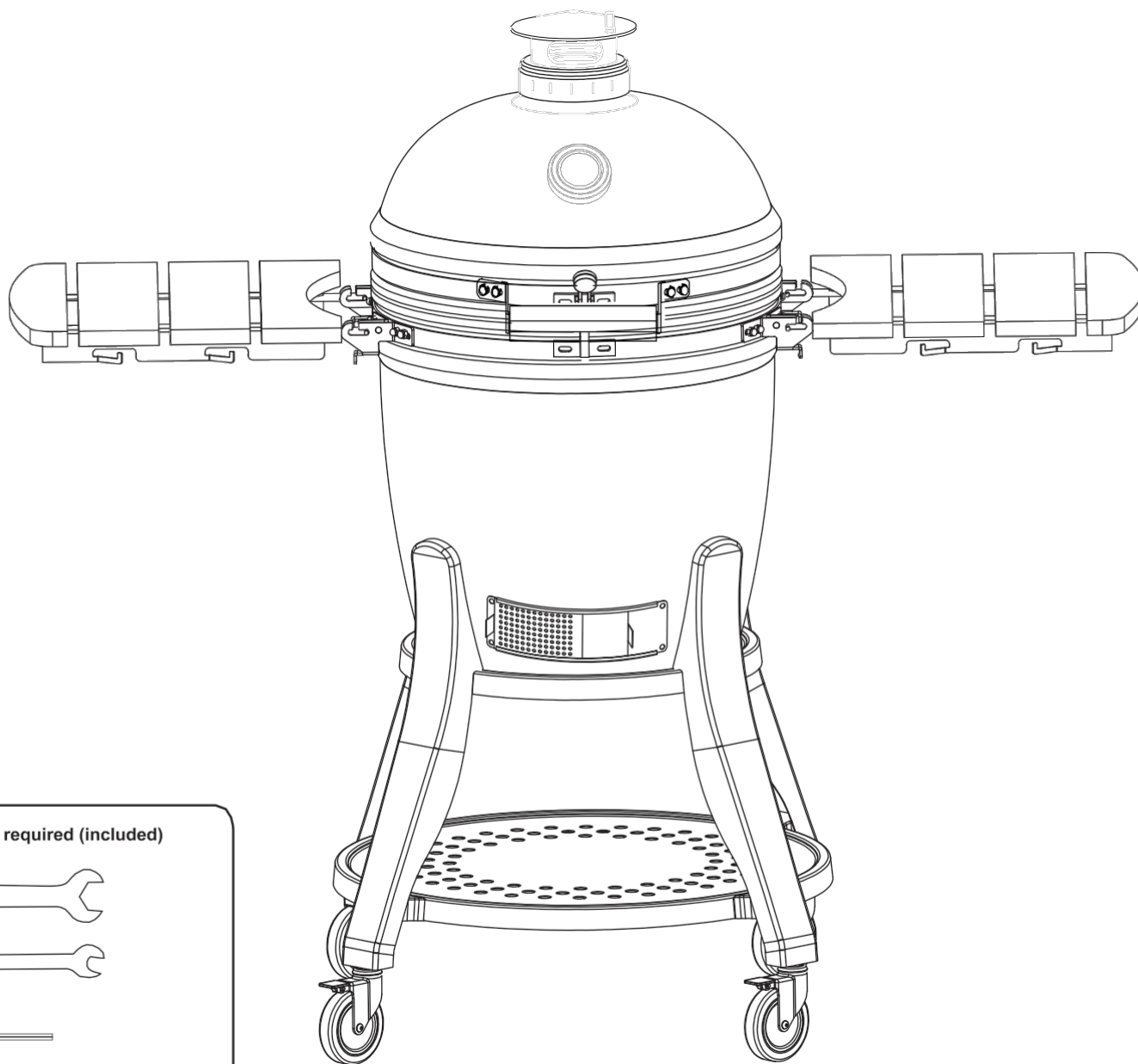
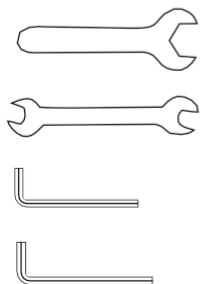


Venkovní pec Kamado a BBO

User Instructions - Please keep for future reference



Tools required (included)



DŮLEŽITÉ — Před použitím pečlivě odstraňte veškerý obal, ale bezpečnostní pokyny si ponechte. Tyto pokyny jsou součástí produktu. Vezměte prosím na vědomí všechna bezpečnostní varování uvedená v těchto pokynech. Přečtěte si prosím tyto pokyny v plném znění a uschovejte je pro budoucí použití. Tyto pokyny by měly být uloženy spolu s výrobkem. Tento výrobek je určen POUZE pro domácí použití a nesmí být používán komerčně ani pro smluvní účely.

O VAŠEM KAMADO

Archeologové objevili velké hliněné nádoby staré 4000 let, které jsou považovány za rané předchůdce keramického vaříče Kamado. Od té doby prošel tento vaříč mnoha změnami: byl vybaven odnímatelným víkem, dvířky pro lepší regulaci tepla a jako primární palivo se místo dřeva začalo používat dřevěné uhlí. V Japonsku byl Mushikamado kulatý hliněný hrnc s odnímatelným klenutým víkem určený k vaření rýže v páře. Název „Kamado“ je ve skutečnosti japonské slovo pro „sporák“ nebo „kuchyňskou linku“. Tento název převzali Američané a nyní se stal obecným termínem pro tento typ keramického vaříče.

Kamado pece jsou mimořádně univerzální. Lze je použít nejen k grilování nebo uzení, ale také k snadnému pečení pizzy, chleba, koláčů a sušenek. Díky jejich vynikajícím vlastnostem pro udržení tepla lze dosáhnout a udržovat vysoké teploty přesným ovládním proudění vzduchu přes horní a spodní otvory. Vysoké teploty jsou ideální pro rychlé vaření hamburgerů a klobás, zatímco nízké teploty umožňují vaření větších kusů masa po delší dobu. Zkuste přidat do uhlí dřevěné štěpky nebo zkombinujte štěpky různých druhů dřeva, aby vaše maso mělo ještě lepší chuť.

VAROVÁNÍ — POZOR!

- Tento výrobek je určen **POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ**. NEPOUŽÍVEJTE jej v interiéru.
- **VŽDY** udržujte **děti a domácí zvířata** v bezpečné vzdálenosti od trouby, když je v provozu.
- NIKDY nenechávejte hořící oheň bez dozoru.
- NEBEZPEČÍ otravy oxidem uhelnatým — tento výrobek NIKDY nezapalujte ani nenechávejte doutnat či chladnout v uzavřených prostorech.
- Tento výrobek NEPOUŽÍVEJTE ve stanu, karavanu, autě, sklepě, podkroví nebo na lodi.
- NEPOUŽÍVEJTE pod markýzami, slunečníky ani altány.
- NEBEZPEČÍ POŽÁRU — Během používání mohou z produktu vyletovat žhavé uhlíky.
- UPOZORNĚNÍ – K zapálení nebo opětovnému zapálení NEPOUŽÍVEJTE benzín, lakový benzín, zapalovačovou náplň, alkohol ani jiné podobné chemikálie. Používejte pouze podpalovače splňující normu EN1860-3.
- Důrazně doporučujeme používat v kamadu kusové uhlí. Hoří déle a produkuje méně popela, který může omezovat proudění vzduchu.
- V tomto výrobku NEPOUŽÍVEJTE uhlí.
- DŮLEŽITÉ: Při otevírání víka za vysokých teplot je nezbytné víko zvedat pouze mírně, aby mohl vzduch vstupovat pomalu a bezpečně, a zabránilo se tak zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** dodržujte INFORMACE O PŘÍPRAVĚ POTRAVIN uvedené na straně 4 tohoto návodu k použití.
- Kamado NEPOUŽÍVEJTE na terasách ani na jiných hořlavých površích, jako je suchá tráva, dřevní štěpka, listí nebo dekorativní kůra.
- Ujistěte se, že je kamado umístěno alespoň 2 metry od hořlavých předmětů.
- Tento kamado NEPOUŽÍVEJTE jako pec.
- POZOR: Tento výrobek se velmi zahřívá, NEPŘEMÍSTĚTE jej během provozu.
- PŘI MANIPULACI S HORKOU KERAMIKOU NEBO VAŘÍCÍMI PLOCHAMI **VŽDY** POUŽÍVEJTE žáruvzdorné rukavice.
- Nechte zařízení zcela vychladnout, než s ním budete manipulovat nebo ho uložíte.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda zařízení nevykazuje známky opotřebení nebo poškození, a v případě potřeby jej vyměňte.

ZAPÁLENÍ KAMADO

- K rozdělení ohně položte srolované noviny s několika zapalovacími kostkami nebo pevnými podpalovači na desku na uhlí (7) ve spodní části kamado. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového uhlí na noviny.
- K zapálení nebo opětovnému zapálení NEPOUŽÍVEJTE benzín, lakový benzín, zapalovač, alkohol ani jiné podobné chemikálie.
- Otevřete spodní větrací otvor a zapalte noviny pomocí zapalovače s dlouhým hrotem nebo bezpečnostních zápalek.
- NEpřeplyňujte zařízení palivem – příliš intenzivní oheň by mohl Kamado poškodit.
- Nechte ho hořet, dokud se veškeré palivo nespálí a oheň zcela nevyhasne.
- Pokud jsou první plameny příliš vysoké, mohlo by to poškodit plstěné těsnění, než se stačí řádně vytvrdit.
- Po prvním použití zkontrolujte utažení všech upevňovacích prvků. Kovový pás spojující víko se základnou se vlivem tepla roztáhne a může se uvolnit. Doporučujeme pás zkontrolovat a v případě potřeby jej utáhnout klíčem.
- Nyní můžete Kamado používat jako obvykle.

UHASÍNÁNÍ

- Chcete-li zařízení uhasit, přestaňte přidávat palivo a uzavřete všechny větrací otvory a víko, aby oheň uhasl přirozeným způsobem.
- K uhašení uhlí NEPOUŽÍVEJTE vodu, protože by to mohlo poškodit keramický Kamado.

SKLADOVÁNÍ

- Pokud kamado nepoužíváte a skladujete jej venku, zakryjte jej po úplném vychladnutí vhodnou plachtou proti dešti.
- Pochromovaný rošt NENÍ vhodný do myčky; použijte jemný čisticí prostředek a teplou vodu.
- Při používání kamadu zatlačte na obě zajišťovací kolečka, aby se zařízení během používání nepohybovalo.
- Pro úplnou ochranu se doporučuje Kamado přes zimu skladovat pod krytem v garáži nebo kůlně.

ČIŠTĚNÍ

- Kamado je samočisticí. Zahřejte jej na 260 °C po dobu 30 minut a všechny zbytky jídla a nečistoty se spálí.
- K čištění vnitřku Kamado NEPOUŽÍVEJTE vodu ani žádné jiné čisticí prostředky. Stěny jsou porézní a absorbují veškeré použité tekutiny, což by mohlo způsobit prasknutí Kamado. Pokud se nahromadí příliš mnoho sazí, použijte před dalším použitím drátěný kartáč nebo nástroj na popel (není součástí dodávky) k seškrábání zbytků uhlíku.
- K čištění roštů a mřížek použijte neabrazivní čisticí prostředek, až po úplném vychladnutí zařízení.
- K čištění vnějšího povrchu počkejte, až kamado vychladne, a použijte vlhký hadřík s jemným čisticím prostředkem.

ÚDRŽBA

- Dvakrát ročně, nebo v případě potřeby i častěji, utáhněte pásky a namažte panty olejem.

INFORMACE O ZAPALOVÁNÍ, POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBĚ

- Ujistěte se, že je kamado umístěno na pevném, rovném a tepelně odolném nebohřlavém povrchu, v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů.
Ujistěte se, že nad kamado je volný prostor minimálně 2 m a že je kamado vzdáleno minimálně 2 m od ostatních předmětů v okolí.
- K rozdělení ohně položte srolované noviny s několika zapalovacími kostkami nebo pevnými podpalovači na desku na uhlí (7) ve spodní části kamadu. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového uhlí na noviny. Maximální množství kusového uhlí: 1,2 kg.
- K zapálení nebo opětovnému zapálení NEPOUŽÍVEJTE benzín, lakový benzín, zapalovačovou kapalinu, alkohol ani jiné podobné chemikálie.
- Otevřete spodní větrací otvor a zapalte noviny pomocí zapalovače s dlouhým hrotem nebo bezpečnostních zápalek. Jakmile se noviny vznítí, nechte spodní větrací otvor a víko otevřené po dobu asi 10 minut, aby se vytvořila malá vrstva žhavého uhlí.
- Nechte uhlí zahřát a udržujte ho rozžhavené po dobu alespoň 30 minut před prvním vařením na kamadu. NEZAČÍNEJTE vařit, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.
- Doporučuje se, abyste uhlí po zapálení nepřikládali ani neobraceli. Uhlí tak bude hořet rovnoměrněji a efektivněji.
- Jakmile se uhlí rozhoří, při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami používejte POUZE žáruvzdorné rukavice.
- Niže naleznete pokyny k vaření v závislosti na teplotě a době trvání.

PRŮVODCE VAŘENÍM PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

- Zapalte kusové uhlí podle výše uvedených pokynů. Jakmile uhlí hoří, NEPŘESOUVEJTE ho ani nepřikládejte.
- Plně otevřete spodní větrací otvor a nechte víko otevřené asi 10 minut, aby se vytvořila malá vrstva horkého uhlí.
- Sledujte kamado, dokud nedosáhne požadované teploty. Návod na vaření podle teploty najdete na straně 4.
- Úplně uzavřete spodní ventil, aby se teplota udržela.
- Nyní je kamado připraveno k vaření.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka za vysokých teplot je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby vzduch mohl vstupovat pomalu a bezpečně, a zabránilo se tak zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** dodržujte **POKYNY PRO PŘÍPRAVU JÍDEL** uvedené na straně 4 tohoto návodu k použití.
- **PŘI MANIPULACI S HORKOU KERAMIKOU NEBO VAŘÍČIMI PLOCHAMI VŽDY POUŽÍVEJTE TEPELNĚ ODOLNÉ RUKAVICE.**

PRŮVODCE UZENÍM

- Postupujte podle výše uvedených pokynů, jako byste začínali pomalé vaření.
- Sledujte kamado, dokud nedosáhne požadované teploty. Průvodce vařením podle teploty najdete na straně 4.
- Nechte spodní větrací otvor mírně otevřený.
- Zavřete horní otvor a ještě několik minut kontrolujte teplotu.
- Pomocí žáruvzdorných rukavic posypte dřevěné štěpky do kruhu nad horkým uhlím.
- Nyní jste připraveni používat kamado k uzení.
- **TIP:** Dřevěné štěpky nebo prkénka na vaření namočte na 15 minut do vody, aby se proces uzení prodloužil.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka za vysokých teplot je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby vzduch mohl vstupovat pomalu a bezpečně, a zabránilo se tak zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** dodržujte **INFORMACE O PŘÍPRAVĚ POTRAVIN** uvedené na straně 4 tohoto návodu k použití.
- **PŘI MANIPULACI S HORKOU KERAMIKOU NEBO VAŘÍČIMI PLOCHAMI VŽDY POUŽÍVEJTE TEPELNĚ ODOLNÉ RUKAVICE.**

PRŮVODCE VAŘENÍM PŘI VYSOKÝCH TEPLOTÁCH

- Zapalte kusové uhlí podle pokynů na straně 3.
- Zavřete víko a zcela otevřete horní a spodní větrací otvory.
- Sledujte kamado, dokud nedosáhne požadované teploty. Průvodce vařením podle teploty najdete na straně 4.
- Zavřete horní větrací otvor do poloviny a ještě několik minut kontrolujte teplotu.
- Nyní je kamado připraveno k vaření.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka za vysokých teplot je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby vzduch mohl vstupovat pomalu a bezpečně, a zabránilo se tak zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** dodržujte **POKYNY PRO PŘÍPRAVU JÍDEL** uvedené na straně 4 tohoto návodu k použití.
- **PŘI MANIPULACI S HORKOU KERAMIKOU NEBO VAŘÍCÍMI PLOCHAMI VŽDY POUŽÍVEJTE TEPELNĚ ODOLNÉ RUKAVICE.**



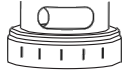

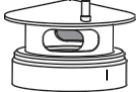

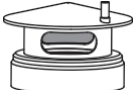
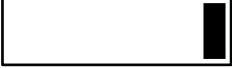
INFORMACE O PŘÍPRAVĚ JÍDEL

- NEVARTE, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.
- Při vaření na vašem Kamadu si prosím přečtěte a dodržujte tyto rady.
- Vždy si umyjte ruce před a po manipulaci s nevařeným masem a před jídlem.
- Vždy oddělte syrové maso od upečeného masa a ostatních potravin.
- Před vařením se ujistěte, že jsou povrchy grilu a nástroje čisté a bez zbytků starých potravin.
- **NEPOUŽÍVEJTE** stejné nádobí k manipulaci s tepelně upravenými a syrovými potravinami.
- Před konzumací se ujistěte, že je veškeré maso důkladně propečené.
- **UPOZORNĚNÍ** — konzumace syrového nebo nedostatečně tepelně upraveného masa může způsobit otravu jídlem (např. bakteriemi, jako je E. coli).
- Chcete-li snížit riziko, že maso není dostatečně propečené, rozřízněte ho, abyste se ujistili, že je propečené skrz naskrz.
- **UPOZORNĚNÍ** — pokud bylo maso dostatečně upečené, masové šťávy by měly být čiré a neměly by v nich být žádné stopy růžové/červené šťávy ani barviva z masa.
- Před finálním grilováním se doporučuje větší kusy masa a masové kusy předvařit.
- Po grilování na grilu Kamado vždy vyčistěte grilovací plochy a nádobí.

DOPLŇOVÁNÍ PALIVA

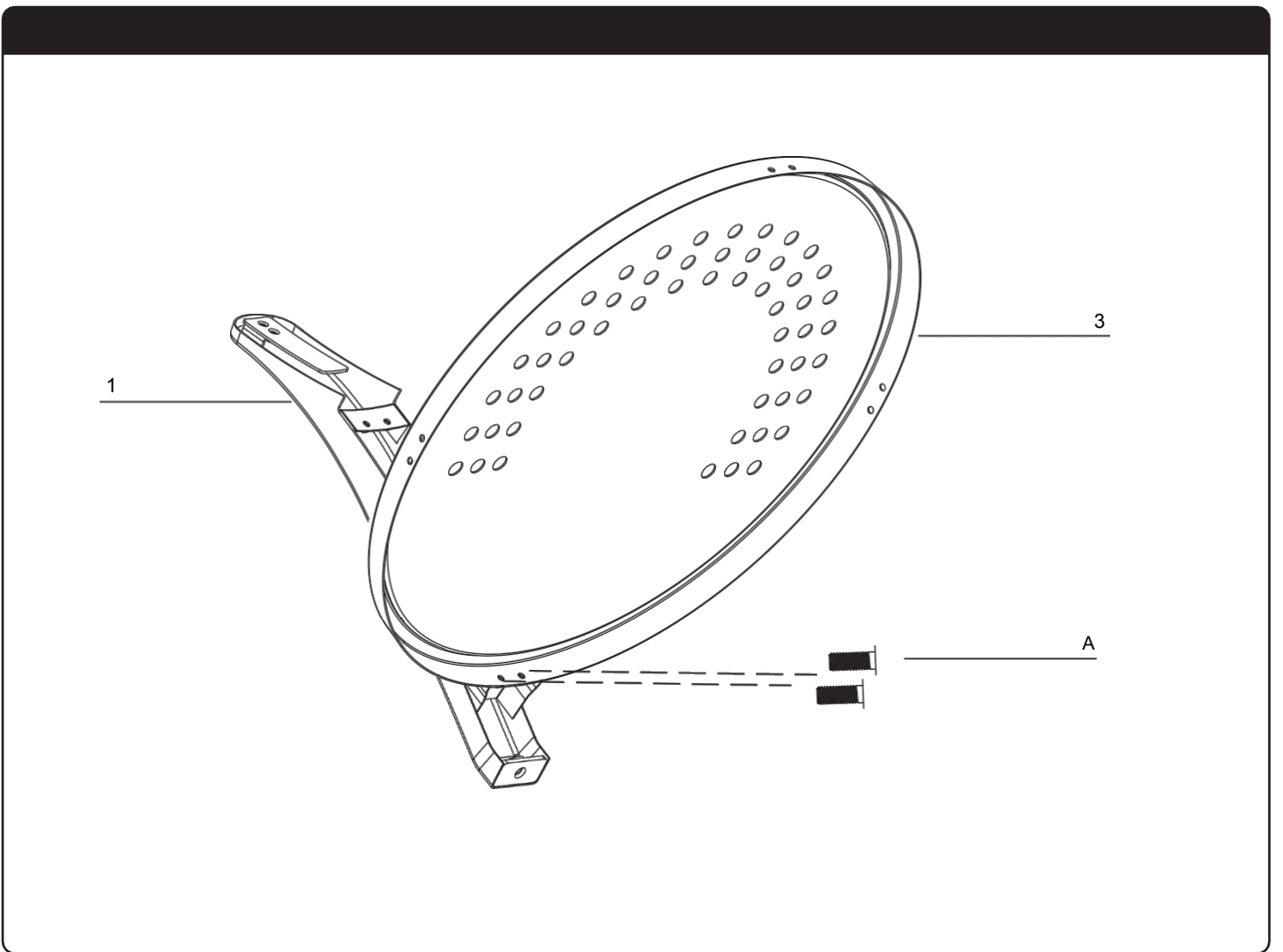
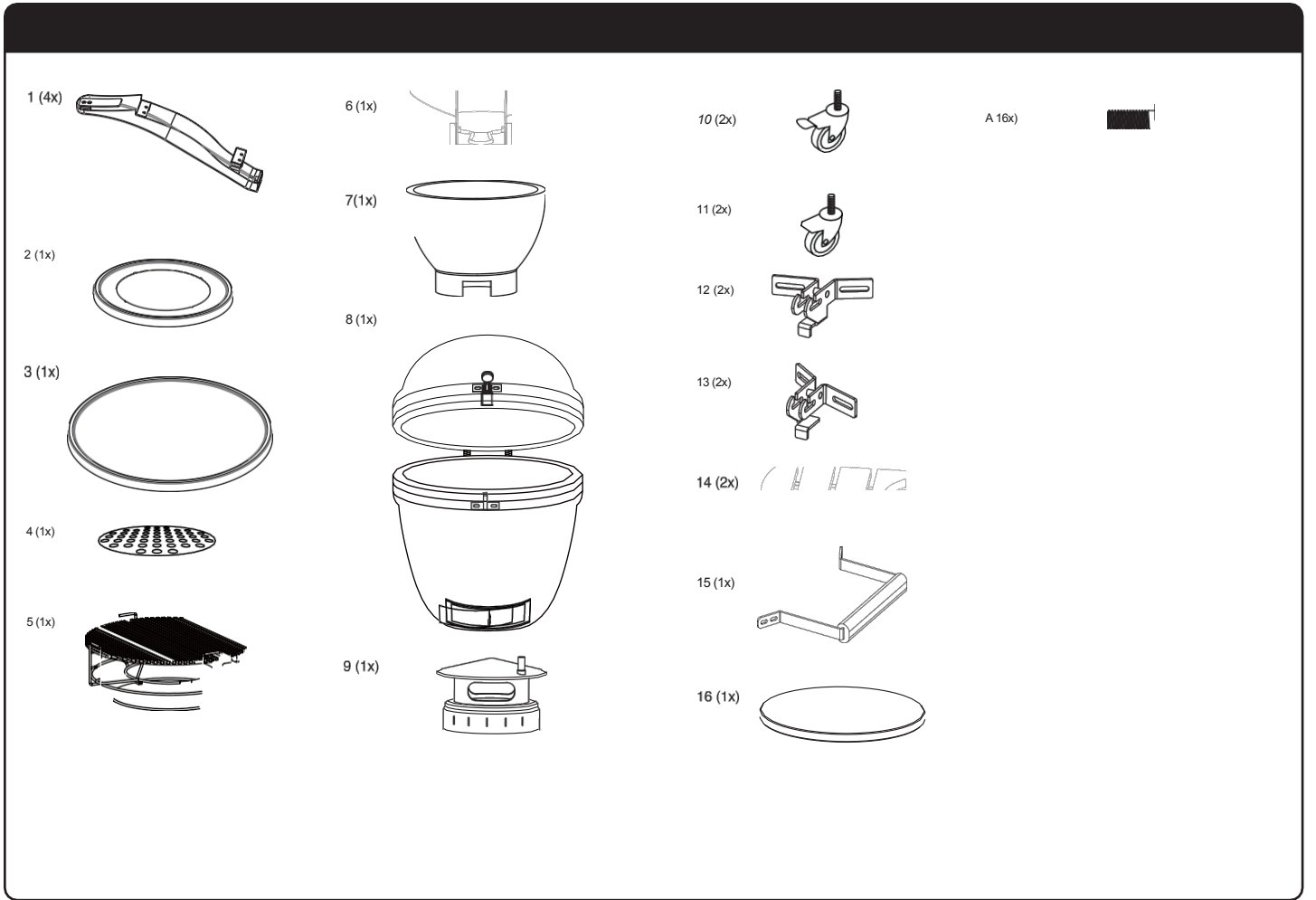
- Při uzavřených větracích otvorech si Kamado udržuje vysokou teplotu po několik hodin. Pokud potřebujete delší dobu vaření (např. při pečení celého kusu masa nebo pomalém uzení), může být nutné přidat další uhlí. Stačí přidat trochu uhlí a pokračovat podle výše uvedených pokynů.

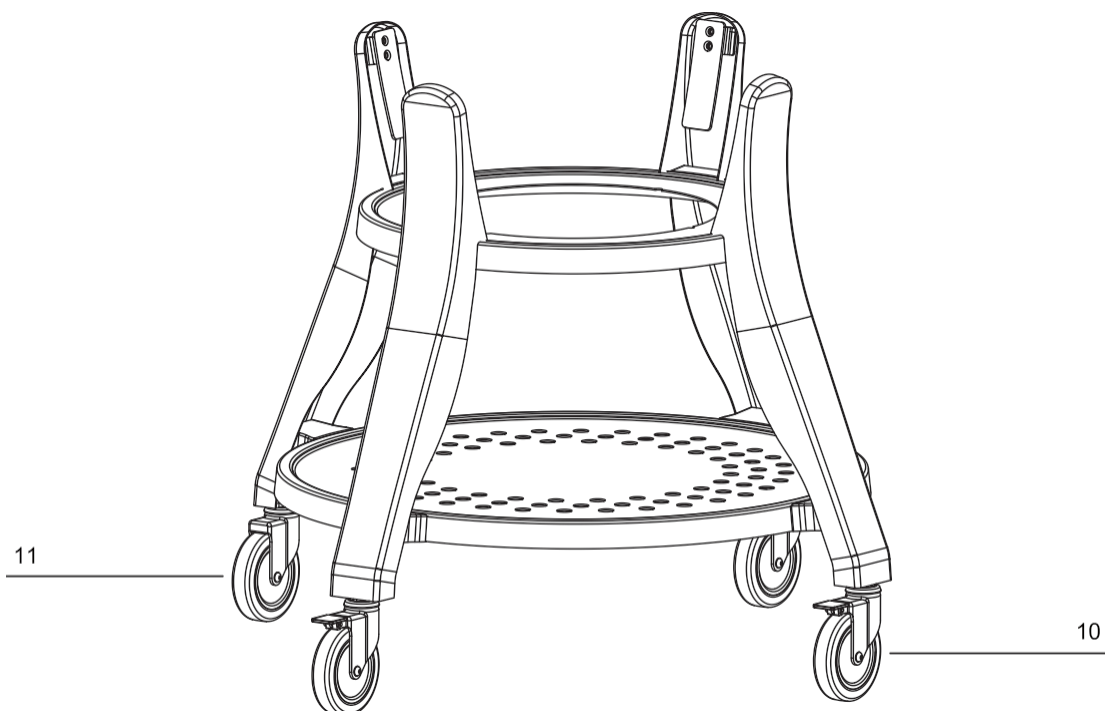
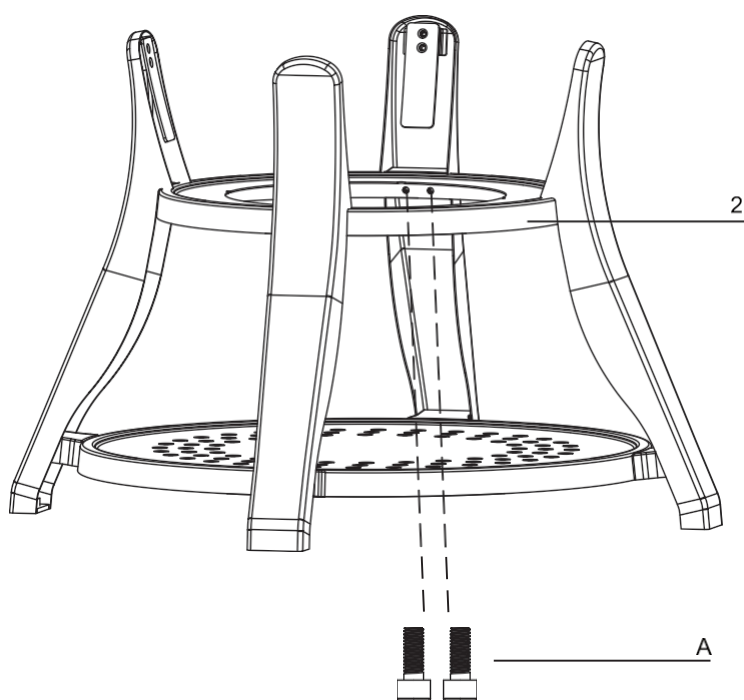
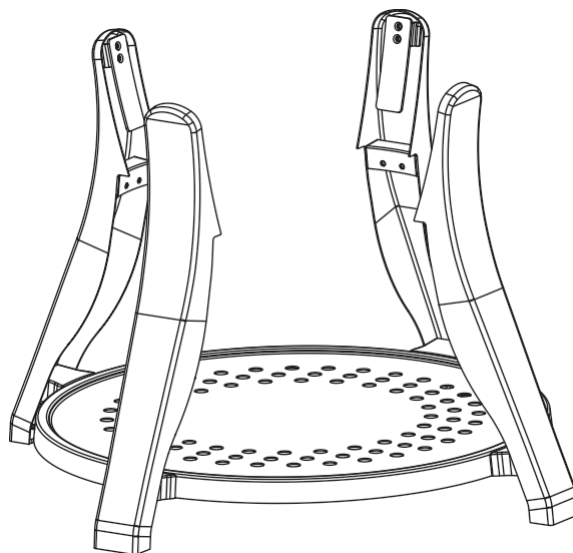
PRŮVODCE PŘI PŘÍPRAVĚ

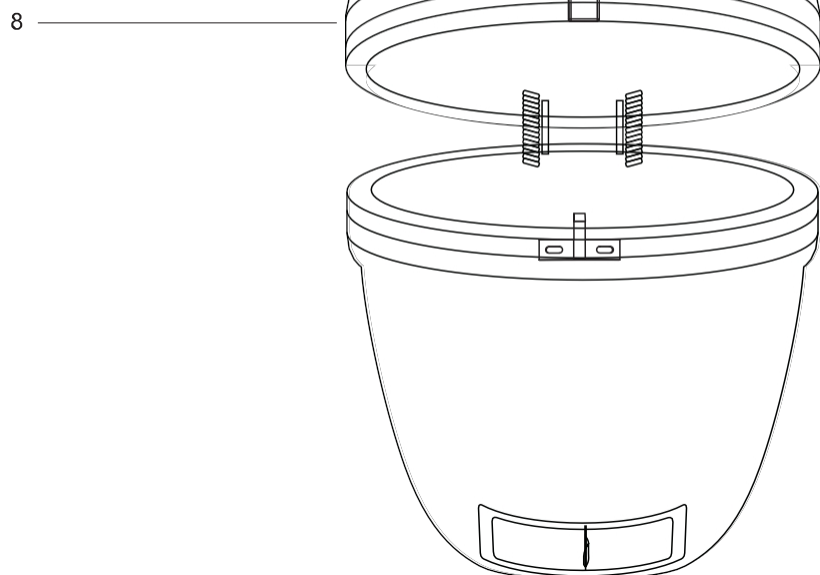
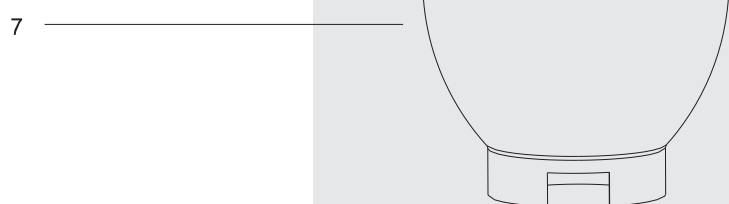
Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Top vent	Bottom vent
Hovězí hrudí	4 hodiny na kilo		
Trhané vepřové	4 hodiny na kilo		
Celé kuře	3–4 hodiny		
Žebra	3–5 hodin		
Pečeně	9+ hodin		
Grill / Roast (160°C-180°C)		Top vent	Bottom vent
Ryby	15–20 min.		
Vepřová panenka	15–30 min.		
Kousky kuřete	30–45 min.		
Celé kuře	1–1,5 hod.		
Jehněčí kýta	3–4 hod.		
Krůta	2–4 hodiny		
Šunka	2–5 hodin		
Sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5–8 min.		
Vepřové kotlety	6–10 min.		
Hamburgery	6–10 min.		
Klobásy	6–10 min.		

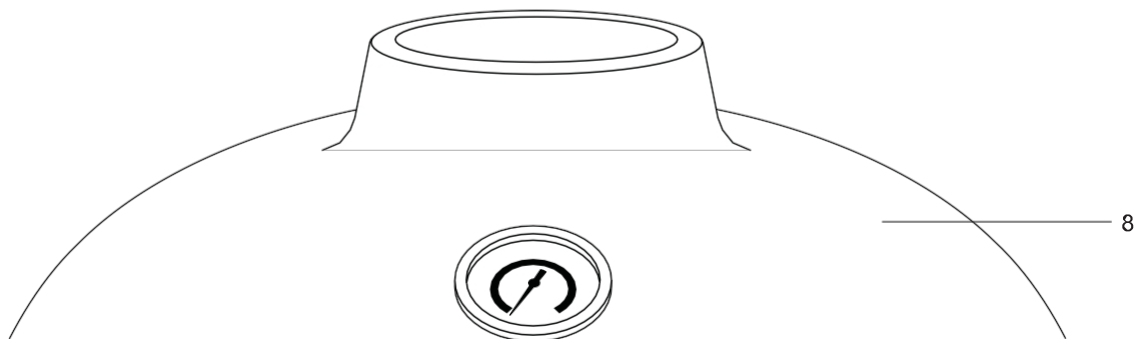
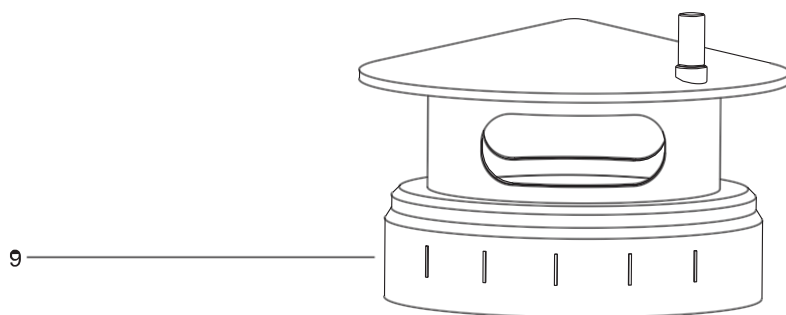
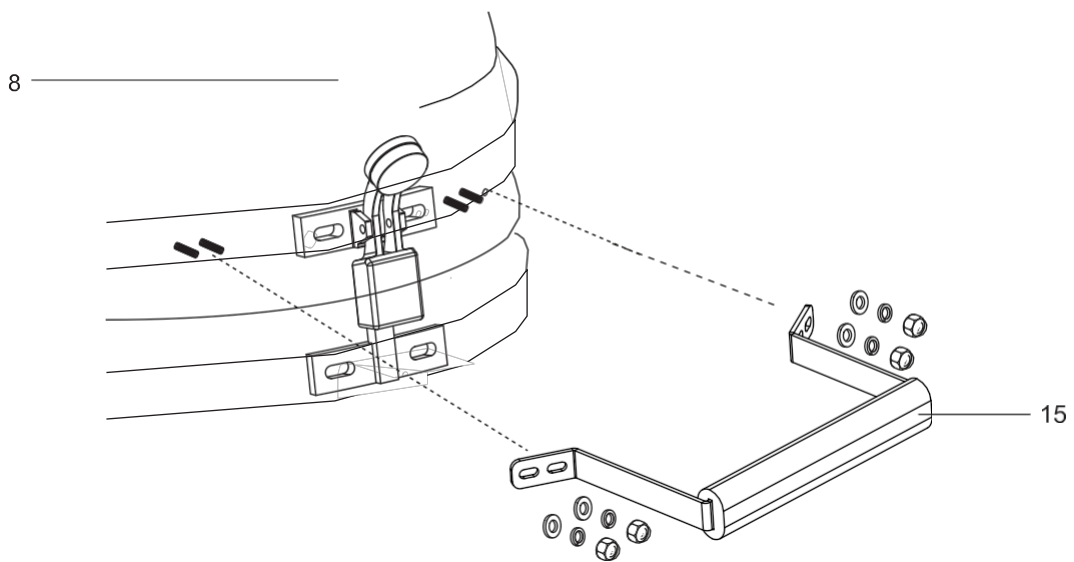
Otevřeno

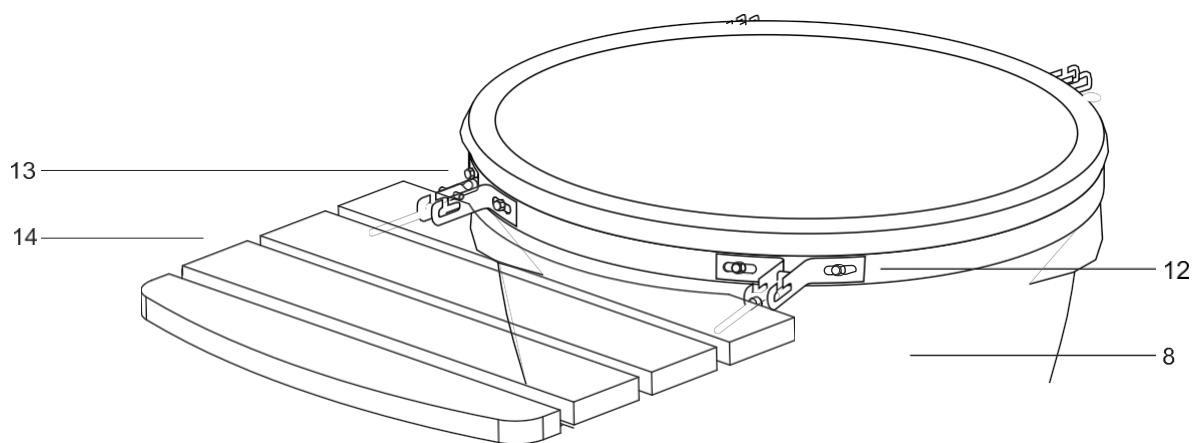
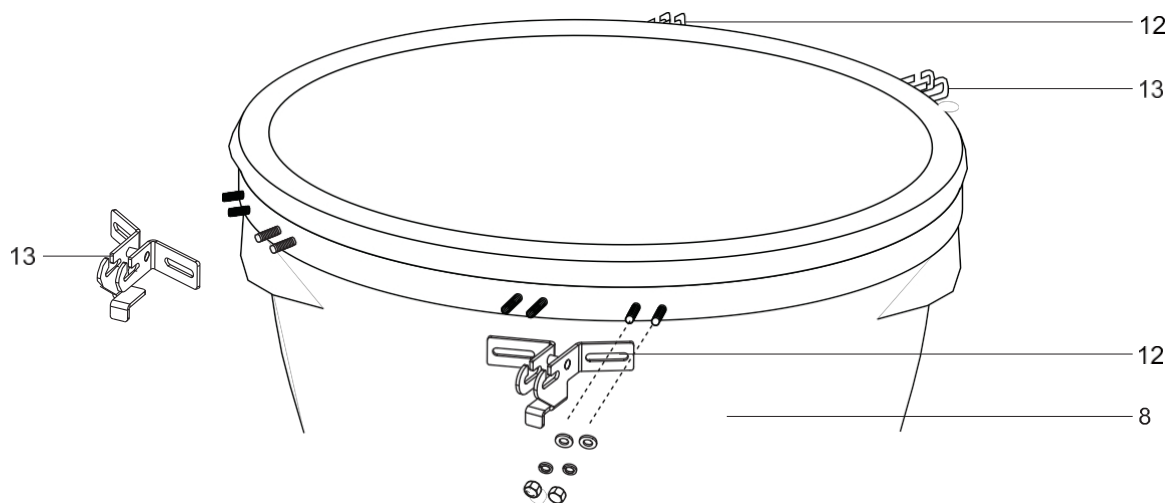
Zavřeno







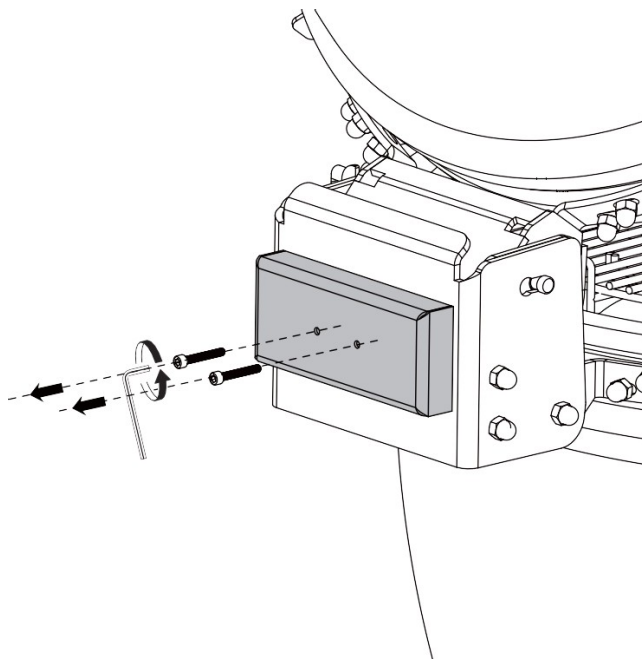




1. Dřevěný stůl by měl být zakrytý, když se nepoužívá, a může čas od času vyžadovat renovaci.
2. Pravidelně kontrolujte pružinový podpěrný oblouk, abyste se ujistili, že jsou všechny šrouby utažené a pevné.
3. Při přemísťování grilu nejprve odemkněte kolečka. Gril nepřesouvejte tlačení. Táhněte za zadní pant místo za přední rukojeť.
4. Nevjímejte topeniště. Účelem topeniště je pojmout kusové uhlí a bude fungovat i v případě, že je prasklé.
5. Po určité době používání (obvykle po půl roce až roce, v závislosti na frekvenci používání) se síla pružiny pantu oslabí, což znamená, že víko nelze udržet v maximálním úhlu otevření. Můžete to upravit pomocí následujících kroků:

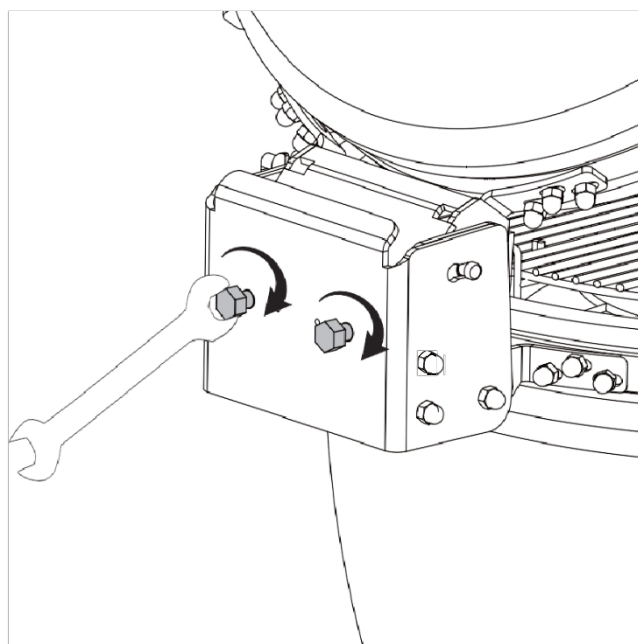
1

Odšroubujte dva šestihřanné šrouby a sejměte zadní kryt.



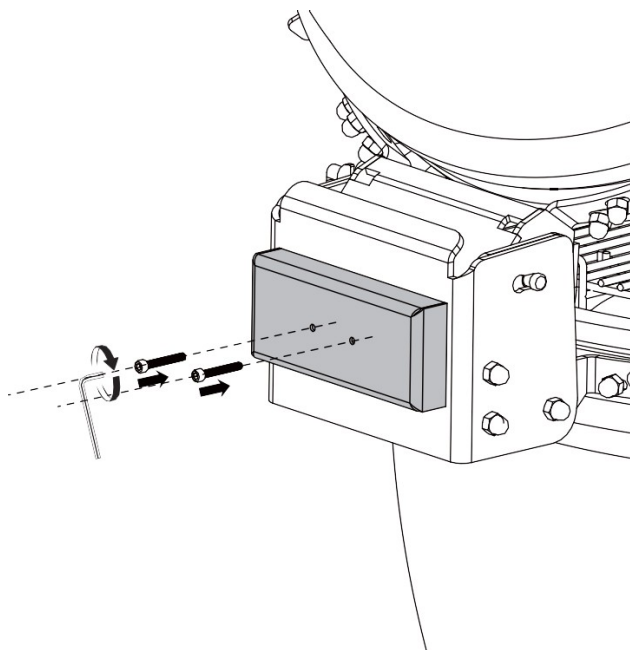
2

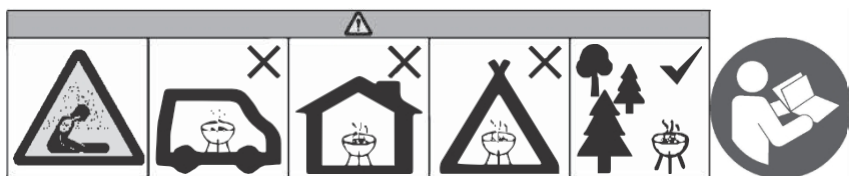
Otočte šrouby o 1–2 otáčky, abyste zvýšili točivý moment torzní pružiny, takže víko bude držet v maximálním úhlu otevření.



3

Nasadte zpět zadní kryt a zajistěte jej šestihrannými šrouby.





- Při bližším prozkoumání se může zdát, že povrch vašeho keramického grilu má praskliny. Nejedná se o prasknutí keramiky. Tento jev se nazývá „crazing“ a je způsoben rozdílným koeficientem roztažnosti glazury a hlíny. Pavučinový vzor „crazingu“ se liší od praskliny v tom, že jej nelze na povrchu nahmatat, pokud nepoužijete nehet; stává se však vizuálně zřetelnějším, když je povrch zaprášený nebo zvětšený. I když se tento „crazing“



může vypadat jako vada, nemá vliv na životnost vašeho keramického grilu; proto jej nelze reklamovat v rámci záruky. Proces vzniku této mřížky ve skutečnosti zvyšuje odolnost zařízení.

Dlouhodobá údržba

- Dřevěné boční police by měly být zakryty, když se nepoužívají, a mohou čas od času vyžadovat renovaci.
- Pravidelně kontrolujte pružinový pás, abyste se ujistili, že jsou všechny šrouby utažené a pevné.
- Při přemísťování grilu nejprve odblokujte kolečka. Gril netlačte. Táhněte za zadní pant, nikoli za přední rukojeť.
- Nevyjímejte ohniště. Účelem ohniště je držet kusové uhlí a bude fungovat i v případě, že je prasklé.