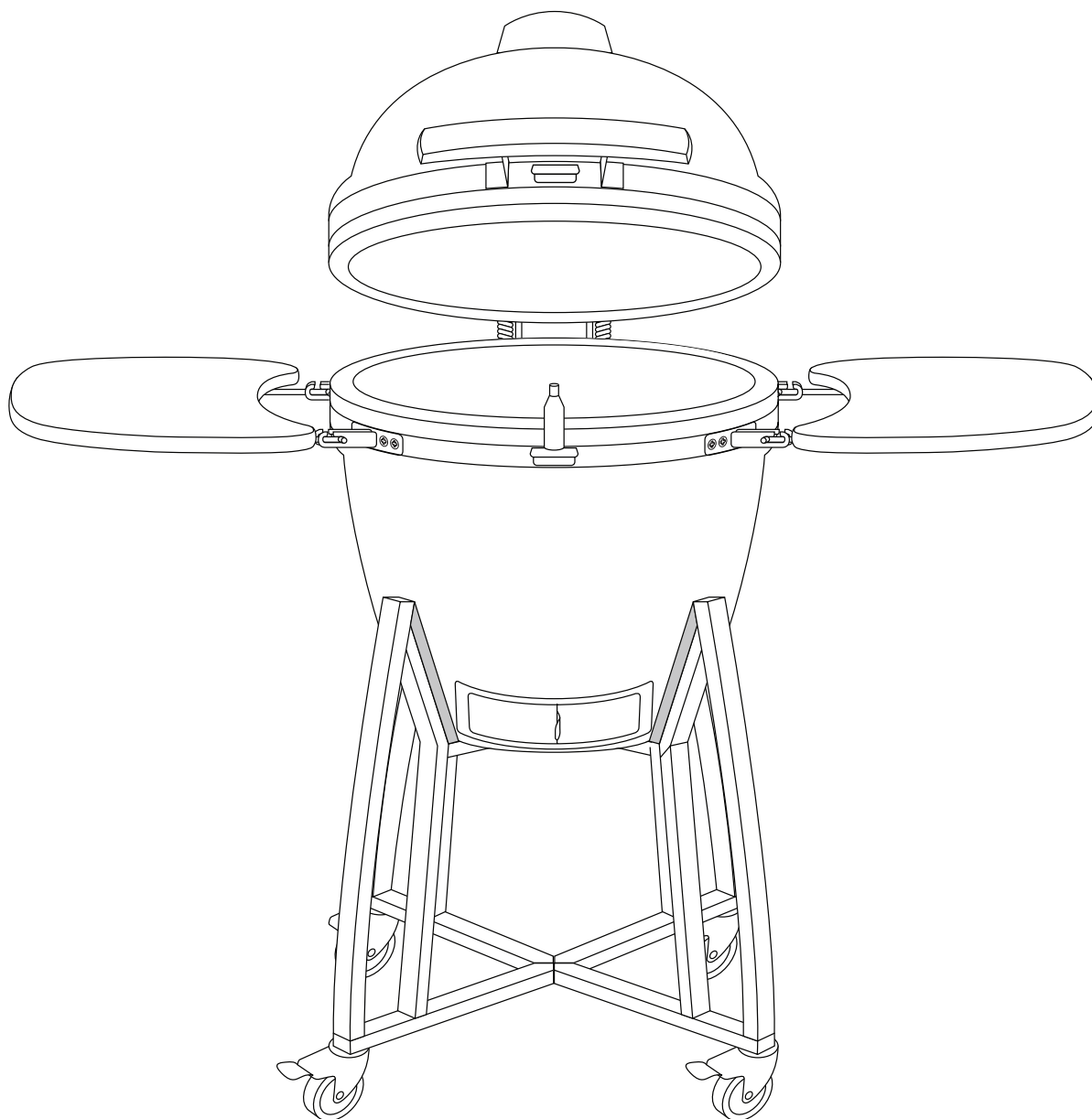


Zunanja peč in žar Kamado

Navodila za uporabo - Prosimo, shranite za poznejšo uporabo



Navodila za uporabo - Prosimo, shranite za poznejšo uporabo

POMEMBNO–Pred uporabo previdno odstranite vso embalažo, vendar shranite varnostna navodila. Ta navodila so del izdelka.

Upoštevajte vsa varnostna opozorila, navedena v teh navodilih. Prosimo, preberite ta navodila v celoti in jih shranite za prihodnjo uporabo. Ta navodila shranite skupaj z izdelkom.

Ta izdelek je za domačo uporabo **SAMO** in se ne sme uporabljati v komercialne namene ali za pogodbene namene.

O VAŠEM KAMADU

Arheologi so izpred 4000 let odkrili velike glinene posode, ki naj bi bile zgodnje inkarnacije keramičnega štedilnika Kamado. Od takrat se je razvil na mnogo načinov; odstranljiv pokrov, dodana vratca za vlek za boljši nadzor toplote in prehod z lesa na oglje kot primarno gorivo. Na Japonskem je bil Mushikamado okrogel glinen lonc z odstranljivim kupolastim pokrovom, namenjen kuhanju riža na pari. Ime „Kamado“ je pravzaprav japonska beseda za „štedilnik“ ali „štedilnik“. To ime so prevzeli Američani in je zdaj postalo splošni izraz za ta stil keramičnih kuhalnikov.

Štedilniki Kamado so izjemno vsestranski. Ne samo, da jih lahko uporabljate za peko na žaru ali dimljenje, ampak tudi pice, kruh, pite in piškote lahko brez truda pečete v njih. Zaradi svojih odličnih lastnosti zadrževanja toplote, visoka

temperature so idealne za hitro kuhanje hamburgerjev in klobas, medtem ko nizki ognji pečejo večje kose dlje časa. Zakaj ne bi oglju dodali nekaj lesnih sekancev ali poskusili kombinirati lesnih sekancev različnih okusov, da bo vaše meso še bolj okusno.

OPOZORILA – POZOR!

- Ta izdelek je namenjen SAMO ZA ZUNANJE UPORABO. NE uporabljajte v zaprtih prostorih.
- Med uporabo naj bodo otroci in hišni ljubljenci VEDNO na varni razdalji od pečice.
- NIKOLI ne puščajte gorečega ognja brez nadzora.
- NEVARNOST zastrupitve z ogljikovim monoksidom – NIKOLI ne prižigajte tega izdelka ali ga pustite tleti ali ohlajati v zaprtih prostorih.
- Izdelka NE uporabljajte v šotoru, prikolici, avtomobilu, kleti, podstrešju ali čolnu.
- NE uporabljajte pod markizami, senčniki ali paviljoni.
- NEVARNOST POŽARA – med uporabo lahko nastane vroča žerjavica.
- POZOR - NE uporabljajte bencina, bencina, tekočine za vžigalnike, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za prižiganje ali ponovno prižiganje. Uporabljajte samo zažigalnike, ki so skladni z EN1860-3.
- Zelo priporočljivo je, da v vašem Kamadu uporabite oglje v kosih. Gori dlje in proizvede manj pepela, ki lahko omeji pretok zraka.
- V tem izdelku NE uporabljajte premoga.
- POMEMBNO: Pri odpiranju pokrova pri visokih temperaturah je bistveno, da pokrov le rahlo dvignete, da zrak vstopi počasi in varno ter prepreči povratni vlek ali vžig, ki lahko povzroči poškodbe.
- VEDNO upoštevajte INFORMACIJE O KUHANJU HRANE, ki so navedene na 4. strani teh navodil za uporabo.
- Kamada NE uporabljajte na talnih oblogah ali drugih vnetljivih površinah, kot so suha trava, lesni sekanci, listi ali okrasno lubje.
- Zagotovite, da je Kamado nameščen vsaj 2 metra stran od vnetljivih predmetov.
- Tega Kamada NE uporabljajte kot peč.
- POZOR: Ta izdelek se bo zelo segrel, med delovanjem ga NE premikajte.
- Pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami VEDNO UPORABLJAJTE rokavice, odporne na vročino.
- Pred premikanjem ali shranjevanjem počakajte, da se enota popolnoma ohladi.
- Pred uporabo vedno preglejte enoto glede utrujenosti in poškodb ter jo po potrebi zamenjajte.

ZDRAVLJENJE KAMADA

- Za prižig ognja zvijte časopisni papir z nekaj lažjimi kockami ali trdnimi ognjišči na ploščo za oglje (7) na dnu Kamada. Nato na vrh časopisa položite 2 ali 3 pesti oglja v kosih.
- NEza prižiganje ali ponovno prižiganje uporabite bencin, beli špirit, tekočino za vžigalnike, alkohol ali druge podobne kemikalije.
- Odprite spodnji ventil in prižgite časopisni papir z vžigalnikom z dolgim nastavkom ali varnostnimi vžigalicami.
- NEpreobremenite enoto z gorivom – če je ogenj premočan, lahko poškodujete Kamado.
- Pustite, dokler ne porabite vsega goriva in ne ugasnete.
- Če so prve opekline previsoke, lahko poškodujejo tesnilo iz klobučevine, preden je imelo možnost, da pravilno dozori.
- Po prvi uporabi preverite tesnost vseh pritrdilnih elementov. Kovinski trak, ki povezuje vaš pokrov s podstavkom, se bo zaradi vročine razširil in se lahko zrahlja. Priporočljivo je, da preverite in po potrebi zategnete trak z viličastim ključem.
- Kamado lahko zdaj uporabljate kot običajno.

GAŠENJE

- Za gašenje enote – prenehajte z dodajanjem goriva in zaprite vse zračnike in pokrov, da omogočite ogenj naravno ugasnitev.
- NEza gašenje oglja uporabite vodo, saj lahko poškodujete keramični Kamado.

SHRANJEVANJE

- Ko Kamado ni v uporabi in če ga hranite zunaj, pokrijte Kamado, ko se popolnoma ohladi, z ustrezno dežno prevleko.
- Kromiran žar za kuhanje je **NE**primerno za pomivanje v pomivalnem stroju; uporabite blag detergent s toplo vodo.
- Ko uporabljate Kamado, pritisnite navzdol na obe kolesci za zaklepanje, da preprečite premikanje enote med uporabo.
- Priporočljivo je, da Kamado čez zimo shranite pod pokrovom v garaži ali lopi za popolno zaščito.

ČIŠČENJE

- Kamado se čisti sam. Segrevajte ga na 260°C 30 minut in skuril bo vso hrano in ostanke.
- **NE**uporabite vodo ali katero koli drugo vrsto čistilnega izdelka za čiščenje notranjosti vašega Kamada. Stene so porozne in absorbirajo vse uporabljene tekočine, kar lahko povzroči, da Kamado počni. Če saj postane preveč, uporabite žično krtačo ali orodje za pepel (ni priloženo), da pred naslednjo uporabo strgate ostanke ogljika.
- Za čiščenje žarov in rešetk uporabite neabrazivno čistilo, ko se enota popolnoma ohladi.
- Za čiščenje zunanje površine počakajte, da se Kamado ohladi, in uporabite vlažno krpo z blagim detergentom.

VZDRŽEVANJE

- Zategnite trakove in naoljite tečaj 2-krat letno ali večkrat, če je potrebno.

INFORMACIJE O OSVETLJAVI, UPORABI IN NEGI

- Poskrbite, da bo Kamado postavljen na stalno, ravno, vodoravno, toplotno odporno negorljivo površino, stran od vnetljivih predmetov.
- Zagotovite, da ima Kamado vsaj 2 m prostora nad glavo in najmanj 2 m prostora od drugih okoliških predmetov.
- Za kurjenje kamina zvitčasopis z nekaj svetlejšimi kockami ali trdnimi ognjiči na plošči za oglje (7) v vznožju Kamada. Nato na vrh časopisa položite 2 ali 3 pesti oglja v kosih.
- **NE**za prižiganje ali ponovno prižiganje uporabite bencin, beli špirit, tekočino za vžigalnice, alkohol ali druge podobne kemikalije.
- Odprite spodnji ventil in prižgite časopisni papir z vžigalnikom z dolgim nastavkom ali varnostnimi vžigalicami. Ko se ujame, pustite spodnjo odprtino in pokrov odprta približno 10 minut, da ustvarite majhno posteljico vroče žerjavice.
- Pustite, da se oglje segreje in naj bo vroče vsaj 30 minut pred prvim kuhanjem na kamadu. **NE**kuhajte, preden se na gorivu pojavi pepel.
- Priporočljivo je, da oglja ne kurite ali obračate, ko se prižge. To omogoča bolj enakomerno in učinkovito gorenje oglja.
- Ko zasveti **SAMO**pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami uporabljajte toplotno odporne rokavice.
- Spodaj si oglejte navodila za kuhanje glede na temperaturo in trajanje.

VODNIK ZA KUHANJE PRI NIZKIH TEMPERATURAH

- Prižgite grudasto oglje v skladu z zgornjimi navodili. **NE**premahnite ali zakurite oglje, ko se prižge.
- Popolnoma odprite spodnjo odprtino in pustite pokrov odprt približno 10 minut, da ustvarite majhno posteljico vroče žerjavice.
- Kamado spremljajte, dokler ne doseže zelene temperature. Glej stran 4 za vodnik za temperaturno kuhanje.
- Povsem zaprite spodnjo odprtino, da ohranite temperaturo.
- Zdaj ste pripravljeni za uporabo Kamada za kuhanje.
- **POMEMBNO**:Pri odpiranju pokrova pri visokih temperaturah je ključnega pomena, da pokrov le rahlo dvignete, da omogočite počasen in varen vstop zraka ter preprečite povratni vlek ali vžig, ki lahko povzroči poškodbe.
- **NENEHNO**sledite **INFORMACIJE O KUHANJU HRAN** navedeno na strani 4 teh navodil za uporabo.
- **NENEHNO**pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami uporabljajte toplotno odporne rokavice.

VODNIK ZA KAJENJE

- Sledite zgornjim navodilom, kot da bi začeli s počasnim kuhanjem.
- Kamado spremljajte, dokler ne doseže zelene temperature. Glej stran 4 za vodnik za temperaturno kuhanje.
- Spodnjo odprtino pustite rahlo odprto.
- Zaprite zgornjo odprtino in nadaljujte s preverjanjem temperature še nekaj minut.
- S toplotno odpornimi rokavicami potresite sekance v krogu po vročem oglju.
- Zdaj ste pripravljeni za uporabo Kamada za kajenje.
- **NAMIG**:Sekance ali deske za kuhanje namočite v vodo za 15 minut, da podaljšate proces dimljenja.
- **POMEMBNO**:Pri odpiranju pokrova pri visokih temperaturah je ključnega pomena, da pokrov le rahlo dvignete, da omogočite počasen in varen vstop zraka ter preprečite povratni vlek ali vžig, ki lahko povzroči poškodbe.
- **NENEHNO**sledite **INFORMACIJE O KUHANJU HRAN** navedeno na strani 4 teh navodil za uporabo.
- **NENEHNO**pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami uporabljajte toplotno odporne rokavice.

VODNIK ZA KUHANJE NA VISOKIH TEMPERATURAH

- Prižgite grudasto oglje v skladu z navodili na strani 3.
- Zaprite pokrov in popolnoma odprite zgornje in spodnje zračnike.
- Kamado spremljajte, dokler ne doseže zelene temperature. Glej stran 4 za vodnik za temperaturno kuhanje.
- Zaprite zgornjo odprtino do polovice in nadaljujte s preverjanjem temperature še nekaj minut.
- Zdaj ste pripravljeni za uporabo Kamada za kuhanje.
- **POMEMBNO:** Pri odpiranju pokrova pri visokih temperaturah je nujno, da pokrov le rahlo dvignete, da omogočite zrak vstopajte počasi in varno ter preprečite kakršen koli povratni vlek ali izbruhe, ki bi lahko povzročili poškodbe.
- **NENEHNO** sledite **INFORMACIJE O KUHANJU HRANE** navedeno na strani 4 teh navodil za uporabo.
- **NENEHNO** pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami uporabljajte toplotno odporne rokavice.

INFORMACIJE O KUHANJU HRANE

- **NE** kuhajte, dokler se na gorivu ne pojavi ovoj pepela.
- Prosimo, preberite in upoštevajte ta nasvet, ko kuhate na svojem Kamadu.
- Vedno si umijte roke pred in po rokovanju z nekuhanim mesom ter pred jedjo.
- Surovo meso vedno hranite stran od kuhanega mesa in druge hrane.
- Pred kuhanjem se prepričajte, da so površine žara in orodja čisti in brez ostankov stare hrane.
- **NE** uporabljajte iste pripomočke za rokovanje s kuhano in nekuhano hrano.
- Prepričajte se, da je vse meso pred zaužitjem temeljito kuhano.
- **POZOR** – uživanje surovega ali premalo kuhanega mesa lahko povzroči zastrupitev s hrano (npr. sevi bakterij, kot je E.coli).
- Da zmanjšate tveganje premalo pečenega mesa, ga razrežite in zagotovite, da je pečeno do konca.
- **POZOR** – če je bilo meso dovolj pečeno, morajo biti mesni sokovi bistri in ne sme biti nobenih sledi rožnatega/rdečega soka ali barve mesa.
- Pred dokončno peko na žaru priporočamo predhodno pečenje večjih kosov mesa in kosov.
- Po kuhanju na Kamadu vedno očistite kuhalne površine žara in posodo.

TOČENJE GORIVA

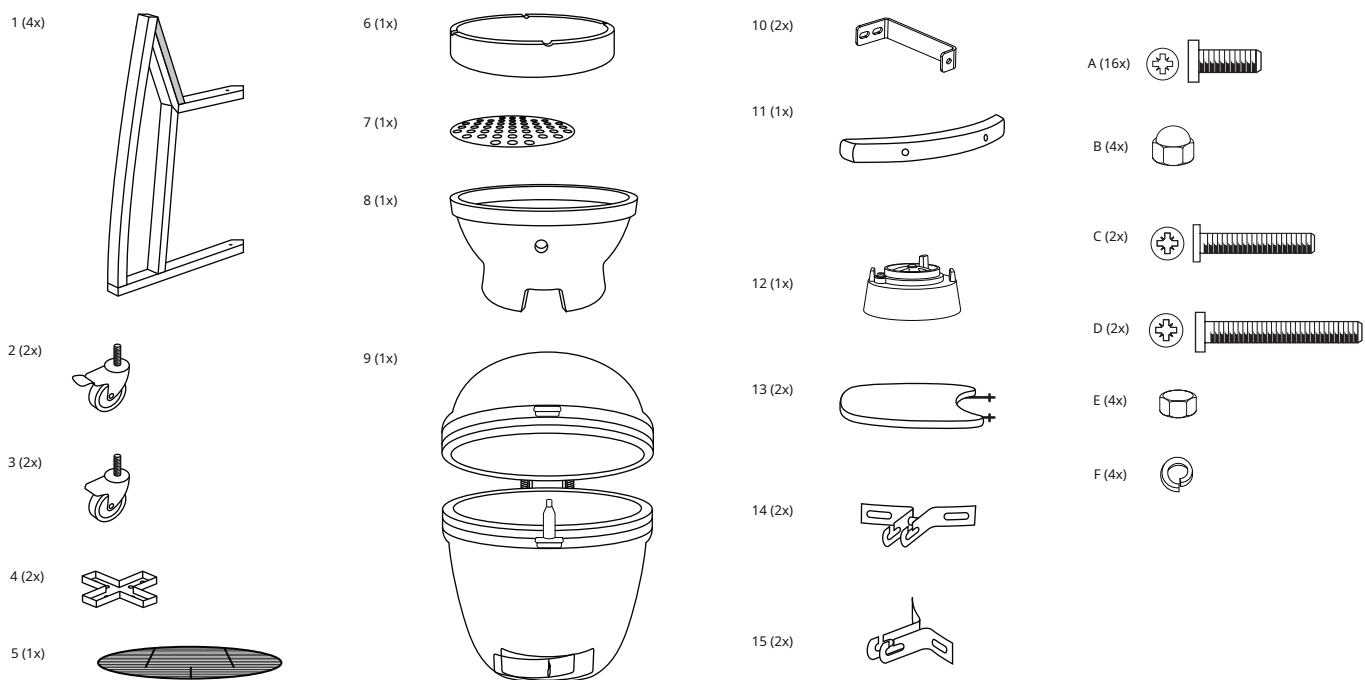
- Ko so odprtine zaprte, Kamado ostane na visoki temperaturi več ur. Če potrebujete daljši čas kuhanja (npr. pri pečenju celega kruha ali počasnem dimljenju), boste morda morali dodati več oglja. Samo dodajte nekaj dodatnega oglja in nadaljujte kot zgoraj.

VODNIK ZA TEMPERATURE KUHANJA

Počasno kuhanje/dimljenje (110°C-135°C)		Zgornji zračnik	Spodnja odprtina
Goveji prsi	2 uri na lb.		
vlečena svinjina	2 uri na lb.		
Cel piščanec	3-4 ure		
Rebra	3-5 ur.		
pečenke	9+ ur		
Žar / pečenka (160°C-180°C)		Zgornji zračnik	Spodnja odprtina
ribe	15-20 min.		
Svinjski file	15-30 min.		
Kosi piščanca	30-45 min.		
Cel piščanec	1-1,5 ure		
Jagnječja stegna	3-4 ure		
puran	2-4 ure		
Šunka	2-5 ur		
Sear (260°C-370°C)		Zgornji zračnik	Spodnja odprtina
zrezek	5-8 min.		
Svinjski zrezki	6-10 min.		
Burgerji	6-10 min.		
Klobase	6-10 min.		

Odprto Zaprto

Seznam delov



Pred montažo natančno preberite navodila. Preverite vse dele glede na seznam delov.

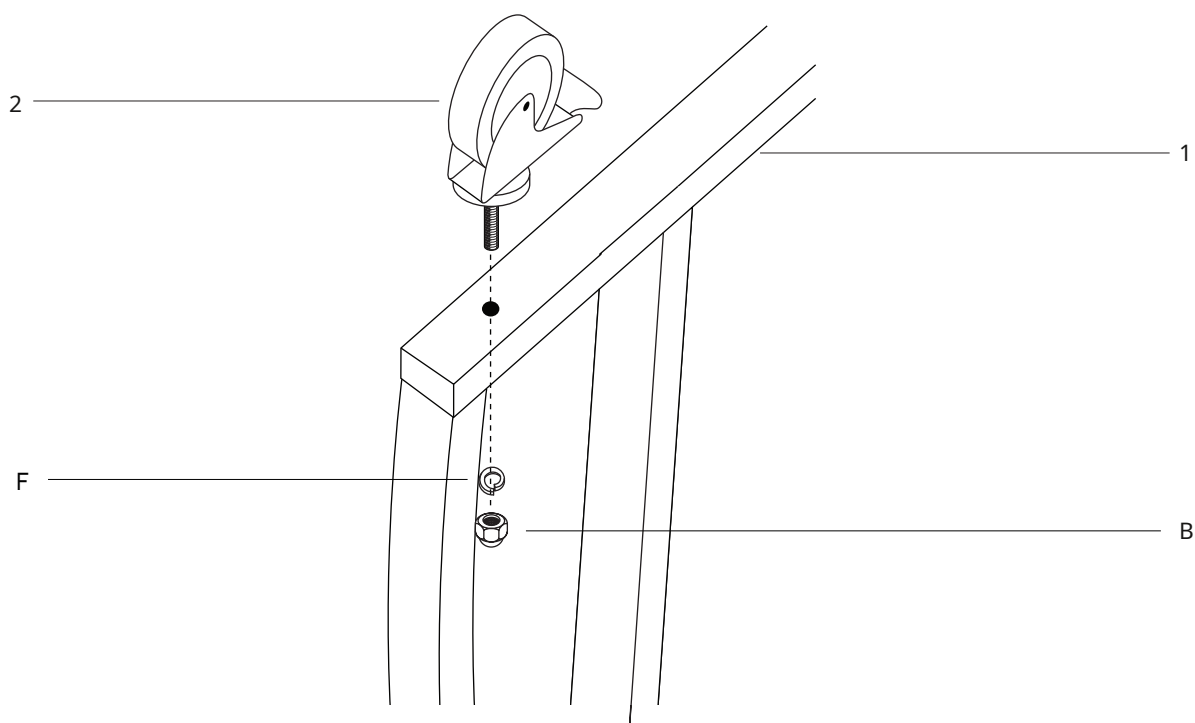
Montažo izvajajte na mehki površini, da preprečite praske na barvi. Prosimo, shranite te podatke za prihodnjo uporabo.

Za lažjo montažo samo ohlapno privijte vijake in jih nato popolnoma zategnite, ko je montaža končana.

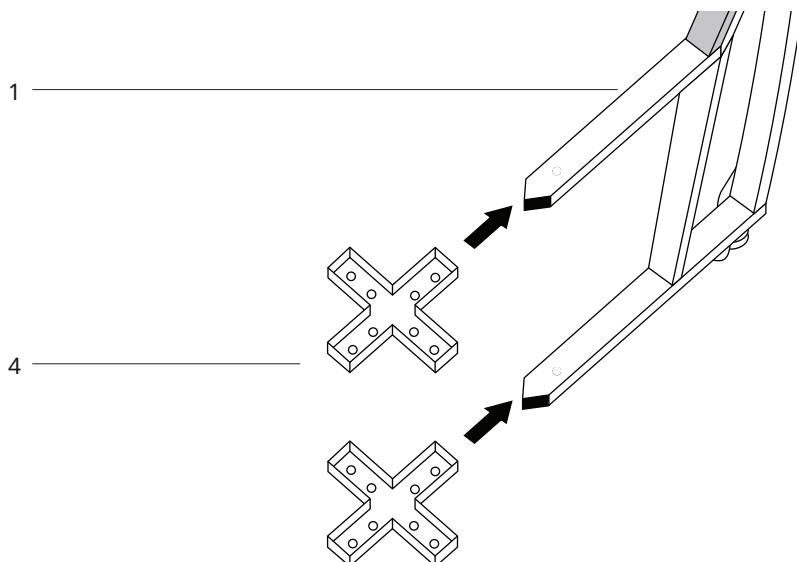
OPOZORILO - **NE**preveč zategnite vijake; zategnite samo z zmernim pritiskom, da ne poškodujete vijakov ali komponent žara Kamado.

Navodila za montažo

POMEMBNO -Pred uporabo odstranite vso embalažo, vendar ohranite varnostna navodila in jih shranite s tem izdelkom. Pred montažo se prepričajte, da je pokrov zaprt.

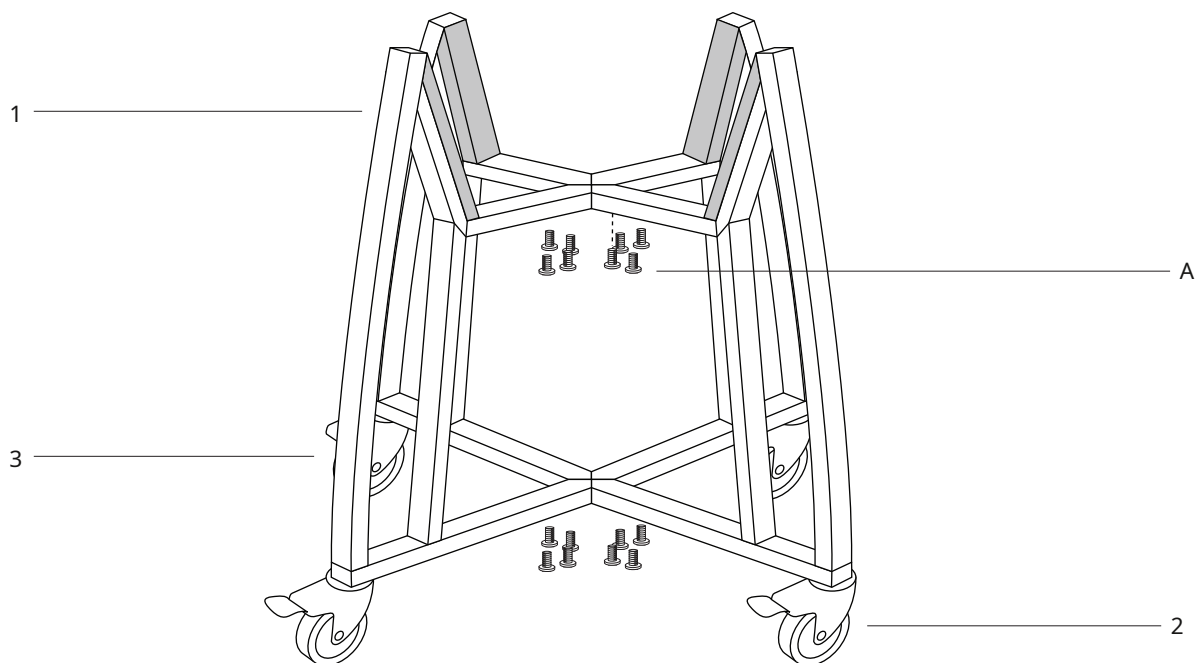


KORAK 1 -Pritrdite štiri prednavojna kolesca (2 in 3) na vsakega od štirih nosilcev (1), tako da jih potisnete skozi luknjo. Z nastavljivim ključem pritrdite vsako kolesce z 1x matico (B).



2. KORAK -Če želite voziček sestaviti, vstavite dva prečna kosa (4) v enega od štirih nosilcev (1) z zgornje in dno.

KORAK 3 -Nadaljujte z vstavljanjem prečnih kosov (4) v ostale tri nosilce (1).

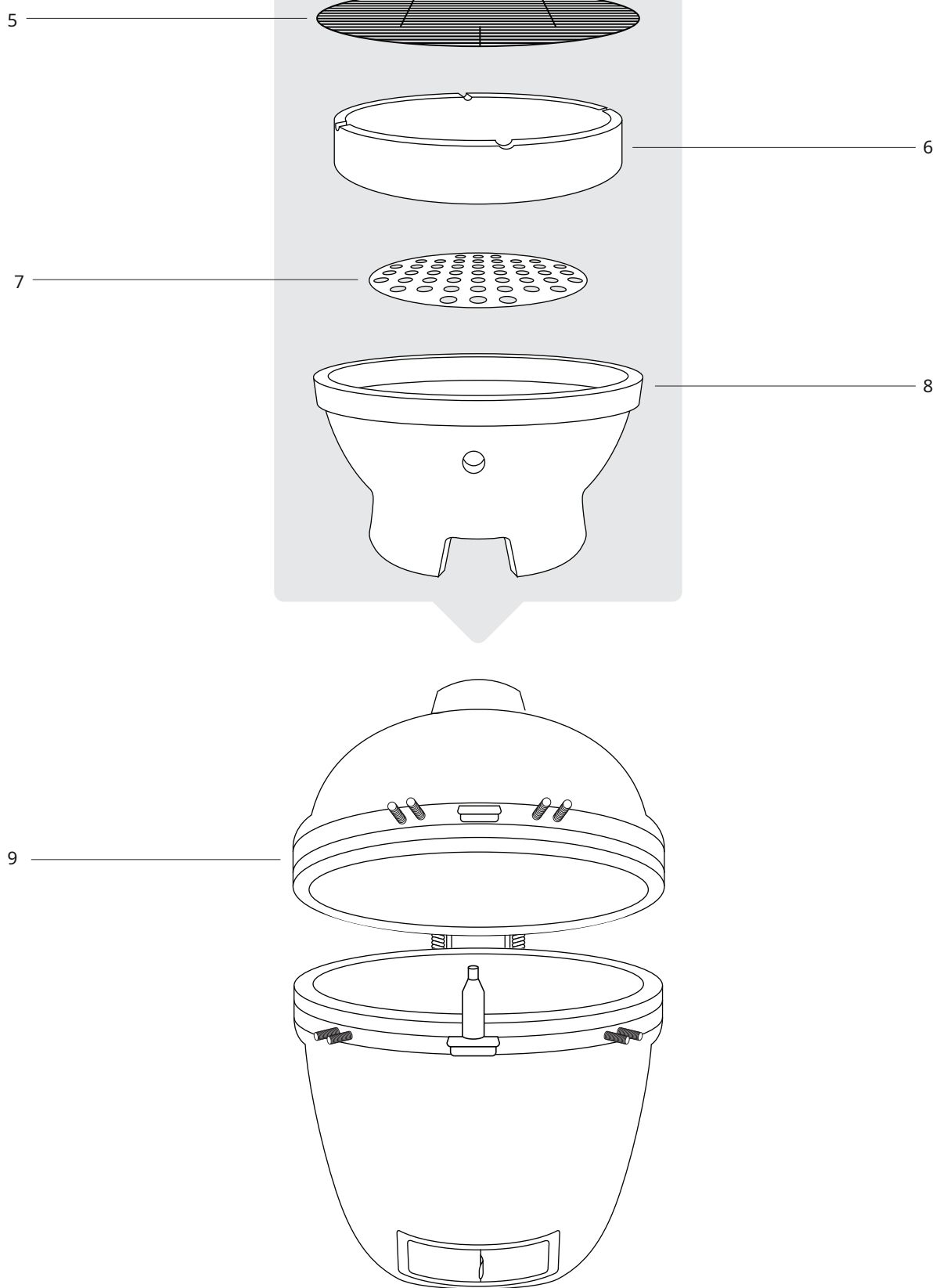


KORAK 4 -Pritrdite nosilce (1) na prečne dele (4) z uporabo 16x vijakov (A). Prepričajte se, da je voziček varen in so vsi vijaki priviti, preden vanj postavite Kamado Grill (9).

KORAK 5 -Če želite žar Kamado (9) postaviti na voziček, najprej odstranite vse predmete, ki so v notranjosti žara, da lažje dvigovanje.

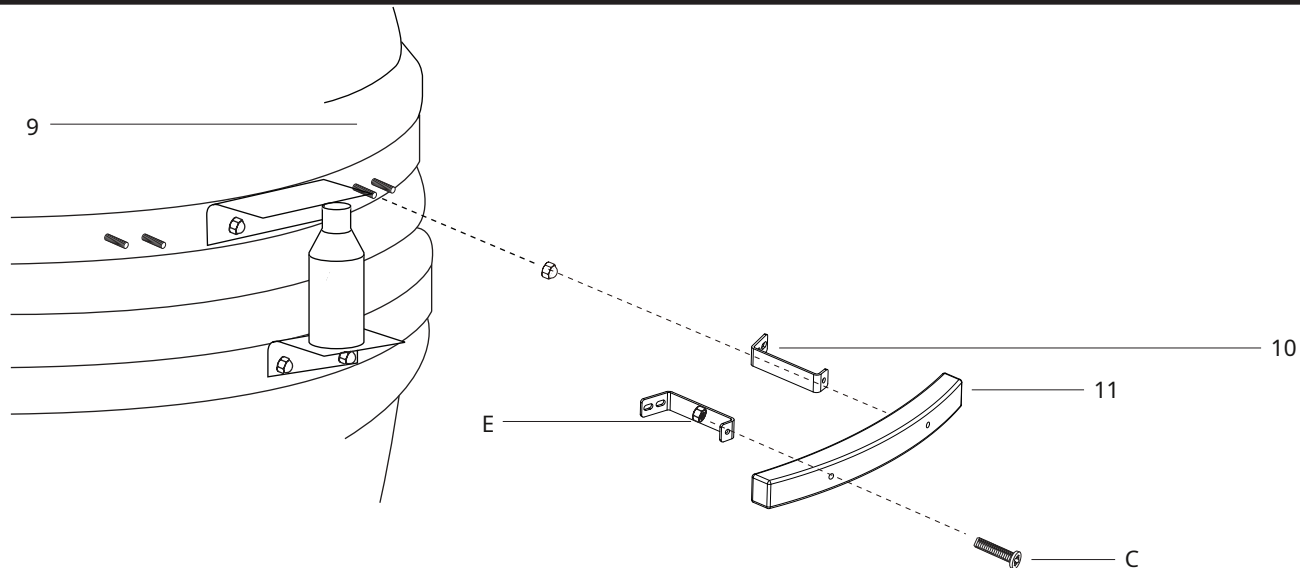
KORAK 6 -Pri dvigovanju žara Kamado na voziček sodelujeta najmanj dve osebi. Eno od rok položite v spodnji zračnik Kamada in drugi pod žarom. Dvigovanje za tečaj ali stranske mize lahko povzroči poškodbe in škodo na izdelku.

KORAK 7 -Žar Kamado postavite na voziček tako, da je spodnja odprtina obrnjena proti sprednjemu delu vozička, tako da je odprtina odpreti in zapreti brez prekinitve.



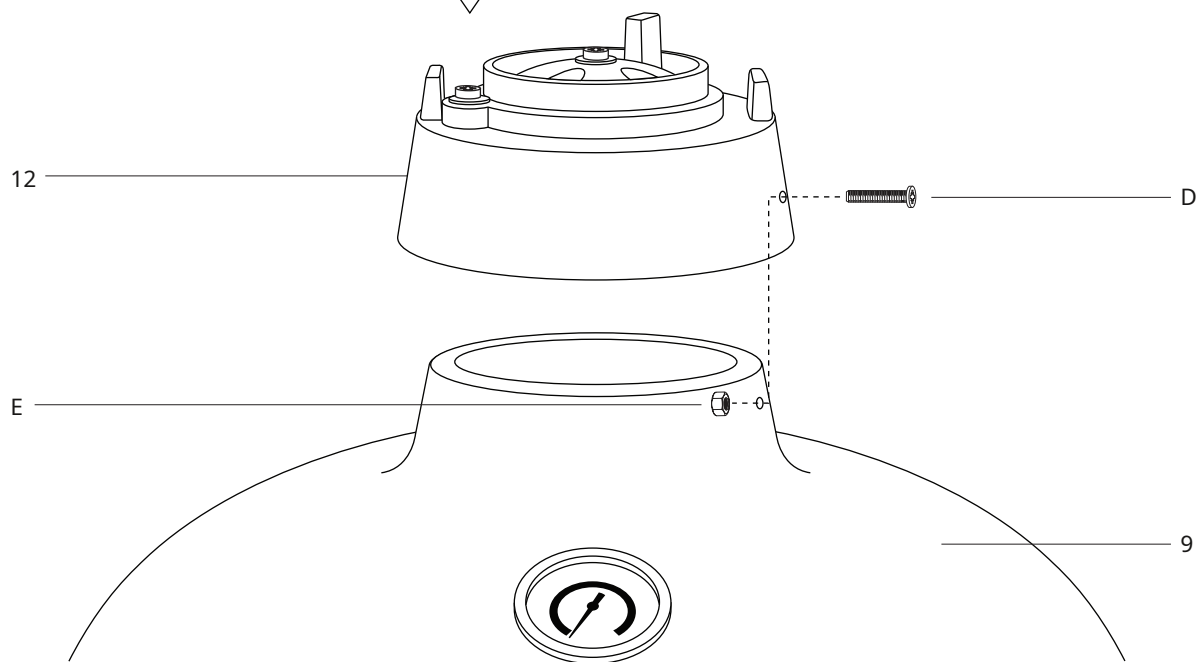
KORAK 8 -Ko je žar varno nameščen na vozičku, dodajte kurišče (8), ploščo za oglje (7), zgornji obroč (6) in žar za kuhanje (5) v notranjosti žara Kamado, kot je prikazano na diagramu sestavljanja.

KORAK 9 -Pritisnite navzdol na vzvode koles (2), da zaklenete kolesca in zagotovite, da se Kamado ne more premakniti, ko v uporabi.

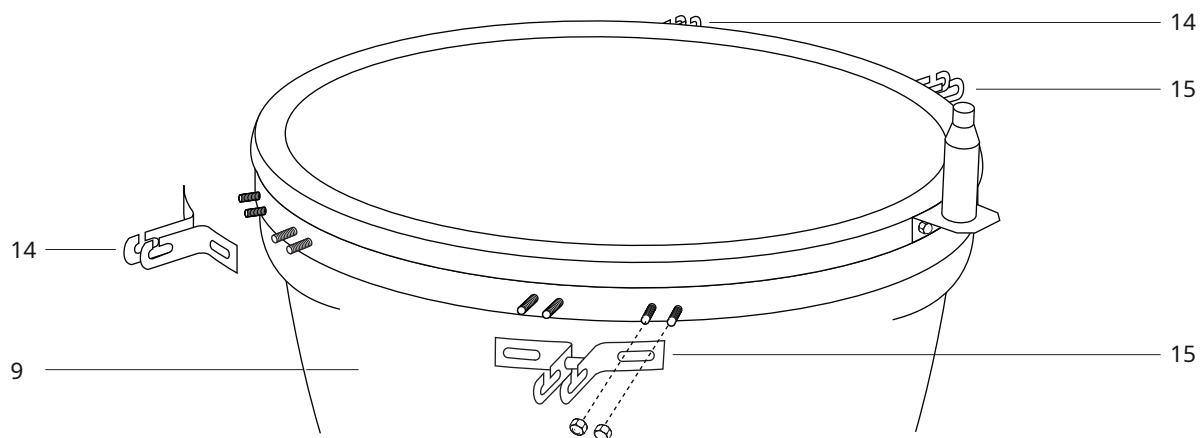


KORAK 10 - Za pritrnitev ročaja (10) na pokrov žara KamadoGrill (9) začnite tako, da pritrдите 2x nosilca za ročaj (11) z uporabo 2x predhodno pritrjenih vijakov in matic. Ročaj (11) pritrđite na nosilce (10) z 2 vijakoma (C) in maticami (E).

Prepričajte se, da je zgornji odzračevalni vijak pri sestavljanju na levi strani.

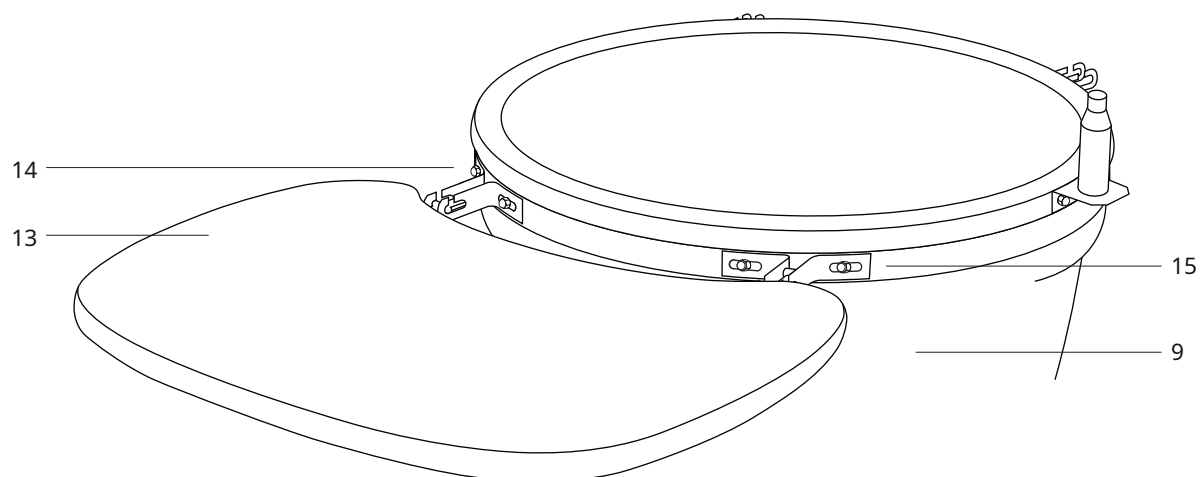


KORAK 11 - Za pritrnitev zgornje odprtine (12) na žar Kamado (9) jo postavite na vrh in poravnajte obe luknji za vijake. Varno z uporabo 2x vijakov (D) in matic (E). Prepričajte se, da je zgornji odzračevalni vijak pri sestavljanju na levi strani.



12. KORAK - Pritrdite 2x namizna nosilca (14) na Kamado Grill (9) s 4x predhodno pritrjenimi vijaki in maticami s kupolasto glavo na nosilec. Upoštevajte položaj, prikazan na zgornjem diagramu

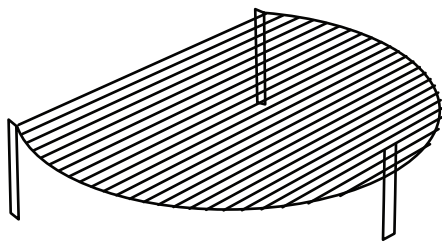
KORAK 13 - Pritrdite 2x namizna nosilca (15) na Kamado Grill (9) s 4x predhodno pritrjenimi vijaki in maticami s kupolasto glavo na nosilec. Upoštevajte položaj, prikazan na zgornjem diagramu.



KORAK 14 -V vsak nosilec mize (14 in 15) vstavite 2x tečaj mize.

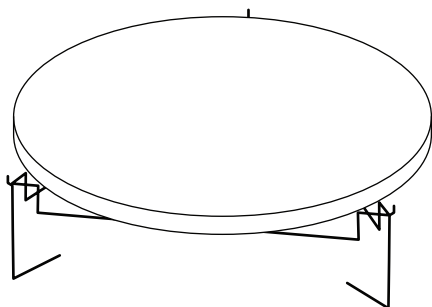
Žar Kamado je zdaj pripravljen za uporabo, vendar prosimo, da pred uporabo natančno preberete navodila za sušenje.

Dodatki (na voljo za ločen nakup)



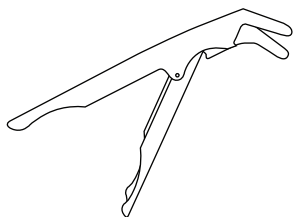
Dvignjena rešetka za kuhanje

Dodatna rešetka iz nerjavečega jekla za dodaten prostor za kuhanje.



Kamen za pico s podpornim okvirjem

Pomemben pripomoček za enakomerno pečenje hrustljavih pic, kruhkov in drugih dobrot.



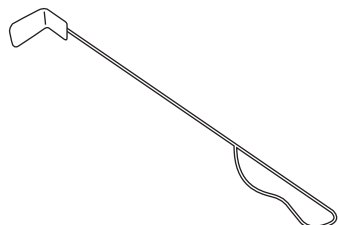
Clip Tool

Omogoča vam, da dvignete kamen za pico ali žare, ko so prevroči, da bi jih z njimi lahko obvladali.



Dežna prevleka

Ko se Kamado ohladi in ni v uporabi, ga pokrijte z dežno prevleko Kamado za dodatno zaščito.



Orodje za pepel

Ko vaš Kamado požge vse gorivo in se ohladi, uporabite to orodje za odstranjevanje pepela z dna.