

GRILLGURU

KAMADO OWNER MANUAL

Grill Guru Kamado Large
RO / SK / CZ



**READ THIS BEFORE YOU ASSEMBLE
OR USE YOUR GRILL GURU!**

200° Fahrenheit



GRILLGURU

MANUALUL PROPRIETARULUI DE KAMADO

Grill Guru Kamado Large



**CITITI ACEST MANUAL ÎNAINTE DE A ASAMBLA
SAU DE A UTILIZA GRĂȚARUL DVS. GRILL GURU!**

200° Fahrenheit



AVERTIZARE!



Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual care conține informații despre asamblarea corespunzătoare și utilizarea în condiții de siguranță a grătarului Kamado. Înainte de asamblarea și utilizarea grătarului Kamado, vă rugăm să citiți și să respectați toate avertizările și instrucțiunile. Vă rugăm să păstrați acest manual pentru referințe ulterioare.

AVERTIZARE!

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la incendii, explozie sau pericol de arsură care ar putea cauza daune materiale, vătămări corporale sau deces.

PERICOL DE MONOXID DE CARBON!

Cărbunele ars emite monoxid de carbon care nu are miros și poate provoca decesul. Utilizați acest grătar Kamado numai în aer liber, unde este ventilat corespunzător.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE RECOMANDĂRI ȘI INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

- Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau locuibil, de exemplu în case, corturi, rulote auto, rulote auto remorcabile, bărci. Pericol de deces prin otrăvire cu monoxid de carbon.
- Utilizați întotdeauna grătarul în conformitate cu toate codurile de incendiu locale, de stat și federale aplicabile.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați toate piulițele, șuruburile și bolturile pentru a vă asigura că sunt strânse și fixate.
- Nu utilizați niciodată grătarul sub învelișuri acoperitoare, cum ar fi învelișuri de acoperiș, șoproane, copertine sau console.
- Grătarul este NUMAI PENTRU UZ EXTERIOR.
- Păstrați o distanță de minimum 3 m (10 ft.) față de construcții suspendate, pereți, șine sau alte structuri.



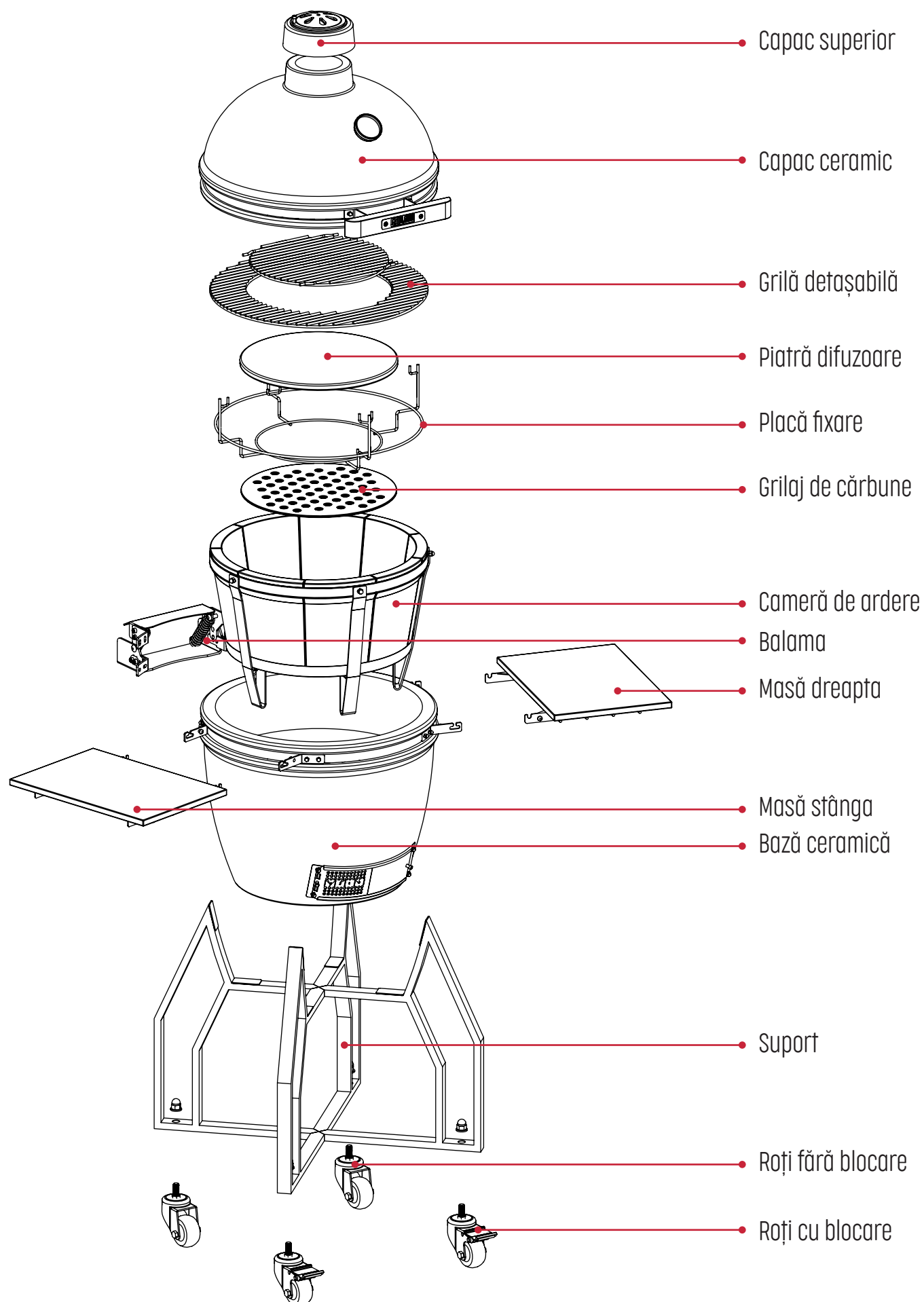


- Păstrați o distanță de minimum 3 m (10 ft.) față de materialele combustibile, cum ar fi lemnul, plantele uscate, iarba, peria, hârtia sau pânza.
- Nu utilizați niciodată grătarul în alt scop decât pentru utilizarea prevăzută. Acest grătar NU este pentru uz comercial.
- Accesorii care nu sunt furnizate de Grill Guru nu sunt recomandate și pot cauza vătămări corporale.
- Utilizarea alcoolului, a medicamentelor eliberate pe bază de prescripție medicală sau fără prescripție medicală poate afecta capacitatea utilizatorului de a asambla sau de a opera grătarul în condiții de siguranță.
- În timpul funcționării grătarului, păstrați un extingtor la îndemână în orice moment.
- Dacă gătiți cu ulei sau grăsime, păstrați la îndemână un stingător de incendiu de tip BC sau ABC.
- În cazul unui incendiu care implică ulei sau grăsime, nu încercați să stingeți cu apă. Sunați imediat la pompieri. Un extingtor de tip BC sau ABC poate stinge, în anumite circumstanțe, focul.
- Utilizați grătarul pe o suprafață plană, neinflamabilă, stabilă, cum ar fi o suprafață din beton, cărămidă sau o masă rezistentă la foc. O suprafață de asfalt nu este recomandată în acest scop.
- Grătarul TREBUIE să fie amplasat pe sol. Nu așezați grătarul pe mese sau blaturi. NU deplasați grătarul pe suprafețe denivelate.
- Nu utilizați grătarul pe suprafețe de lemn sau inflamabile. Păstrați grătarul curat și fără materiale combustibile, cum ar fi benzina și alți vapori și lichide inflamabile.
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat.
- Nu permiteți nimănui să desfășoare activități în jurul grătarului în timpul sau după utilizarea acestuia, până când nu se răcește.
- Nu utilizați niciodată pe grătar vase de gătit din sticlă, plastic sau ceramică. Nu așezați niciodată vase goale pe grătar în timpul utilizării.
- Nu deplasați niciodată grătarul în timpul utilizării. Lăsați grătarul să se răcească complet (sub 45 °C (115°F)) înainte de a-l deplasa sau depozita.
- Nu depozitați niciodată grătarul cu conținut de cenușă fierbinte sau cărbuni. Depozitați grătarul numai când focul este stins complet și toate suprafețele sunt reci.
- Nu utilizați niciodată grătarul ca încălzitor. PERICOL DE MONOXID DE CARBON.
- Grătarul este FIERBINTE în timpul utilizării și va rămâne FIERBINTE un timp și în timpul procesului de răcire. Fiți ATENȚI. Purtați mănuși de protecție/mănuși cu un deget.
- NU izbiți sau nu loviți grătarul pentru a preveni vătămarea personală, deteriorarea grătarului sau stropirea cu lichid fierbinte de gătit.
- Aveți grijă când scoateți alimentele de pe grătar. Toate suprafețele sunt FIERBINȚI și pot provoca arsuri. Utilizați mănuși de protecție/mănuși cu un deget sau instrumente de gătit lungi și robuste pentru a vă proteja împotriva suprafețelor fierbinți sau a stropilor de lichide de gătit.



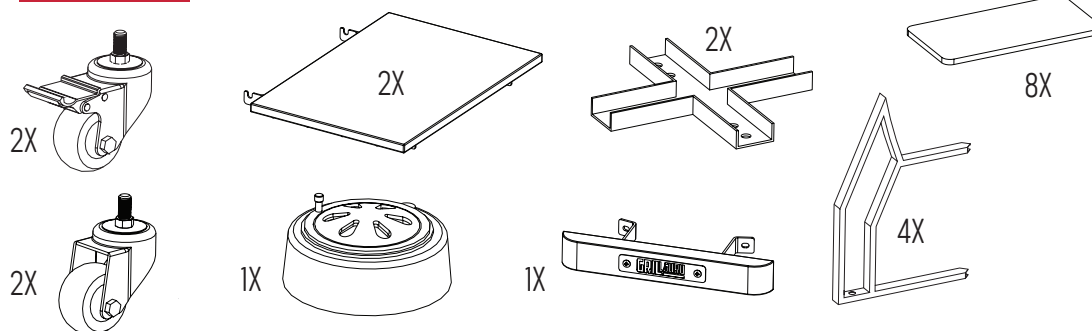
- Nu atingeți suprafețele FIERBINȚI.
- Grătarul este FIERBINTE în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, țineți fața și corpul la distanță de orificii și când deschideți capacul. În timpul utilizării se elimină abur și aer cald.
- Când gătiți la o temperatură mai mare de 175°C (350°F), deschideți cu atenție grătarul (sau aerisiți grătarul) de fiecare dată când ridicați capacul ceramic al grătarului pentru a preveni reaprinderea focului - adică creșterea căldurii albe și fierbinți cauzată de un val de oxigen. Acest lucru ar putea fi prevenit prin deschiderea parțială a capacului cu 5-8 cm (2-3 inci) și permiterea evacuării căldurii timp de aproximativ 5 secunde.
- Orificiile de aerisire sunt FIERBINȚI în timpul utilizării grătarului, dar și în timpul răcirii acestuia. Purtați mănuși de protecție când faceți ajustări.
- Grătarul are o flacără deschisă. Țineți mâinile, părul și fața departe de flacără. Nu vă aplecați peste grătar când aprindeți focul. Părul desfăcut și îmbrăcămintea pot lua foc.
- NU obstrucționați fluxul de combustie și ventilație.
- Nu acoperiți grătarele de gătit cu folie metalică. Acest lucru va capta căldura și poate cauza deteriorarea grătarului.
- Nu lăsați niciodată cărbuni FIERBINȚI sau cenușă nesupravegheate.
- Combustibilul trebuie să ardă cel puțin 30 minute înainte de utilizare.
- Nu începeți să preparați la grătar până când nu s-a format un strat de cenușă pe cărbuni.
- Nu scoateți sertarul de cenușă dacă cenușa și cărbunii sunt FIERBINȚI.
- Utilizați mănuși de protecție când manipulați acest grătar sau când lucrați cu focul. Utilizați mănuși de protecție sau instrumente lungi, robuste atunci când adăugați lemn sau cărbuni.
- Nu utilizați niciodată lichid de aprins cărbunii, benzină, alcool sau alte lichide extrem de volatile pentru a aprinde cărbunii. Aceste lichide pot exploda și pot cauza vătămări corporale sau deces.
- Nu umpleți niciodată prea mult coșul de cărbuni. Acest lucru poate provoca vătămări grave, precum și deteriorarea grătarului. Pentru acest grătar se recomandă maximum 1,6 kg de cărbuni.
- După ce grătarul s-a răcit complet, puneți cenușa rece în folie de aluminiu, lăsați-o în apă și apoi aruncați-o într-un recipient neinflamabil.

**SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI
PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE**

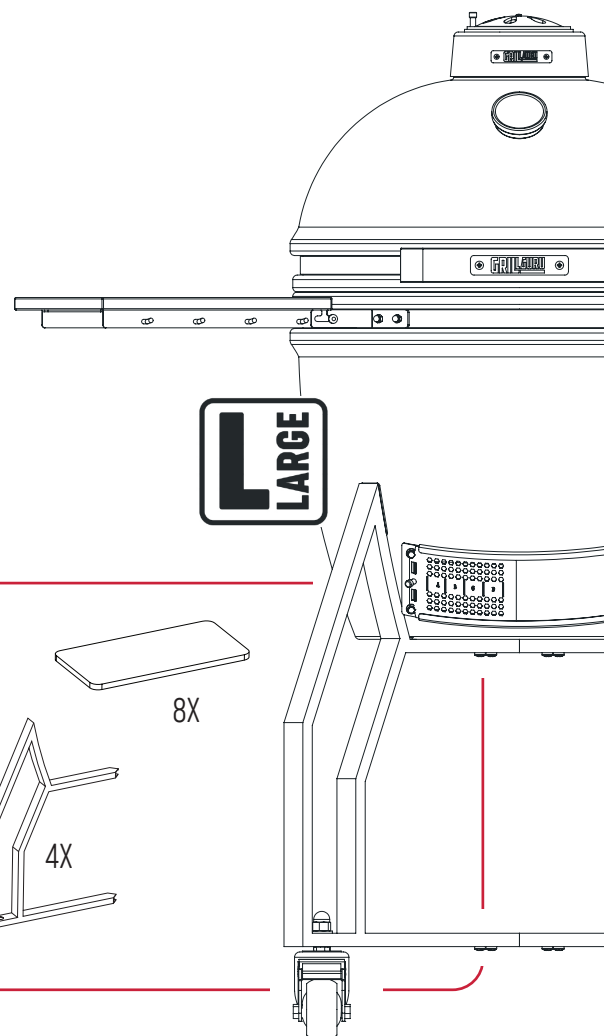


INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

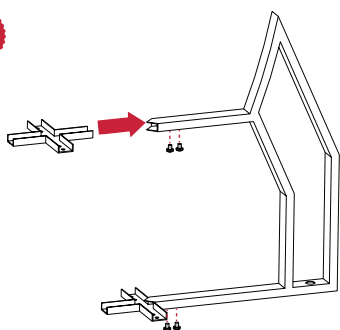
IN DE DOOS



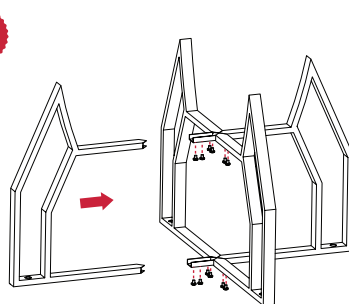
L
LARGE



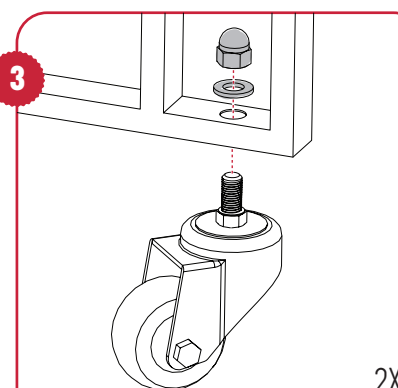
1



2

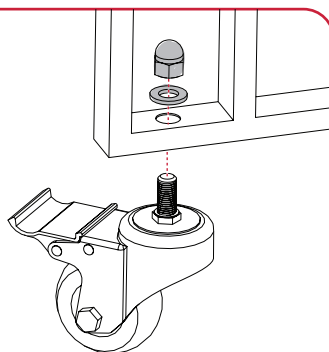


3



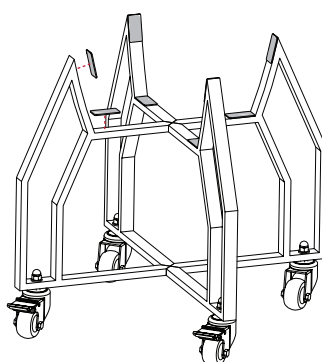
2X

4

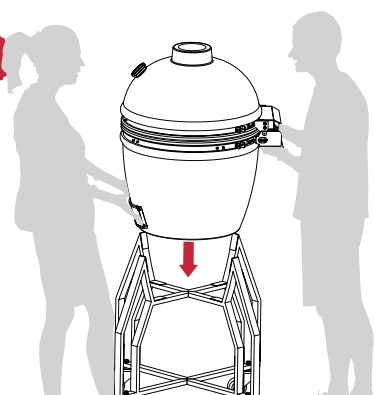


2X

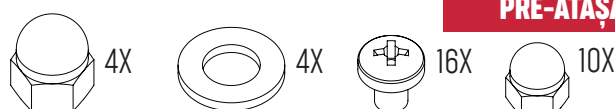
5



6

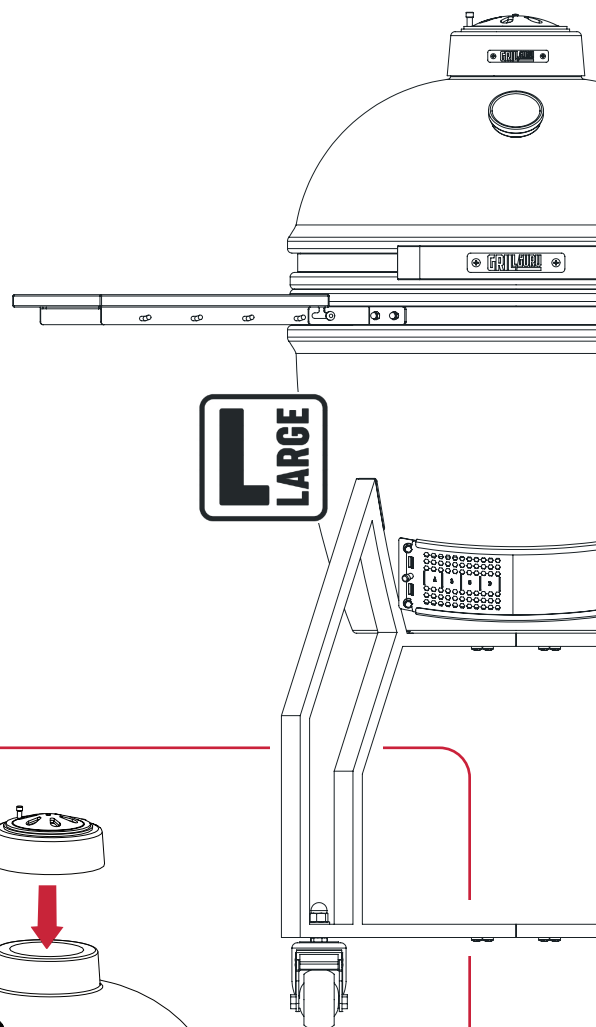
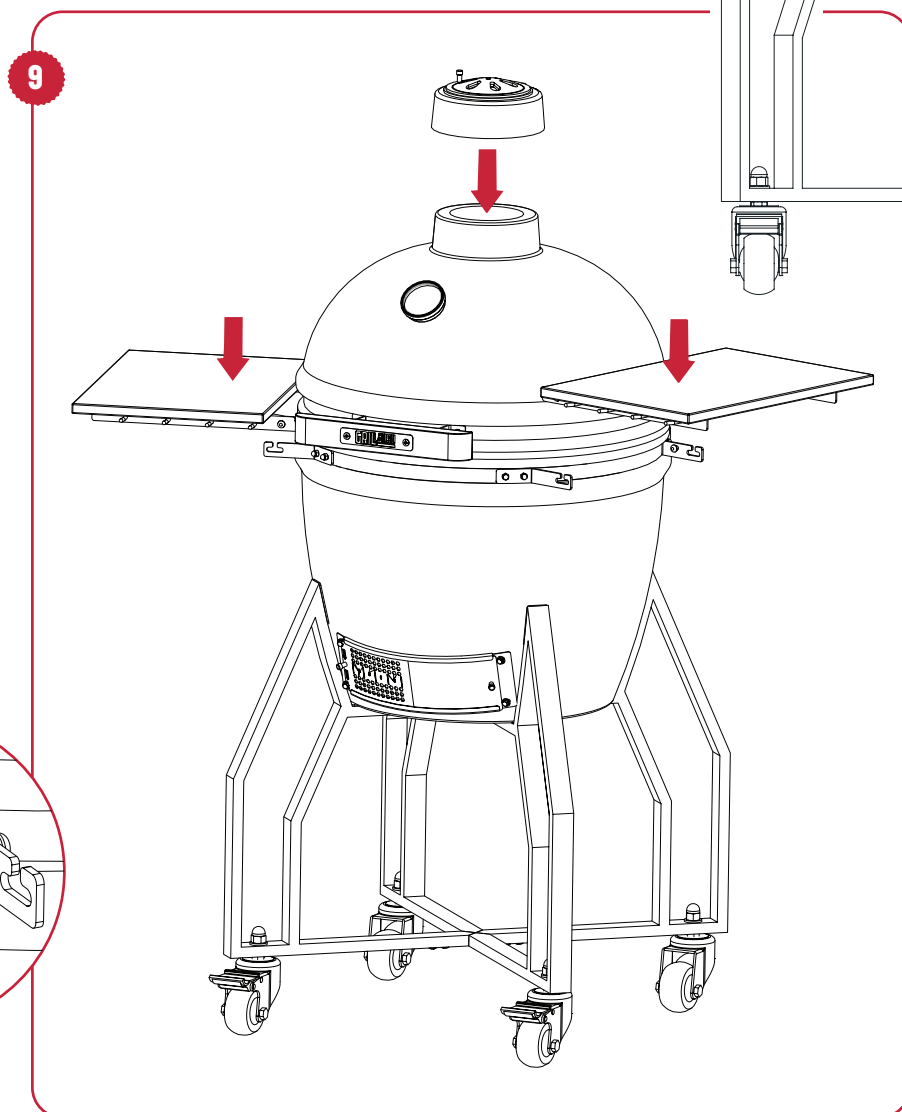
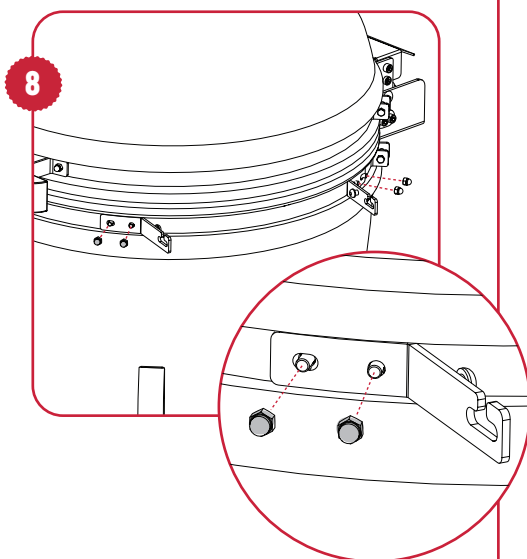
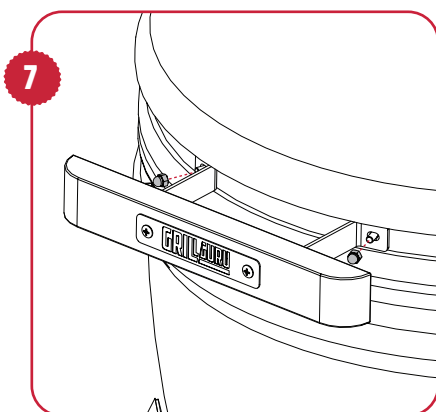


PRE-ATAȘAT



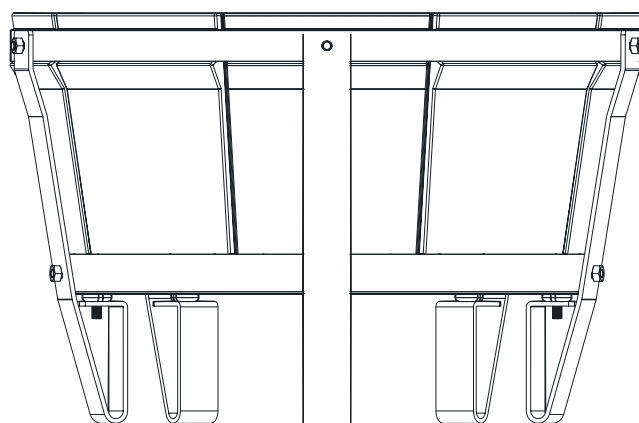
1/2

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

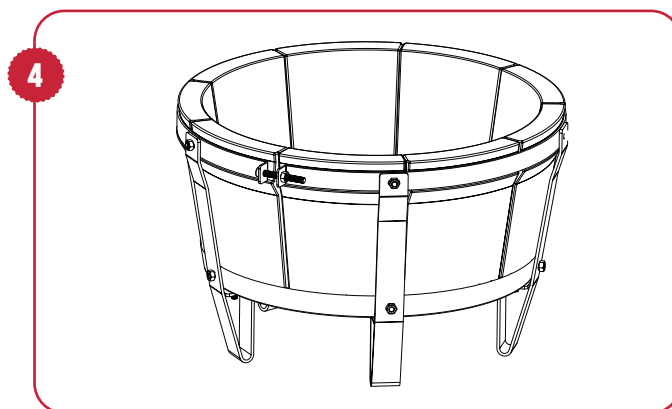
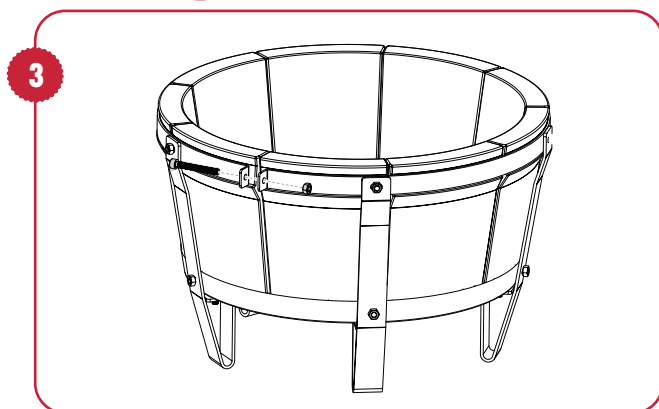
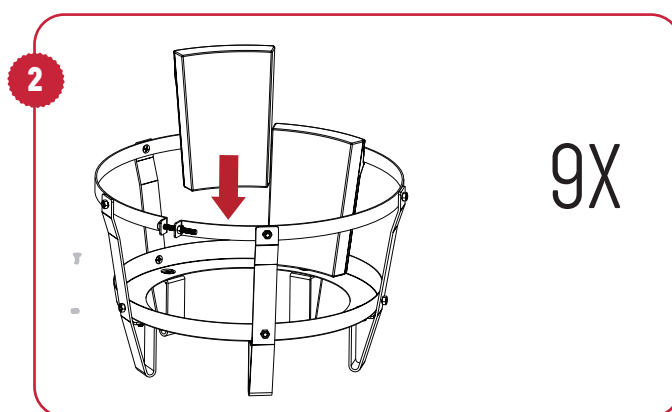
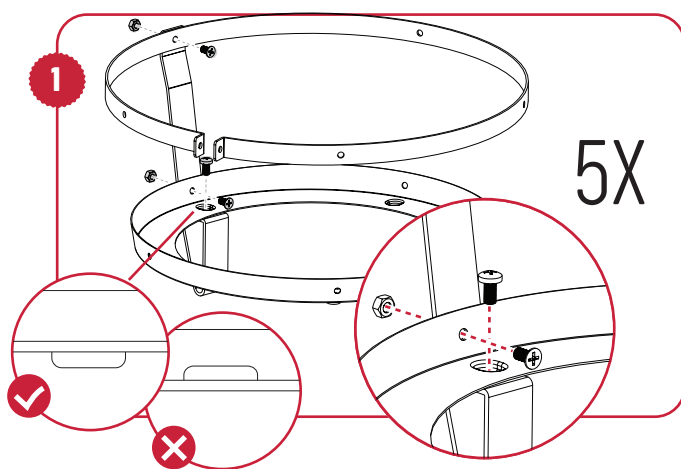
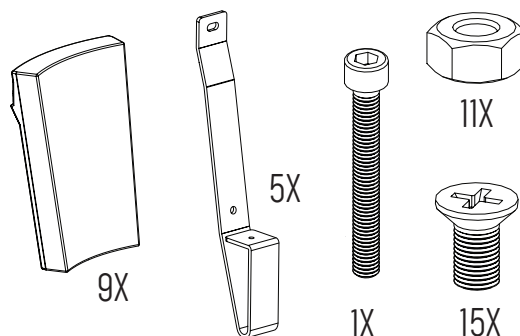
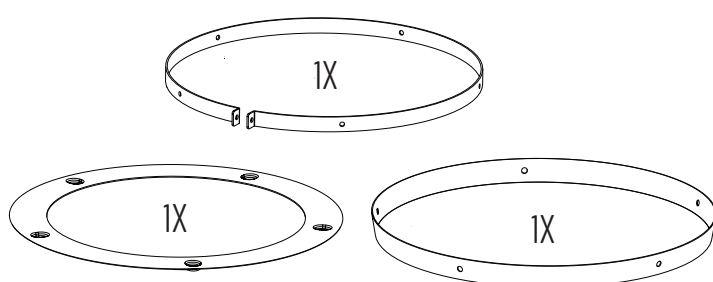


INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

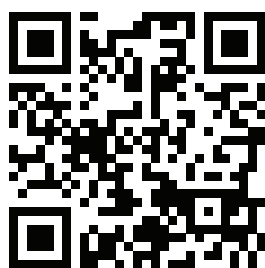
CAMERA DE ARDERE



ÎN CUTIE



PENTRU ACTIVAREA GARANTIEI, ÎNREGISTRATI-VĂ PRODUSUL



înregistrați-vă grătarul Grill Guru pe
www.grillguru.nl/registratie



Pentru a utiliza garanția, vă rugăm să vă înregistrați
Grill Guru kamado în 3 luni de la cumpărare.



ATENȚIE!

Pentru primele trei utilizări ale Kamado-ului,
sunteți obligați să urmați pașii următori!
Utilizarea incorectă va anula garanția.

PRIMELE 3 UTILIZĂRI!

La primele 3 utilizări ale grătarului Kamado, asigurați-vă că temperatura nu ajunge la peste 200 de grade Celsius.

PREGĂTIREA

- Asigurați-vă că grătarul Grill Guru Kamado este întotdeauna montat corect și sigur în suportul său. Verificați dacă toate piulițele și șuruburile suportului sunt strânse și dacă roțile sunt blocate.
- Testați deschiderea și închiderea grătarului Kamado și verificați dacă șuruburile de pe cadru sunt strânse corespunzător și dacă nu există joc major la balama.
- La primele 3 utilizări ale grătarului Kamado, lăsați deschise un timp capacul superior și orificiul de aerisire. Dacă sunt deschise prea mult, există riscul de a se sparge ceramica.
- Umpleți camera de ardere doar cu cărbune. Nu puneți mai mult de 1,6 kg de cărbuni în camera de ardere. Utilizarea brichetelor de aprins este puternic descurajată. Brichetele sunt fabricate din materiale reziduale presate și pot influența negativ gustul alimentelor.

APRINDEREA GRĂTARULUI KAMADO

După finalizarea tuturor etapelor de pregătire, este timpul să aprindem grătarul Kamado.

- La primele 3 utilizări ale grătarului Kamado, cărbunii trebuie aprinși doar într-un singur loc. Dacă cărbunii sunt aprinși în mai multe locuri simultan, temperatura crește prea repede și există riscul de fisurare a ceramicii.
- Pentru aprinderea grătarului Kamado pot fi utilizate mai multe instrumente și articole. Unul dintre aceste instrumente este bricheta One Minute Lighter. Cu acest instrument, cărbunele poate fi aprins rapid și în siguranță. Alte opțiuni sunt aprinzătoarele de foc, dar asigurați-vă că sunt fabricate din material natural!
- Nu utilizați niciodată aprinzătoare chimice, alcool metilic sau alte substanțe inflamabile cu un grătar Kamado. Acestea sunt periculoase și pot, de asemenea, să pătrundă în ceramică, ceea ce poate afecta negativ gustul mâncărilor dvs.
- După ce ați aprins cărbunii într-un singur loc, așezați placa de fixare pe camera de ardere, apoi așezați piatra difuzoare ceramică pe placa de fixare. La final, grătarul poate fi așezat pe placa de fixare. Acum, capacul grătarului Kamado poate fi închis.

SUGESTII ȘI RECOMANDĂRI

CREȘTEREA TEMPERATURII

Cărbunii sunt aprinși și sunteți aproape gata să pregătiți primul dvs. fel de mâncare la grătarul Kamado. Înainte de a putea începe, temperatura trebuie să crească un pic mai mult, dar nu o faceți prea repede.

Temperaturile care cresc prea repede pot fi dăunătoare pentru ceramică. La primele trei utilizări, lăsați temperatura să crească încet, în cel puțin 60 minute, și să ajungă la 200 de grade Celsius.

- În etapele de pregătire ați verificat dacă coșul de fum și orificiul de aerisire de sus sunt puțin deschise; vă rugăm să verificați din nou dacă este cazul.
- Prin deschiderea și/sau închiderea suplimentară a orificiului de aerisire și a ventilației superioare, temperatura Kamado poate fi reglată. Vom analiza acest lucru în detaliu mai târziu. În acest moment, este important ca ambele să fie deschise puțin.
- În timpul primelor trei utilizări, permiteți ca temperatura grătarului Kamado să urce treptat la 200 grade Celsius în 60 minute, astfel încât umiditatea care a fost atrasă în ceramică să se poată evapora încet și ceramica va fi gata pentru grătar pentru o lungă perioadă de timp.
- Dacă temperatura crește prea repede, închideți orificiul de aerisire și ventilația superioară.

- Dacă grătarul Kamado nu atinge temperatura dorită și se blochează, deschideți coșul de fum și orificiul de aerisire puțin câte puțin și așteptați ca temperatura să reacționeze.
- Nu lăsați niciodată grătarul Kamado nesupravegheat atunci când arde.

BARBEQUE-UL

Dvs. și Kamado-ul dvs. sunteți pregătiți pentru asta: primul fel de mâncare! Un început frumos este un pui prăjit delicios, perfect fript la o temperatură de 200 de grade Celsius. Pentru a pregăti acest lucru sau orice alte alimente gustoase, trebuie respectate unele reguli.

- Nu deschideți niciodată un Kamado fierbinte! Deschideți întotdeauna capacul puțin, așteptați câteva secunde și apoi deschideți-l complet. Dacă capacul este deschis într-o singură mișcare, există riscul aprinderii unei flăcări din cauza excesului brusc de oxigen.
- Stați aproape de Kamado. Primele două trebuie să vă obișnuiți cu modul în care este reglată temperatura grătarului, așa că vă recomandăm să stați întotdeauna aproape și să fiți atenți la termometru.
- Utilizați unelte și mănuși adecvate atunci când mutați alimentele, grătarul și piatra de plăcii de fixare. Un Kamado se încinge foarte tare și poate provoca arsuri grave dacă este utilizat incorect.

STINGEREA ȘI CURĂȚAREA

Masa a fost pregătită și Grill Guru poate fi stins. Pentru această acțiune, iată pașii necesari:

- Închideți capacul superior și orificiul de aerisire. Din cauza lipsei de oxigen, cărbuni din camera de ardere se vor stinge încet, iar grătarul se va răci încet. Astfel, vor rămâne acolo cărbuni care pot fi folosiți data viitoare. Răcirea poate dura ceva timp, deoarece ceramica își poate menține căldura pentru o lungă perioadă de timp. Nu stingeți niciodată Kamado-ul cu apă.
- Lăsați Kamado-ul închis până când se răcește complet. Cărbunii din Kamado pot arde mocnit în continuare și se pot aprinde din nou dacă Kamado-ul este deschis prea devreme.
- Când Kamado s-a răcit complet, grătarele pot fi îndepărtate și curățate.
- Cărbunii rămași după o sesiune de barbecue pot rămâne în camera de ardere și pot fi folosiți data următoare.
- Vă sfătuim să acoperiți Kamado-ul cu o husă de ploaie după ce s-a răcit complet.

Felicitări! Dacă ați urmat acești pași de 3 de ori, sunteți pe cale să deveniți un adevărat Grill Guru și sunteți gata să pregătiți mâncăruri delicioase cu Kamado-ul dvs.



ATENȚIE!

- **Aveți grijă** când aprindeți cărbunii, când atingeți exteriorul Kamado-ului sau când manevrați suprafețele fierbinți ale grătarului. Purtați mănuși rezistente la căldură, cum ar fi mănușile High Heat Gloves. Utilizați cleștele sau ustensila pentru grătar ca să prindeți și să ridicați grilele fierbinți de gătit. Așezați grilele fierbinți de gătit într-un loc în care nu există contact cu suprafețe inflamabile.
- Nu goliți **niciodată** conținutul Kamado-ului atunci când acesta are în continuare cărbuni încinși sau grătarul este fierbinte. Ceramica și cărbunii rămân fierbinți pentru o lungă perioadă de timp, deoarece Kamado-ul are izolație foarte bună. De asemenea, nu scoateți cărbunii încinși din Grill Guru.
- Nu mutați **niciodată** un Grill Guru fierbinte din locul său. Dacă vor cădea, cărbunii încinși pot provoca vătămări corporale sau daune materiale.
- **Aveți grijă** când transportați, încărcați sau descărcați Grill Guru. Dacă este scăpat, Kamado-ul este greu și poate provoca vătămări corporale sau daune materiale.
- **Nu** vă sprijiniți pe mâner, pe mesele laterale din bambus, pe baza sau pe balamaua Grill Guru.
- **Aveți grijă** și fiți atenți când utilizați Grill Guru. Evitați rănirile cauzate de piesele metalice: aveți grijă la manipularea balamalei, a capacului superior și a orificiilor de aerisire, pentru a evita rănirea de marginile metalice.
- **Preveniți aprinderile bruște** prin deschiderea ușoară a capacului unui Grill Guru aprins înainte de a deschide total capacul. Ridicați încet capacul la aproximativ 5 cm, astfel încât aerul să pătrundă încet în interior. **Aveți mare grijă** când deschideți un Grill Guru aprins dacă ambele regulatoare de aer sunt închise. Pot izbucni flăcări periculoase de mari din cauza pătrunderii bruște a unui flux de aer. Dacă există flăcări mari: închideți capacul și orificiile de aerisire pentru a controla flăcările.
- După ce ați terminat de fript la grătar, închideți capacul superior și orificiul de aerisire pentru a opri alimentarea cu aer și pentru a împiedica Kamado-ul să atingă din nou temperaturi ridicate. Fiți și mai atenți când deschideți capacul și Grill Guru nu s-a răcit încă complet. Rețineți că fluxul de aer proaspăt poate reaprinde focul.



- Țineți întotdeauna copiii, animalele de companie, îmbrăcămintea sau obiectele inflamabile departe de Grill Guru atunci când acesta este utilizat. Nu permiteți copiilor să deschidă capacul sau să se joace lângă Grill Guru.
- **Nu** așezați Grill Guru pe o suprafață neuniformă, în pantă sau într-un loc unde poate fi răsturnat. Blocați roțile atunci când Grill Guru este în poziție.
- **Nu** preparați la grătarul Grill Guru fără capacul superior - temperatura va crește rapid atunci când este îndepărtat. **Nu** lăsați Grill Guru nesupravegheat în acest caz!
- Verificați în mod regulat zona din jurul grătarului Grill Guru pentru a vedea dacă nu este afectată de transferul de căldură.
- Grătarul Guru **trebuie** să fie utilizat în exterior, cu circulație suficientă a aerului și **niciodată** în interior sau în apropierea obiectelor inflamabile. Respectați întotdeauna legile și reglementările locale.
- În caz de incendiu, păstrați **întotdeauna** un extingtor sau o pătură de incendiu aproape de Grill Guru.
- **Țineți cont** de riscul de incendiu. Fiți atenți **întotdeauna** la grătarul aprins atunci când capacul este deschis. **Nu** așezați Kamado-ul direct pe lemn, pe sol sau în vecinătatea materialelor sau locuri inflamabile; ceramica poate deveni fierbinte atunci când este utilizată.
- Cărbunele incandescent emite monoxid de carbon, care poate fi extrem de periculos! Nu amplasați **niciodată** Grill Guru într-o construcție în care sunt prezenți oameni sau animale de companie. Lăsați întotdeauna Grill Guru să se răcească și scoateți cenușa înainte de a-l depozita în interior. *voordat u de barbecue binnen opbergt.*



PERICOLELE SPECIFICE PRODUSULUI!

- Roțile pivotante ale Grill Guru nu sunt proiectate să ruleze pe teren neuniform sau moale. Asigurați-vă că aveți o suprafață solidă și că cineva vă ajută.
- **Trageți - nu împingeți!** Nu împingeți niciodată Grill Guru. Puneți ambele mâini pe balama și trageți Grill Guru după dvs.
- Verificați periodic dacă șuruburile sunt fixate corespunzător. Deplasați grătarul Grill Guru? Atunci verificați în mod regulat roțile pivotante și șuruburile suportului.
- Nu utilizați niciodată brichete de cărbuni, lichid de aprins sau alte lichide inflamabile într-un Grill Guru; garanția va fi anulată. Cărbunele Grill Guru se aprinde rapid atunci când se utilizează bricheta One Minute Lighter. - deci nu este nevoie de lichid de aprins.
- Nu utilizați niciodată apă pentru a stinge cărbunii din Grill Guru.



BUCURATI-VĂ DE NOUL DVS.' KAMADO

Pentru mai multe informații, vizitați <https://grillguru.com>



GRILGURU

NÁVOD NA OBSLUHU KAMADO

Gril Guru Kamado Velký



**PREČÍTAJTE SI TOTO PRED ZMONTOVANÍM
ALEBO VYUŽITE GRIL GURU!**

200° Fahrenheit



VÝSTRAHA!



Pozorne si prečítajte tento návod, ktorý obsahuje informácie o správnej montáži a bezpečnom používaní grilu kamado. Pred zostavením a použitím grilu kamado si prečítajte a dodržiavajte všetky varovania a pokyny. Uchovajte si tento návod pre budúce použitie.

VÝSTRAHA!

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok požiar, výbuch alebo popáleniny, ktoré môžu viesť k poškodeniu majetku, zraneniu osôb alebo smrti.

NEBEZPEČENSTVO VZNIKU OXIDU UHOĽNATÉHO!

Pri spaľovaní dreveného uhlia sa uvoľňuje oxid uhoľnatý, ktorý nemá zápach a môže spôsobiť smrť. Tento gril kamado používajte iba vonku, kde je riadny pohyb vzduchu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI PREČÍTAJTE TIETO BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A TIPY

- Gril nepoužívajte v stiesnených priestoroch a/alebo obytných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, príviesy alebo člny. Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým s následkom smrti.
- Vždy používajte gril v súlade s platnými miestnymi, štátnymi a federálnymi požiarnymi predpismi.
- Pred každým použitím skontrolujte, či sú všetky matice, skrutky a skrutky riadne dotiahnuté a zaistené.
- Gril nikdy neprevádzkujte pod konštrukciami, ako sú strešné krytiny, prístrešky pre autá, markízy alebo previsy.
- Gril je určený LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE.
- Dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 10 ft. (3 m) medzi grilom a prístreškami, stenami, koľajnicami alebo inými konštrukciami.



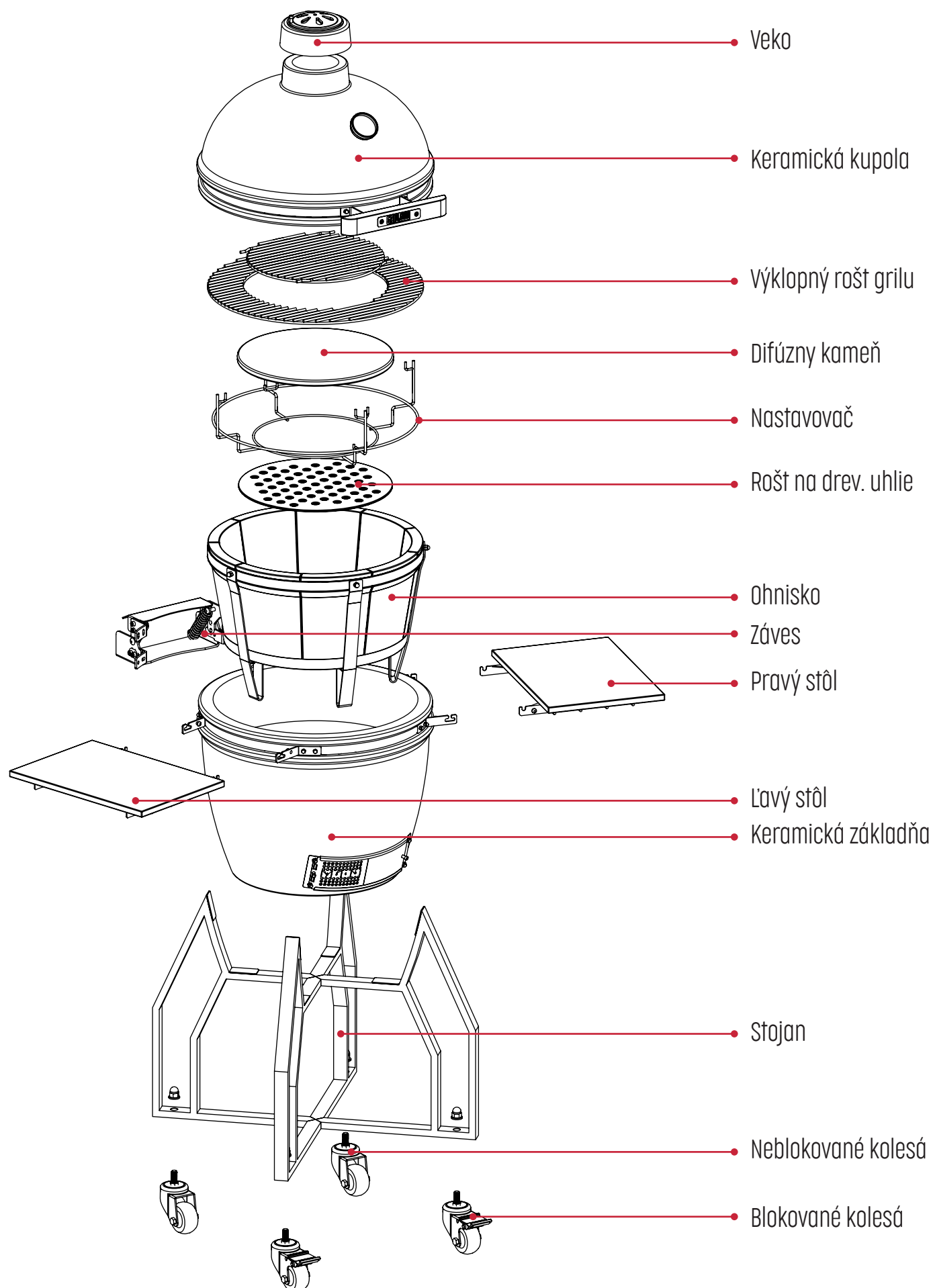


- Dodržujte aj túto minimálnu vzdialenosť 10 ft. (3m) medzi grilom a horľavými materiálmi, ako je drevo, suché rastliny, tráva, kefa, papier alebo plátno.
- Nikdy nepoužívajte gril na iný účel, než na určený účel. Tento gril NIE JE na komerčné použitie.
- Príslušenstvo, ktoré nedodáva Grill Guru, sa NEODPORÚČA, pričom môže spôsobiť zranenie.
- Užívanie alkoholu, liekov na predpis alebo voľne predajných liekov môže zhoršiť schopnosť používateľa zostaviť alebo bezpečne obsluhovať gril.
- Počas prevádzky grilu majte vždy prístupný hasiaci prístroj.
- Pri varení s olejom alebo tukom majte k dispozícii hasiaci prístroj typu BC alebo ABC.
- V prípade požiaru s olejom alebo masťou sa nepokúšajte hasiť vodou. Okamžite volajte hasičov. Hasiaci prístroj typu BC alebo ABC môže za určitých okolností požiar zadržať.
- Gril používajte na rovnom, nehorľavom a stabilnom povrchu, ako je pôda, betón, tehla alebo kameň. Asfaltový povrch (blacktop) nemusí byť na tento účel prijateľný.
- Gril MUSÍ byť na zemi. Gril neumiestňujte na stoly alebo pulty. Nepresúvajte gril po nerovnom povrchu.
- Gril nepoužívajte na drevených alebo horľavých povrchoch.
- Udržujte gril čistý a bez horľavých materiálov, ako je benzín a iné horľavé výpary a kvapaliny.
- Nenechávajte gril bez dozoru.
- NEDOVOLTE nikomu vykonávať činnosti okolo grilu počas alebo po jeho použití, kým nevychladne.
- Na grilovanie nikdy nepoužívajte sklenený, plastový alebo keramický riad. Počas používania nikdy nekladte na gril prázdny riad.
- Gril počas používania nikdy nepremiestňujte. Pred premiestnením alebo uskladnením nechajte gril úplne vychladnúť (na menej ako 115°F (45°C)).
- Neskladujte gril s horúcim popolom alebo dreveným uhlím vo vnútri grilu. Odložte ho len vtedy, keď je oheň úplne vyhasnutý a všetky povrchy sú studené.
- Nikdy nepoužívajte gril ako ohrievač. NEBEZPEČENSTVO VZNIKU OXIDU UHOĽNATÉHO.
- Gril je počas používania HORÚCI a zostane HORÚCI určitý čas počas procesu chladenia po ňom. Používajte ho OPATRNE. Noste ochranné rukavice/chňapky.
- NENARÁŽAJTE ani NEUDIERAJTE do grilu, aby ste predišli zraneniu osôb, poškodeniu grilu alebo rozliatiu/vystrieknutiu horúcej tekutiny na varenie.
- Pri vyberaní jedla z grilu buďte opatrní. Všetky povrchy sú HORÚCE a môžu spôsobiť popáleniny. Na ochranu pred horúcimi povrchmi alebo striekajúcimi tekutinami na varenie používajte ochranné rukavice/chňapky alebo dlhý, pevný kuchynský nástroj.
- Nedotýkajte sa HORÚCICH povrchov.
- Gril je počas používania HORÚCI. Aby ste predišli popáleninám, držte tvár a telo mimo vetracích otvorov a pri otváraní veka. Počas používania dochádza k úniku pary a horúceho vzduchu.



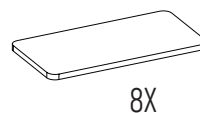
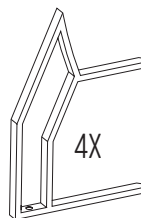
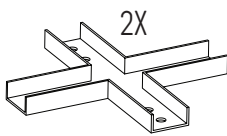
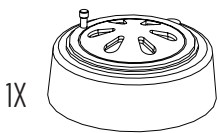
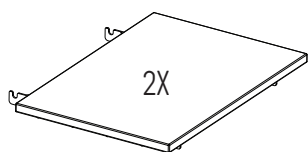
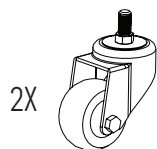
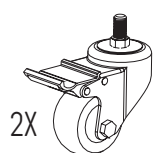
- Pri grilovaní nad 350°F (175°C) opatrne otvorte gril (alebo gril odvetrajte) zakaždým, keď zdvihnete grilovaciu kupolu, aby ste predišli spätnému vzplanutiu - návalu dobiela horúceho tepla spôsobeného privalom kyslíka. Tomu by malo zabrániť čiastočné otvorenie veka na 2-3 palce (5-8 cm) a umožnenie úniku tepla na približne 5 sekúnd.
- Vzduchové klapky sú počas používania grilu a počas chladenia HORÚCE. Pri nastavovaní noste ochranné rukavice.
- Gril má otvorený plameň. Udržujte ruky, vlasy a tvár mimo dosahu plameňa. Pri zapalovaní sa NENAKLÁŇAJTE nad gril. Rozpustené vlasy a odev sa môžu vznietiť.
- NEBRÁŇTE prúdeniu spaľovania a vetraniu.
- Grilovacie rošty nezakrývajte kovovou fóliou. Tým sa zachytí teplo a môže dôjsť k poškodeniu grilu.
- Nikdy nenechávajte HORÚCE uhlie alebo popol bez dozoru.
- Palivo by sa malo pred použitím udržiavať horúce najmenej 30 minút.
- Nevarte, kým palivo nebude mať popolavý povlak.
- Nevyberajte zásuvku na popol, kým sú popol a drevené uhlie HORÚCE.
- Pri manipulácii s grilom alebo práci s ohňom používajte ochranné rukavice. Pri pridávaní dreva alebo dreveného uhlia používajte ochranné rukavice alebo dlhé, pevné nástroje.
- Na zapálenie dreveného uhlia nikdy nepoužívajte kvapalinu na zapalovanie dreveného uhlia, benzín, alkohol alebo iné vysoko prchavé kvapaliny. Tieto kvapaliny môžu explodovať a spôsobiť zranenie alebo smrť.
- Nikdy neprepíňajte priehradku na drevené uhlie. To môže spôsobiť vážne zranenie, ako aj poškodenie grilu. Maximálne 1,6 kg. Na tento gril sa odporúča drevené uhlie.
- Studený popol zlikvidujte tak, že ho vložíte do hliníkovej fólie, namočíte do vody a vyhodíte do nehorľavej nádoby.

USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY PRE BUDÚCE POUŽITIE

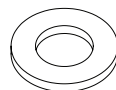
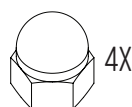
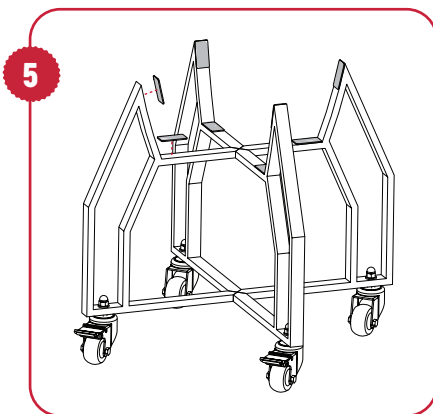
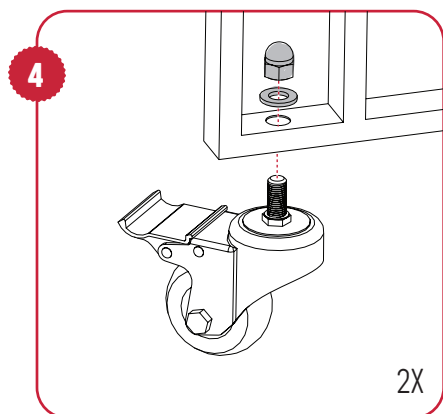
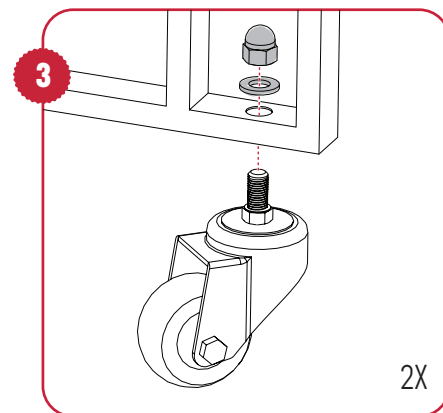
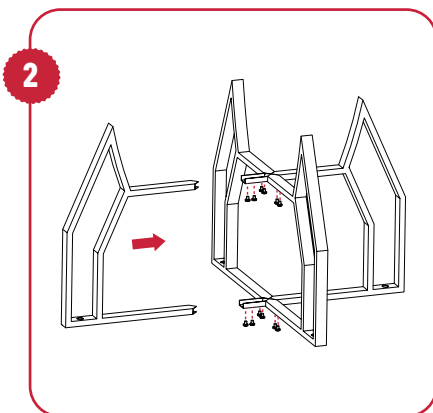
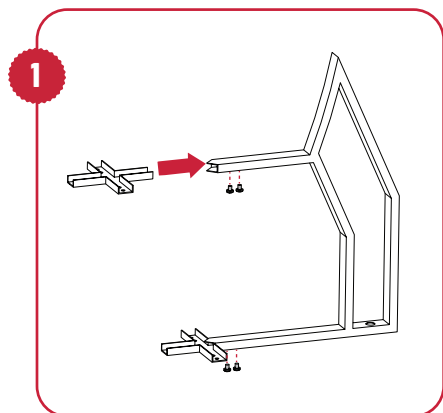
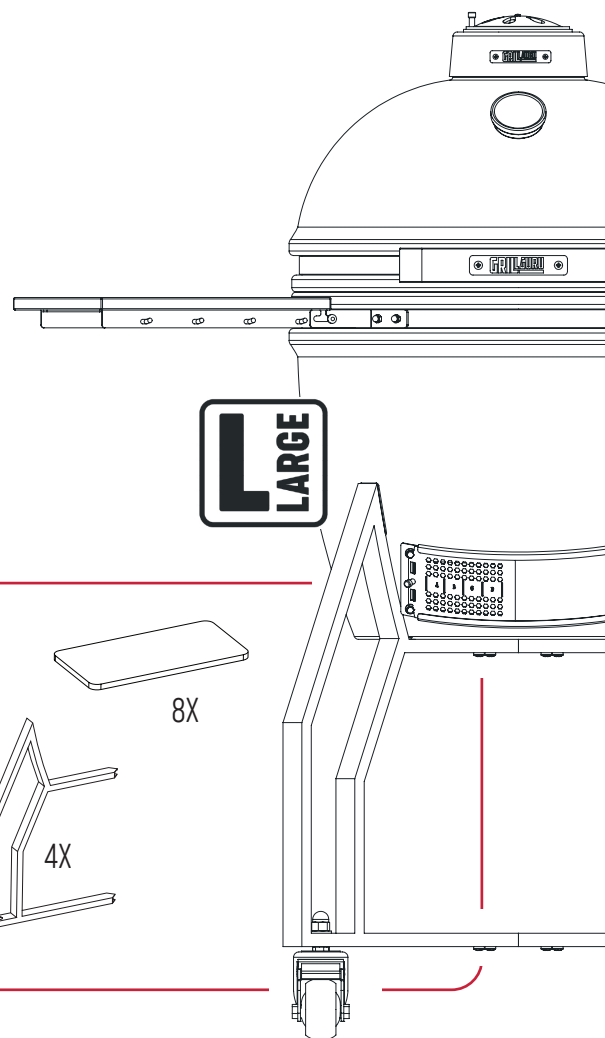


NÁVOD NA MONTÁŽ

V SKRINKE



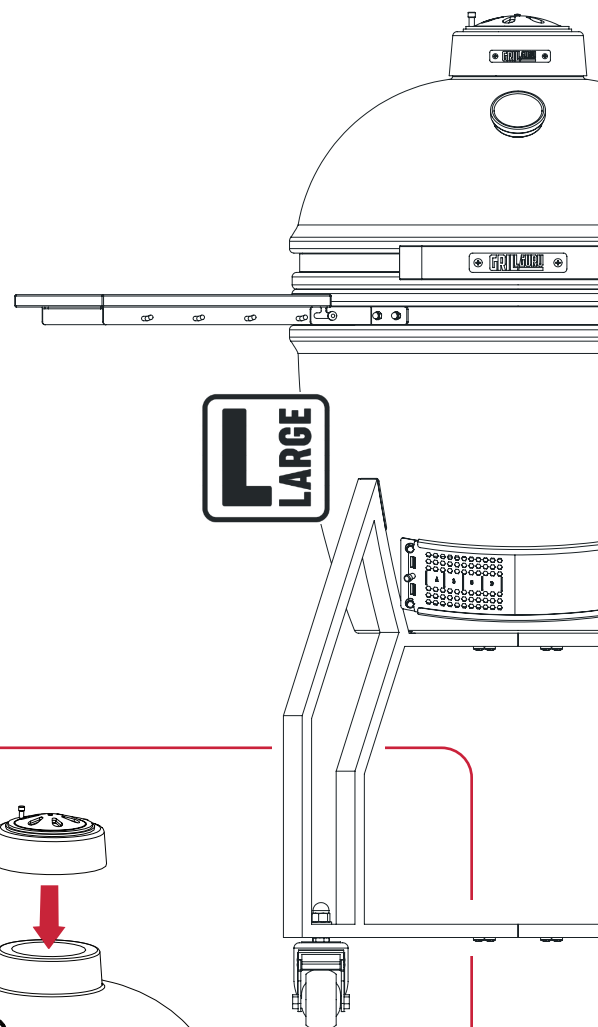
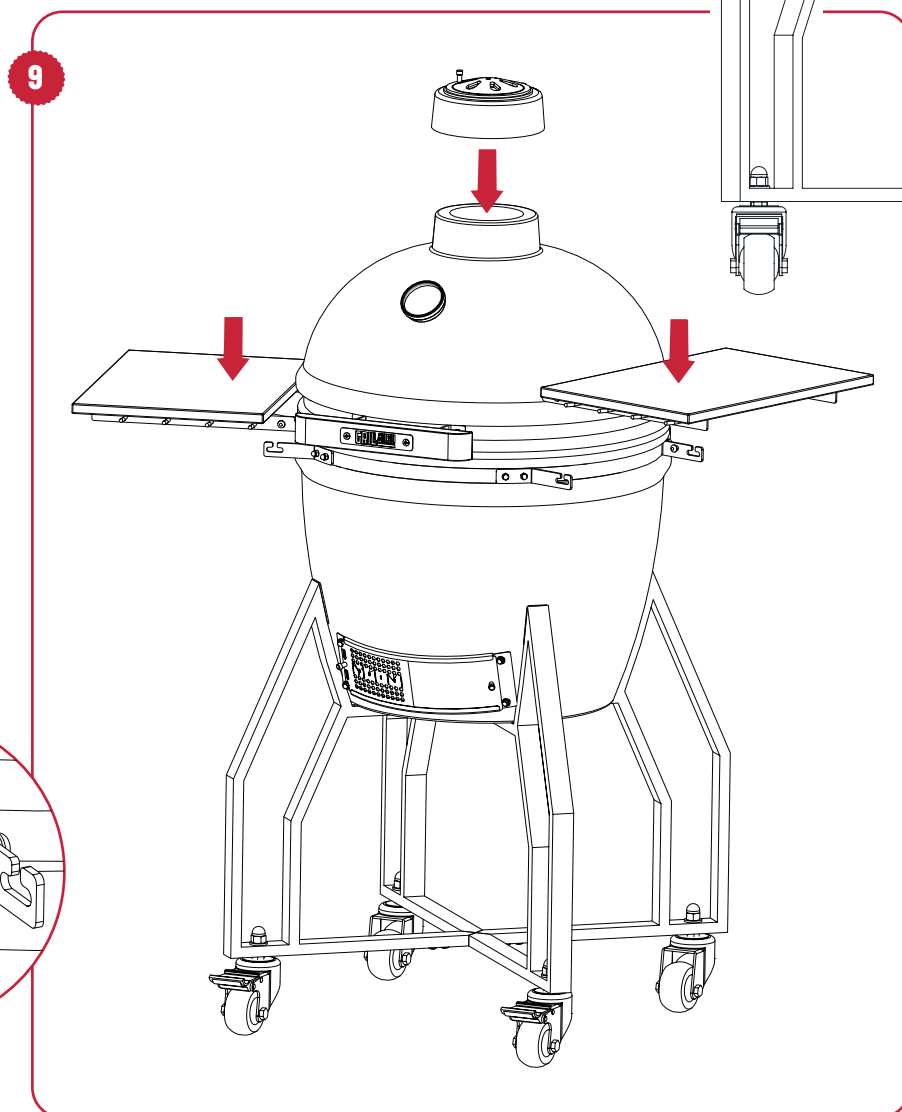
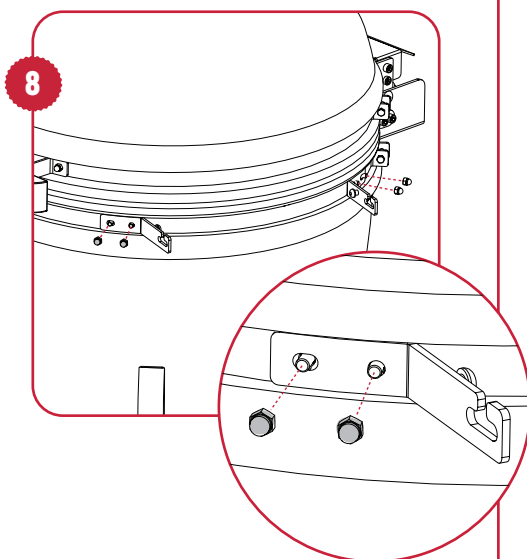
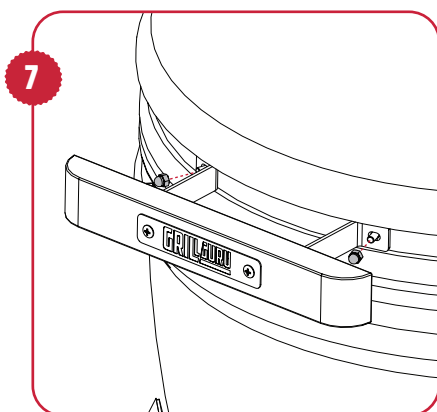
L
LARGE



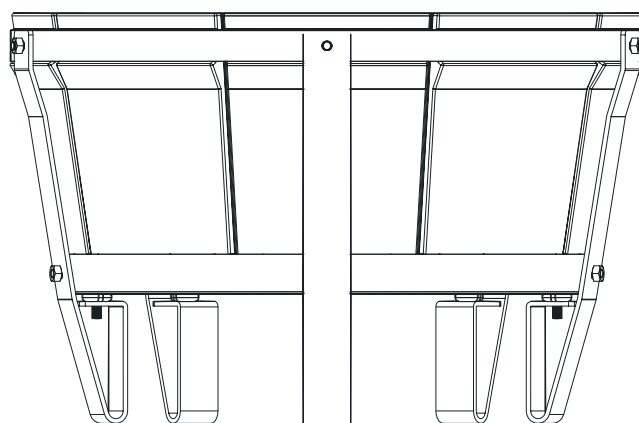
PREDIŇSTALOVANÉ

1/2

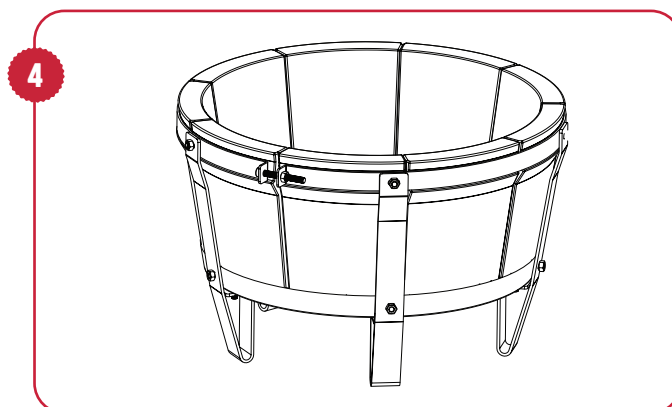
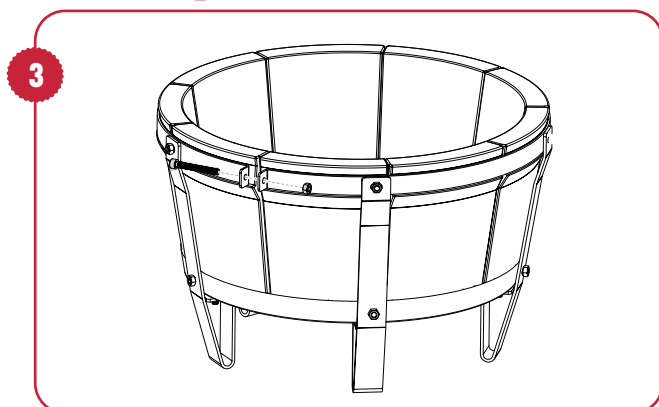
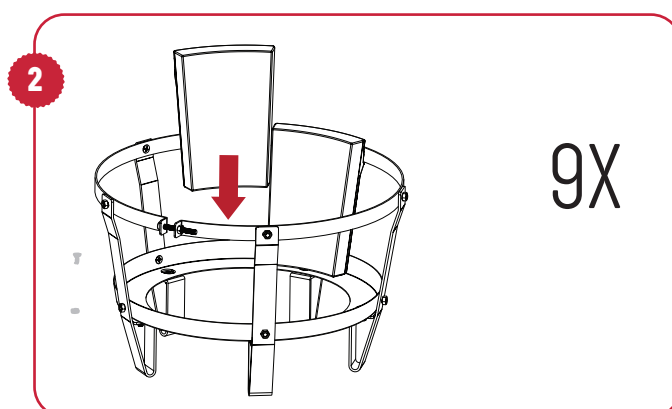
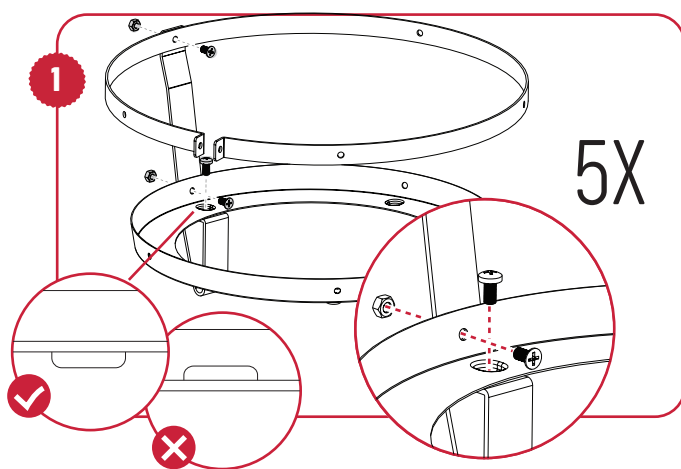
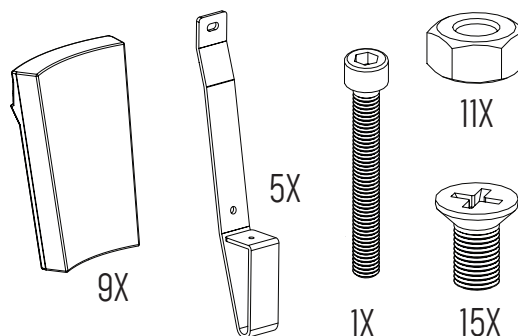
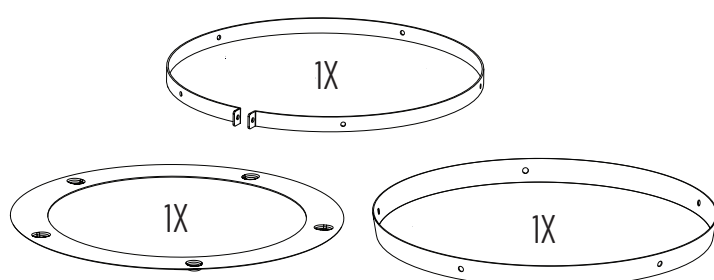
NÁVOD NA MONTÁŽ



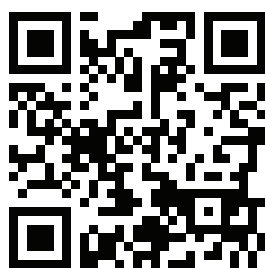
NÁVOD NA MONTÁŽ OHNISKO



V SKRINKE



PRE AKTIVÁCIU VAŠEJ ZÁRUKY ZAREGISTRUJTE SVOJ PRODUKT



Zaregistrujte svoj Gril Guru prostredníctvom
www.grillguru.nl/registratie



Ak chcete využiť záruku, zaregistrujte svoj Gril Guru
kamado do 3 mesiacov od zakúpenia.



UPOZORNENIE!

Počas prvých troch použití kamada,
musíte dodržiavať nasledujúce kroky!
Nesprávne použitie spôsobí stratu záruky

PRVÉ 3 POUŽITIA!

Uistite sa, že teplota pri prvých 3 použitíach kamado nepresiahne 200 stupňov Celzia

PRÍPRAVA

- Uistite sa, že Gril Guru kamado je vždy správne a bezpečne namontovaný vo svojom stojane. Skontrolujte, či sú všetky matice a skrutky stojana dotiahnuté a či sú kolesá zabrzdené.
- Otestujte otváranie a zatváranie kamado a skontrolujte, či sú skrutky na ocelevej konštrukcii správne dotiahnuté a či na závese nie je väčšia vôľa.
- Otvorte vrchný uzáver a vzduchový posúvač trochu pred prvými 3 použitíami kamada. Ak sú príliš otvorené, hrozí nebezpečenstvo prasknutia keramiky.
- Naplňte ohnisko iba do polovice dreveným uhlím. Nedávajte viac ako 1,6 kg dreveného uhlia v ohnisku. Dôrazne sa neodporúča používať brikety. Brikety sú vyrobené z lisovaných zvyškových materiálov a môžu negatívne ovplyvniť chuť vášho jedla.

OSVETLENIE KAMADA

Po dokončení všetkých krokov prípravy je čas zapáliť kamado.

- Počas prvých 3 použití kamado by malo byť drevené uhlie zapálené iba na jednom mieste. Ak je uhlie zapálené na viacerých miestach naraz, teplota bude stúpať príliš rýchlo a hrozí prasknutie keramiky.
- Na zapálenie kamado je možné použiť niekoľko nástrojov a predmetov. Jedným z týchto nástrojov je zapalovač Gril Guru One Minute Lighter. Pomocou tohto nástroja je možné zapáliť drevené uhlie rýchlo a bezpečne. Ostatné možnosti sú štartéry, ale uistite sa, že sú vyrobené z prírodného materiálu!
- V kamade nikdy nepoužívajte chemické zapalovače, metylalkohol alebo iné horľavé látky. Tie sú nebezpečné a môžu aj vsiaknuť do keramiky, čo môže negatívne ovplyvniť chuť vašich jedál.
- Keď zapálite drevené uhlie na jednom mieste, umiestnite tanierový nastavovač späť na ohnisko a tiež umiestnite keramický kameň na nastavovanie tanierov. Nakoniec možno gril položiť na tanier tanierov. Teraz sa veko kamado dá zavrieť.

TIPY A TRIKY

ZVYŠOVANIE TEPLOTY

Drevené uhlie je zapálené a vy ste takmer pripravení pripraviť svoje prvé jedlo kamado. Skôr ako začnete, musí sa teplota ešte trochu zvýšiť, ale nerobte to príliš rýchlo. Príliš rýchle stúpanie teploty môže keramiku poškodiť. Nechajte teplotu pomaly rásť aspoň 60 minút, aby počas prvých troch použití dosiahla 200 stupňov Celzia.

- V prípravných krokoch skontrolujte, či je komín a horný prieduch pootvorený, pričom skontrolujte ešte raz, či je to skutočne tak.
- Ďalším otváraním a/alebo zatváraním posúvača vzduchu a horného vetrania je možné nastaviť teplotu kamado. Neskôr bude toto podrobne vysvetlené. Zatiaľ je dôležité mať oboje trochu otvorené.
- Počas prvých troch použití nechajte kamado postupne za 60 minút vyšplhať na 200 stupňov Celzia, aby sa vlhkosť vtiahnutá do keramiky mohla pomaly odparovať a keramika bola dlho pripravená na grilovanie.
- Ak teplota stúpa príliš rýchlo, privrite posúvač vzduchu a horné vetranie ešte viac.
- Ak kamado nedosiahne požadovanú teplotu a zostane zaseknuté, otvorte komín a vzduch sa bude postupne posúvať a počkajte, kým teplota zareaguje.
- Nikdy nenechávajte kamado bez dozoru, keď horí.

BBQING

V prípravných krokoch skontrolujte, či je komín a horný prieduch pootvorený, pričom skontrolujte ešte raz, či je to skutočne tak. Vy a váš kamado ste na to teraz pripravení: prvé jedlo! Pekným začiatkom je lahodné pečené kura, dokonale grilovateľné pri teplote 200 stupňov Celzia. Na prípravu tohto alebo iného chutného jedla treba dodržiavať niektoré pravidlá.

- Nikdy neotvárajte horúce kamado naraz! Vždy pootvorte veko, počkajte niekoľko sekúnd a potom ho úplne otvorte. Ak sa veko otvorí jedným pohybom, hrozí nebezpečenstvo výbuchu plameňa z náhleho prebytku kyslíka.
- Zostaňte blízko kamado. Najprv si musíte zvyknúť na spôsob nastavenia teploty grilu, preto vám odporúčame, aby ste boli vždy blízko a pozorne sledovali teplomer.
- Pri premiestňovaní jedla, grilu a kameňa na nastavovanie tanierov používajte vhodné nástroje a rukavice. Kamado sa veľmi zahrieva a pri nesprávnom použití môže spôsobiť vážne popáleniny.

HASENIE A ČISTENIE

Jedlo je pripravené a Gril Guru možno uhasiť. Pre túto akciu sú tu praktické kroky, ktoré treba dodržať...

- Zatvorte horný uzáver a posúvač vzduchu. Z dôvodu nedostatku kyslíka uhlíky v ohnisku pomaly vyhasnú a BBQ opäť pomaly vychladne. Zostane tak uhlie, ktoré môžete použiť nabadúce. Ochladzovanie môže chvíľu trvať, pretože keramika dokáže udržať teplo po dlhú dobu. Kamado nikdy nehaste vodou.
- Kamado nechajte zatvorené, kým úplne nevychladne. Uhlie v kamado môže dlho tlieť a môže sa znova vznietiť, ak sa kamado otvorí príliš skoro.
- Keď je kamado úplne vychladnuté, mriežky je možné vybrať a vyčistiť.
- Drevené uhlie, ktoré zostalo po grilovaní, môže zostať v ohnisku a byť použité pri ďalšom grilovaní.
- Po úplnom vychladnutí kamado odporúčame prikryť nepremokavou plachtou.

Blahoželáme! Ak ste postupovali podľa týchto krokov 3-krát, ste na dobrej ceste stať sa skutočným grilovacím guruom a môžete pripravovať lahodné jedlá na svojom kamade.



UPOZORNENIE!

- **Bud'te opatrní** pri zapalovaní dreveného uhlia, dotýkaní sa vonkajšej strany kamado alebo manipulácii s horúcimi povrchmi grilu. Noste rukavice odolné voči teplu, ako napr. rukavice High Heat Gloves. Na uchopenie a zdvihnutie horúcich grilovacích roštov použite zdvíhač mriežky alebo nožnice na grilovanie. Umiestnite horúce grilovacie mriežky na miesto, kde nebudú v kontakte s horľavými povrchmi.
- **Nikdy** neodstraňujte vnútro kamada, keď ešte obsahuje horúce drevené uhlie alebo je kamado ešte horúce. Keramika a drevené uhlie zostávajú horúce po dlhú dobu, pretože kamado veľmi dobre izoluje. Ďalej neodstraňujte horúce drevené uhlie z Grilu Guru.
- **Nikdy** nepremiestňujte horúci Gril Guru z miesta, kde sa rozpálený nachádza. Horúce drevené uhlie môže pri páde spôsobiť zranenie osôb alebo materiálne škody.
- **Bud'te opatrní** pri preprave, nakladaní alebo vykladaní Grilu Guru. Kamado je ťažké a pri páde môže spôsobiť fyzické zranenie alebo materiálne škody.
- **Neopierajte sa** o rukoväť, bambusové bočné stolíky, podstavec ani záves Grill Guru.
- **Bud'te opatrní a obozretní** pri používaní Grilu Guru. Zabráňte poraneniu kovovými časťami: bud'te opatrní pri manipulácii so závesom ohniska, horným uzáverom a vzduchovými posuvnými časťami, aby ste sa neporanili o kovové hrany.
- **Zabráňte odpáleniu blesku** opatrným otvorením veka zapáleného Grilu Guru pred otvorením celého veka. Pomaly nadvihnite veko asi o 5 cm, aby vzduch pomaly prúdil dovnútra. Pri otváraní zapáleného Grilu Guru bud'te obzvlášť **opatrní**, ak sú oba regulátory vzduchu zatvorené. Nebezpečne vysoké plamene môžu vzniknúť v dôsledku náhleho prítoku vzduchu. Ak sú plamene vysoké: zatvorte veko a vetracie otvory, aby ste plameň mali pod kontrolou.
- Keď skončíte s grilovaním, zatvorte vrchný uzáver a vetrací otvor, aby ste vypli prívod vzduchu a zabránili tomu, aby kamado opäť dosahovalo vysoké teploty. Pri otváraní veka bud'te ešte opatrnejší, kým Gril Guru úplne nevychladne. Majte na pamäti, že prívod čerstvého vzduchu môže opäť zapáliť oheň.

VÁŠE OKOLIE

- Vždy zabezpečte, aby deti, domáce zvieratá, oblečenie alebo horľavé predmety boli mimo dosahu Grilu Guru, keď sa používa. Nedovoľte deťom otvárať veko alebo hrať sa v blízkosti Grilu Guru.
- Gril Guru **neumiestňujte** na nerovný povrch, na svah alebo na miesto, kde sa dá prevrátiť. Uzamknite kolieska, keď je Gril Guru na svojom mieste.
- **Negrilujte** na Gril Guru, keď je vrchný kryt zatvorený - teplota sa po jeho odstránení rýchlo zvýši. **V** tomto prípade nenechávajte Gril Guru bez dozoru!
- Pravidelne kontrolujte priestor okolo Grilu Guru, či naň nevplýva prenos tepla.
- Gril Guru **sa musí** používať vonku, s dostatočnou cirkuláciou vzduchu a **nikdy nie** vo vnútri alebo v blízkosti horľavých predmetov. Vždy dodržiavajte miestne zákony a nariadenia.
- **Vždy** majte v blízkosti hasiaci prístroj alebo prikrývku v blízkosti Grilu Guru pre prípad požiaru.
- **Majte na pamäti** nebezpečenstvo požiaru. Keď je veko otvorené, **vždy** sledujte zapálený Gril Guru. Kamado neumiestňujte priamo na drevo, na zem alebo do blízkosti horľavých **materiálov** alebo na horľavé miesta; keramika sa môže pri používaní zahriať.
- Žeravé drevené uhlie uvoľňuje oxid uhoľnatý, ktorý môže byť mimoriadne nebezpečný! Gril Guru **nikdy** neumiestňujte do priestoru, kde sa nachádzajú ľudia alebo domáce zvieratá. Pred uložením do interiéru nechajte Gril Guru vždy vychladnúť a odstráňte popol.



NEBEZPEČENSTVO SPECIFICKÉ PRE PRODUKT!

- Kolieska Grill Guru nie sú navrhnuté tak, aby sa jazdili po nerovnom alebo mäkkom povrchu. Uistite sa, že stojíte pevne a niekto vám pomáha.
- **Ťahať - netlačiť!** Gril Guru nikdy netlačte. Položte obe ruky na záves ohniska a potiahnite Gril Guru za sebou.
- Pravidelne kontrolujte, či sú skrutky správne zaistené. Presúvate Gril Guru? Potom pravidelne kontrolujte kolieska a skrutky stojana.
- V Grile Guru nikdy nepoužívajte brikety z dreveného uhlia, tekutiny do zapalovačov alebo iné horľavé tekutiny; v takom prípade neplatí záruka. Drevené uhlie Gril Guru sa rýchlo zapáli pri použití zapalovača Grill Guru One Minute Lighter - preto nepotrebuje kvapalinu do zapalovača.
- Nikdy nepoužívajte vodu na hasenie dreveného uhlia v Grile Guru.



UŽITE SI ÚPLNE NOVÉ KAMADO

Viac informácií nájdete na <https://grillguru.com/>



GRILLGURU

KAMADO NÁVOD K OBSLUZE

Grill Guru Kamado - velký



**TENTO NÁVOD SI PŘEČTĚTE PŘED MONTÁŽÍ NEBO
POUŽITÍM VAŠEHO GRILU KAMADO**

200° Fahrenheit



VAROVÁNÍ!



Tento návod si přečtěte důkladně, obsahuje informace o správné montáži a bezpečném používání grilu kamado. Před sestavením a použitím grilu kamado si přečtěte všechna upozornění a pokyny a dodržujte je. Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.

VAROVÁNÍ!

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek nebezpečí požáru, výbuchu nebo popálení, což může způsobit škody na majetku, zranění osob nebo smrt.

NEBEZPEČÍ OXIDU UHELNATÉHO!

Při spalování dřevěného uhlí vzniká oxid uhelnatý, který nemá žádný zápach a může způsobit smrt. Gril kamado používejte pouze venku, kde je zajištěno řádné větrání.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE TYTO BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A TIPY

- Gril nepoužívejte v uzavřených a/nebo obytných prostorách, např. v domech, stanech, karavanech, obytných automobilech, lodích. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.
- Gril vždy používejte v souladu se všemi platnými místními, státními a federálními požárními předpisy.
- Před každým použitím zkontrolujte všechny matice, šrouby a svorníky, zda jsou pevně utaženy a zajištěny.
- Nikdy nepoužívejte gril pod horními konstrukcemi, jako jsou střešní krytiny, přístřešky, markýzy nebo převisy.
- Gril je určen POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.
- Dodržujte minimální vzdálenost 10 stop (3 m) od nadzemních konstrukcí, zdí, kolejnic nebo jiných konstrukcí.
- Dodržujte minimální vzdálenost 10 stop (3 m) od všech hořlavých materiálů, jako je dřevo, suché rostliny, tráva, křoví, papír nebo plátno.
- Gril nikdy nepoužívejte k jinému než určenému účelu. Tento gril NENÍ určen pro komerční použití.



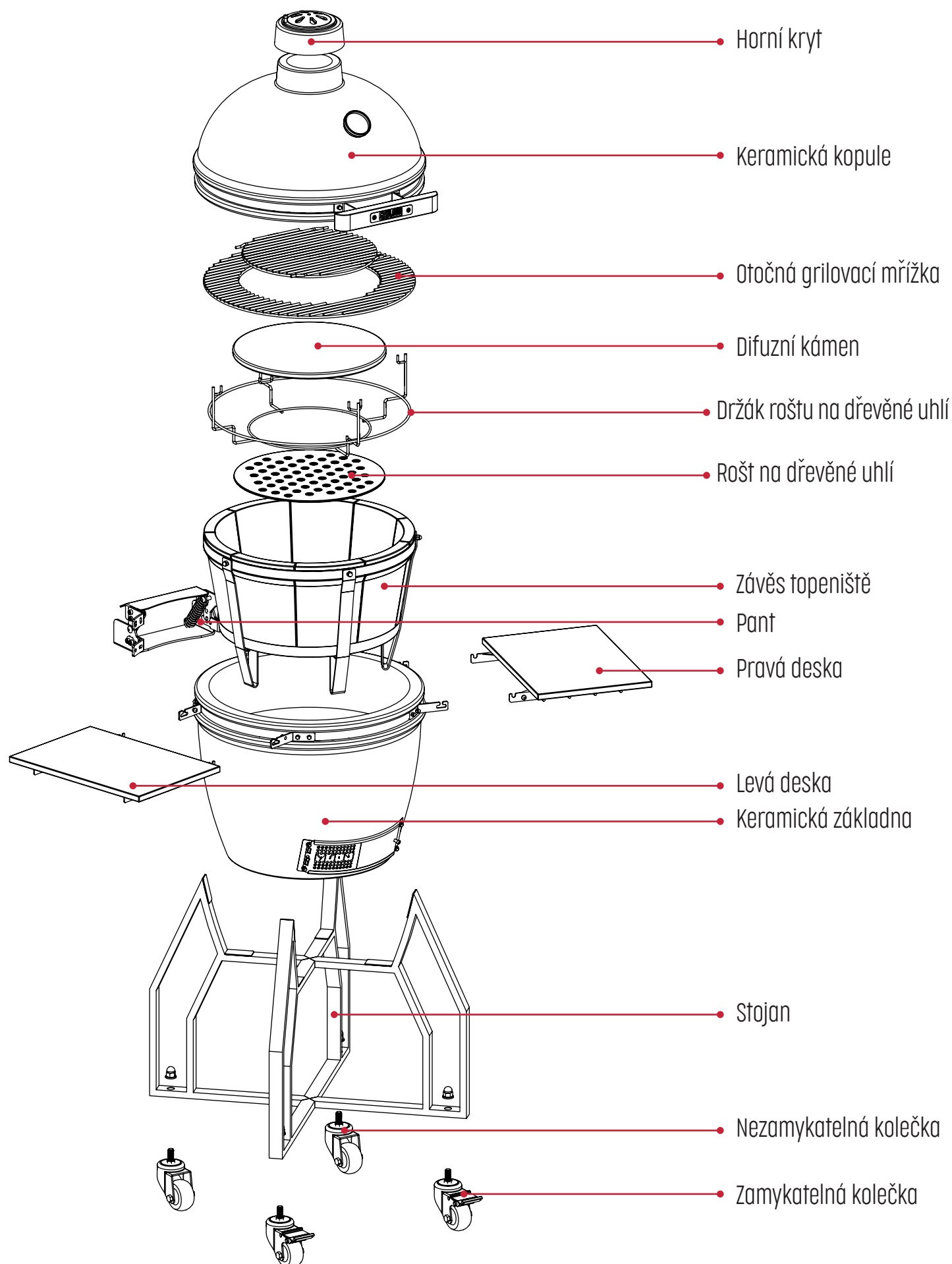


- Příslušenství, které není dodáváno společností Grill Guru, se NEDOPORUČUJE a může způsobit zranění.
- Požití alkoholu, léků na předpis nebo bez předpisu může zhoršit schopnost uživatele sestavit nebo bezpečně ovládat gril.
- Během provozu grilu mějte vždy k dispozici hasicí přístroj.
- Při vaření s olejem nebo tukem mějte po ruce hasicí přístroj typu BC nebo ABC.
- V případě požáru oleje nebo tuku se nepokoušejte hasit vodou. Okamžitě zavolejte hasiče. Hasicí přístroj typu BC nebo ABC může za určitých okolností požár zvládnout.
- Gril používejte na rovném, nehořlavém a stabilním povrchu, jako je hlína, beton, cihly nebo kámen. Asfaltový povrch (černá vozovka) nemusí být pro tento účel přijatelný.
- Gril MUSÍ být na zemi. Gril nepokládejte na stoly nebo pulty. Gril NEPŘEMISŤUJTE po nerovném povrchu.
- Gril nepoužívejte na dřevěných nebo hořlavých plochách.
- Gril udržujte čistý a bez hořlavých materiálů, jako je benzín a jiné hořlavé výpary a kapaliny.
- Gril nenechávejte bez dozoru.
- Během používání grilu nebo po něm NEDOVOLTE nikomu vykonávat v jeho blízkosti jakékoliv činnosti, dokud nevychladne.
- V grilu nikdy nepoužívejte skleněné, plastové nebo keramické nádobí. Pokud není gril používán, nikdy do ně nevkládejte prázdné nádobí.
- Gril během používání nikdy nepřemísťujte. Před přemístěním nebo uskladněním nechte gril zcela vychladnout (pod 45 °C).
- Neskladujte gril s žhavým popelem nebo dřevěným uhlím uvnitř grilu. Skladujte ho pouze tehdy, když je oheň zcela uhašen a všechny povrchy jsou chladné.
- Gril nikdy nepoužívejte jako topné těleso. NEBEZPEČÍ OXIDU UHLÍKATÉHO.
- Gril je během používání HORKÝ a zůstane HORKÝ po určitou dobu i během chladnutí. Dávejte pozor. Používejte ochranné rukavice/manžety.
- Do grilu NENARÁŽEJTE, aby nedošlo k újmě na zdraví, poškození grilu nebo rozlití/rozstříknutí horké grilovací tekutiny.
- Při vyjímání potravin z grilu dávejte pozor. Všechny povrchy jsou HORKÉ a mohou způsobit popáleniny. Na ochranu před horkými povrchy nebo stříkajícími tekutinami používejte ochranné rukavice nebo dlouhé pevné kuchyňské náčiní.
- Nedotýkejte se HORKÝCH povrchů.

- Gril je během používání HORKÝ. Abyste předešli popáleninám, obličej a tělo nepřibližujte k větracím otvorům a při otevírání víka. Při používání se uvolňuje pára a horký vzduch.
- Při přípravě pokrmů při teplotě nad 175 °C (350 °F) opatrně otevřete gril (nebo gril odvědušněte) pokaždé, když zvednete kopuli grilu, abyste zabránili zpětnému vzplanutí – přílivu žáru způsobeného přívalem kyslíku. Tomu by mělo zabránit částečné otevření víka na 2-3 palce (5-8 cm) a umožnění úniku tepla po dobu asi 5 sekund.
- Vzduchové klapky jsou během používání grilu a během chlazení HORKÉ. Při seřizování používejte ochranné rukavice.
- Gril má otevřený plamen. Udržujte ruce, vlasy a obličej mimo dosah plamene. Při zapalování se NENAKLÁNĚJTE nad gril. Volné vlasy a oblečení se mohou vznítit.
- NEBRÁNTE proudění spalin a větrání.
- Grilovací rošty nezakrývejte kovovou fólií. Ta zadržuje teplo a může způsobit poškození grilu.
- Nikdy nenechávejte ŽHAVÉ uhlíky nebo popel bez dozoru.
- Palivo by mělo být před použitím nejméně 30 minut rozpálené do červena.
- Nevařte dříve, než se palivo pokryje vrstvou popela.
- Nevýjímejte zásuvku na popel, dokud jsou popel a dřevěné uhlí HORKÉ.
- Při manipulaci s tímto grilem nebo při práci s ohněm používejte ochranné rukavice. Při přikládání dřeva nebo dřevěného uhlí používejte ochranné rukavice nebo dlouhé pevné nástroje.
- K zapálení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte zapalovací kapalinu, benzín, alkohol nebo jiné vysoce těkavé kapaliny. Tyto kapaliny mohou explodovat a způsobit zranění nebo smrt.
- Nikdy nepřepĺnujte koš na dřevěné uhlí. To může způsobit vážné zranění i poškození grilu. Pro tento gril se doporučuje maximálně 1,6 kg dřevěného uhlí.
- Studený popel zlikvidujte vložením do hliníkové fólie, namočením do vody a vyhozením do nehořlavé nádoby.

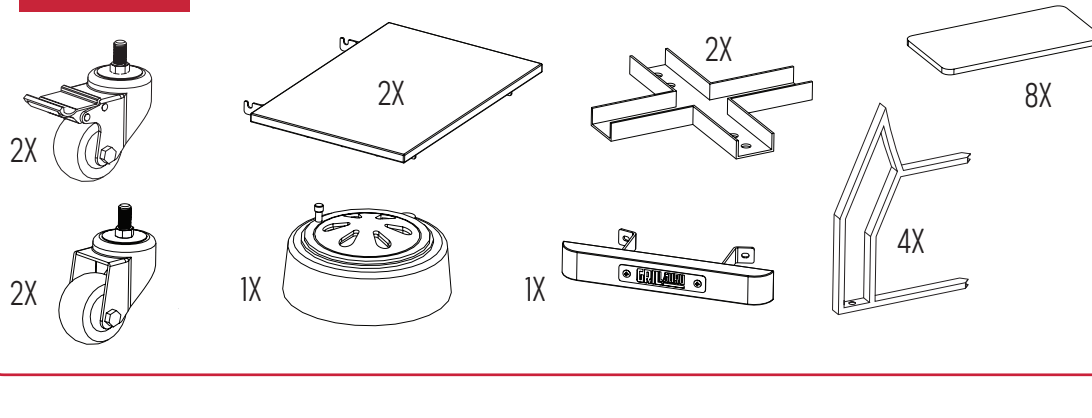


USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

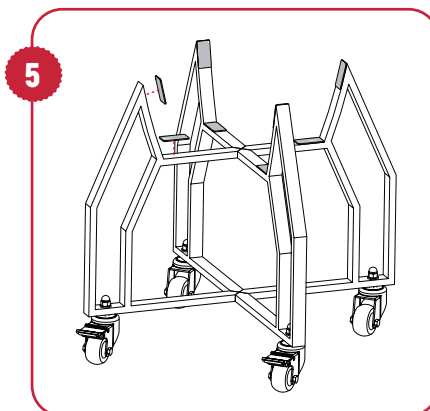
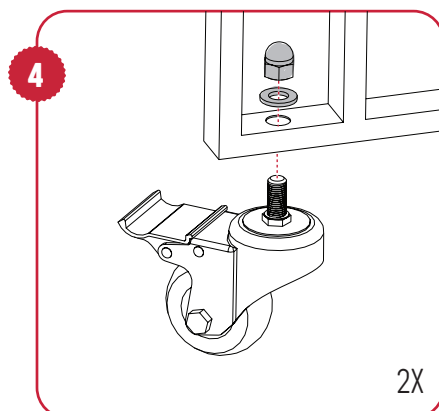
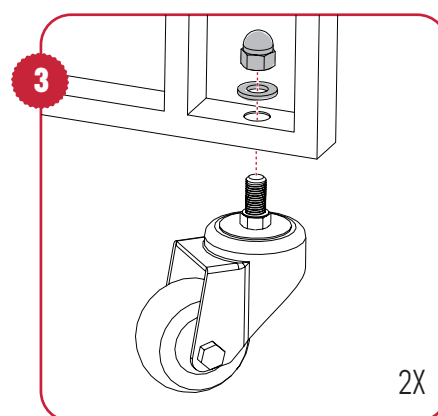
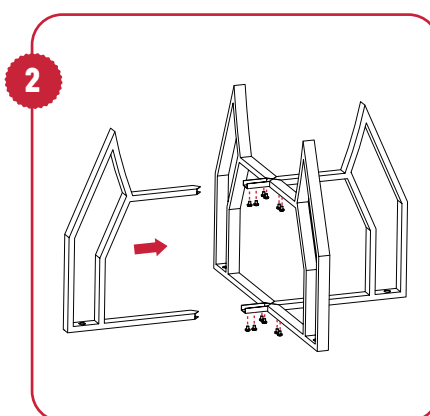
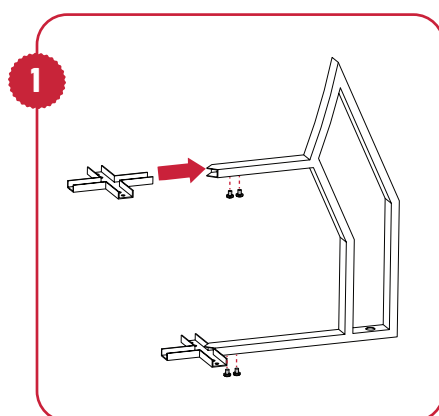
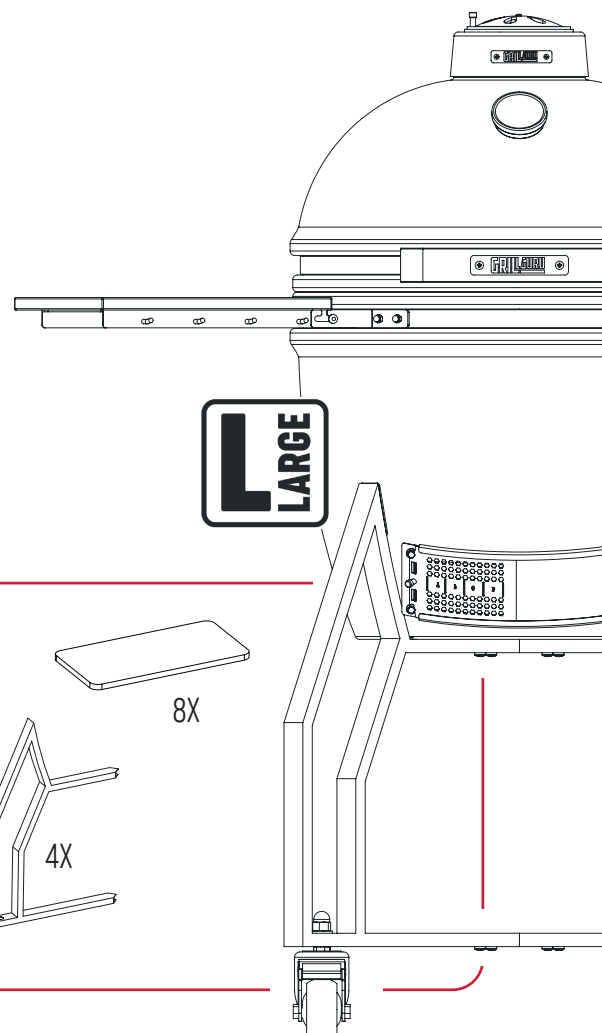


POKYNY K INSTALACI

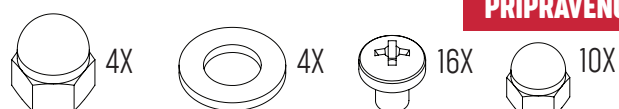
V BALENÍ



L
LARGE

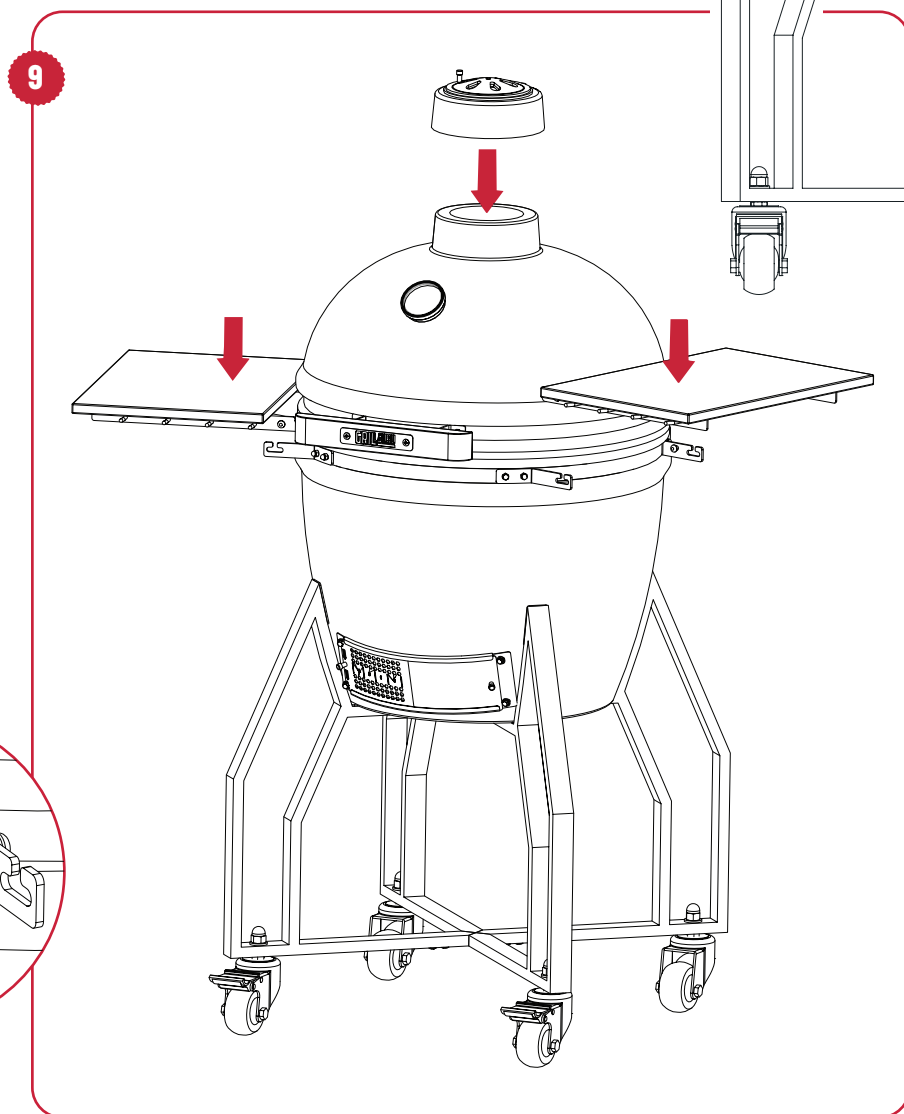
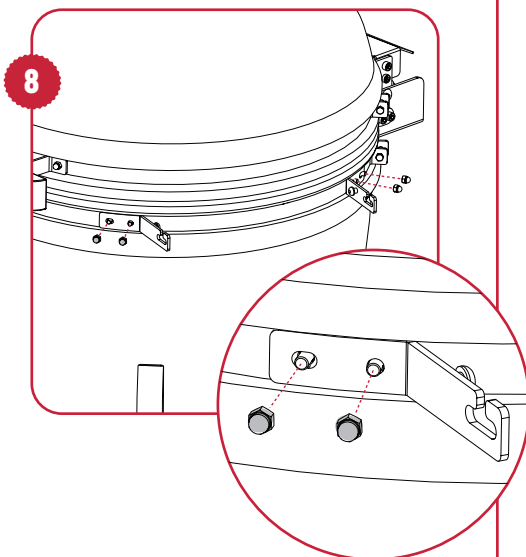
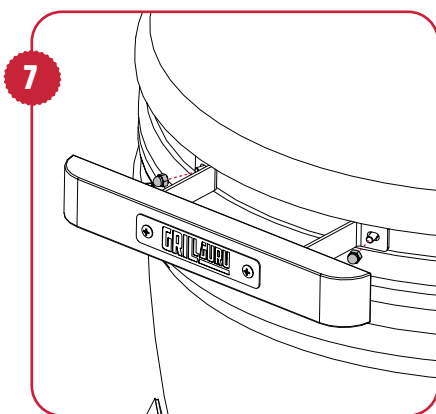
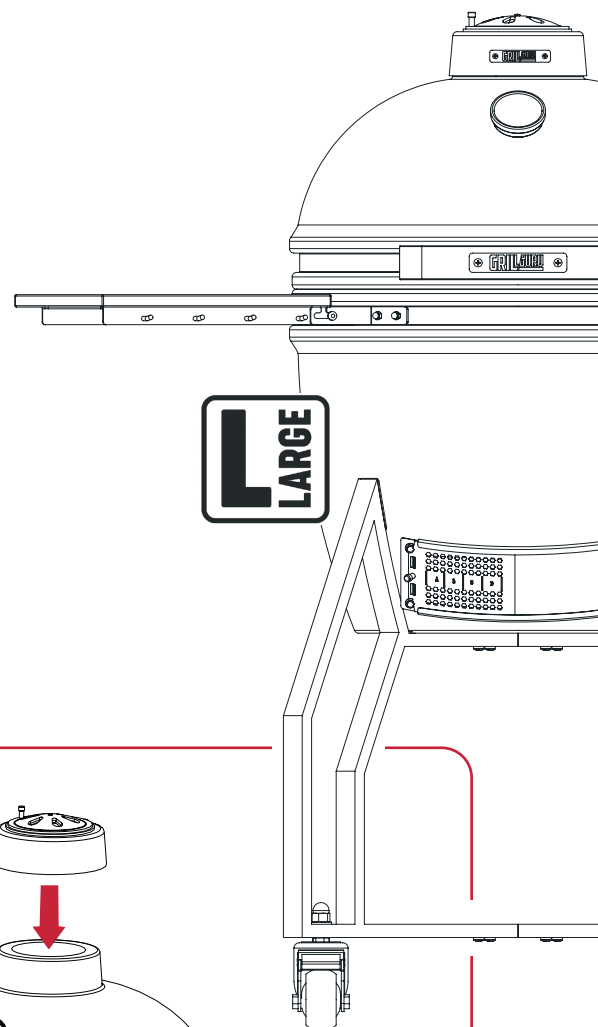


PŘIPRAVENO

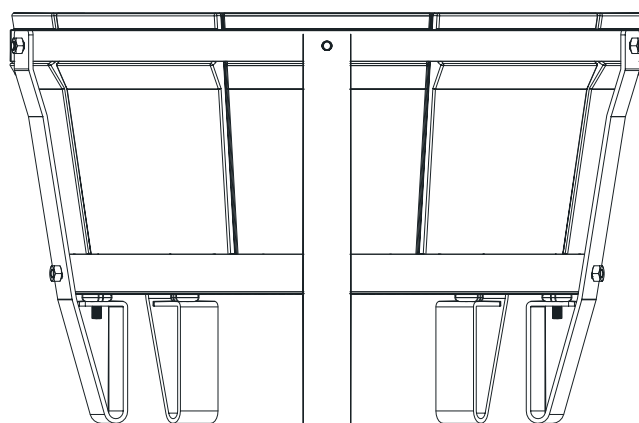


1/2

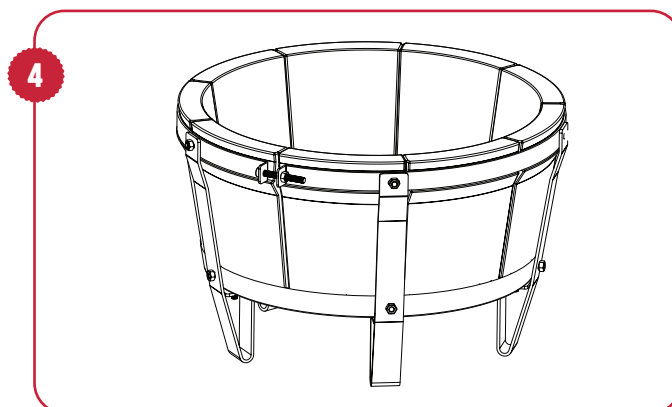
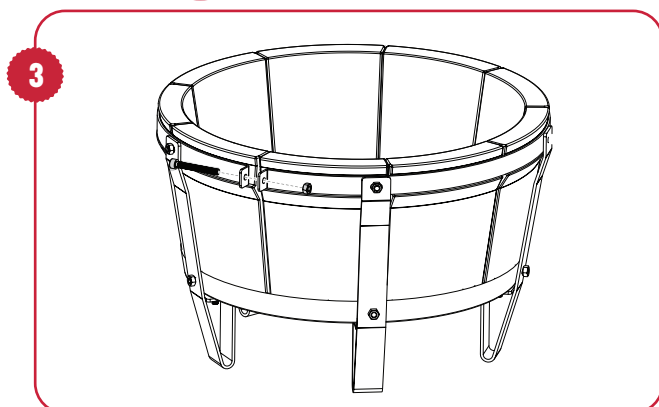
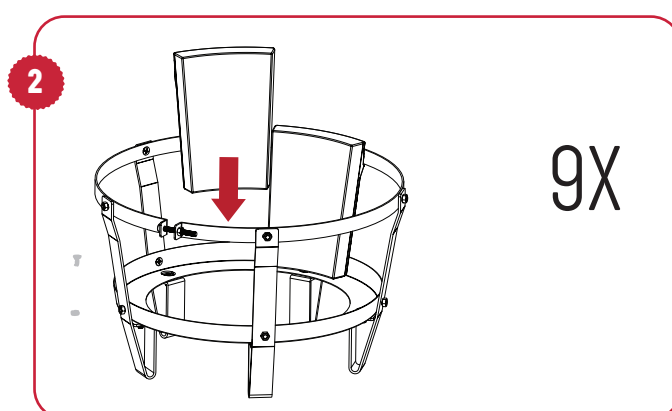
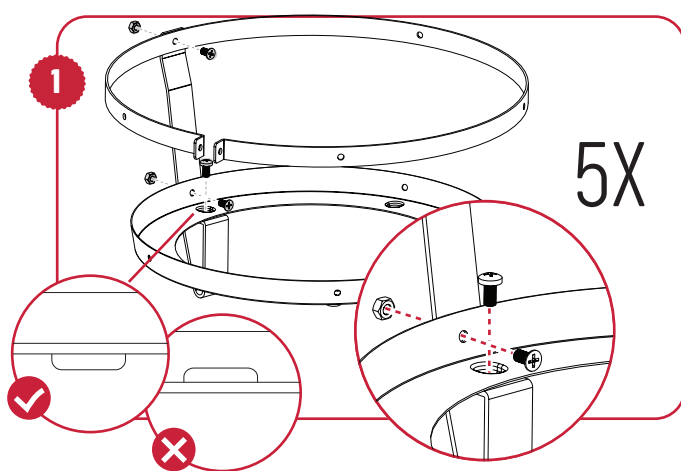
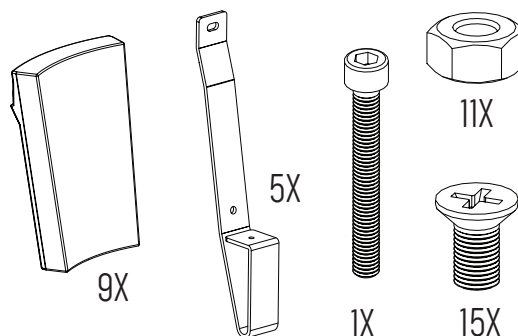
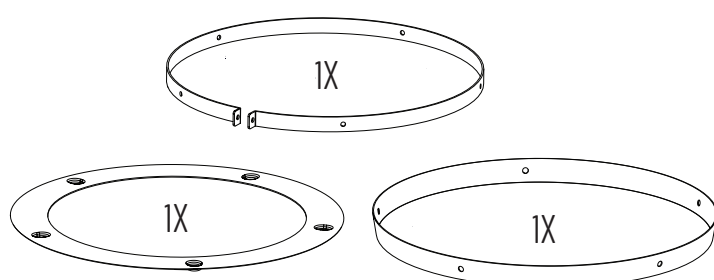
POKYNY K INSTALACI



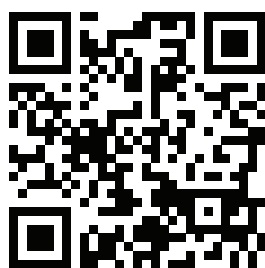
POKYNY K INSTALACI OHNIŠTĚ



V BALENÍ



PRO AKTIVACI ZÁRUKY SVŮJ VÝROBEK ZAREGISTRUJTE



Zaregistrujte svůj Grill Guru na stránkách
grillguru.com/de/registrierung



Chcete-li využít záruku, zaregistrujte svůj Gril Guru
Kamado do 3 měsíců od zakoupení.



UPOZORNĚNÍ!!

Během prvních tří použití grilu jste povinni
dodržet následující kroky! Nesprávné
použití vede ke zrušení záruky.

Více informací naleznete na www.grillguru.com

PRVNÍ 3 ZAPÁLENÍ!

Ujistěte se, že teplota při prvních třech použitích nestoupne nad 200 stupňů Celsia.

PŘÍPRAVA

- Zkontrolujte, zda je Grill Guru kamado vždy správně a bezpečně upevněný ve stojanu. Zkontrolujte, zda jsou všechny matice a šrouby stojanu utaženy a zda mají kola brzdy.
- Vyzkoušejte otevírání a zavírání grilu a zkontrolujte, zda jsou šrouby na ocelové konstrukci řádně utaženy a zda není v závěsu větší vůle.
- Před prvními třemi použitími otevřete horní uzávěr a vzduchový uzávěr. Pokud je otevřete až příliš, hrozí nebezpečí prasknutí keramiky.
- Ohniště naplňte dřevěným uhlím pouze do poloviny. Do ohniště nedávejte víc než 1,6 kg dřevěného uhlí. Používání briket se důrazně nedoporučuje. Brikety jsou vyrobeny z lisovaných zbytkových materiálů a mohou negativně ovlivnit chuť jídla.

ZAPÁLENÍ KAMADO

Po dokončení všech kroků přípravy je čas zapálit kamado.

- Během prvních tří použití grilu kamado by se dřevěné uhlí mělo zapalovat pouze na jednom místě. Pokud je dřevěné uhlí zapáleno na několika místech najednou, teplota se zvyšuje příliš rychle a existuje nebezpečí prasknutí keramiky.
- K zapálení kamada lze použít několik nástrojů a předmětů. Jedním z těchto nástrojů je zapalovač Grill Guru. S jeho pomocí lze dřevěné uhlí zapálit rychle a bezpečně. Ostatní možnosti jsou podpalovače, ale ujistěte se, že jsou vyrobeny z přírodního materiálu!
- V grilu kamado nikdy nepoužívejte chemické podpalovače, metylalkohol nebo jiné hořlavé látky. Jsou nebezpečné a mohou se také vsáknout do keramiky, což může negativně ovlivnit chuť vašich pokrmů.
- Po zapálení dřevěného uhlí na jednom místě umístěte rošt zpět na ohniště a vložte na něj také keramický kámen. Nakonec lze vložit gril. Nyní lze víko grilu kamado zavřít.

TIPY & TRIKY

ZVYŠOVÁNÍ TEPLOTY

Dřevěné uhlí je zapáleno a vy jste téměř připraveni připravit své první jídlo. Než začnete, musí teplota ještě trochu stoupnout, ale ne příliš rychle. Příliš rychlé zvýšení teploty může být pro keramiku škodlivé. Během prvních tří použití nechte teplotu pomalu stoupat nejméně 60 minut, aby dosáhla 200 stupňů Celsia.

- V přípravných krocích jste zkontrolovali, zda jsou komín a horní větrací otvor otevřené, zkontrolujte prosím znovu, zda tomu tak je.
- Dalším otevíráním a/nebo zavíráním vzduchového šoupátka a horní ventilace lze regulovat teplotu kamada. Později se tomu budeme věnovat podrobněji. Prozatím je důležité, aby byly oba trochu otevřené.
- Během prvních tří použití nechte teplotu kamada během 60 minut postupně vystoupat na 200 stupňů Celsia, aby se vlhkost, která se do keramiky dostala, mohla pomalu odpařovat a keramika byla dlouho připravena ke grilování.
- Pokud teplota stoupá příliš rychle, zavřete šoupátko a horní větrání.
- Pokud kamado nedosáhne požadované teploty a zůstane zaseknuté, otevřete postupně komín a vzduchový šoupátko a počkejte, až teplota zareaguje.
- Když kamado hoří, nikdy ho nenechávejte bez dozoru.

GRILOVÁNÍ

Nyní jste vy i vaše kamado připraveni: připravte si první pokrm! Příjemným začátkem je lahodné pečené kuře, které se dá dokonale grilovat při teplotě 200 stupňů Celsia. Při přípravě tohoto nebo jiného chutného jídla je třeba dodržovat některá pravidla:

- Rozpálené kamado nikdy neotvírejte najednou! Víko vždy trochu pootevřete, počkejte několik sekund a pak jej otevřete úplně. Pokud se víko otevře jedním pohybem, hrozí nebezpečí vzniku plamene v důsledku náhlého přebytku kyslíku.
- Držte se v blízkosti kamada. Několik prvních pokusů si musíte zvyknout na způsob nastavení teploty grilu, proto doporučujeme, abyste vždy zůstali poblíž a pečlivě sledovali teploměr.
- Při přenášení potravin, grilu a kamene používejte vhodné nářadí a rukavice. Kamado se velmi zahřívá a při nesprávném použití může způsobit vážné popáleniny.

HAŠENÍ A ČIŠTĚNÍ

Pokrm je připraven a Gril Guru lze uhasit. Pro tuto akci jsou zde uvedeny praktické kroky, kterými se můžete řídit...

- Zavřete horní uzávěr a šoupátko. V důsledku nedostatku kyslíku uhlíky v ohništi pomalu vyhasínají a gril opět pomalu chladne. Zůstanou tak uhlíky, které lze použít příště. Chlazení může chvíli trvat, protože keramika dokáže dlouho udržovat teplo. Kamado nikdy nehaste vodou.
- Kamado nechte zavřené, dokud zcela nevychladne. Uhlíky v kamadu mohou dlouho doutnat a mohou se znovu vznítit, pokud kamado otevřete příliš brzy.
- Po úplném vychladnutí kamada lze vyjmout a vyčistit mřížky.
- Dřevěné uhlí, které zbylo po grilování, může zůstat v ohništi a lze ho použít příště.
- Po úplném vychladnutí doporučujeme kamado přikrýt pláštěnkou.

Blahopřejeme! Pokud jste tyto kroky dodrželi třikrát, jste na nejlepší cestě stát se skutečným grilovacím guru a jste připraveni připravovat na kamado vynikající pokrmy.



UPOZORNĚNÍ!

- Při zapalování dřevěného uhlí, dotýkání se vnější strany kamada nebo manipulaci s horkými grilovacími plochami dávejte pozor. Používejte žáruvzdorné rukavice. K uchopení a zvednutí horkých grilovacích roštů použijte zvedák roštů nebo grilovací kleště. Horké varné rošty umísťte na místo, kde se vyhnete kontaktu s hořlavými povrchy.
- Nikdy nevyjímejte vnitřek kamada, pokud je v něm ještě žhavé dřevěné uhlí nebo je horký. Keramika a dřevěné uhlí zůstávají dlouho horké, protože kamado dobře izoluje. Také - nevyjímejte žhavé dřevěné uhlí z grilu.
- Nikdy nepřemísťujte horký gril Guru z původního místa. Žhavé uhlí může při pádu způsobit zranění osob nebo materiální škodu.
- Při přepravě, nakládání nebo vykládání grilu bud'te opatrní. Gril kamado je těžký a při pádu může způsobit fyzické zranění nebo materiální škodu.
- Neopírejte se o rukojeť, bambusové boční stolky, podstavec nebo závěs grilu.
- Při používání grilu dávejte pozor a bud'te opatrní. Vyvarujte se poranění o kovové části: při manipulaci se závěsem, horním víčkem a částmi vzduchového šoupátka bud'te opatrní, abyste se neporanili o kovové hrany.
- Bleskovému požáru předcházejte opatrným postupným otevíráním víka grilu. Pomalu nadzvedněte víko asi o 5 cm, aby se dovnitř pomalu dostával vzduch. Jsou-li obě šoupátka zavřená, při otevírání grilu dbejte zvýšené opatrnosti. V důsledku náhlého přílivu vzduchu může dojít k nebezpečně vysokým plamenům. V případě vysokých plamenů: zavřete víko a větrací otvory, abyste plameny omezili.
- Po skončení grilování zavřete horní uzávěr a větrací otvor, abyste uzavřeli přívod vzduchu a zabránili opětovnému dosažení vysoké teploty kamada. Ještě opatrnější bud'te při otevírání víka v době, kdy gril Guru ještě zcela nevychladl. Nezapomeňte, že přívod čerstvého vzduchu může oheň znovu roznést.

VAŠE PROSTŘEDÍ

- Vždy udržujte děti, domácí zvířata, oblečení nebo hořlavé předměty v dostatečné vzdálenosti od grilu. Nedovolte dětem otevírat víko nebo si hrát v blízkosti grilu Guru.
- Gril neumísťujte na nerovný povrch, do svahu nebo na místo, kde by mohlo dojít k jeho převržení. Zamkněte kolečka kola, když je gril na svém místě.
- Na grilu negrilujte je-li horní víko sejmuté - po jeho sejmutí se teplota rychle zvýší. V takovém případě nenechávejte gril bez dozoru!
- Pravidelně kontrolujte okolí grilu, zda není ovlivněno přenosem tepla.
- Gril musí být používán venku, s dostatečným prouděním vzduchu a nikdy uvnitř nebo v blízkosti hořlavých objektů. Vždy dodržujte místní zákony a předpisy.
- Vždy mějte pro případ požáru po ruce hasící přístroj nebo protipožární deku.
- Nezapomínejte na nebezpečí požáru. Když je víko grilu otevřené, vždy ho sledujte. Gril kamado nedávejte přímo na dřevo, na zemi nebo do blízkosti hořlavých materiálů nebo hořlavých míst; keramika se může během používání zahřát.
- Žhavé dřevěné uhlí uvolňuje oxid uhelnatý, který může být velmi nebezpečný! Nikdy nedávejte gril do vnitřních prostor, jsou-li přítomny osoby nebo domácí mazlíčci. Před uskladněním v místnosti vždy nechte gril vychladnout a vyjměte z něj popel.



NEBEZPEČÍ SPECIFICKÁ PRO DANY VYROBEK!

- Kolečka Grill Guru nejsou určena k jízdě po nerovném nebo měkkém povrchu. Ujistěte se, že stojíte pevně a někdo vám pomáhá.
- Táhněte - netlačte! Gril nikdy netlačte. Položte obě ruce na závěs a gril táhněte za sebou.
- Pravidelně kontrolujte, zda jsou šrouby řádně zajištěny. Přesunujete gril? Pak pravidelně kontrolujte kolečka a šrouby stojanu.
- V grilu nikdy nepoužívejte brikety na dřevěné uhlí, tekutinu do zapalovačů nebo jiné hořlavé kapaliny; došlo by ke zrušení záruky. Dřevěné uhlí Grill Guru se při použití zapalovače Grill Guru vznítí rychle - takže nepotřebujete tekutinu do zapalovače.
- K hašení dřevěného uhlí v grilu nikdy nepoužívejte vodu.



UŽIJTE SI SVÉ ZBRUSU NOVÉ KAMADO

Více informací naleznete na stránkách
<https://grillguru.com/>

Rovněž si přečtěte naše pokyny k
použití Grill Guru Genius na...

GRILLGURU

200° Fahrenheit BV
Ir. Lelyweg 8
2031 CD Haarlem
The Netherlands