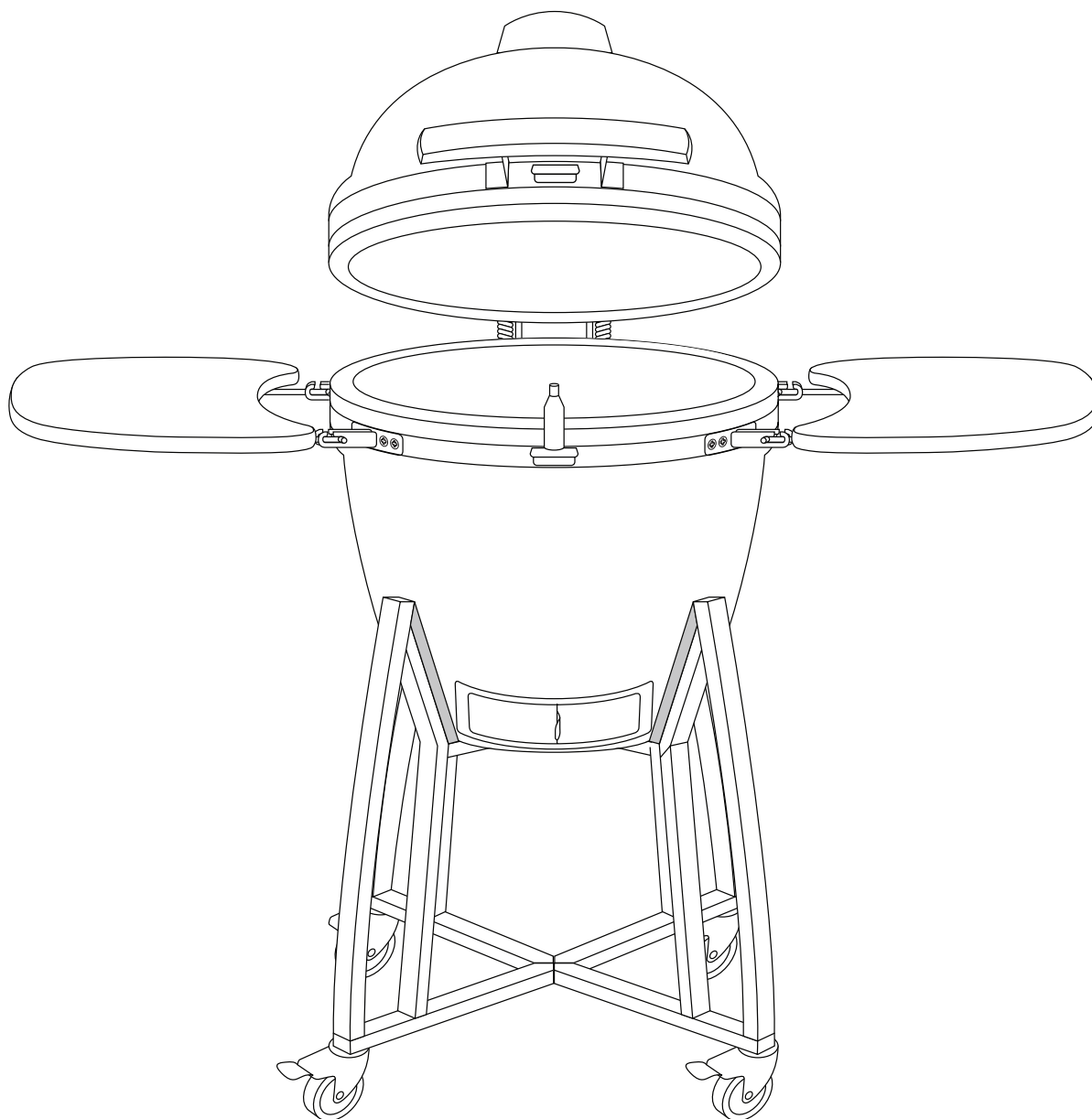


Kamado vanjska pećnica i roštilj

Korisničke upute - Molimo sačuvajte za buduću upotrebu



Korisničke upute - Molimo sačuvajte za buduću upotrebu

VAŽNO—Pažljivo uklonite svu ambalažu prije uporabe, ali sačuvajte sigurnosne upute. Ove upute su dio proizvoda.

Obratite pažnju na sva sigurnosna upozorenja navedena u ovim uputama.

Pročitajte ove upute u cijelosti i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ove upute treba pohraniti uz proizvod.

Ovaj proizvod je za kućnu upotrebu **SAMO** i ne smije se koristiti u komercijalne svrhe ili u ugovorne svrhe.

O VAŠEM KAMADU

Arheolozi koji datiraju od prije 4000 godina otkrili su velike glinene posude za koje se smatra da su rane inkarnacije keramičkog kuhala Kamado. Od tada se razvio na mnogo načina; poklopac koji se može ukloniti, dodana vrata za propuh za bolju kontrolu topline i prelazak s drva na ugljen kao primarno gorivo. U Japanu je Mushikamado bio okrugli glineni lonac s uklonjivim kupolastim poklopcem namijenjen kuhanju riže na pari. Naziv 'Kamado' zapravo je japanska riječ za 'štednjak' ili 'štednjak'. Ovaj naziv usvojili su Amerikanci i sada je postao generički izraz za ovaj stil keramičkih kuhala.

Kamado štednjaci iznimno su svestrani. Ne samo da se mogu koristiti za roštiljanje ili dimljenje, već se u njima mogu bez napora peći i pizze, kruh, pite i kolačići. Zbog svojih izvrsnih svojstava zadržavanja topline, visoka

temperature su idealne za brzo kuhanje hamburgera i kobasica, dok će niske temperature kuhati veće komade tijekom duljeg vremenskog razdoblja. Zašto ne biste pokušali dodati malo drvene sječke u ugljen ili pokušali kombinirati drvenu sječku različitih okusa kako bi vaše meso bilo još ukusnije.

UPOZORENJA – OPREZ!

- Ovaj proizvod je namijenjen SAMO ZA VANJSKU UPOTREBU. NEMOJTE koristiti u zatvorenom prostoru.
- UVIJEK držite djecu i kućne ljubimce na sigurnoj udaljenosti od pećnice dok je u upotrebi.
- NIKADA ne ostavljajte zapaljenu vatru bez nadzora.
- OPASNOST od trovanja ugljičnim monoksidom – NIKADA ne palite ovaj proizvod niti ga ostavljajte da tinja ili se hladi u zatvorenim prostorima.
- NEMOJTE koristiti ovaj proizvod u šatoru, kamp kućici, automobilu, podrumu, tavanu ili čamcu.
- **NEMOJTE koristiti ispod tendi, suncobrana ili sjenica.**
- OPASNOST OD POŽARA – Tijekom uporabe može se pojaviti vrući žar.
- OPREZ - NEMOJTE koristiti benzin, white spirit, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje. Koristite samo upaljače koji su u skladu s EN1860-3.
- Preporučljivo je da u svom Kamadu koristite drveni ugljen u komadima. Gori dulje i proizvodi manje pepela koji može ograničiti protok zraka.
- NEMOJTE koristiti ugljen u ovom proizvodu.
- VAŽNO: Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je samo malo podići poklopac, dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamenove koji mogu uzrokovati ozljede.
- UVIJEK Slijedite INFORMACIJE O KUHANJU HRANE navedene na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- NEMOJTE koristiti Kamado na podovima ili bilo kojim drugim zapaljivim površinama kao što su suha trava, drvena sječka, lišće ili ukrasna kora.
- Osigurajte da je Kamado udaljen najmanje 2 metra od zapaljivih predmeta.
- NEMOJTE koristiti ovaj Kamado kao peć.
- PAŽNJA: Ovaj će se proizvod jako zagrijati, NEMOJTE ga pomicati tijekom rada.
- UVIJEK KORISTITE rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.
- Ostavite jedinicu da se potpuno ohladi prije premještanja ili pohranjivanja.
- Prije uporabe uvijek pregledajte jedinicu zbog zamora i oštećenja i zamijenite je po potrebi.

LIJEČENJE KAMADA

- Da biste zapalili kamin, smotajte novine s nekoliko kockica upaljača ili čvrstih zapaljivača na ploči za ugljen (7) u podnožju Kamada. Zatim stavite 2 ili 3 šake drvenog ugljena preko vrha novina.
- NEMOJte koristite benzin, white spirit, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje.
- Otvorite donji otvor i zapalite novine upaljačem s dugim vrhom ili sigurnosnim šibicama.
- NEMOJte preopteretiti jedinicu gorivom – ako je vatra prejak, to bi moglo oštetiti Kamado.
- Ostavite dok se svo gorivo ne potroši i ugasi.
- Ako su prve opekline prejake, mogle bi oštetiti brtvu od filca prije nego što je imala priliku pravilno sazrijeti.
- Nakon prve uporabe provjerite zategnutost svih pričvrstnih elemenata. Metalna traka koja povezuje poklopac s bazom proširit će se od topline i mogla bi se olabaviti. Preporuča se provjeriti i, ako je potrebno, zategnuti traku pomoću ključa.
- Sada možete koristiti svoj Kamado kao i obično.

GAŠENJE

- Za gašenje jedinice – prestanite dodavati gorivo i zatvorite sve otvore za ventilaciju i poklopac kako biste dopustili da se vatra prirodno ugasi.
- NEMOJte koristiti vodu za gašenje ugljena jer bi to moglo oštetiti keramički Kamado.

SKLADIŠTENJE

- Kada se ne koristi i ako se skladišti vani, pokrijte Kamado kad se potpuno ohladi odgovarajućom navlakom za kišu.
- Kromirana rešetka za kuhanje je **NE** pogodna za pranje u perilici posuđa; koristite blagi deterdžent s toplom vodom.
- Kada koristite Kamado, pritisnite prema dolje oba kotačića za zaključavanje kako biste zaustavili kretanje jedinice tijekom uporabe.
- Preporuča se da se Kamado preko zime skladišti pokriven u garaži ili šupi radi potpune zaštite.

ČIŠĆENJE

- Kamado se sam čisti. Zagrijte ga na 260°C 30 minuta i spalit će svu hranu i ostatke.
- **NEMOJ** koristite vodu ili bilo koju drugu vrstu proizvoda za čišćenje kako biste očistili unutrašnjost svog Kamada. Stijenke su porozne i apsorbiraju sve korištene tekućine, što bi moglo uzrokovati pucanje Kamada. Ako čađe postane previše, upotrijebite žičanu četku ili alat za pepeo (nije isporučen) da biste ostrugali ostatke ugljika prije sljedeće uporabe.
- Za čišćenje roštilja i rešetki koristite neabrazivno sredstvo za čišćenje nakon što se jedinica potpuno ohladi.
- Za čišćenje vanjske površine pričekajte da se Kamado ohladi i koristite vlažnu krpnu s blagim deterdžentom.

ODRŽAVANJE

- Zategnite trake i podmažite šarke 2 puta godišnje ili više ako je potrebno.

INFORMACIJE O RASVJETI, UPOTREBI I ODRŽAVANJU

- Provjerite je li Kamado postavljen na stalnu, ravnu, ravnu nezapaljivu površinu otpornu na toplinu, dalje od zapaljivih predmeta.
- Osigurajte da Kamado ima najmanje 2 m slobodnog prostora iznad glave i najmanje 2 m slobodnog prostora od drugih okolnih predmeta.
- Za paljenje ognjišta smotanonovine s malo lakših kocki ili čvrstih palilica na ploči s ugljenom (7) u podnožju Kamada. Zatim stavite 2 ili 3 šake drvenog ugljena preko vrha novina.
- **NEMOJ** koristite benzin, white spirit, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje.
- Otvorite donji otvor i zapalite novi papir upaljačem s dugim vrhom ili šibicama. Nakon što se uhvati, ostavite donji ventilacijski otvor i poklopac otvorenima oko 10 minuta kako biste napravili mali krevet od vruće žeravice.
- Ostavite ugljen da se zagrije i držite ga vrućim najmanje 30 minuta prije prvog kuhanja na kamadu.
NEMOJ kuhajte prije nego što gorivo ima sloj pepela.
- Preporuča se da ne ložite ili ne okrećete ugljen nakon što se zapali. To omogućuje ravnomjernije i učinkovitije sagorijevanje drvenog ugljena.
- Nakon što se upali **SAMO** koristite rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.
- U nastavku pogledajte upute za kuhanje ovisno o temperaturi i trajanju.

VODIČ ZA KUHANJE NA NISKIM TEMPERATURAMA

- Zapalite drveni ugljen prema gore navedenim uputama. **NEMOJ** pomaknite ili ložite ugljen nakon što se zapali.
- Potpuno otvorite donji ventilacijski otvor i ostavite poklopac otvorenim oko 10 minuta kako biste stvorili mali sloj vruće žeravice.
- Pratite Kamado dok ne dosegne željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 4 za vodič za temperaturu kuhanja.
- Potpuno zatvorite donji ventil za održavanje temperature.
- Sada ste spremni za korištenje Kamada za kuhanje.
- **VAŽNO:** Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je da ga samo malo podignete, dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamenove koji mogu uzrokovati ozljede.
- **STALNO** prati **INFORMACIJE O KUHANJU HRANE** navedeno na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- **STALNO** koristite rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

VODIČ ZA PUŠENJE

- Slijedite gornje upute kao da počinjete lagano kuhati.
- Pratite Kamado dok ne dosegne željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 4 za vodič za temperaturu kuhanja.
- Ostavite donji otvor malo otvoren.
- Zatvorite gornji otvor i nastavite provjeravati temperaturu još nekoliko minuta.
- Koristeći rukavice otporne na toplinu, pospite drvenu sječku u krug preko vrućeg drvenog ugljena.
- Sada ste spremni koristiti Kamado za pušenje.
- **SAVJET:** Potopite drvenu sječku ili daske za kuhanje u vodu na 15 minuta kako biste produžili proces dimljenja.
- **VAŽNO:** Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je da ga samo malo podignete, dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamenove koji mogu uzrokovati ozljede.
- **STALNO** prati **INFORMACIJE O KUHANJU HRANE** navedeno na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- **STALNO** koristite rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

VODIČ ZA KUHANJE NA VISOKIM TEMPERATURAMA

- Zapalite drveni ugljen prema uputama na stranici 3.
- Zatvorite poklopac i potpuno otvorite gornji i donji ventilacijski otvor.
- Pratite Kamado dok ne dosegne željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 4 za vodič za temperaturu kuhanja.
- Zatvorite gornji otvor do pola i nastavite provjeravati temperaturu još nekoliko minuta.
- Sada ste spremni za korištenje Kamada za kuhanje.
- **VAŽNO:**Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je da ga samo malo podignete kako biste propuštali zrak ulazite polako i sigurno, sprječavajući bilo kakvo povratno strujanje ili rasplamsavanje koje može uzrokovati ozljede.
- **STALNO**prati**INFORMACIJE O KUHANJU HRANE**navedeno na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- **STALNO**koristite rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.





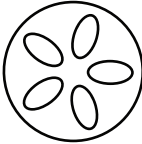

INFORMACIJE O KUHANJU HRANE

- **NEMOJ**kuhajte dok gorivo ne dobije sloj pepela.
- Pročitajte i slijedite ove savjete kada kuhate na Kamadu.
- Uvijek perite ruke prije i nakon rukovanja nekuhanim mesom i prije jela.
- Sirovo meso uvijek držite podalje od kuhanog mesa i druge hrane.
- Prije kuhanja provjerite jesu li površine roštilja i alati čisti i bez ostataka stare hrane.
- **NEMOJ**koristite isti pribor za rukovanje kuhanom i nekuhanom hranom.
- Pobrinite se da je sve meso temeljito skuhanu prije jela.
- **OPREZ**–jedenje sirovog ili nedovoljno kuhanog mesa može izazvati trovanje hranom (npr. sojevi bakterija kao što je E.coli).
- Kako biste smanjili rizik od nedovoljno pečenog mesa, izrežite ga kako biste bili sigurni da je pečeno do kraja.
- **OPREZ**–ako je meso dovoljno pečeno, mesni sok mora biti bistar i ne smije biti tragova ružičastog/crvenog soka ili boje mesa.
- Veće komade mesa i komade preporučamo prethodno ispeći prije konačnog pečenja na roštilju.
- Nakon kuhanja na Kamadu uvijek očistite površine za kuhanje i posuđe za roštilj.

TOČENJE GORIVA

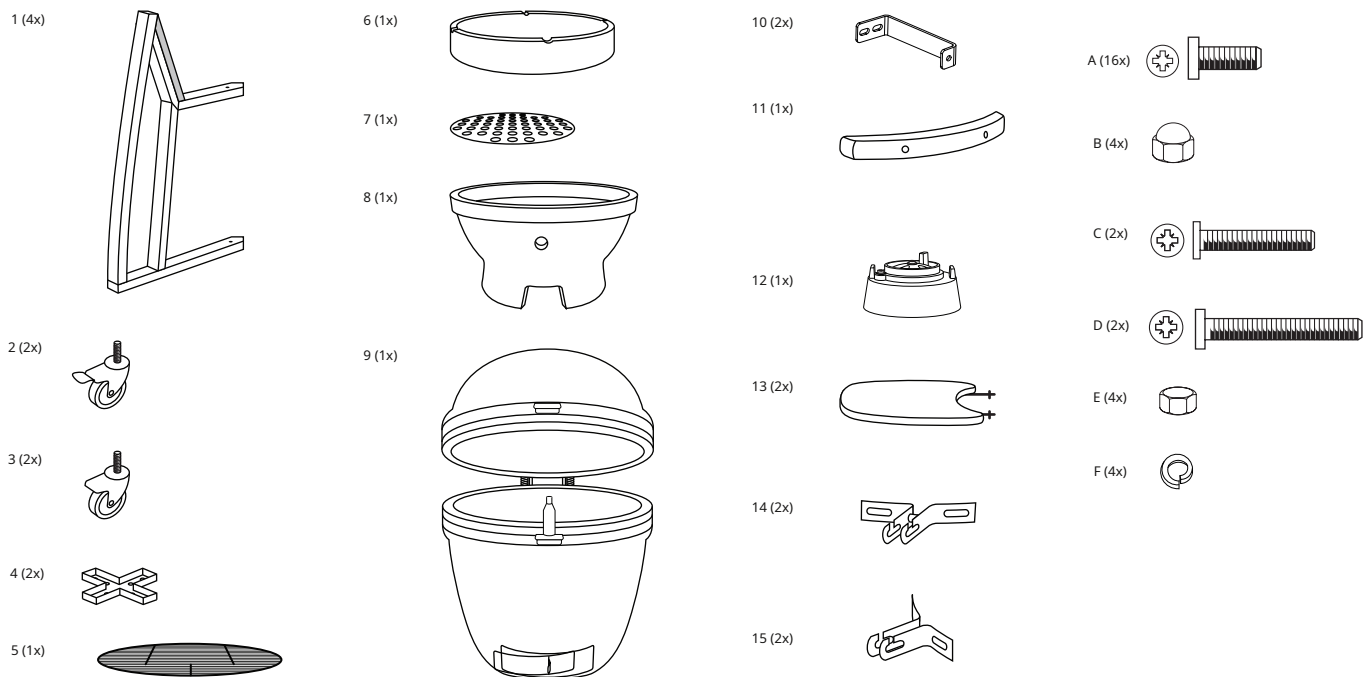
- Sa zatvorenim otvorima, Kamado ostaje na visokoj temperaturi nekoliko sati. Ako vam je potrebno dulje vrijeme kuhanja (npr. kada se peče cijeli komad ili lagano dimi), možda će biti potrebno dodati još drvenog ugljena. Samo dodajte još malo ugljena i nastavite kao gore.

VODIČ ZA TEMPERATURU KUHANJA

Sporo kuhanje / dim (110°C-135°C)		Gornji ventilacijski otvor	Donji ventilacijski otvor
Goveđi prsa	2 sata po lb.		
Pulena svinjetina	2 sata po lb.		
Cijelo pile	3-4 sata		
Rebra	3-5 sati		
Pečenje	9+ sati		
Roštilj / pečenje (160°C-180°C)		Gornji ventilacijski otvor	Donji ventilacijski otvor
Riba	15-20 min.		
Svinjski file	15-30 min.		
Komadi piletine	30-45 min.		
Cijelo pile	1-1,5 sati		
Janjeća noga	3-4 sata		
purica	2-4 sata		
šunka	2-5 sati		
Pečenje (260°C-370°C)		Gornji ventilacijski otvor	Donji ventilacijski otvor
Odrezak	5-8 min.		
Svinjski odresci	6-10 min.		
hamburgeri	6-10 min.		
kobasice	6-10 min.		

Otvoren  Zatvoreno 

Popis dijelova



Prije montaže pažljivo pročitajte upute. Provjerite sve dijelove prema popisu dijelova.

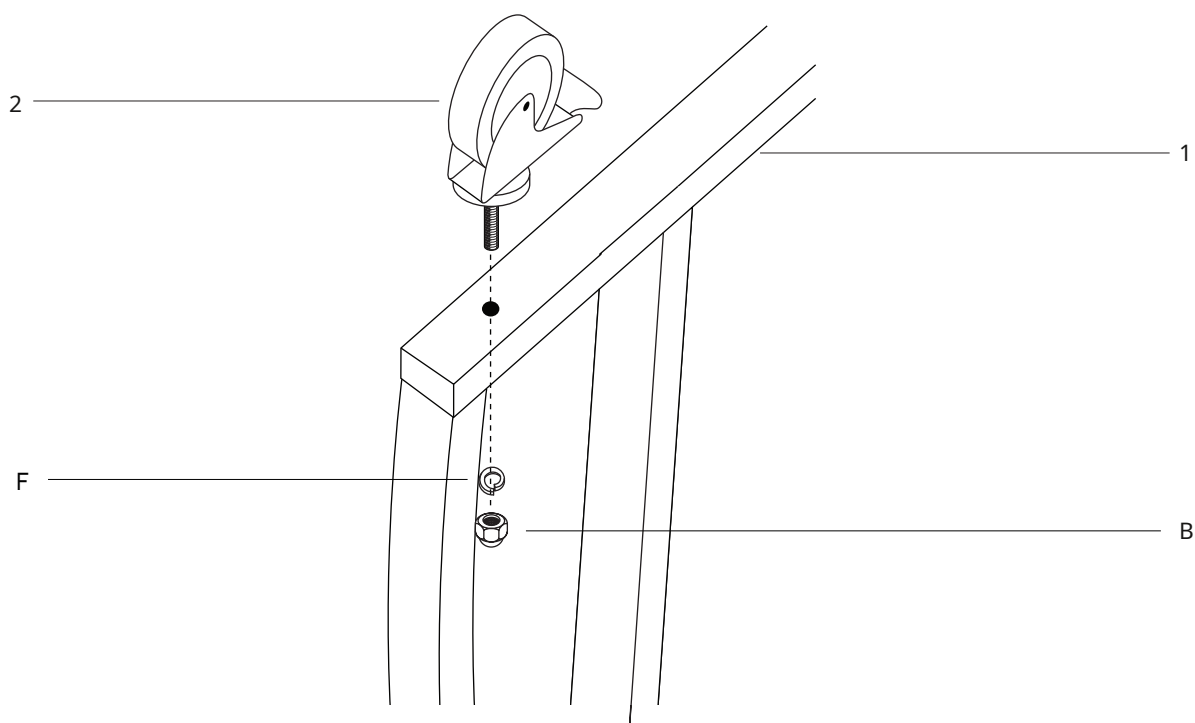
Izvedite montažu na mekanj površini kako biste izbjegli grebanje boje. Sačuvajte ove informacije za buduće potrebe.

Za lakšu montažu samo labavo zategnite vijke, a zatim ih potpuno zategnite kada je montaža dovršena.

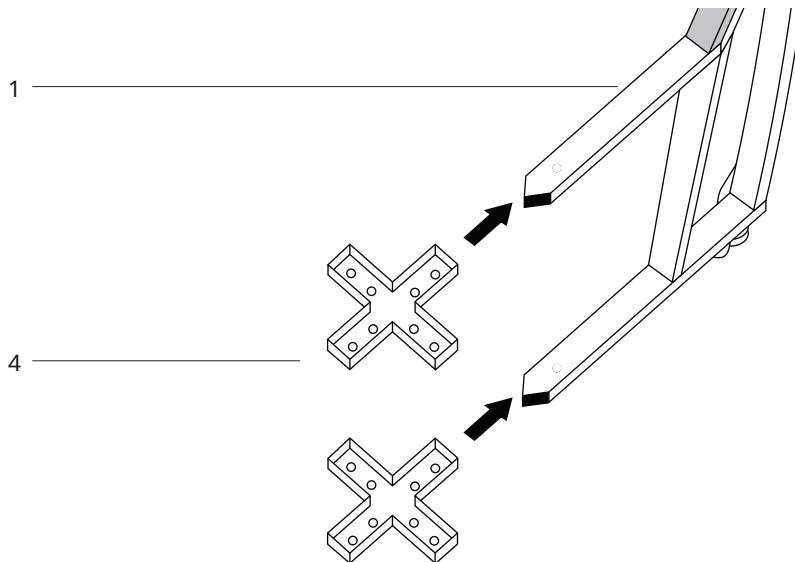
UPOZORENJE - NEMOJTE prekomjerno zategnite vijke; zategnite samo s umjerenim pritiskom kako biste izbjegli oštećenje vijaka ili komponenti Kamado roštilja.

Upute za sastavljanje

VAŽNO -Prije uporabe uklonite svu ambalažu, ali sačuvajte sigurnosne upute i pohranite ih s ovim proizvodom. Uvjerite se da je poklopac zatvoren prije sastavljanja.

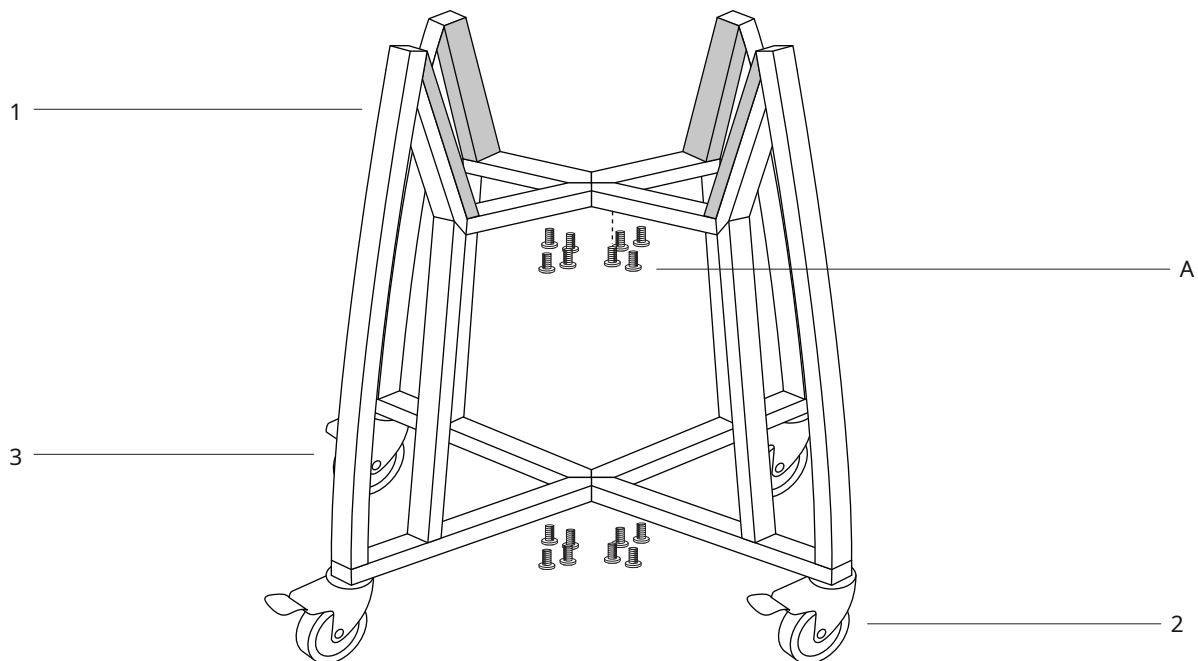


KORAK 1 -Pričvrstite četiri kotačića s prethodno navojem (2 i 3) na svaki od četiri nosača (1) gurajući ih kroz rupu. Pomoću podesivog ključa pričvrstite svaki kotačić s 1x maticom (B).



KORAK 2 -Za sastavljanje kolica umetnite dva poprečna dijela (4) u jedan od četiri nosača (1) i s gornje i dno.

KORAK 3 -Nastavite umetati križne dijelove (4) u ostala tri držača (1).

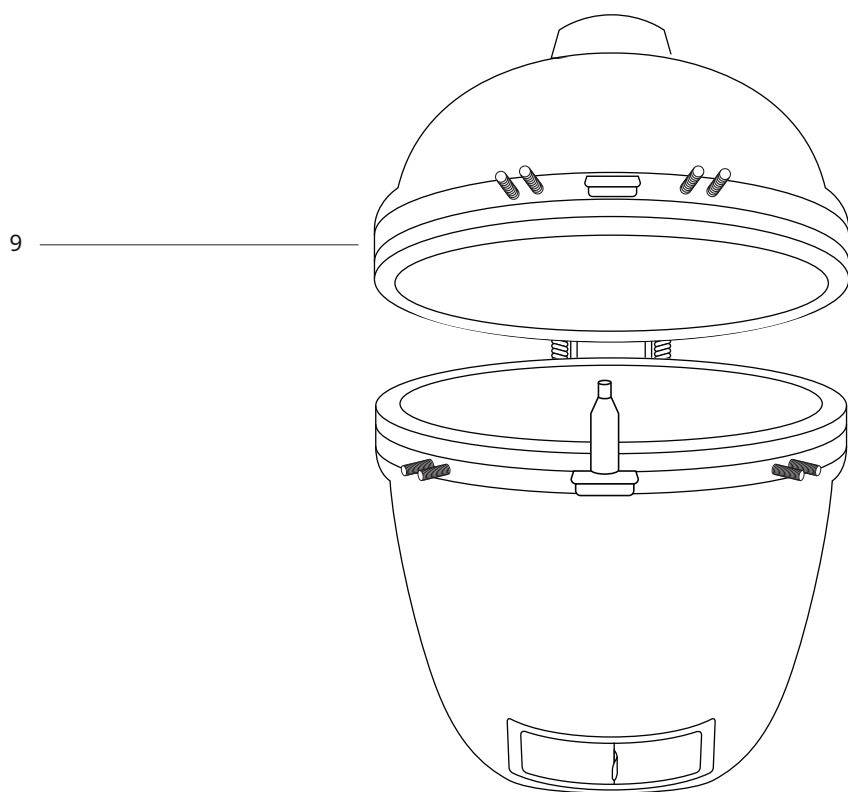
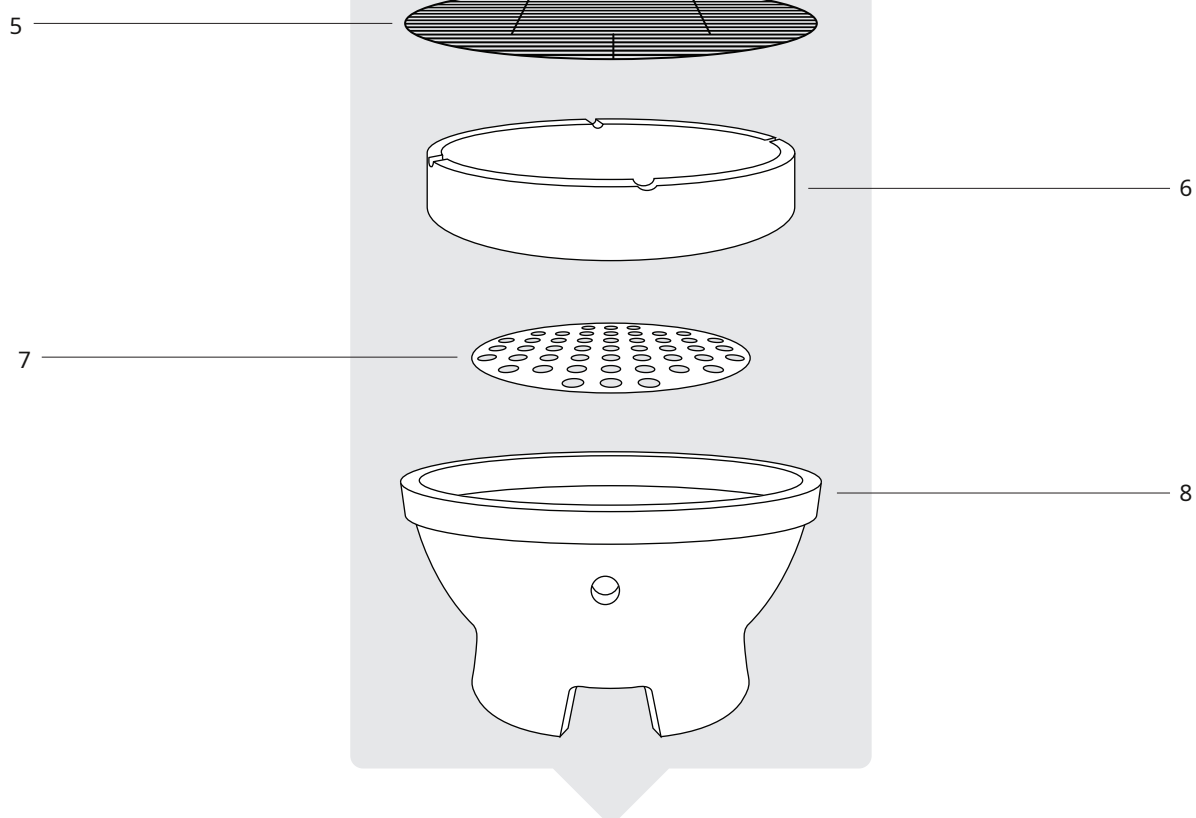


KORAK 4 -Pričvrstite nosače (1) na poprečne dijelove (4) pomoću 16x vijaka (A). Provjerite jesu li kolica sigurna i svi vijci su zategnuti prije nego što stavite Kamado Grill (9) u njega.

KORAK 5 -Za postavljanje Kamado roštilja (9) na kolica najprije uklonite sve predmete koji se nalaze unutar roštilja kako biste lakše podizanje.

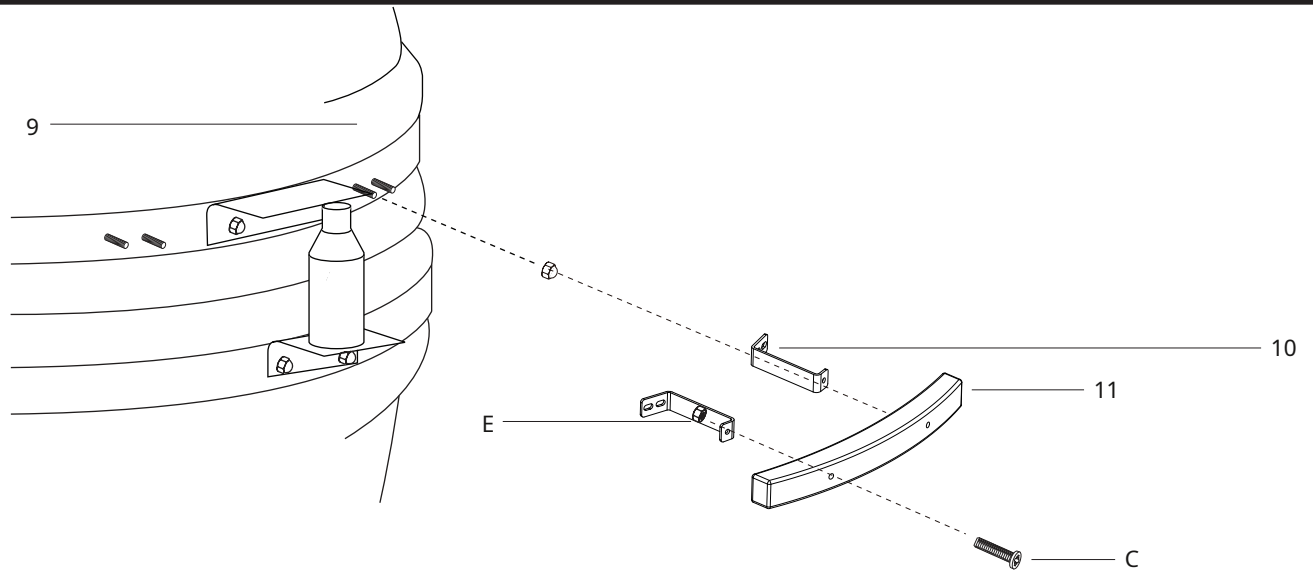
KORAK 6 -Koristite najmanje dvije osobe kada podižete Kamado Grill na kolica. Stavite jednu ruku u donji otvor Kamada, a drugi ispod roštilja. Podizanje za šarke ili bočne stoliće može dovesti do ozljeda i oštećenja proizvoda.

KORAK 7 -Postavite Kamado Grill na kolica s donjim ventilacijskim otvorom okrenutim prema prednjem dijelu kolica, omogućujući ventilacijski otvor otvarati i zatvarati bez ikakvog prekida.



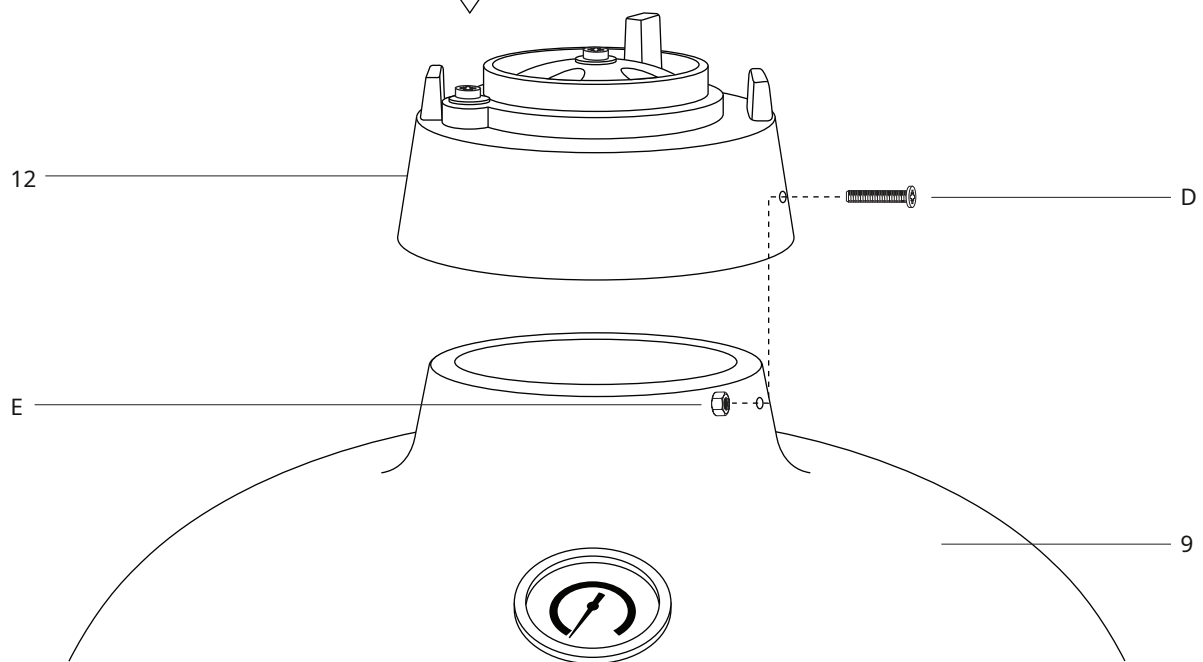
KORAK 8 -Kada je roštilj sigurno postavljen na kolica dodajte ložište (8), ploču za ugljen (7), gornji prsten (6) i roštilj za kuhanje (5) unutar Kamado roštilja kao što je prikazano na dijagramu sastavljanja.

KORAK 9 -Pritisnite prema dolje poluge kotačića (2) kako biste zaključali kotačiće kako biste osigurali da se Kamado ne može pomicati kada u uporabi.

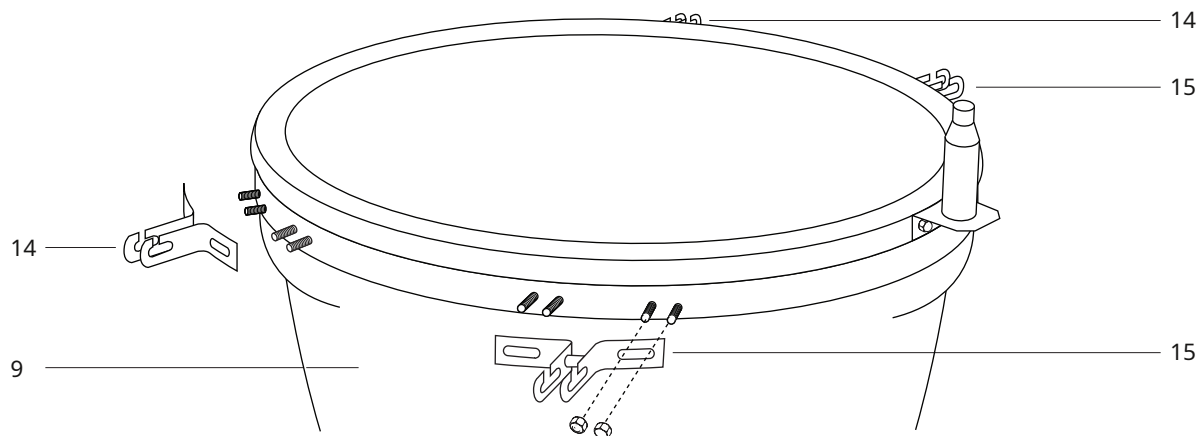


KORAK 10 - Za pričvršćivanje ručke (10) na poklopac KamadoGrill-a (9) započnite pričvršćivanjem 2x nosača ručke (11) pomoću 2x prethodno pričvršćenih vijka i matica s kupolastom glavom. Pričvrstite ručku (11) na nosače (10) pomoću 2 vijka (C) i matica (E).

Uvjerite se da je gornji vijak za ventilaciju na lijevoj strani kada ga sastavljate.

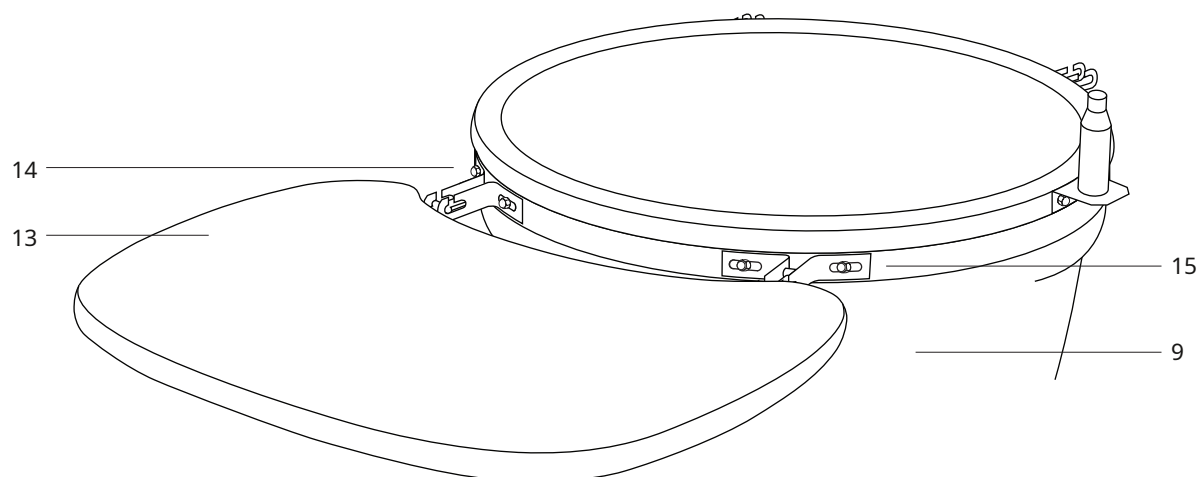


KORAK 11 - Za pričvršćivanje gornjeg ventilacijskog otvora (12) na Kamado roštilj (9) postavite ga na vrh i poravnajte obje rupe za vijke. Siguran koristeći 2x vijka (D) i maticе (E). Uvjerite se da je gornji vijak za ventilaciju na lijevoj strani kada ga sastavljate.



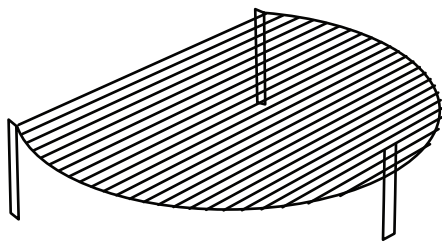
KORAK 12 - Pričvrstite 2x nosača stola (14) na Kamado roštilj (9) pomoću 4x prethodno pričvršćenih vijaka i matica s kupolastom glavom po nosaču. Obratite pažnju na položaj prikazan na gornjem dijagramu

KORAK 13 - Pričvrstite 2x nosača stola (15) na Kamado roštilj (9) pomoću 4x prethodno pričvršćenih vijaka i matica s kupolastom glavom po nosaču. Obratite pažnju na položaj prikazan na gornjem dijagramu.



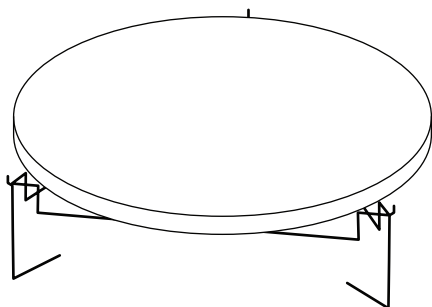
KORAK 14 - Umetnite 2x šarke stola u svaki od nosača stola (14 i 15).

Kamado Grill je sada spreman za upotrebu, ali prije upotrebe pažljivo pročitajte upute za pečenje.



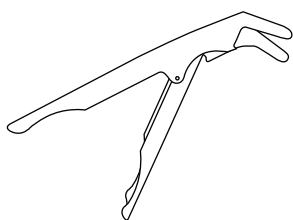
Povišena rešetka za kuhanje

Dodatni roštilj od nehrđajućeg čelika za dodatni prostor za kuhanje.



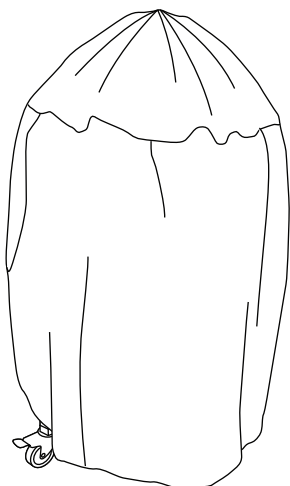
Kamen za pizzu s potpornim okvirom

Neophodan dodatak za ravnomjerno pečenje hrskavih pizza, somuna i drugih delicija.



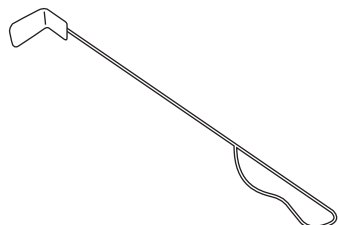
Alat za isječak

Omogućuje vam podizanje kamena za pizzu ili roštilja kada su prevrući za rukovanje.



Navlaka za kišu

Kada se Kamado ohladi i nije u upotrebi, pokrijte ga Kamado kišnom navlakom za dodatnu zaštitu.



Alat za jasen

Nakon što vaš Kamado sagori svo gorivo i ohladi se koristite ovim alatom za uklanjanje pepela s dna.