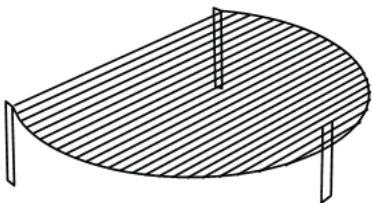



**KERAMICKÝ KAMADO GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ****POPIS PRODUKTU**

- **Keramický kamado gril na dřevěné uhlí**, inspirovaný japonskou troubou na rýži, nadchl v 60. letech gril mistrů na celkem světě.
- Když ho jednou vyzkoušíte, už se ho nikdy nevzdáte, protože gril disponuje výhodami, se kterými tradiční grily soupeřit nedokážou:
- **2 cm silná keramická stěna**  
Díky ní je přijímáno teplo, rovnoměrně rozdělováno po celém uvnitř grilu.
  - **Vzduchotěsné víko**  
Gril při spotřebování extrémně malého množství paliva (až o 50% méně dřevěného uhlí než tradiční grily) dosahuje teploty v rozmezí od 110 ° C do 700 ° C.
  - **Oválný tvar**  
Díky němu se v grilu vytváří tepelný podtlak jako při normální troubě, který lze ovládat prostřednictvím posuvného větráku na spodní straně zařízení což umožňuje používat gril nejen na grilování, ale i na pomalé pečení (slowcooking) nebo na uzení.
  - **Teploměr na věku**  
Zobrazuje vnitřní teplotu a usnadňuje její regulaci.
  - **Materiál a forma**  
Udržují vlhkost uvnitř, takže grilované jídlo nevyschne a zůstane výslovně šťavnaté.
  - **Snadné čištění**  
Gril se po použití rozehřeje na 350 ° C, čímž se uvnitř vypálí saze, tuk i zbytky jídel.
  - **2 vyklápatelné plošiny**  
Nabízejí dostatek místa pro uložení nápojů, jídla či příboru.
  - **Nerezový stojan**  
Zabezpečuje stabilitu grilu a je vybaven čtyřmi kolečky na jednoduché přesouvání. Dvě kolečka lze zablokovat, aby se gril během používání nepohyboval.

**Příslušenství (není součástí balení):**

	<p>- vyvýšená grilovací mřížka</p>
	<p>- ochranný plášť proti dešti</p>

**POUŽITÍ**

Gril se smí používat pouze na jídla vhodná na grilování, pečení nebo uzení. Při používání musí být dodrženy všechny pokyny uvedené v tomto návodu k použití.

Zařízení používejte pouze na předepsané účely. Jakékoliv jiné použití je považováno jako případ nesprávného použití. Uživatel / obsluha, a ne výrobce bude zodpovědný za jakékoliv poškození nebo zranění způsobené tímto nesprávným používáním. Pamatujte si, že toto zařízení nebylo navrženo pro komerční nebo průmyslové použití. Záruka nebude platná, pokud bude zařízení používáno pro komerční, průmyslové nebo podobné účely.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

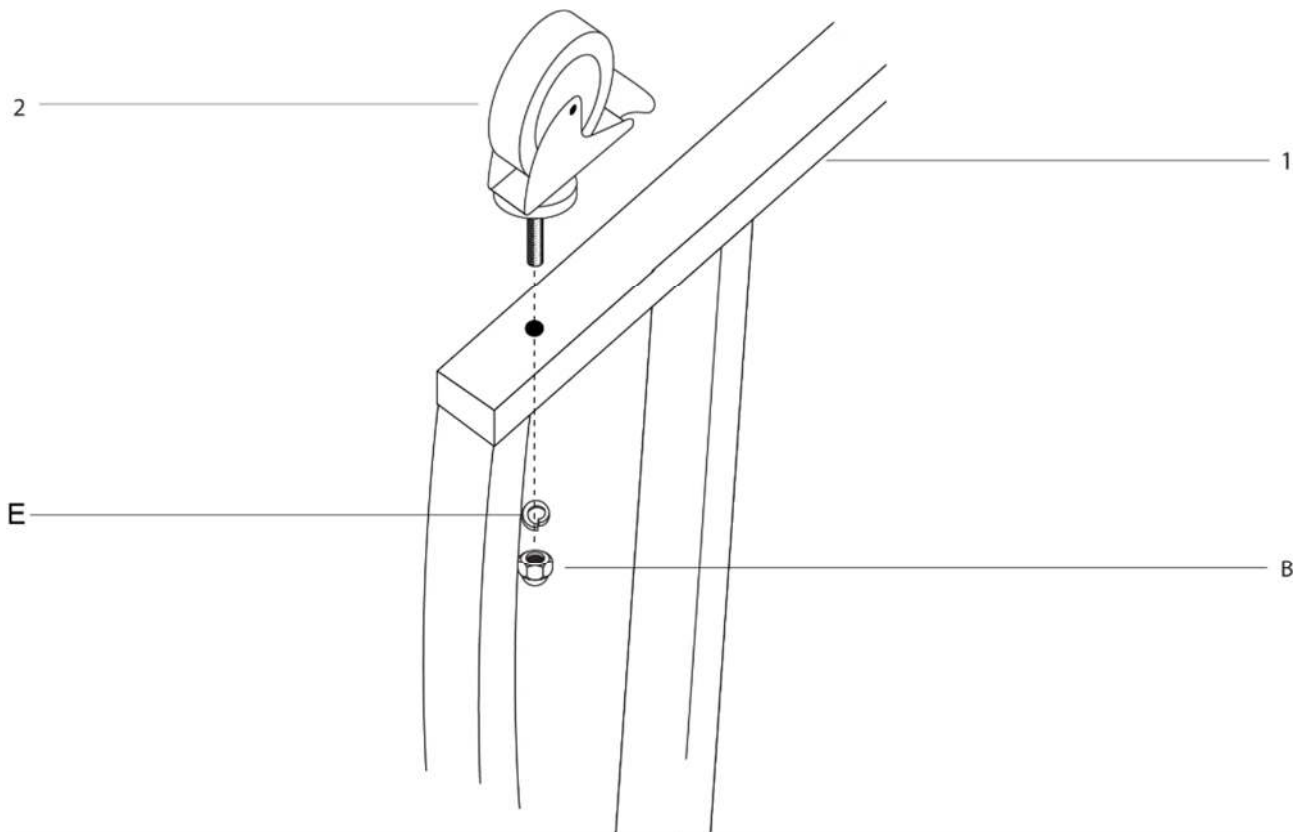
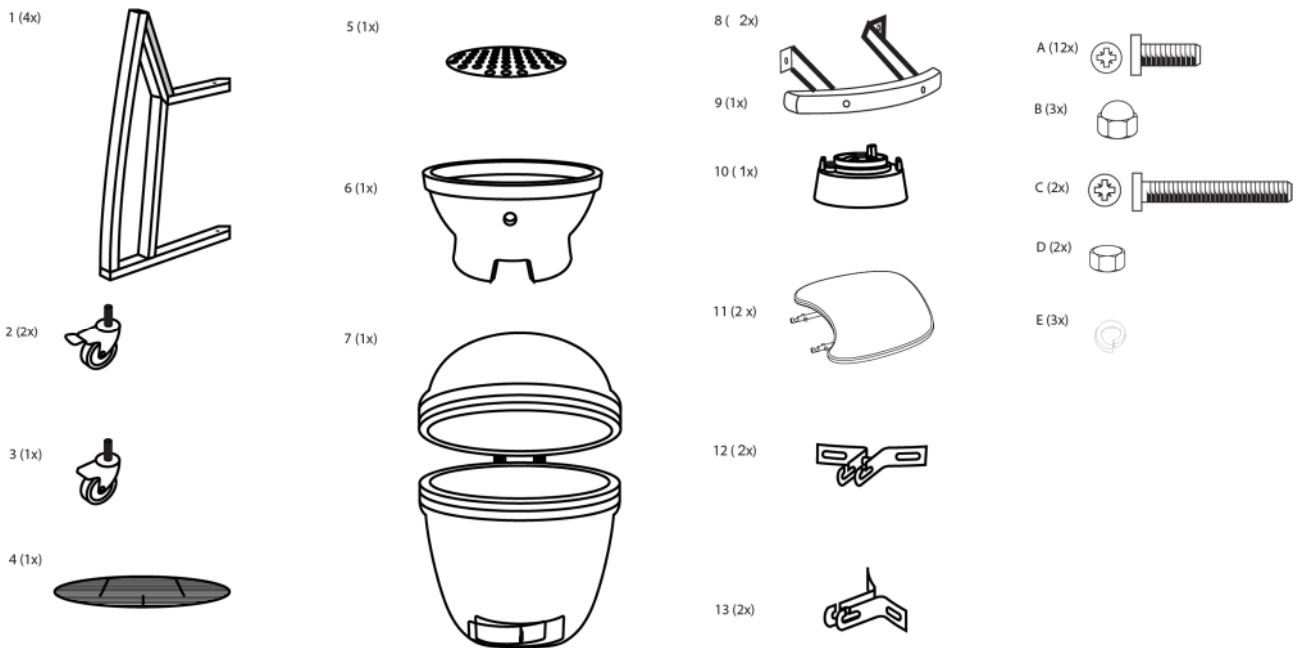
- Pečlivě si přečtěte pokyny a návod k použití a uchovejte ho pro případ budoucí potřeby.
- Nepoužívejte v uzavřeném prostoru! Tento gril je určen výhradně pro použití ve venkovním prostředí s dostatečným větráním, přičemž není určen a neměl by se nikdy používat jako topné zařízení. Při použití v uzavřeném prostoru hrozí nahromadění jedovatých výparů, které mohou způsobit vážné poškození zdraví nebo smrt.
- Gril nepoužívejte v garáži, budovách, krytých přechodech ani v jiném uzavřeném prostoru.
- Dbejte na to, aby se v blízkosti grilování nevyskytovaly těkavé látky ani hořlavé kapaliny, jako jsou benzín, alkohol, atd., Ani žádný hořlavý materiál.
- Nepoužívejte tento gril pod žádnou hořlavou konstrukcí.
- Při obsluze grilu dbejte opatrnosti během grilování nebo čištění je gril horký a nikdy se nesmí nechat bez dozoru.
- **VÝSTRAHA!** Gril se zahřeje na velmi vysokou teplotu, během používání se nesmí přemísťovat. - **VÝSTRAHA!** Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat.
- **VÝSTRAHA!** Nepoužívejte líh ani benzín na zapalování či opětovné zapalování! Používejte pouze prostředky na zapalování, které vyhovují normě EN 1860-3!
- Gril není určen k instalaci v rekreačních vozidlech ani člunech.
- Gril nepoužívejte ve vzdálenosti menší než 1,5 m od jakéhokoliv hořlavého materiálu. Mezi hořlavé materiály patří mimo jiné i dřevo nebo impregnované dřevěné desky, terasy a verandy.
- Vždy uchovávejte gril na bezpečném, rovném povrchu, mimo dosah hořlavého materiálu.
- Neumísťujte gril na sklo nebo hořlavý povrch.
- Gril nepoužívejte při silném větru.
- Během zapalování nebo užívání grilu nepoužívejte oblečení s volnými rukávy.
- Nikdy nezjišťujte teplotu grilovacího roštu ani roštu určeného na dřevěné uhlí, popela dřevěného uhlí či grilu dotykem.
- Po ukončení grilování dřevěné uhlí uhasete.
- Používejte vhodné pomůcky s dlouhými, žáruvzdornými rukojeťmi.
- Dřevěné uhlí ukládejte vždy na horní část (spodního) roštu určeného na dřevěné uhlí.
- Nikdy nevyhazujte horké dřevěné uhlí na místa kde by na něj mohl někdo šlápnout nebo kde hrozí nebezpečí vzniku požáru. Nikdy nevyhazujte popel ani dřevěné uhlí dříve než se zcela zhasnou.
- Gril neuskładňujte, dokud popel a dřevěné uhlí nejsou zcela uhašeny.
- Neodstraňujte popel, dokud se všechno dřevěné uhlí zcela nespálí, nezahasí a gril úplně nevychladne.
- Elektrické vodiče a kabely uchovávejte mimo horkých povrchů grilu a mimo oblasti s intenzivním provozem.
- VÝSTRAHA!** Nepoužívejte gril ve stísněném prostoru, např. v domě, stane, karavanu, vozidle či jiném omezeném prostoru. Hrozí riziko usmrcení v důsledku otravy oxidem uhelnatým.
- Nepoužívejte vodu na regulaci náhlého vzplanutí ani na zhášení dřevěného uhlí. Polstrování hliníkovou fólií znemožní proudění vzduchu. Při přípravě pokrmu nepřímým grilováním použijte místo toho odkapávací tácek na zachycení výpeku z masa.
- Pravidelně kontrolujte, zda na kartáčích na gril nedochází k uvolňování štětin a nadměrnému opotřebení. Pokud se na grilovacím roštu nebo na kartáči najdou jakékoli uvolněné štětiny, kartáč vyměňte.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevření víka při vysokých teplotách je nezbytné zvednout víko jen mírně, což umožní, aby horký vzduch vstoupil dovnitř grilu pomalu a bezpečně. Zároveň tím zabráníte vzniku zpětnému rázu nebo vzplanutí, které by vám mohly způsobit zranění.
- Gril nepoužívejte jako pec na spalování.
- Před použitím vždy gril zkontrolujte. V případě zjištění jakéhokoliv poškození vyměňte poškozené části.

## MONTÁŽ

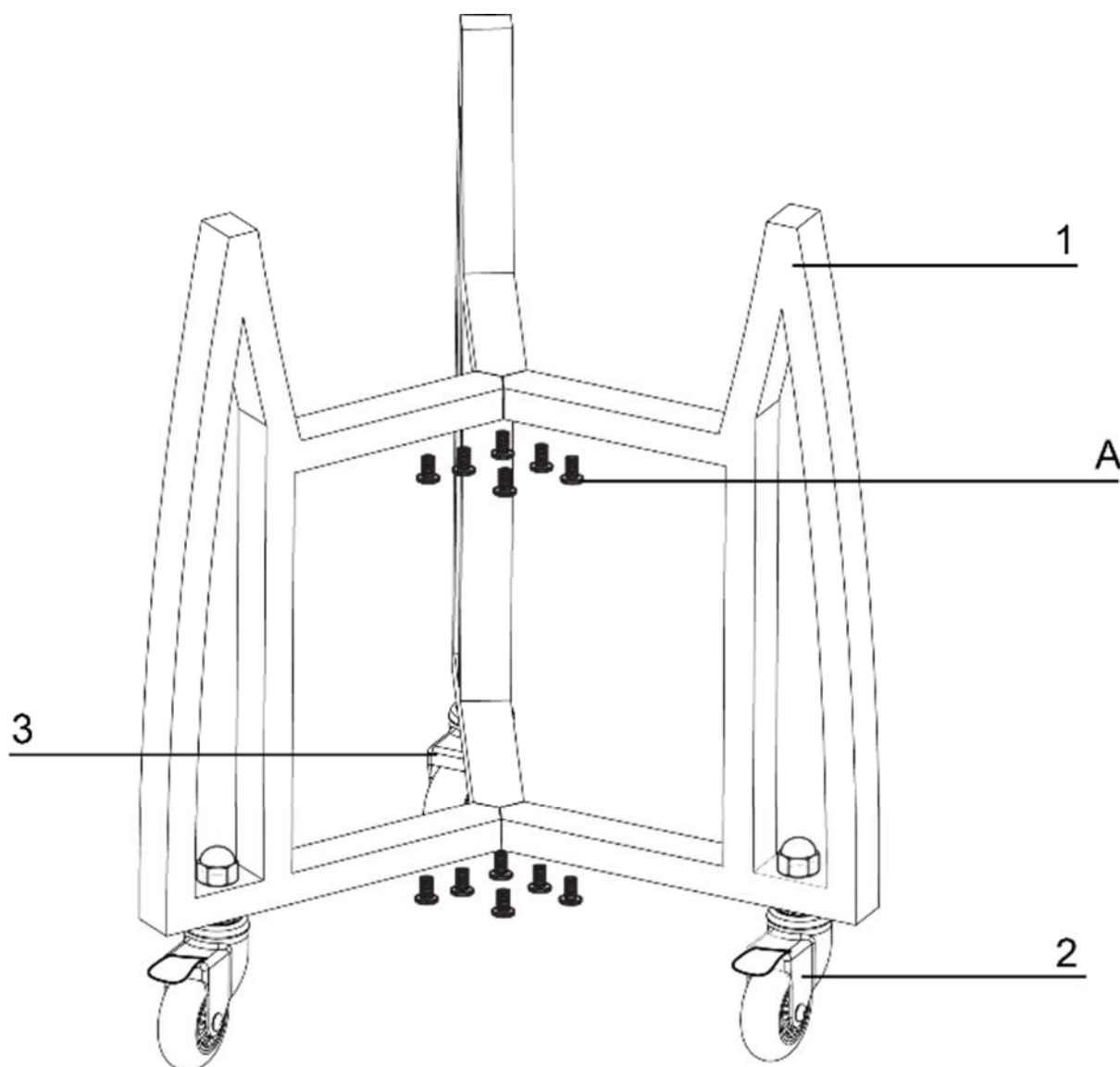
- Pečlivě si přečtěte návod k montáži a postupujte podle montážních kroků.
- Na montáž grilu si vyhradte dostatek času.
- Připravte pracovní plochu o velikosti přibližně 2 až 3 m<sup>2</sup>.
- Odstraňte obal a před montáží zkontrolujte úplnost jednotlivých dílů.

V případě potřeby spolupracujte s další osobou.

- Nástroje, které potřebujete, si umístěte na dosah.
- Po úplné montáži zařízení utáhněte všechny šroubové spoje.
- Ve výrobním provozu byla vyvinuta maximální snaha o eliminaci ostrých hran na tomto zařízení. S jednotlivými díly zacházejte opatrně, abyste zabránili úrazům, resp. poraněním během montáže a uvedení do provozu.
- Jestliže některé díly chybí, obraťte prodejce nebo výrobce.



1) Připevněte kolečko (2) na každou ze čtyř konzol (1) jeho zasunutím přes příslušný otvor a následným zajištěním pomocí matice (B) a nastavitelného klíče.

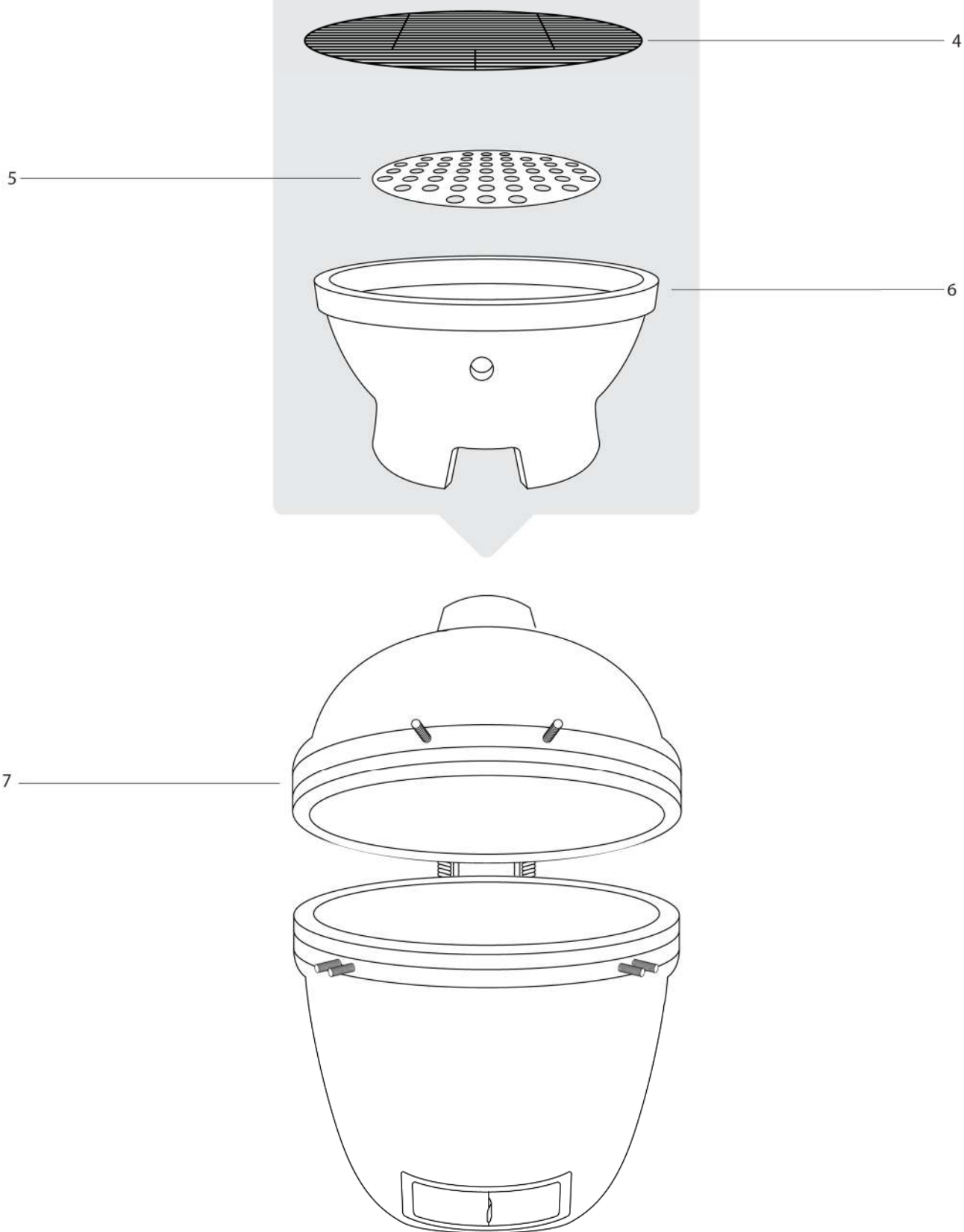


2) Pomocí 12x šroubů (A) upevněte konzoly (1). Ujistěte se, že vozík je bezpečně smontován a že jsou všechny šrouby pevně utažené předtím než na něj umístíte gril (7).

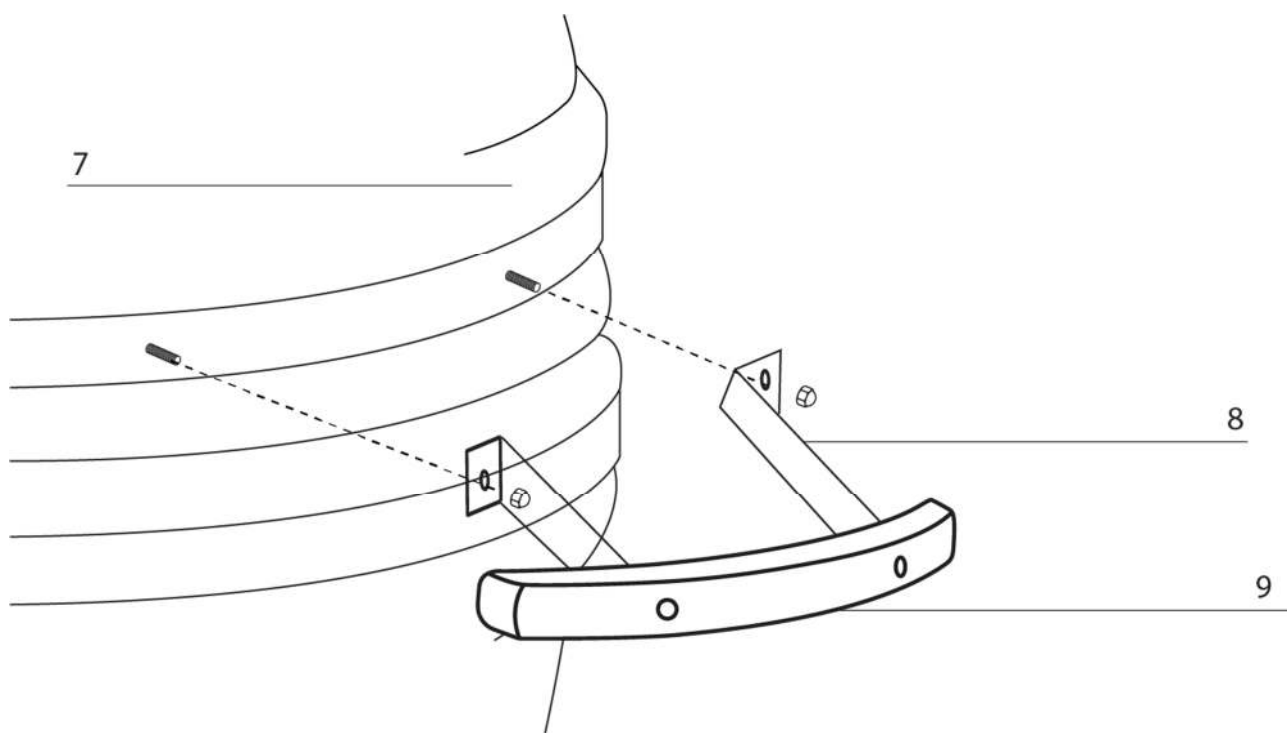
3) Nejprve odstraňte všechny předměty, které jsou uvnitř grilu (7) aby se usnadnilo jeho zvedání.

4) Pro zvednutí a umístění grilu na vozík jsou potřeba minimálně dvě osoby. Umístěte jednu z vašich rukou na spodní ventil grilu a druhou pod gril. Uchopení grilu za zavěs víka nebo boční vyklápatelné plošiny by mohlo vést ke zranění nebo poškození výrobku.

5) Umístěte gril na vozík tak, aby spodní otvor směřoval k přední části vozíku, a zároveň bylo možné jeho bezproblémové otevření a zavření.

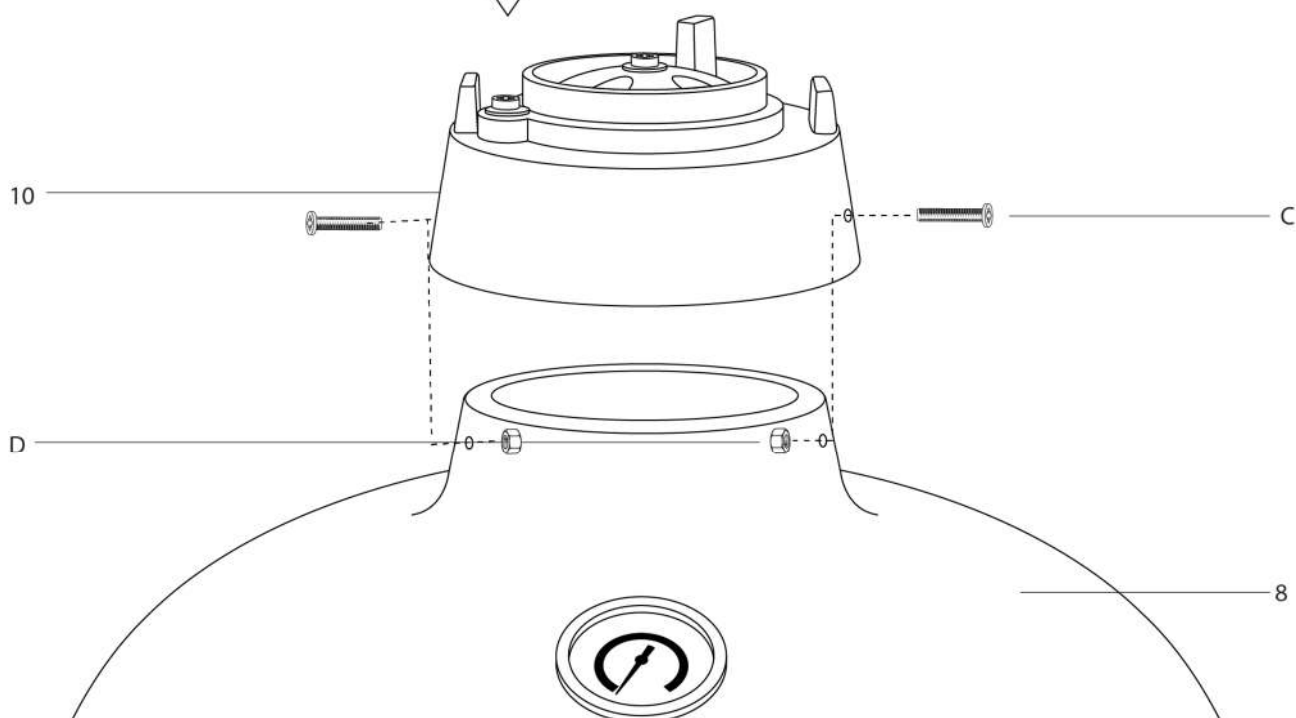


- 6) Když je gril bezpečně umístěn na vozíku, namontujte dovnitř grilu ohnisko (6), rošt na uhlí (5), a mřížku na grilování (4).
- 7) Stiskněte páčky na kolečkách (2) pro jejich zablokování. Zajistíte tím, že se gril během používání nebude moci pohybovat.

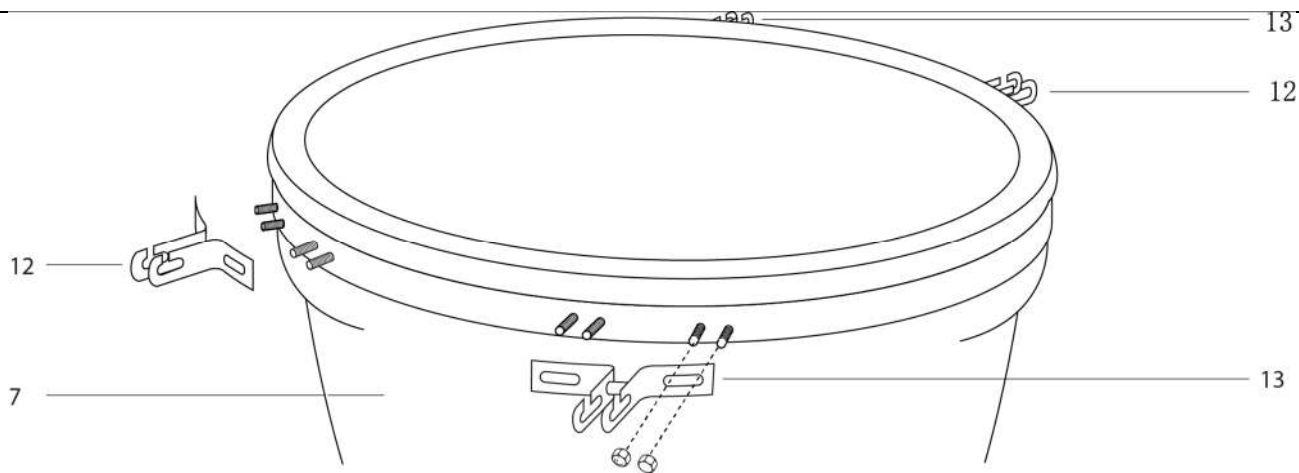


8) Upevněte rukojeť (8 a 9) k víku grilu (7) pomocí 2 x šroubů a matic s kupolovými hlavami.

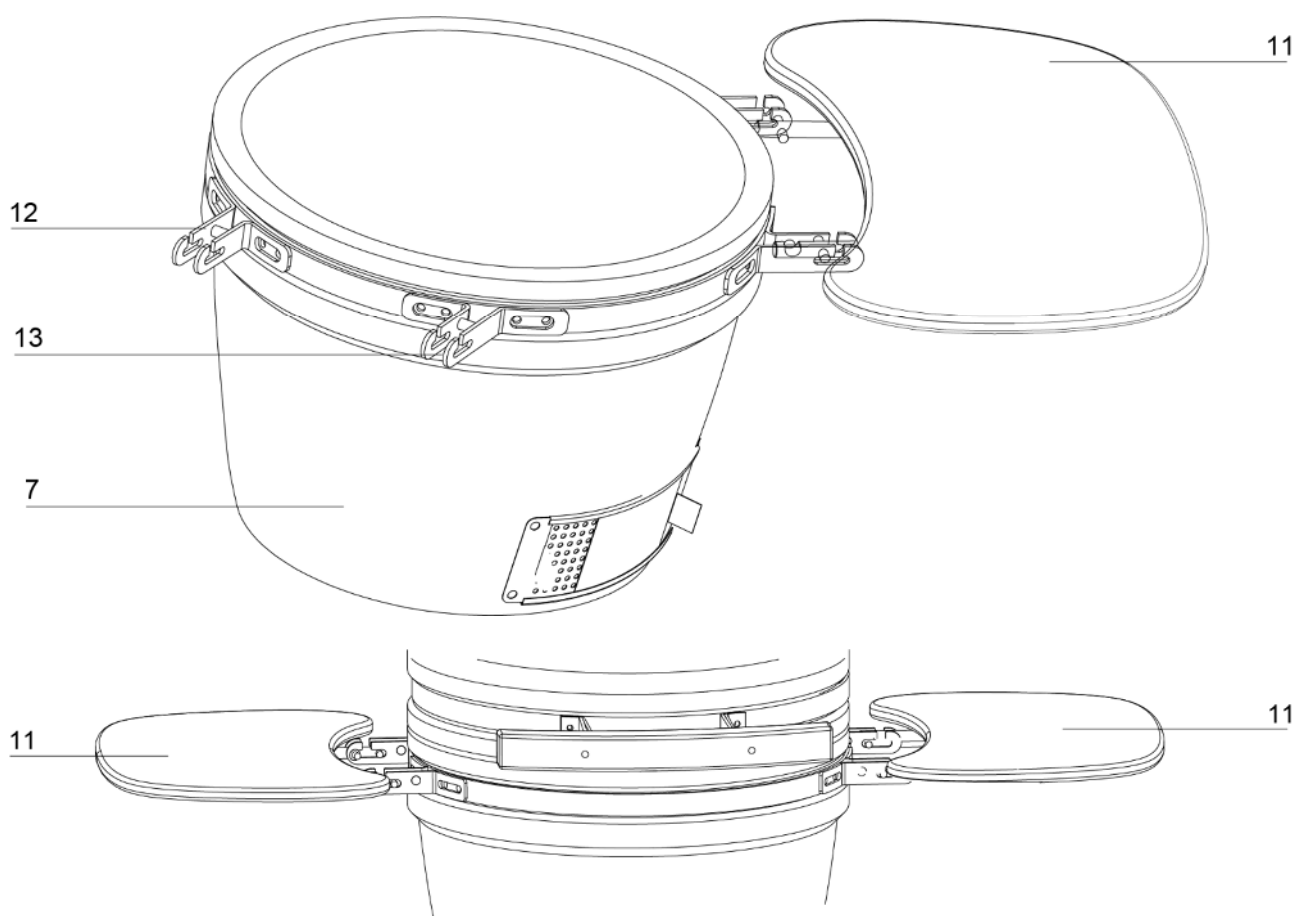
Pri montáži sa uistite, že horná odvzdušňovacia skrutka je na ľavej strane.



9) Pomocí 2 šroubů (C) a matic (D) připevněte horní větrací otvor (10) k grilu (7). Ujistěte se, že horní odvzdušňovací šroub je na levé straně.



10) Pomocí osmi šroubů a matic s kupolovými hlavami namontujte čtyři držáky výklopné plošin (12 a 13) ke grilu (7).



11) Namontujte dvě vyklápatelne plošiny (11) k držákem (12 a 13).

12) Gril je nyní připraven k použití.

### POKYNY K ZAPÁLENÍ

- Ujistěte se, že je gril umístěn na rovném, tepelně odolném a nehořlavém povrchu a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů.
- Ujistěte se, že se ve vzdálenosti minimálně 2 m nad grilem ani kolem grilu nenacházejí žádné předměty.
- Na rošt na uhlí umístěte noviny a tenké kousky dřeva. Následně na vrch novin umístěte dvě nebo tři hrstky dřevěného uhlí.
- VÝSTRAHA!** Nepoužívejte líh ani benzín na zapalování či opětovné zapalování! Používejte pouze prostředky na zapalování, které vyhovují normě EN 1860-3!
- Otevřete spodní ventilační otvor a papír zapalte pomocí zapalovače nebo zápalek.

- Po zapálení, nechte spodní otvor a víko otevřeno asi 10 minut na vytvoření malé vrstvy uhlí.
- Doporučuje se, abyste neprihadzovali a neotáčeli uhlí hned po zapálení. Zajistíte tím rovnoměrnější a efektivnější spalování dřevěného uhlí.

## GRILOVÁNÍ

- Ke grilování vždy používejte grilovací nebo kuchyňské rukavice.
- Používejte pouze vhodné dlouhé příslušenství pro grilování (kleště, obraceče).
- Udržujte si dostatečnou vzdálenost od horkých částí, protože jakýkoliv kontakt může způsobit popáleniny.
- Nechte dřevěné uhlí rozehtát alespoň po dobu 30 minut. Nezačínejte grilovat, péct nebo udit potraviny dříve než se na dřevěném uhlí vytvoří povlak popela.
- Před a po manipulaci s masem a před jídlem si vždy umyjte ruce.
- Syrové maso vždy uchovávejte mimo vařeného masa a jiných potravin.
- Před vařením, grilováním nebo uzením se ujistěte, zda jsou grilovací povrchy a nástroje čisté bez starých zbytků potravin.
- Nepoužívejte stejné nářadí na manipulaci s vařenými, grilovanými nebo uzenými a syrovými potravinami.
- Před jídlem se ujistěte (rozkrojte a zkontrolujte), že je všechno maso důkladně upečené (pokud je maso dostatečně upečené, masové šťávy by měly být čiré a neměli byste vidět stopy růžové / červené šťávy nebo červeného zbarvení masa. **UPOZORNĚNÍ** konzumace syrového nebo špatně uvařeného masa může způsobit otravu jídlem.
- Před vařením masa na grilu se doporučuje předvaření větších kousků.
- Po vaření, grilování nebo uzení vždy odstraňte z grilu studený popel vyčistěte odkládací povrchy na gril a nádoby.

### Pomalé vaření

- Zapalujte dřevěné uhlí podle výše uvedených pokynů.
- Monitorujte teplotu dokud nedosáhnete požadovanou hodnotu (viz tabulka níže).
- Zcela zavřete spodní otvor, abyste udrželi teplotu.
- Můžete začít potraviny vařit.

### Uzení

- Postupujte podle výše uvedených pokynů pro pomalé vaření.
- Monitorujte teplotu dokud nedosáhnete požadovanou hodnotu (viz tabulka níže).
- Dolní otvor nechte mírně otevřený.
- Zavřete horní otvor a několik minut pokračujte v kontrole teploty.
- Pomocí grilovacích nebo kuchyňských rukavic nasypete dřevěné třísky na rozpálené dřevěné uhlí.
- Můžete začít potraviny udit.
- **TIP:** Namočte dřevní třísky na 15 minut do vody, aby se proces uzení prodloužil.





### Prudké opékání

- Zapalujte dřevěné uhlí podle výše uvedených pokynů.
- Zavřete víko a úplně otevřete horní a spodní otvory.
- Monitorujte teplotu dokud nedosáhnete požadovanou hodnotu (viz tabulka níže).
- Zavřete horní otvor v polovině procesu a na několik minut pokračujte v kontrole teploty.
- Můžete začít potraviny prudce opékat.

Doporučená doba a teplota pro přípravu jednotlivých pokrmů:

Pomalé vaření/ uzení (110-135 °C)		Vrchní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Hovězí bůček	2 h		
Vepřové maso	2 h		
Celé kuře	3-4 h		
Žebra	3-5 h		



Pečené maso	9+ h		
Grilování/ pečení (160-180 °C)		Vrchní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Ryby	15-20 min		
Vepřová panenka	15-30 min		
Kuřecí maso	30-45 min		
Celé kuře	1-1,5 h		
Jehněčí nohy	3-4 h		
Krocán	2-4 h		
Šunka	2-5 h		
Prudké opekání (260-370 °C)		Vrchní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Steak	5-8 min		
Vepřové kotlety	6-10 min		
Burgry	6-10 min		
Klobásy	6-10 min		

#### SKLADOVÁNÍ

- Gril je třeba chránit před vlhkostí a nepříznivým počasím.
- V případě potřeby ho po vychladnutí zakryjte vhodným krytem.