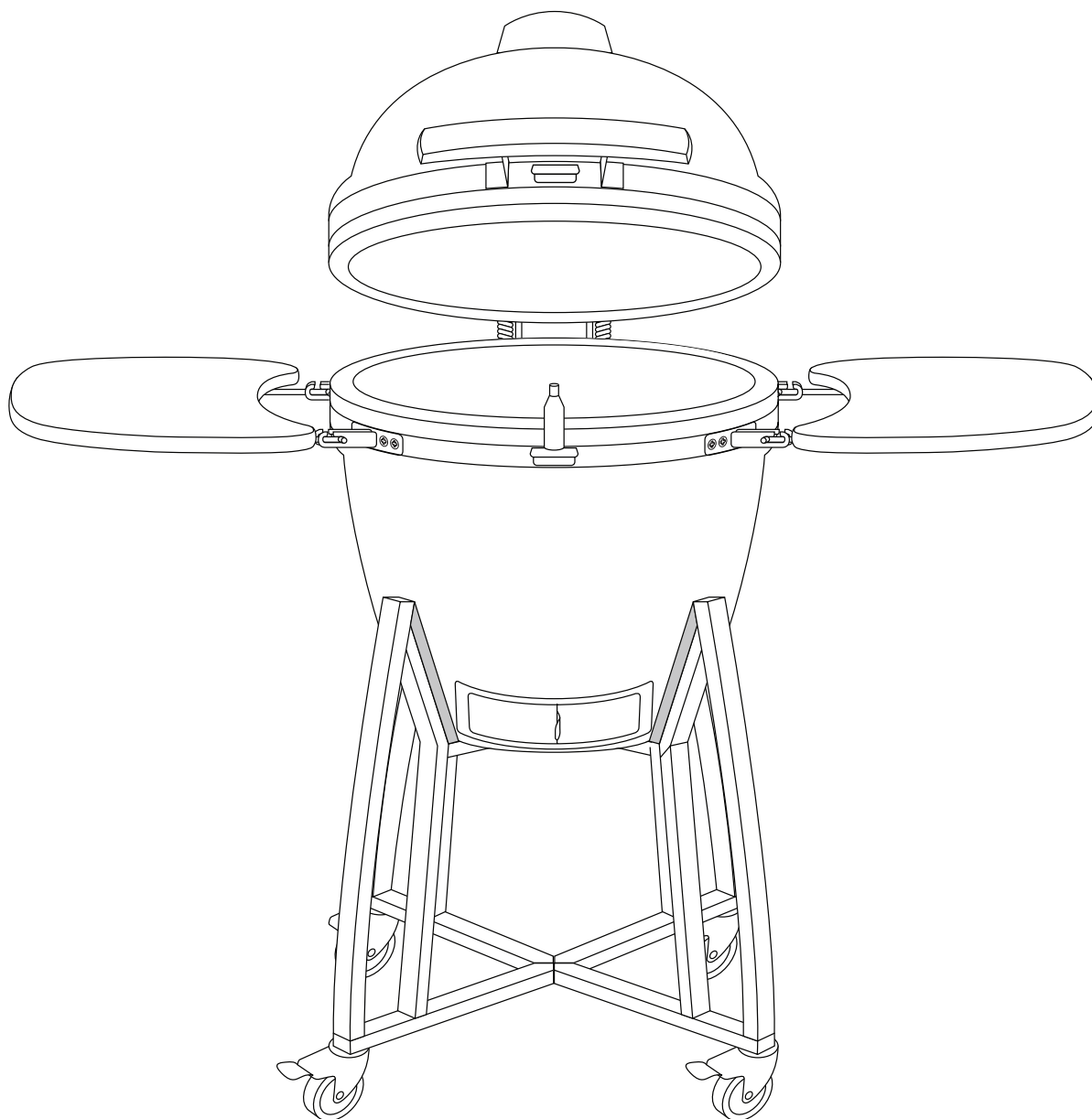


Vonkajšia rúra Kamado a gril

Návod na použitie – uchovajte si ho pre budúce použitie



Návod na použitie – uchovajte si ho pre budúce použitie

DÔLEŽITÉ–Pred použitím opatrne odstráňte všetky obaly, ale uschovajte si bezpečnostné pokyny.

Tento návod je súčasťou produktu.

Všimnite si prosím všetky bezpečnostné upozornenia uvedené v týchto pokynoch.

Prečítajte si celý tento návod a uschovajte si ho pre budúce použitie. Tieto pokyny by mali byť uložené spolu s výrobkom.

Tento výrobok je určený na domáce použitie **IBA** a nemali by sa používať komerčne alebo na zmluvné účely.

O VAŠOM KAMADO

Archeológovia spred 4000 rokov objavili veľké hlinené nádoby, o ktorých sa predpokladá, že boli skorými inkarnáciami keramického sporáka Kamado. Odvtedy sa vyvinul mnohými spôsobmi; odnímateľné veko, pridané prievanové dvierka pre lepšiu reguláciu tepla a prechod z dreva na drevené uhlie ako primárne palivo. V Japonsku bol Mushikamado okrúhly hlinený hrniec s odnímateľnou kupolovitou pokrievkou určený na dusenie ryže. Názov „Kamado“ je v skutočnosti japonským slovom pre „sporák“ alebo „rozsah na varenie“. Tento názov si osvojili Američania a teraz sa stal všeobecným pojmom pre tento štýl keramického sporáka.

Variče Kamado sú mimoriadne všestranné. Nielenže sa dajú použiť na grilovanie alebo údenie, ale dá sa v nich bez námahy piecť aj pizza, chlieb, koláče a sušienky. Vďaka svojim vynikajúcim vlastnostiam udržania tepla je vysoká

teploty sú ideálne pre rýchle varenie hamburgerov a klobás, zatiaľ čo nízke teploty uvaria väčšie kusy po dlhšiu dobu. Preto neskúsiť pridať nejaké drevené štiepky do dreveného uhlia alebo skúsiť skombinovať drevené štiepky s rôznymi príchutami, aby bolo vaše mäso ešte chutnejšie.

UPOZORNENIA – POZOR!

- Tento výrobok je určený **LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE. NEPOUŽÍVAJTE v interiéri.**
- **VŽDY** udržujte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od rúry, keď ju používate.
- **NIKDY** nenechávajte horiaci oheň bez dozoru.
- **NEBEZPEČENSTVO** otravy oxidom uhoľnatým – **NIKDY** tento výrobok nezapaľujte, nenechajte ho tlieť alebo vychladnúť v uzavretých priestoroch.
- **NEPOUŽÍVAJTE** tento výrobok v stane, karavane, aute, pivnici, podkroví alebo lodi.
- **NEPOUŽÍVAJTE** pod žiadne markízy, slnečníky alebo altánky.
- **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU** – Počas používania môžu vyžarovať žeravé uhlíky.
- **UPOZORNENIE - NEPOUŽÍVAJTE** benzín, lakový benzín, kvapalinu do zapaľovačov, alkohol alebo iné podobné chemikálie na zapaľovanie alebo opätovné zapaľovanie. Používajte iba podpaľovače vyhovujúce norme EN1860-3.
- **Dôrazne sa odporúča, aby ste vo svojom Kamado používali kusové drevené uhlie. Horí dlhšie a vytvára menej popola, ktorý môže obmedziť prúdenie vzduchu.**
- **V tomto výrobku NEPOUŽÍVAJTE uhlie.**
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otvorení veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvihnúť veko iba mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, aby sa zabránilo akémukoľvek spätnému prúdeniu vzduchu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** dodržujte **INFORMÁCIE O VARENÍ POTRAVÍN** uvedené na strane 4 tohto návodu na obsluhu.
- **NEPOUŽÍVAJTE** Kamado na terasách alebo iných horľavých povrchoch, ako je suchá tráva, drevené triesky, lístie alebo ozdobná kôra.
- **Uistite sa, že Kamado je umiestnené aspoň 2 metre od horľavých predmetov.**
- **NEPOUŽÍVAJTE** toto Kamado ako pec.
- **UPOZORNENIE:** Tento výrobok bude veľmi horúci, **NEPOHYBUJTE** ho počas prevádzky.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami **VŽDY** POUŽÍVAJTE tepelne odolné rukavice.
- **Pred** premiestnením alebo uskladnením nechajte jednotku úplne vychladnúť.
- **Pred** použitím jednotku vždy skontrolujte, či nie je unavená a poškodená a podľa potreby ju vymeňte.

LIEČENIE KAMADO

- Na založenie krbu zrolujte noviny s niekoľkými kockami zapaľovača alebo pevnými podpaľovačmi na doske na drevené uhlie (7) v základni Kamado. Potom položte 2 alebo 3 hrste kusového dreveného uhlia na vrch novín.
- **NI**ena osvetlenie alebo opätovné zapálenie používajte benzín, lakový benzín, kvapalinu do zapaľovačov, alkohol alebo iné podobné chemikálie.
- Otvorte spodný otvor a zapáľte nový papier pomocou zapaľovača s dlhým nosom alebo bezpečnostných zápaličiek.
- **NI**epretáždajte jednotku palivom – ak je oheň príliš intenzívny, mohlo by to poškodiť Kamado.
- Nechajte, kým sa všetko palivo nespotrebuje a nezhasne.
- Ak sú prvé popáleniny príliš vysoké, mohlo by dôjsť k poškodeniu plsteného tesnenia skôr, než bude mať možnosť riadne dozrieť.
- Po prvom použití skontrolujte dotiahnutie všetkých upevňovacích prvkov. Kovový pás spájajúci veko so základňou sa vplyvom tepla roztiahne a môže sa uvoľniť. Odporúča sa skontrolovať a v prípade potreby utiahnuť remienok pomocou kľúča.
- Teraz môžete svoje Kamado používať ako obvykle.

HASIACI

- Na uhasenie jednotky – prestaňte pridávať palivo a zatvorte všetky vetracie otvory a veko, aby oheň mohol prirodzene uhasieť.
- **NI**ena uhasenie uhlíkov použite vodu, pretože by to mohlo poškodiť keramické kamado.

SKLADOVANIE

- Keď Kamado nepoužívate a ak je uskladnené vonku, zakryte ho po úplnom vychladnutí vhodnou pláštenkou.
- Chrómovaný gril je **NIE**vhodné do umývačky riadu; použite jemný čistiaci prostriedok s teplou vodou.
- Keď používate Kamado, zatlačte na obe uzamykacie kolieska, aby ste zastavili pohyb jednotky počas používania.
- Kamado sa odporúča skladovať pod krytom v garáži alebo v kôlni cez zimu pre úplnú ochranu.

ČISTENIE

- Kamado je samočistiaci. Zahrejte ho na 260 °C na 30 minút a spáli všetko jedlo a nečistoty.
- **NIE**na čistenie vnútra kamado použite vodu alebo akýkoľvek iný typ čistiaceho prostriedku. Steny sú porézne a absorbujú všetky použité tekutiny, čo by mohlo spôsobiť prasknutie Kamado. Ak sa sadze premnožia, použite drôtenú kefu alebo nástroj na popol (nie je súčasťou dodávky) na zoškrabanie zvyškov uhlíka pred ďalším použitím.
- Po úplnom vychladnutí jednotky použite na čistenie grilov a roštov neabrazívny čistiaci prostriedok.
- Na čistenie vonkajšieho povrchu počkajte, kým Kamado nevychladne, a použite vlhkú handričku s jemným čistiacim prostriedkom.

ÚDRŽBA

- Utiahnite pásy a naolejujte pánt 2-krát ročne alebo viac, ak je to potrebné.

INFORMÁCIE O OSVETLENÍ, POUŽÍVANÍ A STAROSTLIVOSTI

- Uistite sa, že je Kamado umiestnené na trvalom, plochom, rovnom, žiaruvzdornom nehorľavom povrchu mimo dosahu horľavých predmetov.
- Uistite sa, že Kamado má nad hlavou vzdialenosť minimálne 2 m a od ostatných okolitých predmetov má vzdialenosť minimálne 2 m.
- Na založenie ohniska zrolovaného honoviny s niekoľkými kockami zapaľovača alebo pevnými podpaľovačmi na doske na drevené uhlie (7) v základni Kamado. Potom položte 2 alebo 3 hrste kusového dreveného uhlia na vrch novín.
- **NIE**na osvetlenie alebo opätovné zapálenie používajte benzín, lakový benzín, kvapalinu do zapaľovačov, alkohol alebo iné podobné chemikálie.
- Otvorte spodný otvor a zapáľte nový papier pomocou zapaľovača s dlhým nosom alebo bezpečnostných zápalky. Keď sa zachytí, nechajte spodný prieduch a veko otvorené asi 10 minút, aby sa vytvorilo malé lôžko horúcich uhlíkov.
- Pred prvým varením na kamado nechajte drevené uhlie zohriať a udržiavať na červeno horúce aspoň 30 minút. **NIE**varte skôr, ako palivo bude mať povlak popola.
- Odporúča sa neprikladať ani neotáčať uhlíky, keď sú zapálené. To umožňuje uhlie horieť rovnomernejšie a efektívnejšie.
- Po vystúpení **IBA** pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami používajte tepelne odolné rukavice.
- Nižšie nájdete pokyny na varenie v závislosti od teploty a trvania.

SPRIEVODCA VARENÍM PRI NÍZKEJ TEPLOTE

- Zapáľte kusové drevené uhlie podľa vyššie uvedených pokynov. **NIE**zapálené uhlie premiestnite alebo priložte.
- Úplne otvorte spodný prieduch a nechajte veko otvorené asi 10 minút, aby sa vytvorilo malé lôžko horúcich uhlíkov.
- Monitorujte Kamado, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Sprievodcu teplotou varenia nájdete na strane 4.
- Úplne zatvorte spodný prieduch, aby ste udržali teplotu.
- Teraz ste pripravení použiť Kamado na varenie.
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvíhnuť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, aby sa zabránilo spätnému prúdeniu vzduchu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** nasleduj **INFORMÁCIE O VARENÍ JEDÁL** uvedených na strane 4 tohto návodu na použitie.
- **VŽDY** pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami používajte tepelne odolné rukavice.

SPRIEVODCA FAJČENÍM

- Postupujte podľa vyššie uvedených pokynov, ako keby ste spúšťali pomalé varenie.
- Monitorujte Kamado, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Sprievodcu teplotou varenia nájdete na strane 4.
- Spodný vetrací otvor nechajte mierne otvorený.
- Zatvorte horný vetrací otvor a pokračujte v kontrole teploty ešte niekoľko minút.
- Pomocou tepelne odolných rukavíc posypte drevené štiepky v kruhu na žeravé drevené uhlie.
- Teraz ste pripravení použiť Kamado na fajčenie.
- **TIP:** Namočte drevené štiepky alebo dosky na varenie do vody na 15 minút, aby ste predĺžili proces údenia.
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvíhnuť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, aby sa zabránilo spätnému prúdeniu vzduchu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** nasleduj **INFORMÁCIE O VARENÍ JEDÁL** uvedených na strane 4 tohto návodu na použitie.
- **VŽDY** pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami používajte tepelne odolné rukavice.

SPRIEVODCA VARENÍM PRI VYSOKEJ TEPLOTE

- Zapáľte kusové drevené uhlie podľa pokynov na strane 3.
- Zatvorte veko a úplne otvorte horné a spodné vetracie otvory.
- Monitorujte Kamado, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Sprievodcu teplotou varenia nájdete na strane 4.
- Zatvorte horný prieduch do polovice a pokračujte v kontrole teploty ešte niekoľko minút.
- Teraz ste pripravení použiť Kamado na varenie.
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvihnúť veko len mierne, aby mohol prúdiť vzduch vstupujúce pomaly a bezpečne, aby ste zabránili akémukoľvek spätnému prúdeniu vzduchu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** nasleduj **INFORMÁCIE O VARENÍ JEDÁL** uvedené na strane 4 tohto návodu na použitie.
- **VŽDY** pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami používajte tepelne odolné rukavice.





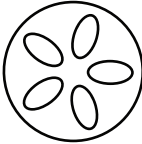

INFORMÁCIE O VARENÍ JEDÁL


- **NIE** varte, kým palivo nebude mať povlak popola.
- Pri varení na Kamado si prečítajte a dodržiavajte tieto rady.
- Pred a po manipulácii s tepelne neupraveným mäsom a pred jedlom si vždy umyte ruky.
- Vždy uchovávajte surové mäso mimo vareného mäsa a iných potravín.
- Pred varením sa uistite, že povrch grilu a náradie sú čisté a bez starých zvyškov jedla.
- **NIE** na manipuláciu s varenými a tepelne neupravenými jedlami používajte rovnaké náčinie.
- Pred konzumáciou sa uistite, že je všetko mäso dôkladne uvarené.
- **POZOR** – konzumácia surového alebo pod tepelne upraveného mäsa môže spôsobiť otravu jedlom (napr. bakteriálne kmene ako E.coli).
- Aby ste znížili riziko rozrezania nedopečeného mäsa, aby sa zabezpečilo, že je úplne prepečené.
- **POZOR** – ak je mäso dostatočne prepečené, mäsová šťava by mala byť číra a nemali by v nej byť žiadne stopy ružovej/červenej šťavy alebo zafarbenia mäsa.
- Pred finálnym pečením na grile sa odporúča predvariť väčšie kusy mäsa a kĺbov.
- Po varení na vašom Kamado vždy očistite grilovacie plochy a náčinie.

TANKOVANIE PALIVA

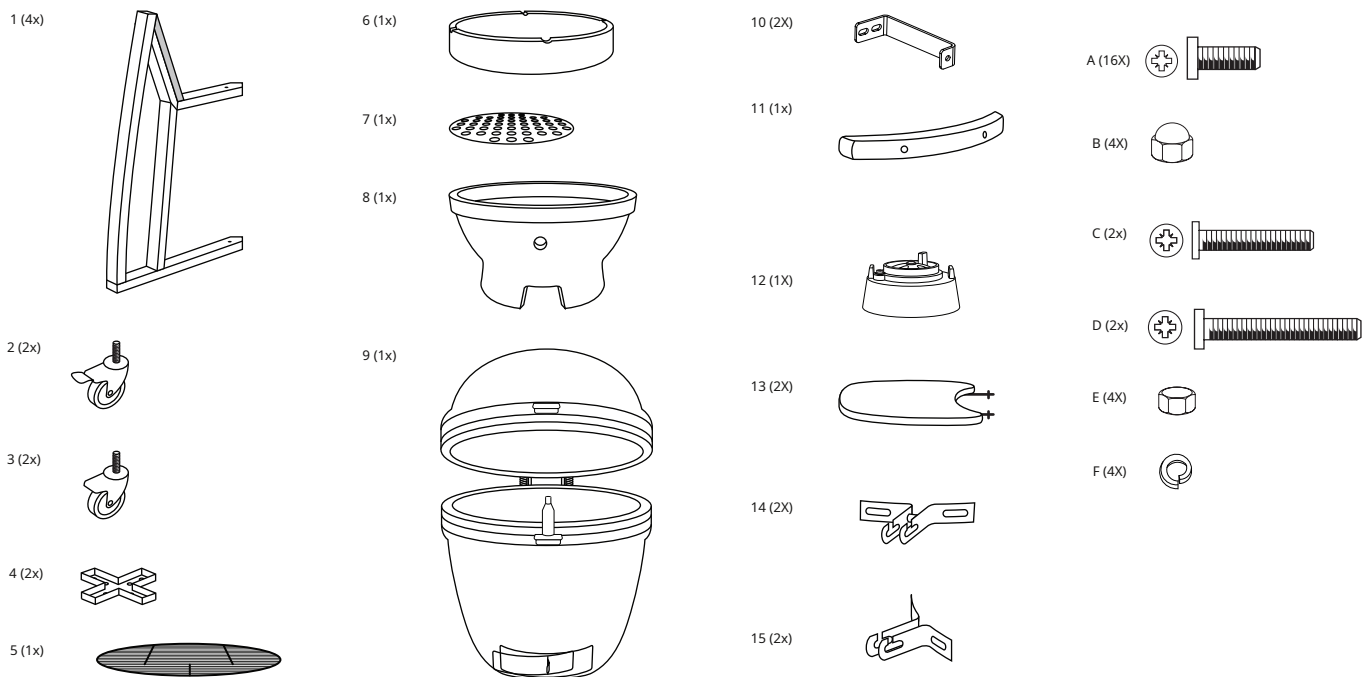
- So zatvorenými vetracími otvormi zostane Kamado pri vysokej teplote niekoľko hodín. Ak požadujete dlhší čas varenia (napr. pri pečení celého kľbu alebo pri pomalom údení), môže byť potrebné pridať viac dreveného uhlia. Stačí pridať ďalšie drevené uhlie a pokračovať tak, ako je uvedené vyššie.

NÁVOD NA TEPLITU VARENIA

Pomalé varenie/údenie (110°C-135°C)		Horný prieduch	Spodný vetrací otvor
Hovädzia hrud'	2 hodiny na libru		
Ťahané bravčové	2 hodiny na libru		
Celé kura	3-4 hod.		
Rebrá	3-5 hod.		
Pražieniny	9+ hod.		
Gril/opekanie (160°C-180°C)		Horný prieduch	Spodný vetrací otvor
Ryby	15-20 min.		
Bravčová panenka	15-30 min.		
Kuracie kusky	30-45 min.		
Celé kura	1-1,5 hod.		
Jahňacie stehno	3-4 hod.		
Turecko	2-4 hod.		
Šunka	2-5 hod.		
Peče (260 °C – 370 °C)		Horný prieduch	Spodný vetrací otvor
Steak	5-8 min.		
Bravčové kotlety	6-10 min.		
Burgery	6-10 min.		
Klobásy	6-10 min.		

OTVORENÉ  ZATVORENÉ 

Zoznam položiek



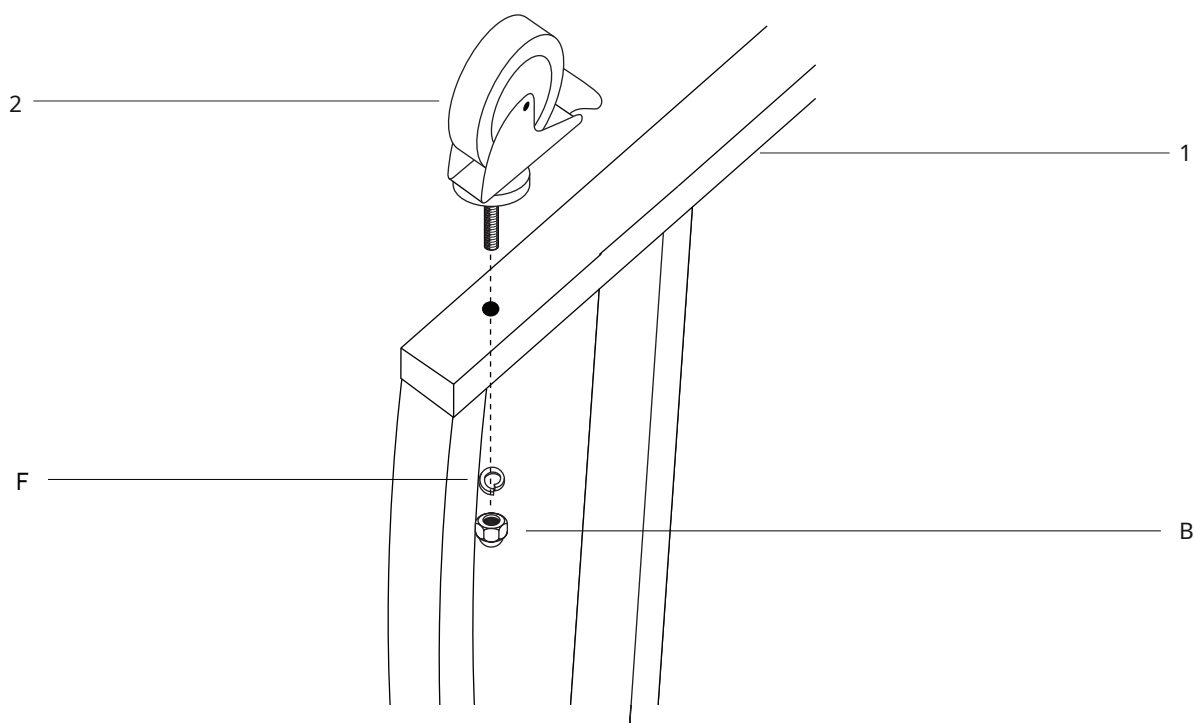
Pred montážou si pozorne prečítajte návod. Skontrolujte všetky diely podľa zoznamu dielov. Montáž vykonajte na mäkkom povrchu, aby nedošlo k poškrabaniu laku. Uchovajte si tieto informácie pre budúce použitie.

Pre uľahčenie montáže skrutky utiahnite len voľne a po dokončení montáže ich úplne dotiahnite.

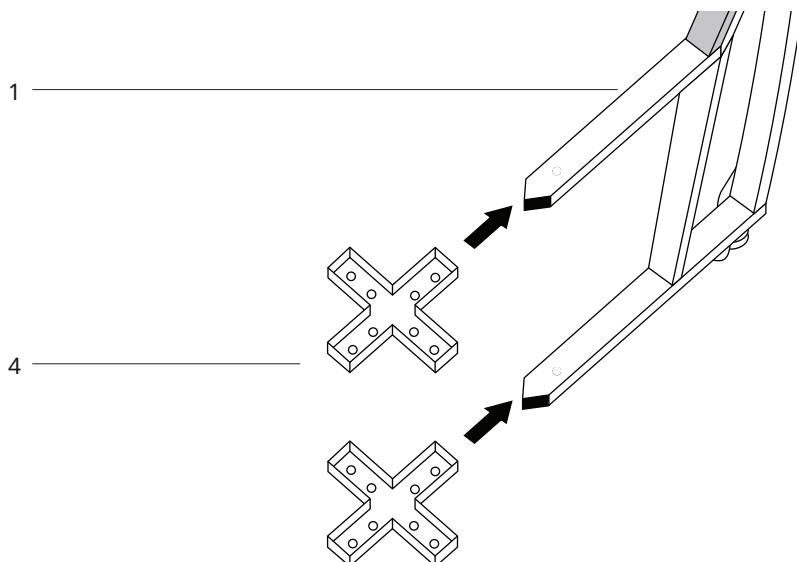
UPOZORNENIE - NIEpríliš utiahnite skrutky; dotahujte iba miernym tlakom, aby ste nepoškodili skrutky alebo súčasti grilu Kamado.

Montážny návod

DÔLEŽITÉ -Pred použitím odstráňte všetky obaly, ale uschovajte si bezpečnostné pokyny a uložte ich spolu s týmto výrobkom. Pred montážou sa uistite, že je veko zatvorené.

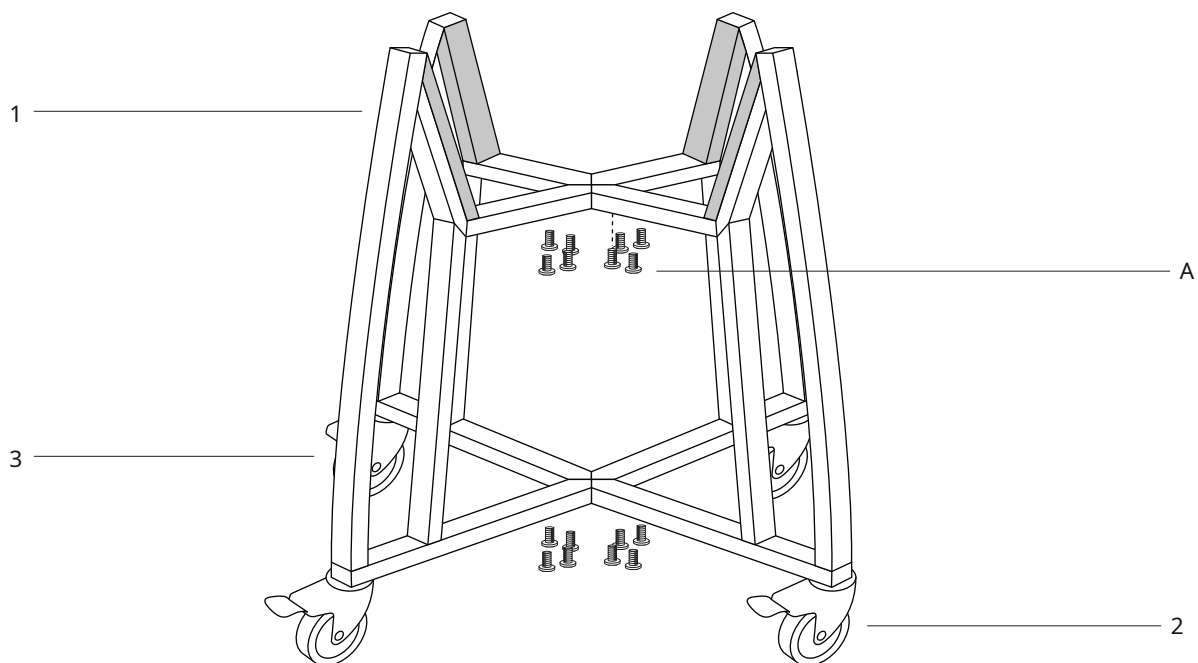


KROK 1 -Pripevnite štyri predzávitové kolieska (2 a 3) ku každej zo štyroch konzol (1) tak, že ich zatlačíte cez diery. Pomocou nastaviteľného kľúča zaistíte každé koliesko 1x maticou (B).



KROK 2 -Pri montáži vozíka vložte dva krížové kusy (4) do jednej zo štyroch konzol (1) zhora aj dno.

KROK 3 -Pokračujte v vkladaní priečných kusov (4) do ostatných troch konzol (1).

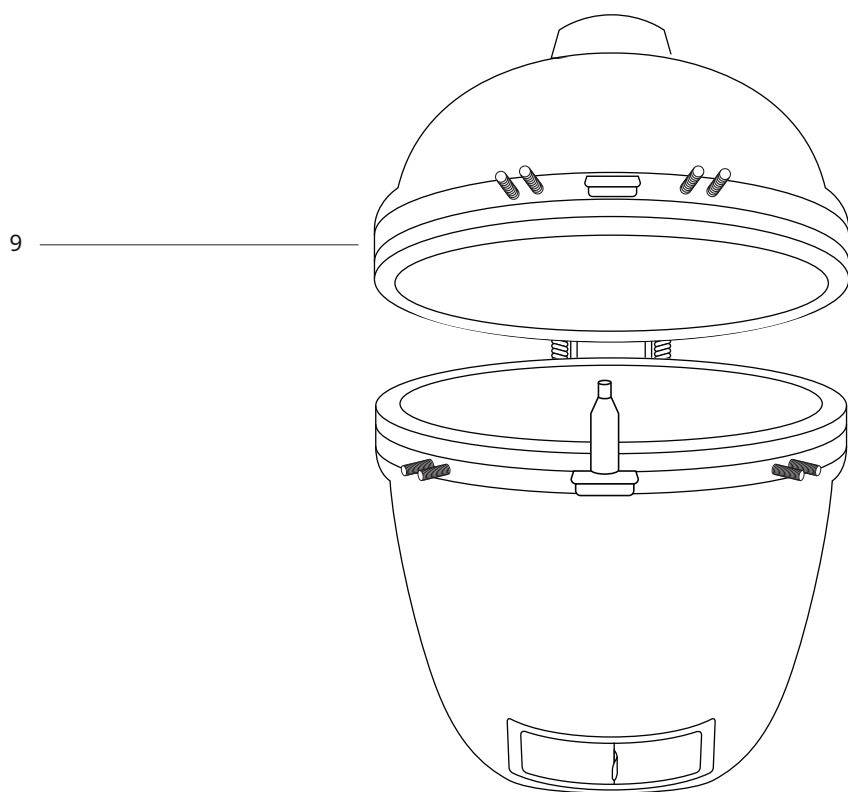
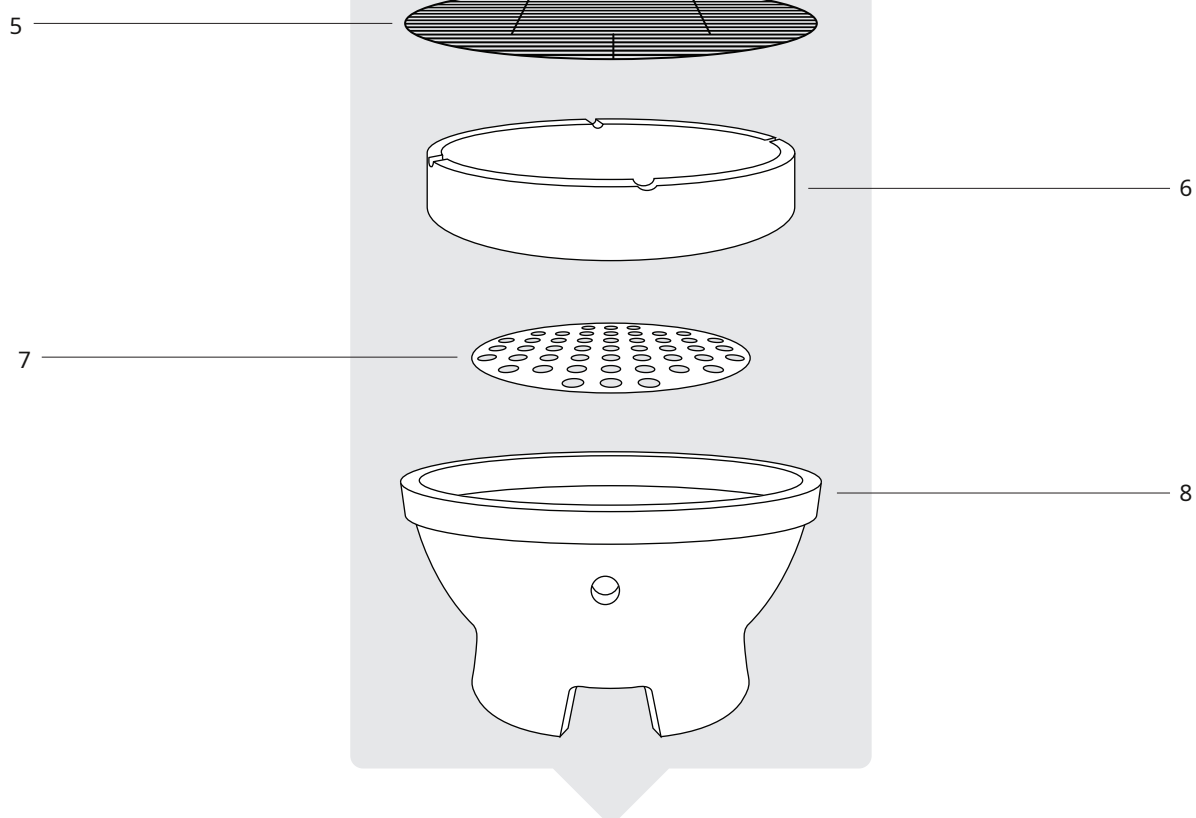


KROK 4 -Pripevnite konzoly (1) ku krížovým kusom (4) pomocou 16x skrutiek (A). Uistite sa, že je vozík bezpečný a všetky skrutky sú utiahnuté predtým, ako doň umiestnite gril Kamado (9).

KROK 5 -Ak chcete umiestniť gril Kamado (9) na vozík, najskôr odstráňte všetky predmety, ktoré sú vo vnútri grilu, zdvíhanie jednoduchšie.

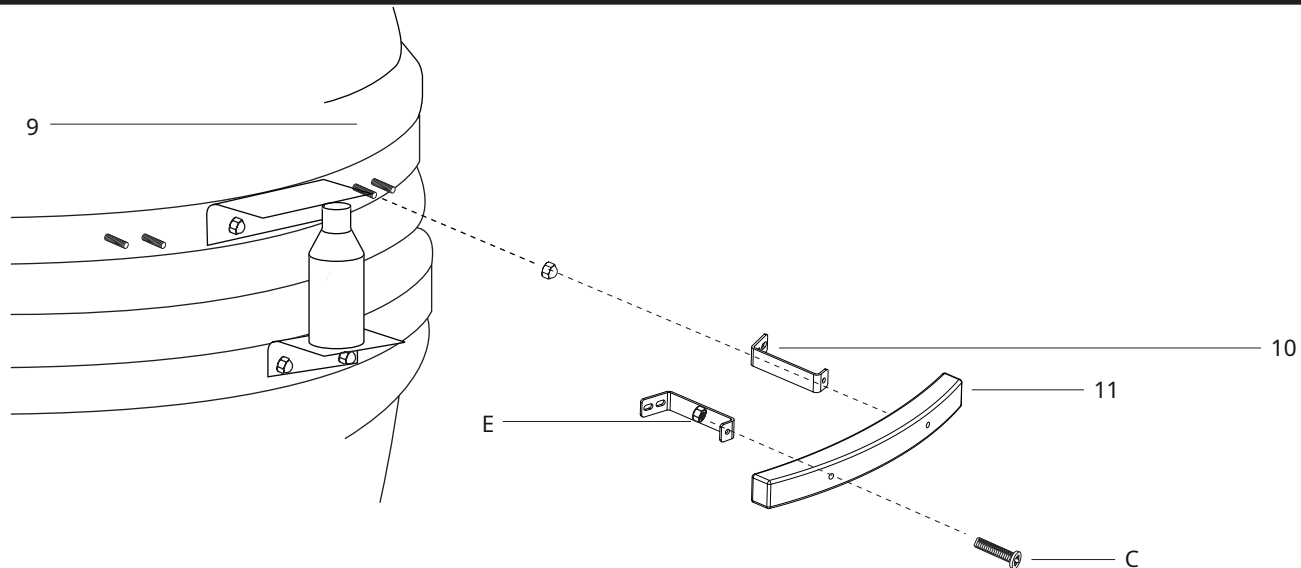
KROK 6 -Pri zdvíhaní grilu Kamado na vozík použite minimálne dve osoby. Položte jednu zo svojich rúk do spodný prieduch Kamado a druhý pod grilom. Zdvíhanie za záves alebo bočné stolíky môže viesť k zraneniu a poškodeniu produktu.

KROK 7 -Umiestnite gril Kamado na vozík tak, aby spodný prieduch smeroval k prednej časti vozíka a umožnil tak vetranie otvárať a zatvárať bez akéhokoľvek prerušenia.



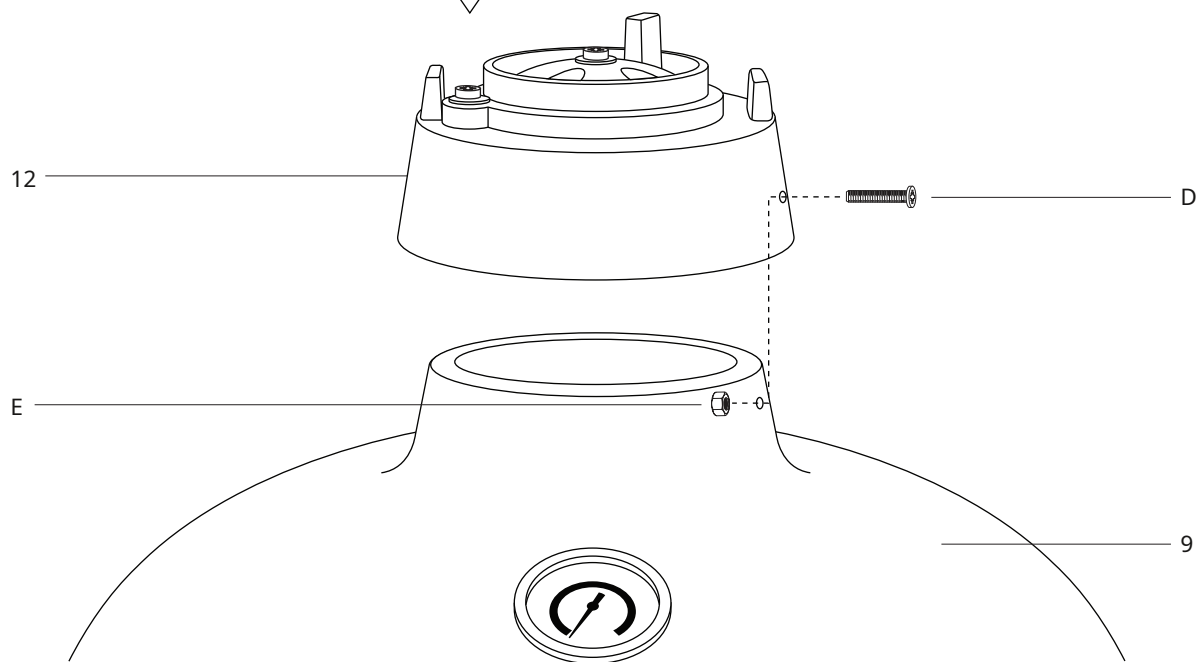
KROK 8 -Keď je gril bezpečne umiestnený na vozíku, pridajte ohnisko (8), platňu na drevené uhlie (7), horný krúžok (6) a gril na varenie (5) vo vnútri grilu Kamado, ako je znázornené na montážnom diagrame.

KROK 9 -Zatlačte na otočné páky (2), aby ste zaistili otočné kolieska, aby sa zaistilo, že sa Kamado nemôže pohnúť používa sa.

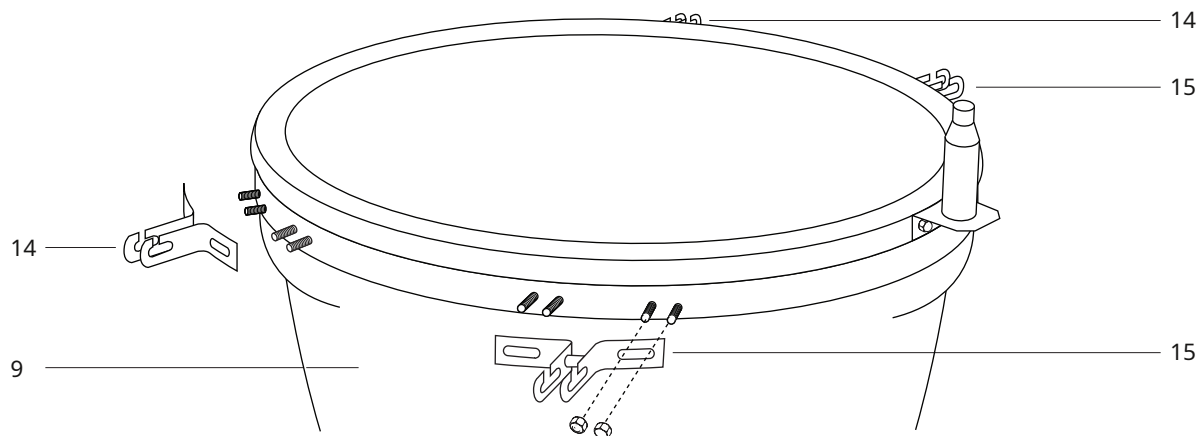


KROK 10 - Pripevnením rukoväte (10) k veku grilu Kamado (9) začnite pripevnením 2x držiakov rukoväte (11) pomocou 2x vopred pripevnených skrutiek a matíc s kupolovou hlavou. Pripevnite rukoväť (11) k konzolám (10) pomocou 2x skrutiek (C) a matíc (E).

Pri montáži sa uistite, že horná odvzdušňovacia skrutka je na ľavej strane.

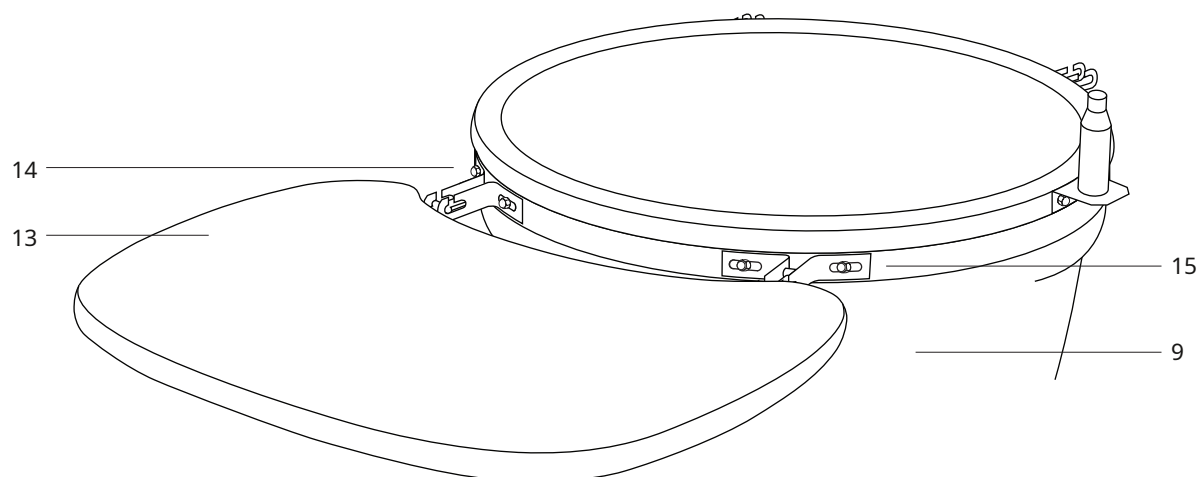


KROK 11 - Ak chcete pripojiť horný vetrací otvor (12) ku grilu Kamado (9), umiestnite ho navrch a zarovnajte oba otvory pre skrutky. Zabezpečiť pomocou 2x skrutiek (D) a matíc (E). Pri montáži sa uistite, že horná odvzdušňovacia skrutka je na ľavej strane.



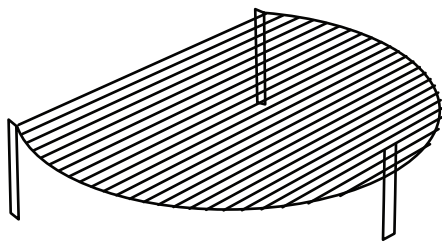
KROK 12 - Pripevnite 2x držiak stola (14) ku grilu Kamado (9) pomocou 4x vopred pripevnených skrutiek a matíc s kupolovou hlavou na každý držiak. Všimnite si polohu zobrazenú na obrázku vyššie

KROK 13 - Pripevnite 2x držiak stola (15) ku grilu Kamado (9) pomocou 4x vopred pripevnených skrutiek a matíc s kupolovou hlavou na každý držiak. Všimnite si polohu zobrazenú na obrázku vyššie.



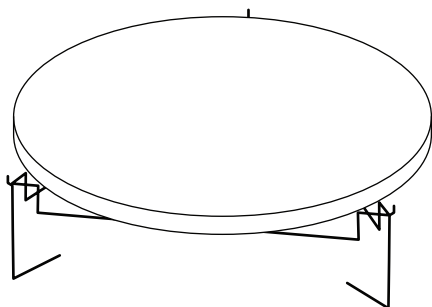
KROK 14 - Vložte 2x záves stola do každej konzoly stola (14 a 15).

Kamado gril je teraz pripravený na použitie, ale pred použitím sa uistite, že ste si dôkladne prečítali pokyny na vytvrdzovanie.



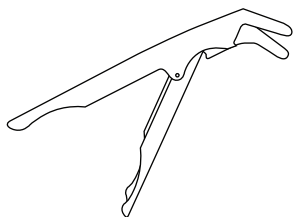
Zvýšená mriežka na varenie

Extra gril z nehrdzavejúcej ocele pre dodatočný priestor na varenie.



Pizza kameň s nosným rámom

Nevyhnutné príslušenstvo pre rovnomerné varenie chrumkavej pizze, plochého chleba a iných pochútok.



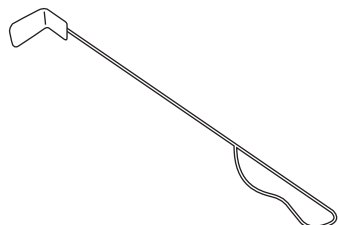
Nástroj Clip Tool

Umožňuje zdvihnúť kameň na pizzu alebo grilovacie rošty, keď sú príliš horúce na manipuláciu.



Kryt proti dažďu

Keď vaše Kamado vychladne a nepoužíva sa, zakryte ho pláštom Kamado pre dodatočnú ochranu.



Ash Tool

Keď vaše Kamado spáli všetko palivo a vychladne, použite tento nástroj na odstránenie popola zo dna.