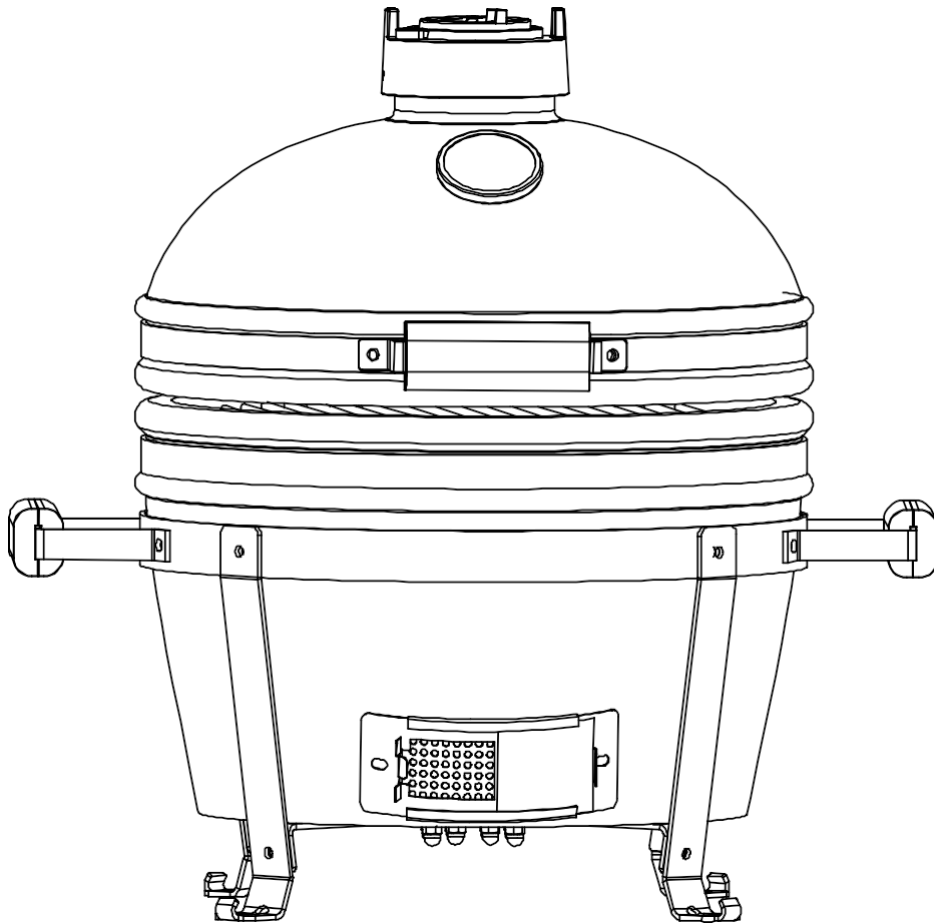


Stolní gril Kamado

Návod k použití – Uschovejte pro budoucí použití



Návod k použití – Uschovejte pro budoucí použití

DŮLEŽITÉ – Před použitím pečlivě odstraňte veškerý obalový materiál, 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 „kuchyňský sporák“. Tento název převzali Američané a dnes se stal obecným označením pro tento typ keramického sporáku.

Kamado kamna 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 přesnou regulací 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 příchutí, aby vaše maso bylo ještě chutnější.

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, nenechte ho doutnat ani vychladnout 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 VAŘÍČÍMI PLOCHAMI VŽDY** používejte žárovzdorné 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 rozdělání ohně položte srolované noviny s několika zapalovacími kostkami nebo pevnými podpalovači na desku na uhlí 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 přístroj zcela vychladne.
- K čištění vnějšího povrchu počkejte, až Kamado vychladne, a použijte vlhký hadřík s jemným čisticím prostředkem.

ÚDRŽBA

- Dvakrát ročně, případně častěji, utáhněte pásky a namažte panty olejem.

INFORMACE O ZAPALOVÁNÍ, POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBĚ

- Ujistěte se, že je kamado umístěno na pevném, rovném, vodorovném, tepelně odolném a nehořlavém povrchu, mimo dosah hořlavých předmětů.
- Zajistěte, aby Kamado mělo minimálně 2 m volného prostoru nad sebou a minimálně 2 m volného prostoru od ostatních předmětů v okolí.
- K rozdělení ohně položte srolované noviny s několika zapalovacími kostkami nebo pevnými podpalovači na desku na uhlí ve spodní části kamadu. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového uhlí na noviny.
- 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.
- Níže 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 otvírání 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 VAŘÍČÍMI 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 otvírání 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 VAŘÍČÍMI PLOCHAMI VŽDY POUŽÍVEJTE TEPELNĚ ODOLNÉ RUKAVICE.**

Pokyny pro péči a bezpečné používání

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 otvírání 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.**





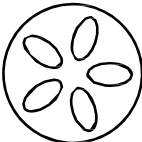
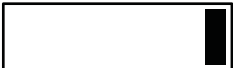
INFORMACE O PŘÍPRAVĚ JÍDEL

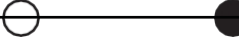
- NEVARTE, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.
- Při vaření na vašem Kamadu si prosím přečtěte a dodržujte tyto rady.
- Vždy si umyjte ruce před a po manipulaci s nevařeným masem a před jídlem.
- Vždy oddělte syrové maso od upečeného masa a ostatních potravin.
- Před vařením se ujistěte, že jsou povrchy grilu a nástroje čisté a bez zbytků starých potravin.
- NEPOUŽÍVEJTE stejné nádoby 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, rozřízněte nedovařené maso, abyste se ujistili, že je propečené skrz naskrz.
- **UPOZORNĚNÍ** – pokud bylo maso dostatečně upečené, masová šťáva by měla být čirá a neměly by v ní být žádné stopy růžové/červené šťávy ani barviva.
- Před finálním grilováním se doporučuje větší kusy masa a masové kusy předvařit.
- Po grilování na grilu Kamado vždy vyčistěte grilovací plochy a nádoby.

DOPLŇOVÁNÍ PALIVA

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

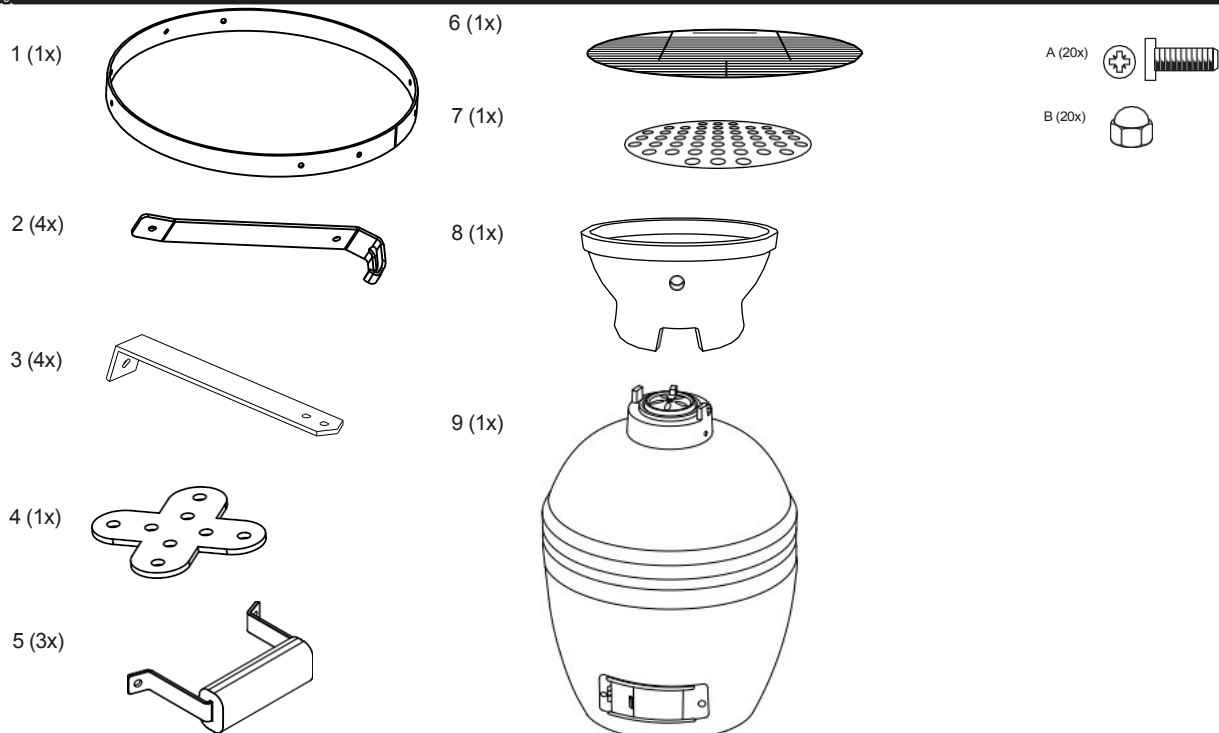
PRŮVODCE PŘÍPRAVOU

| Pomalé vaření / Uzení (110 °C–135 °C) | Horní otvor | Spodní otvor |
|---------------------------------------|--|---|
| Hovězí hruď 4 hodiny na kilo |  |  |
| Trhané vepřové 4 hodiny na kilo | | |
| Celé kuře 3–4 hodiny | | |
| Žebra 3–5 hodin | | |
| Pečeně 9+ hodin | | |
| Grilování / pečení (160–180 °C) | Horní odvod | Spodní odvod |
| Ryby 15–20 min. |  |  |
| Vepřová panenka 15–30 min. | | |
| Kuřecí kousky 30–45 min. | | |
| Celé kuře 1–1,5 hod. | | |
| Jehněčí kýta 3–4 hodiny | | |
| Krůta 2–4 hodiny | | |
| Šunka 2–5 hodin | | |
| Opečení (260 °C–370 °C) | Horní ventil | Spodní ventil |
| Steak 5–8 min. |  |  |
| Vepřové kotlety 6–10 min. | | |
| Hamburgery 6–10 min. | | |
| Klobásy 6–10 min. | | |



 Otevřeno Zavřeno

Seznam



Před montáží si pečlivě přečtěte návod. Zkontrolujte všechny díly podle seznamu dílů.

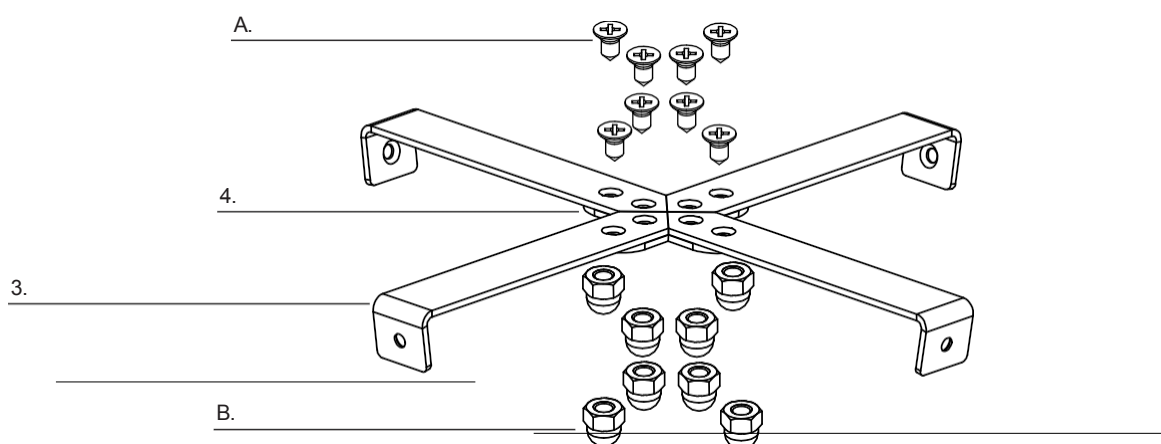
Montáž provádějte na měkkém povrchu, aby nedošlo k poškrábání laku. Tyto informace si prosím uschovejte pro budoucí použití.

Pro snazší montáž šrouby nejprve utáhněte jen volně a až po dokončení montáže je utáhněte naplno.

VAROVÁNÍ – Šrouby NEPŘETAHUJTE; utahujte je pouze mírným tlakem, aby nedošlo k poškození šroubů nebo součástí grilu Kamado.

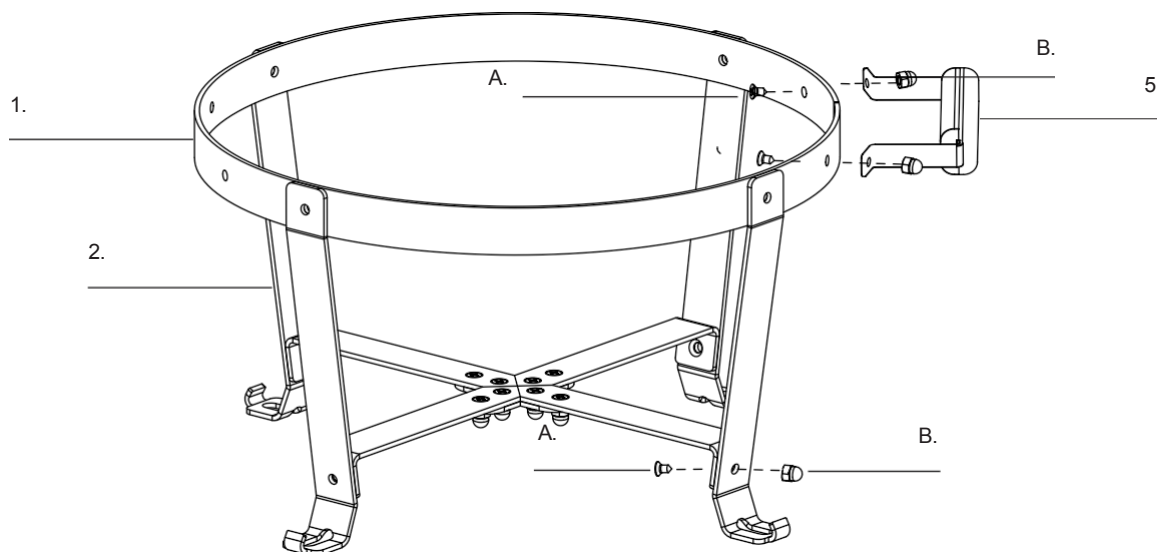
Návod k montáži

DŮLEŽITÉ – Před použitím odstraňte veškerý obalový materiál, ale bezpečnostní pokyny si uschovejte a uložte je spolu s tímto výrobkem. Před montáží se ujistěte, že je víko uzavřeno.



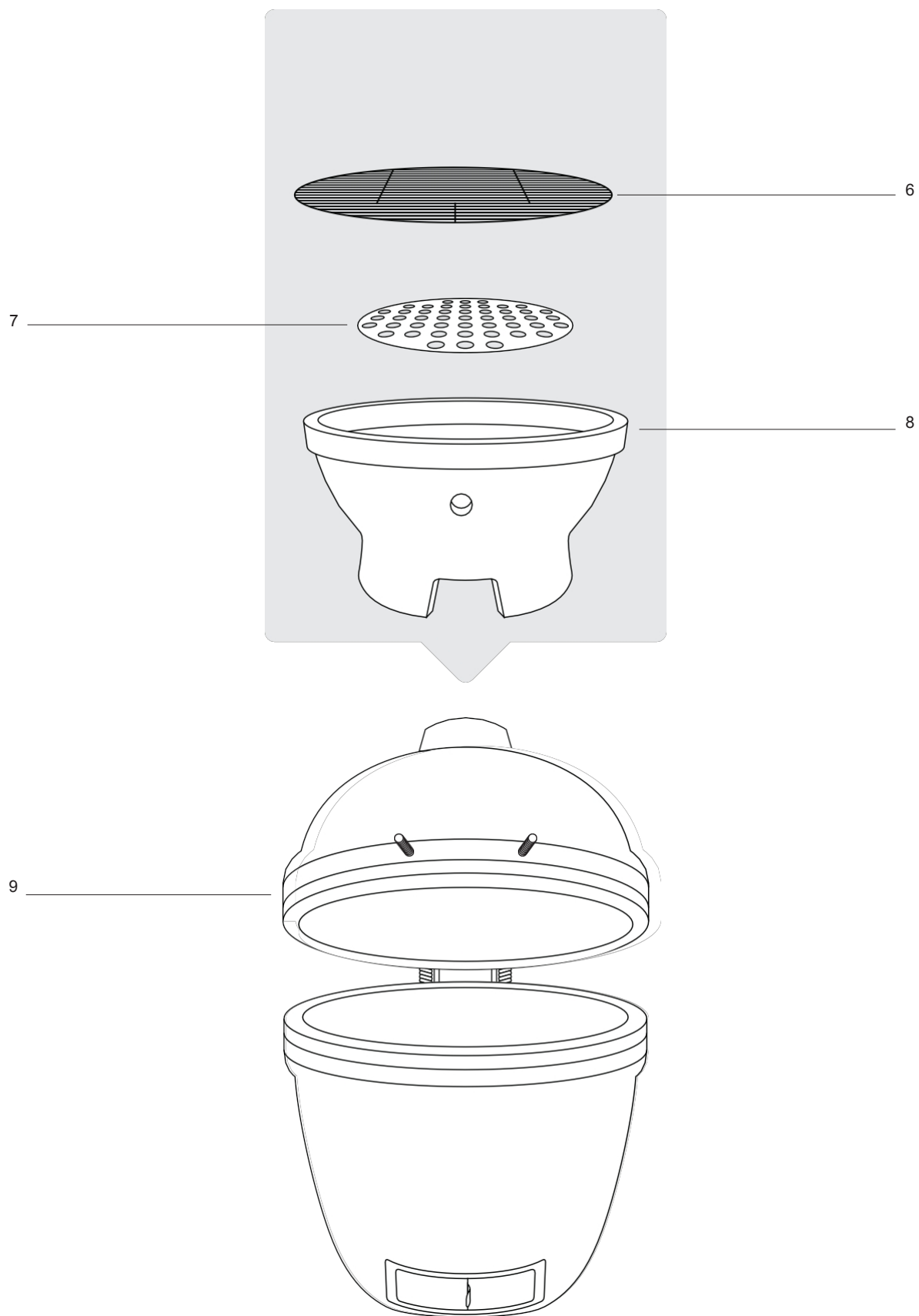
KROK 1 – Připevněte 4 držáky (3) a trojúhelníkový spojovací díl (4) pomocí 8 šroubů (A) s 8 maticemi s polokulatou hlavou (B).

- KROK 2** Připevněte 4x držák (2) k výztužnému kroužku (1) pomocí 4x šroubů (A) a 4x matic s polokulatou hlavou (B). Poté použijte 4x šrouby (A) a 4x matice s polokulatou hlavou (B) pro krok 1.

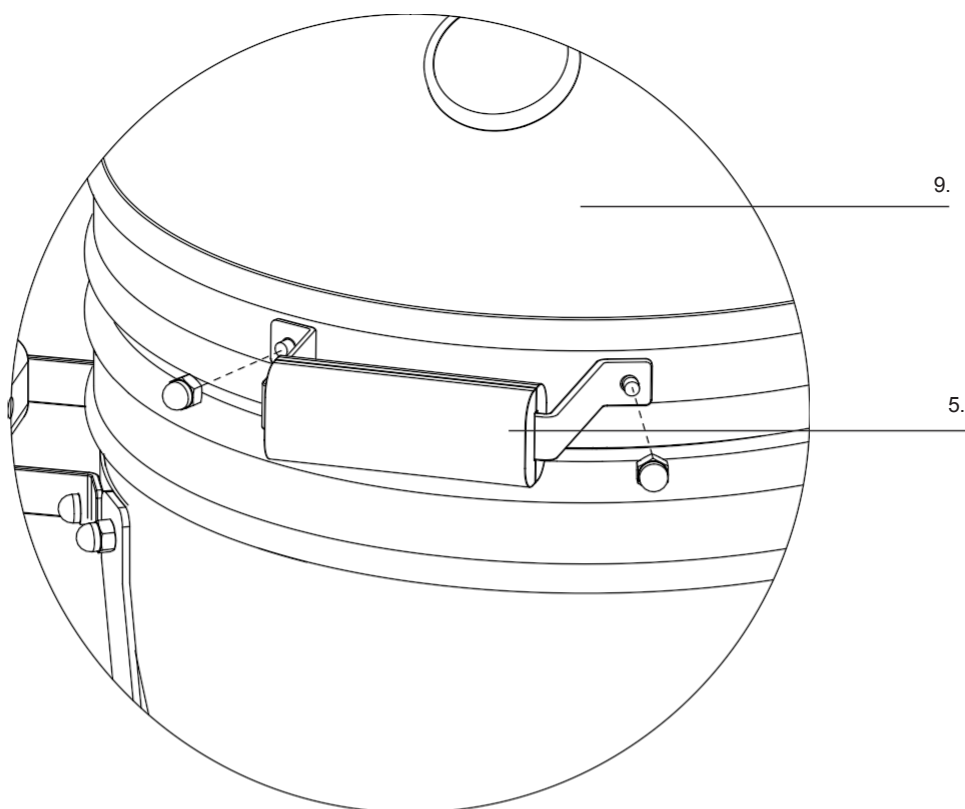


- KROK 3** – Připevněte 2x rukojeť (5) k víku výztužného kroužku (1).
Rukojeť (5) zajistěte 2x šrouby (A) a 2x maticemi s polokulatou hlavou (B)

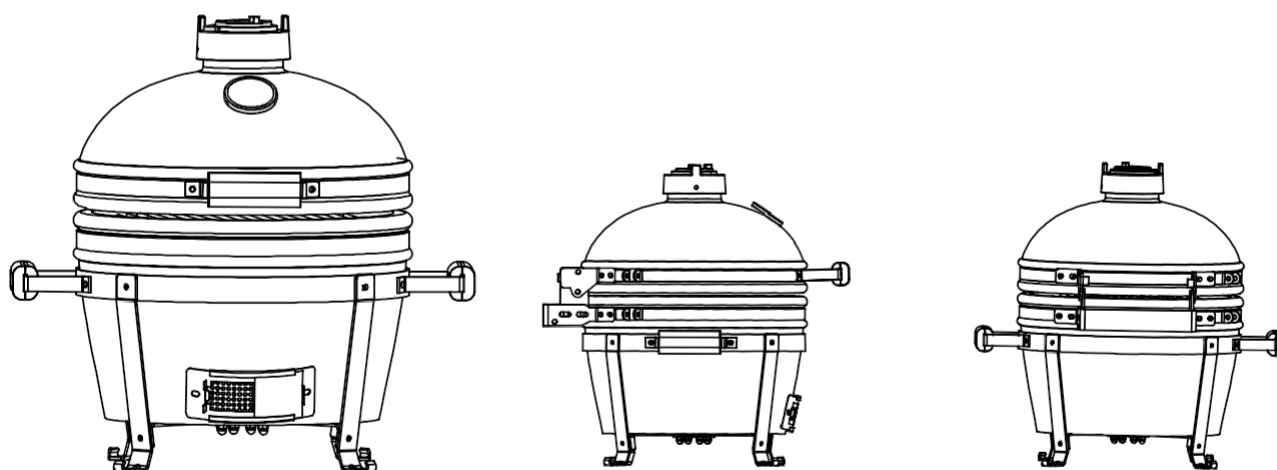
- KROK 4** – Umístěte gril Kamado na vozík tak, aby spodní větrací otvor směřoval k přední části vozíku, což umožní jeho plynulé otevírání a zavírání.



KROK 5 – Jakmile je gril pevně umístěn na podstavci, vložte do kamado grilu topeniště (8), desku na uhlí (7) a rošt (6) podle montážního schématu.



KROK 6 – Chcete-li připevnit rukojeť (5) k víku grilu Kamado (9), začněte tím, že vyrovnáte otvory pro šrouby na rukojeti s předem nainstalovanými šrouby na víku. Rukojeť (5) zajistíte pomocí 2 předem připevněných matic s kulatou hlavou.



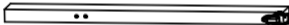
Seznam

1 (1x) 

2 (1x) 


3 (1x) 

4 (1x) 

5 (4x) 

A (2x) 

B (8 x) 

C (8 x) 

D (8x) 

Před montáží si pečlivě přečtete návod. Zkontrolujte všechny díly podle seznamu dílů.

Montáž provádějte na měkkém povrchu, aby nedošlo k poškrábání laku. Tyto informace si prosím uschovejte pro budoucí použití.

Pro snazší montáž šrouby nejprve utáhněte jen volně a až po dokončení montáže je utáhněte naplno.

VAROVÁNÍ – Šrouby NEPŘETAHUJTE; utahujte je pouze mírným tlakem, aby nedošlo k poškození šroubů nebo součástí grilu Kamado.

