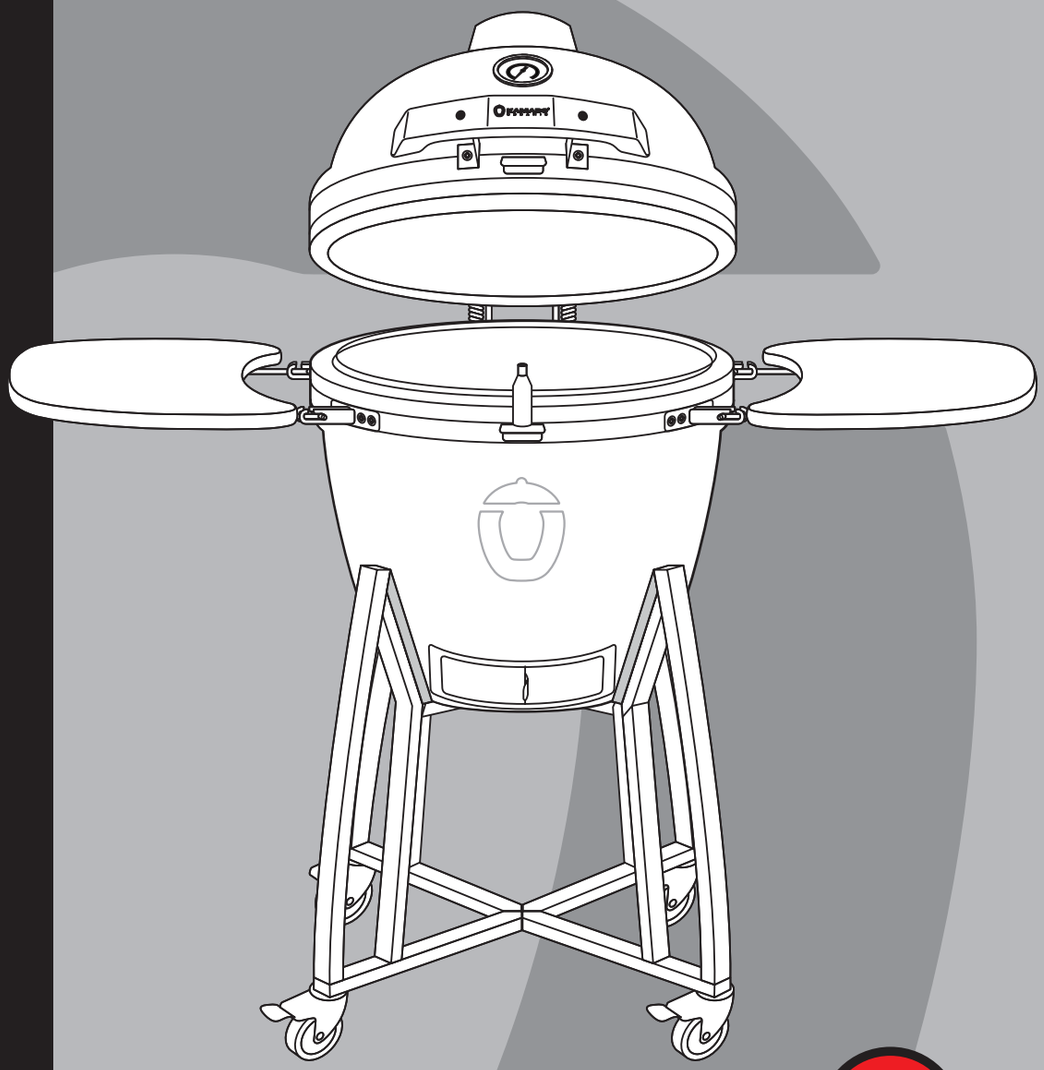
KAMADO CERAMIC

gril, pec
a udírna
v jednom



10 let záruka

KODIAK

NÁVOD NA SESTAVENÍ

www.kamado-grily.cz

NÁVOD NA SESTAVENÍ

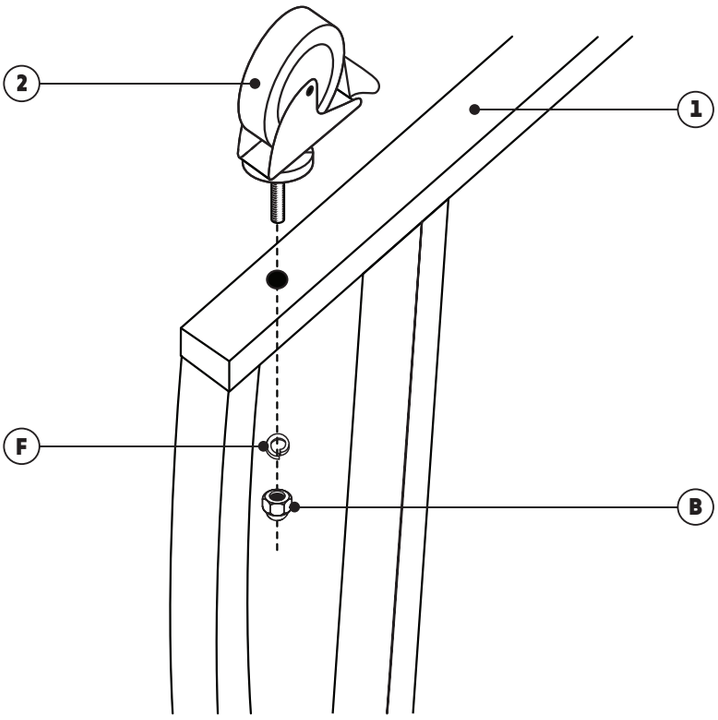
KODIAK

Před montáží si pečlivě přečtěte pokyny. Zkontrolujte všechny díly podle soupisky dílů. Montáž provádějte na měkkém povrchu, abyste produkt nepoškodily. DŮLEŽITÉ: Před použitím pečlivě odstraňte veškerý obalový materiál, ale uschovejte si návod. Věnujte prosím pozornost všem bezpečnostním varováním uvedeným v těchto pokynech.

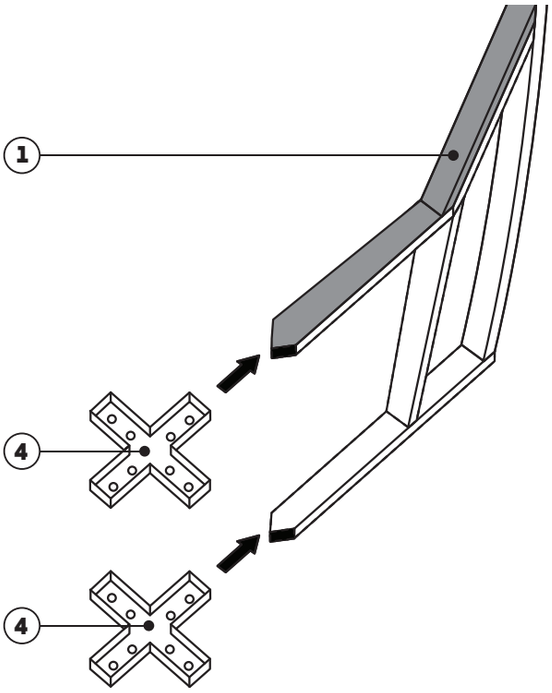
SEZNAM DÍLŮ

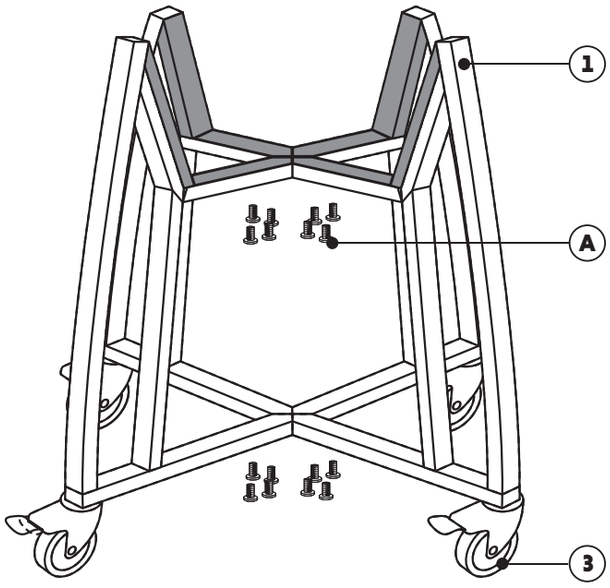
1	Noha stojanu	4 ks
2	Kolečko s brzdou	2 ks
3	Kolečko	2 ks
4	Spojovací kříž	2 ks
5	Nerezový základní rošt	1 ks
6	Keramický prstenec	1 ks
7	Litinový rošt vnitřní	1 ks
8	Keramické ohniště	1 ks
9	Tělo grilu s výkem	1 ks
10	Kovový úchyt	2 ks
11	Masivní rukojeť	1 ks
12	Litinový komín	1 ks
13	Boční police	2 ks
14	Kovový úchyt	2 ks
15	Kovový úchyt	2 ks
A	Šroub	16 ks
B	Matice	4 ks
C	Šroub	2 ks
D	Šroub	2 ks
E	Pojistná matice	2 ks
F	Pojistná podložka	4 ks
G	Podložka	2 ks
H	Matice	2 ks

1-INSTALACE KOLEČEK

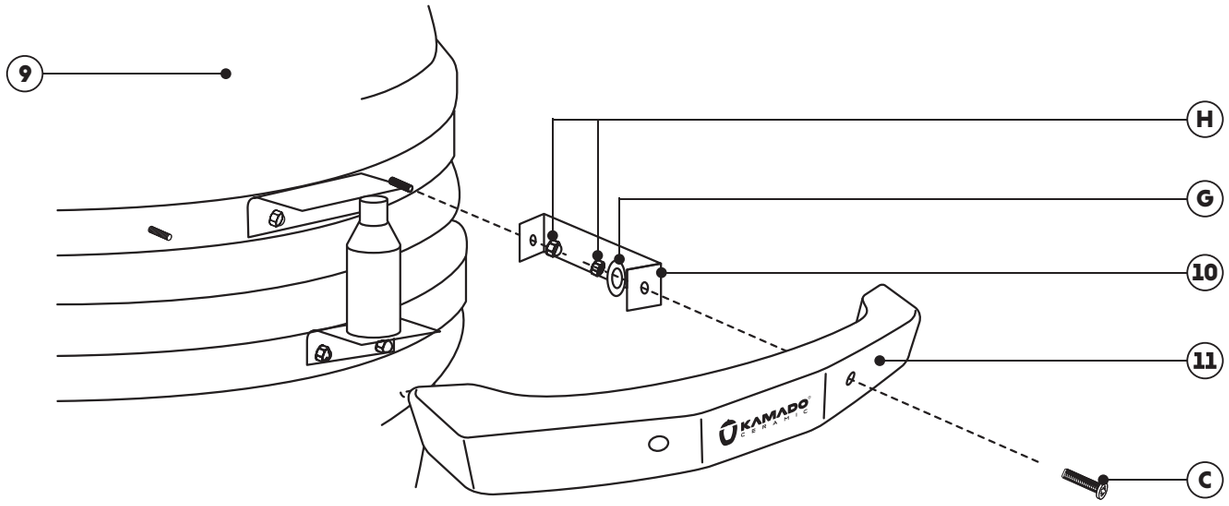


2-KOMPLETACE STOJANU



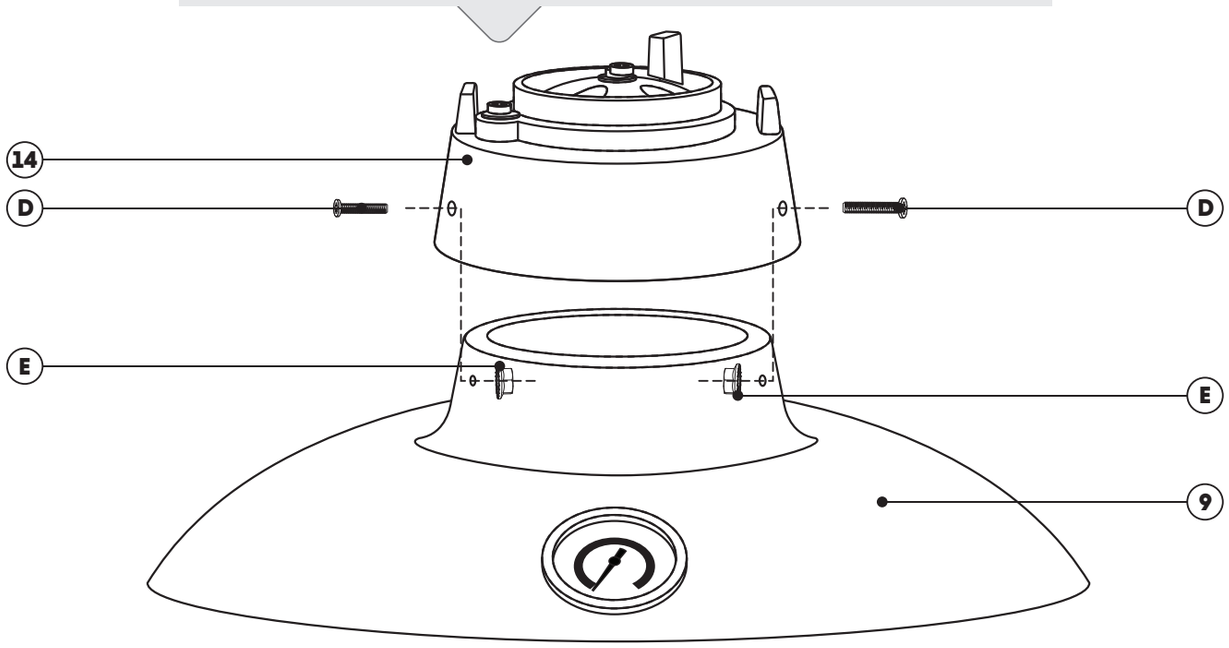


3-MASIVNÍ RUKOJEŤ

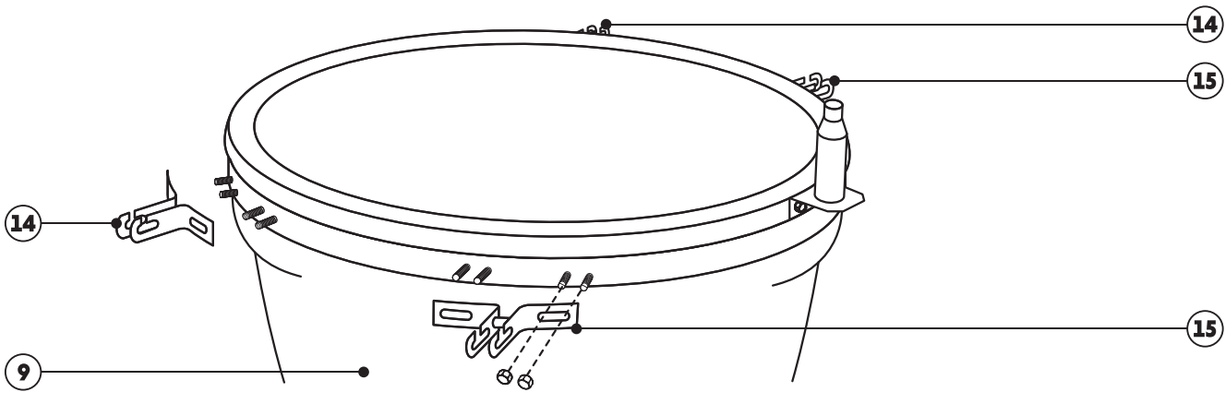


4-INSTALACE LITINOVÉHO KOMÍNU (HORNÍ REGULACE)

Při montáži se ujistěte, že horní boční šroub komínu je na levé straně.

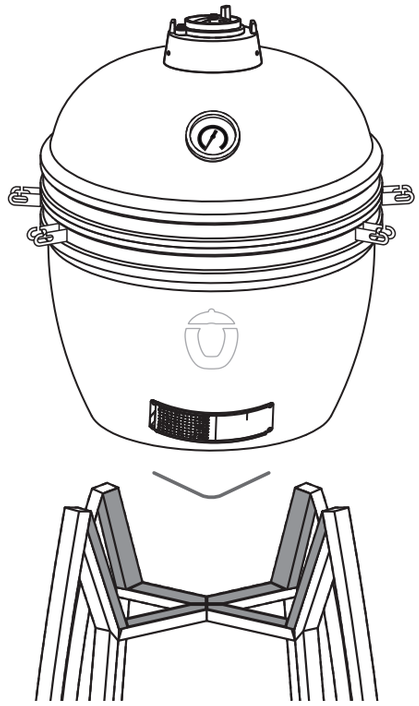


5-KOVOVÉ ÚCHYTY PRO BOČNÍ POLICE

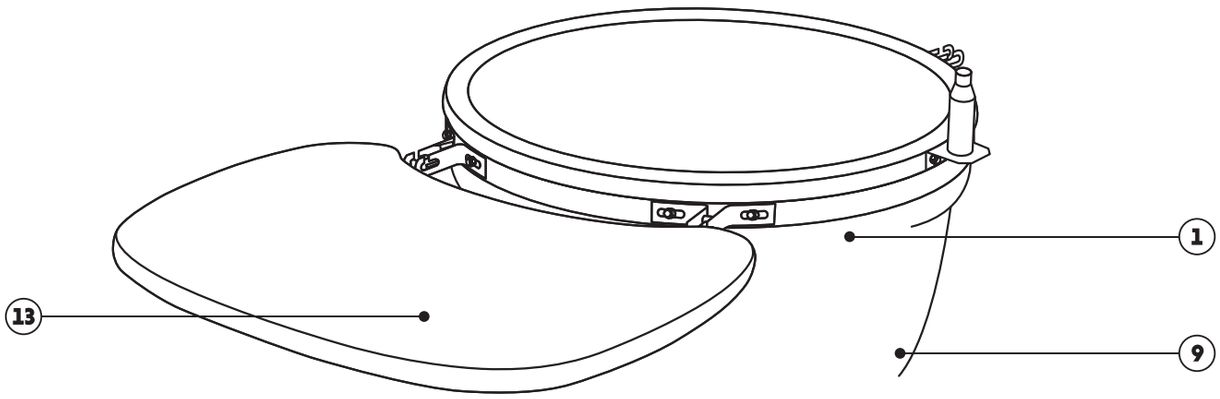


6-VLOŽENÍ TĚLA DO STOJANU

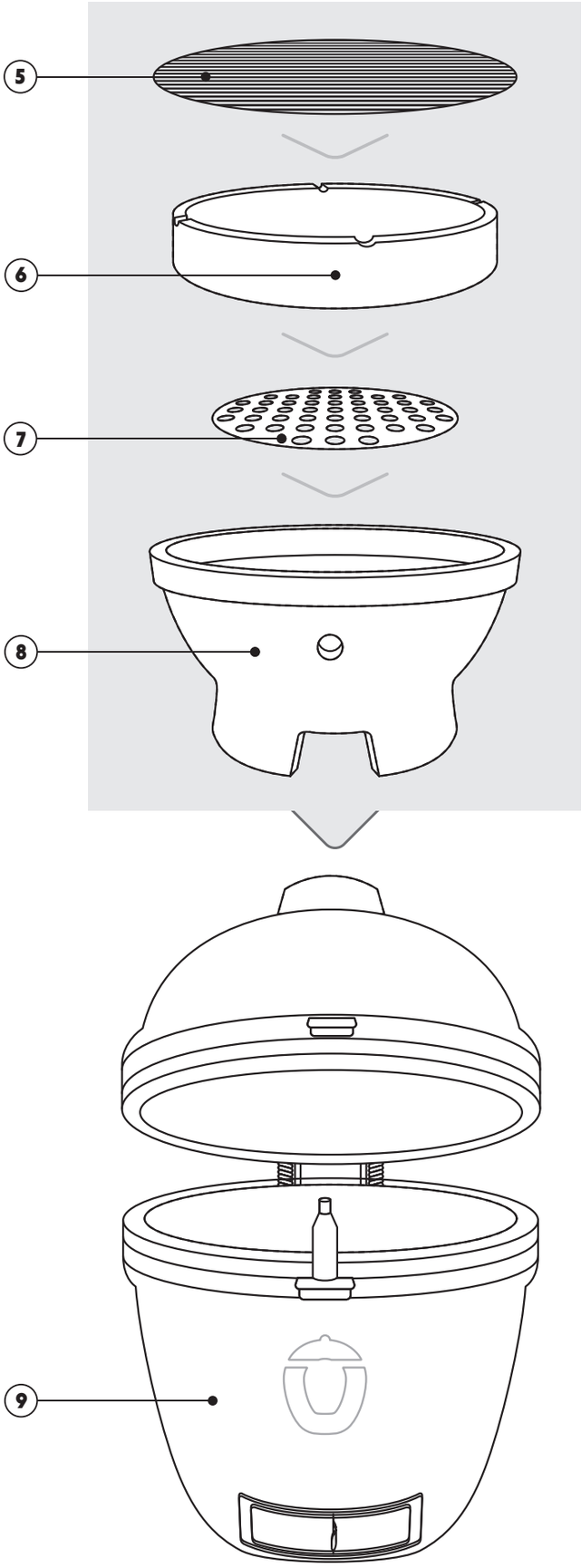
Po montáži bočních úchytů, vsaďte gril do připraveného stojanu. Doporučujeme provádět ve dvou lidech.



7-BOČNÍ POLICE



8-SESTAVENÍ VNITŘNÍCH DÍLŮ - **HOTOVO**



Ujistěte se, že všechny šrouby jsou pečlivě dotáhnuté. Nyní je gril přípravný k provozu.

Instrukce pro zapálení a uhašení grilu:

- Otevřete víko a popleníková dvířka na maximum
- Nasyptejte cca 15-20cm kvalitního dřevěného uhlí
- Do uhlí vložte 2-3 kousky přírodního podpalovače a zapalte je
- Zavřete víko grilu a horní litinový komín nechte otevřený na maximum
- Popleníková dvířka zůstávají také otevřena na maximum
- Jakmile se uhlí nažhaví, regulujete již teplotu pomocí spodních dvířek a horního litinového komínu, dle potřeby (grilovnání, pečení, uzení) .
- Chcete-li uhasit gril – přestaňte přidávat uhlí a zavřete všechny větrací otvory a víko, aby oheň mohl přirozeně uhasnout bez přívodu vzduchu
- K hašení dřevěného uhlí NEPOUŽÍVEJTE vodu, mohlo by dojít k poškození keramického grilu.

Skladování grilu:

- Pokud Kamado gril nepoužíváte a pokud jej skladujete venku, po úplném vychladnutí jej zakryjte vhodným obalem
- Při používání Kamado grilu zabrzděte obě zajišťovací kolečka, aby se během používání gril nepohyboval
- Pro úplnou ochranu se doporučuje Kamado gril přes zimu skladovat pod střechou.

Údržba grilu:

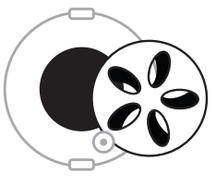
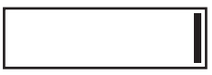
- Utáhněte šroubky a v případě potřeby namažte pant olejem.

TEPLOTY PŘI POUŽÍVÁNÍ GRILU:

UZENÍ (60 – 90°C)		Vrchní komín	Spodní dvířka
Vepřový bůček	10 hodin		
Klobásy	8 hodin		
Ryby	3 hodiny		
Sýry	3 hodiny		

POMALÉ PEČENÍ, GRILOVÁNÍ PŘI NÍZKÝCH TEPLOTÁCH (130 – 150°C)		Vrchní komín	Spodní dvířka
Kuře, kachna	2,5 hodiny		
Trhané vepřové	3 hodiny		
Vepřové koleno	5 hodin		
Guláš (dle typu)	2-3 hodiny		

GRILOVÁNÍ (180 – 220°C)		Vrchní komín	Spodní dvířka
Hovězí steak	2-6 minut		
Krkovice steak	10-12 minut		
Vepřová panenka	15 minut		
Hamburgrové maso	4-5 minut		

PEČENÍ PIZZI (280 – 320°C)		Vrchní komín	Spodní dvířka
Pizza	3-5 minut		

Všechny časy jsou orientační.

OTEVŘENO ZAVŘENO

VAROVÁNÍ - POZOR!

- Tento výrobek je určen POUZE K VENKOVNÍMU POUŽITÍ. NEPOUŽÍVEJTE v uzavřeném interiéru.
- Během používání udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od grilu.
- NIKDY nenechávejte hořící oheň bez dozoru.
- NEBEZPEČÍ otravy oxidem uhelnatým – NIKDY tento výrobek nezapalujte ani nenechávejte doutnat či chladnout v uzavřených prostorách.
- NEPOUŽÍVEJTE tento výrobek ve stanu, karavanu, autě, sklepě, atd.
- NEBEZPEČÍ POŽÁRU – Během používání mohou vznikat žhavé uhlíky
- POZOR – NEPOUŽÍVEJTE benzín, lakový benzín, kapalinu do zapalovačů, líh ani jiné podobné chemikálie k zapalování. Používejte pouze podpalovače splňující normu EN1860-3. (pokračování na další straně)

VAROVÁNÍ - POZOR!

- Důrazně doporučujeme používat v Kamado grilu kvalitní dřevěné uhlí. Hoří déle a produkuje méně popela. Nedoporučujeme používat brikety.
- DŮLEŽITÉ: Při otevírání víka za vysokých teplot je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby mohl vzduch proudit pomalu a bezpečně a aby se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- NEPOUŽÍVEJTE Kamado gril na jiných hořlavých površích, jako je suchá tráva apod.
- Ujistěte se, že je Kamado gril umístěn alespoň 2 metry od hořlavých předmětů.
- POZOR: Při grilování již gril NEPOSUNUJTE.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo horkými doplňky VŽDY POUŽÍVEJTE žáruvzdorné rukavice.
- Před přemístěním nebo uložením nechte jednotku zcela vychladnout.

Keramika je přírodní materiál a při změnách teploty a vlhkosti neustále pracuje. Na keramických grilech jsou mikroskopické praskliny na glazuře, tzv. **Harisové trhliny**. Jsou to diletační spáry kvůli roztažnosti a smršťování keramiky při grilování. Neovlivňují kvalitu keramiky a nejsou důvodem k reklamaci.

DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ KE GRILU

Stojánek na drůbež

Litinový rošt plný 1/2

Nabízíme nejširší sortiment náhradních dílů a příslušenství v ČR pro keramické grily.

Naše nabídka na našem e-shopu.

Španělský kotlík

Krycí plachta

Elektrický podpalovač

KAMADO Ceramic - online podpora: Facebook Youtube Instagram