



KAMADOJOE®

Ignite your passion for grilling.™

Kamado Joe

Upute za upotrebu ClassicJoe i BigJoe



lonciipoklopci.hr



SASTAVLJANJE VASEG CLASSICJOE/BIGJOE ROSTILJA

1. Odrežite plasticne trake koje drže poklopac i bocne stranice pakiranja.
2. Izvadite gornji i donji dio kolica (postolja) te ih spojite. pomoću vijaka učvrstite postolje u jednu cjelinu. Zkocite postolje pomoću kornica na prednjim kotacima.
3. Otvorite roštilj i izvadite sve dijelove.
4. Postavite postolje na čvrstu ravnu podlogu prije postavljanja roštilja.
5. Nježno podignite roštilj i postavite ga na postolje. Podesite rosetku tako da je prednja strana postavljena u sredinu između nosača sa kotacima i kornicom. **Prilikom postavljanja preporučamo da dvije osobe postavljaju roštilj zbog same težine roštilja.**

SAVJET: Ne dizati roštilja u kolica preko mehanizma sa sarkama ili sa strane preko polica za držanje.

6. Otvorite roštilj i potpuno otvorite donji dotok zraka. Postavite kutiju za vatru unutar roštilja te ju poravnajte sa otvorom za zrak.
7. Postavite resetku od ljevanog željeza na dno roštilja. Na taj način sav pepeo će pasti kroz resetku u kutiju.
8. Stavite prsten za vatru na vrh kutije za vatru. Urezi na prstenu služe za osiguranje nogica deflektora toplote za indirektno kuhanje.
9. Postavite resetku od nehrđajućeg čelika za kuhanje rena vrhu prstena s postavljenim krilnim vratima u prednjem dijelu roštilja.
10. Ztvorite kupolu roštilja i na vrh postavite zračnik okrenut sa logom prema vama.
11. Postavite poclice na bocne nosače koji se nalaze na roštilju.
12. Provjerite dali opruge imaju dobru elasticitet kako bi sigurno držale kupolu.



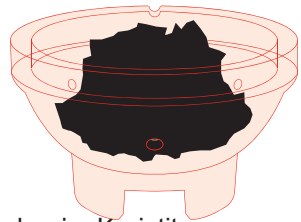


PALJENJE VATRE

Kamado Joe kocke za potpalu jedan su od najbrzih načina paljenja vatre. One su bez mirisa, bezdimne i sigurne za okolinu. Svaka kocka gori do 1300°F na 8-12 minuta kako bi pripremila roštilj za kuhanje u 15 minuta.

UGLJEN & TIJEK ZRAKA

1. Napravite hrpicu ugljena sa velikim komadima na dnu, a manjima na vrhu.
2. Naspipavanje ugljena nije poželjno posto manji dijelovi mogu zacepiti otvore zraka koji su potrebni za sagorijevanje.
3. Ugljen se može pripaljivati više puta 2-3 za više kuhanja. Koristite zarac kako bi uklonili visak pepela. Dodajte 1/3 novog ugljena na postojeći te napravite novu hrpicu. To vrijedi iz za pečenje i grill. Za dimljenje preporučamo da koristite svježi ugljen.



Savjet: ne možete imati previše ugljena, samo premalo.

PALJENJE

1. Upalite ugljen pomoću kocke za potpalu ili nekom drugom metodom.
2. Otvorite donji zračnik i otvorite kupolu roštilja.
3. Pričekajte 8-10 minuta da se stvori malo zara.
4. Ztvorite kupolu roštilja, otvorite gornji zračnik te pričekajte da se na termometru postigne željena temperatura.

Savjet: nikad ne koristite tekucinu za potpalu ili bilo kakvu zapaljivu tekucinu.

OPREZ

Ne koristite zapaljivu tekucinu, plin ili druge zapaljive tekucine. Tekucine za potpalu su opasne te mogu oštetiti keramičku oblogu roštilja te ujedno imaju i težak okus na hrani koja se priprema.

Ne koristite instant brikete.

Ne koristite briket ugljen. Ova vrsta ugljena ne može doseći potrebnu temperaturu iznad 500°F.



KONTROLIRANJE TEMPERATURE

Postizanje konstantne temperature visoke kao sto je 750°F ili niske do 225°F je lagano sa nasim rostiljem. Ujedno mozete odrzavati minimalnu temperaturu do 12h bez dodavanja friskog ugljena.

KONTROLA TEMPERATURE

1. Zatvorite kupolu i otvorite potpuno gornji zracnik.
2. Kada ste 25°F od zeljene temperature zatvorite gornji zracnik na 1/4.
3. Pricekajte 1 minutu te zatvorite ili otvorite zracnik kako bi podigli ili spustili temperaturu. 1/4" otvora moze mijenjati temperaturu do 25°F.

Savjet: koristite svjezi ugljen za visoke temperature.

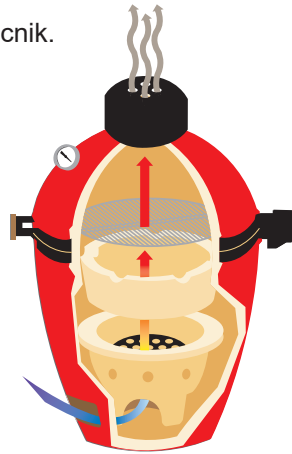


Diagram tjeka

POSTIZANJE NISKIH TEMPERATURA

1. za "nisko i sporo" kuhanje na temperaturi kao sto je 225°F, pocnite sa malom vatrom u jednom dijelu hrpice ugljena.
2. Zatvorite kupolu te pricekajte da se temperatura lagano podigne sa otvorenim donjim zracnikom cca 2" i gornjim zracnikom otvorenim 1/2.
3. Ovom metodom podizanje temperature moze potrajati cca 30-45 minuta do postizanja zeljene temperature.

Savjet: lagano je podignuti temperaturu, ali je jako tesko spustiti temperaturu ako predete zeljenu.



Visina temperature za kuhanje

Grill temperaturni raspon

Dimljenje	Pecenje/Prženje	Rostiljanje	Prženje
225-275°F	275-350°F	350-500°F	500-750°F

Unutarnja temp. za hranu

Vrsta mesa	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well
Govedina, janjetina, teletina. Kotleti, odresci	120°F	125°F	135°F	145°F	155°F
Govedina, janjetina, telet. mljeveno	–	–	140°F	150°F	160°F
Svinjetina Kotleti, Odresci	125°F	130°F	140°F	150°F	155°F
Svinjetina mljeveno	–	–	140°F	150°F	160°F
Svinjskog buta (svjeze)	Koristite temperature dimljenja ili pečenja.				140°F
Svinjskog buta (prethodno kuhani)	Koristite temperature dimljenja ili pečenja.				135°F
Svinjetina ramena (Boston Butt)	Koristite temperature dimljenja.				200°F
Perad * Cijela & Komadi	Koristite temperature dimljenja, pečenja ili rostitljanja.				160°F
Plodovi mora	Kuhati dok meso nije neprozirno, cvrsto i lako se odvaja sa vilice.				
plodovi mora Rakovi, jastog i skampi	Kuhati dok meso nije neprozirno ili biser bijelo.				
plodovi mora školjke i kamenice	Kuhati dok se školjke ne otvore tijekom kuhanja.				
Plodovi mora Jakovljeve kapice	Kuhati dok meso nije mliječno bijelo, neprozirno i cvrsto.				



KAMADO JOE GRILL: PECENJE

Vrh oduska ima dva diska od lijevanog željeza koji su spojeni vijkom. Gornji disk s rupicama se naziva "daisy kotac" a koristi se za kuhanje na niskim temperaturama (pušenje) kada dno diska u potpunosti prekriva otvor. Za pečenje, je najbolje koristiti donji disk za postizanje željene temperature.

KORACI

1. Kada je ugljen potpuno zapaljen, postavite nogice deflektora u utore prstena te postavite keramičku ploču na vrh.
2. Postavite Pizza ploču na vrh toplinskih deflektora. Zatvorite kupolu i pričekajte 10 minuta da se ploče zagriju.
3. Provjerite da je donji zračnik potpuno otvoren. Otvorite gornji zračnik i pričekajte da se temperatura podigne na željenu.
3. Ztvorite gornji zračnik na pola, pričekajte 1-2 minute te provjerite temperaturu.
4. Temperaturu podesete otvaranjem ili zatvaranjem gornjeg oduska.
5. Provjeravajte temperaturu kuhanja te ju po potrebi podesavajte regulirajući gornji odusnik.



Postavke za pečenje.

Savjet

Ako pecete pizzu, posipajte kukuruzne mrvice na ploču prije nego postavite pizzu. To će spriječiti da se tijesto zalijepi.



KAMADO JOE GRILL: PRZENJE

Vrh oduska ima dva diska od lijevanog željeza koji su spojeni vijkom. Gornji disk s rupicama se naziva "daisy kotac" a koristi se za kuhanje na niskim temperaturama (pušenje) kada donji disk u potpunosti prekriva otvor. Za prženje, je najbolje koristiti donji disk za postizanje željene temperature.

KORACI

1. Kada je ugljen potpuno zapaljen, postavite nogice deflektora u utore prstena te postavite keramičku ploču. Na ploču možete postaviti posudu za skupljanje masnoće između deflektora i resetke. U koliko ne postavite posudu za masnoku nista se neće desiti keramičkoj ploči.
2. Postavite resetku na vrh deflektora i zatvorite kupolu.
3. Provjerite da je donji zračnik potpuno otvoren. Otvorite gornji zračnik i pričekajte da se temperatura podigne na željenu.
4. Ztvorite gornji zračnik na pola, pričekajte 1-2 minute te provjerite temperaturu.
5. Temperaturu podesete otvaranjem ili zatvaranjem gornjeg oduska.
6. Provjeravajte temperaturu kuhanja te ju po potrebi podesavajte regulirajući gornji odusnik.



Konfiguracija za prženje.



KAMADO JOE GRILL: ROSTILJANJE

Za rostiljanje, lakše je postići željene temperature ako je donji odusnik potpuno otvoren, a podesavate samo gornji odusnik.

Vrh oduska ima dva diska od lijevanog željeza koji su spojeni vijkom. Gornji disk s rupicama se naziva "daisy kotac" a koristi se za kuhanje na niskim temperaturama (pušenje) kada donji disk u potpunosti prekriva otvor. Za prženje, je najbolje koristiti donji disk za postizanje željene temperature.

KORACI

1. Pricekajte da se ugljen potpuno zapali (15 minuta) te zatim zatvorite kupolu.
2. Otvorite potpuno donji i gornji odusak i pricekajte da se temperatura podigne na željenu.
3. Ztvorite gornji odusak do pola, pricekajte 1-2 minute i provjerite temperaturu.
4. Temperaturu podesete otvaranjem ili zatvaranjem gornjeg oduska.
5. Provjeravajte temperaturu kuhanja te ju po potrebi podesavajte regulirajući gornji odusnik.



Grill konfiguracija



KAMADO JOE GRILL: DIMLJENJE

Za dimljenje, najbolje je zatvoriti donji odusak cca 2". Kontrolirajte protok zraka otvaranjem i zatvaranjem gornjeg oduska.

KORACI

1. Kada je ugljen potpuno zapaljen, postavite nogice deflektora u utore prstena te postavite keramicku ploču. Na ploču mozete postaviti posudu za skupljanje masnoce izmedu deflektora i resetke. U koliko ne postavite posudu za masnocu nista se nece desiti keramickoj ploči.
2. Postavite resetku na vrh deflektora i zatvorite kupolu.
3. Ztvorite donji odusak na cca 2".
4. Ztvorite gornji odušak i otvorite "daisy wheel" tako da je potpuno otvoren. Pricekajte 5-10 minuta i provjerite temperaturu.
5. Temperaturu podesete otvaranjem ili zatvaranjem gornjeg oduska.
6. Provjervajte temperaturu kuhanja te ju pom potrebi podesavajte regulirajuci gornji odusnik.



Savjet

Prilikom dimljenja, temperatura ce se stabilizirati nakon jednog sata.

KONFIGURACIJA ZA PECENJE



SLIKA 1



SLIKA 2

PECENJE (Slika 1)

Ovu konfiguraciju koristite kada pecete hranu koja se moze peci u keramickim ili metalnim posudama. Pizza se moze peci direktno na toplinskom deflektoru.

Pribor: Toplinski deflektor

PECENJE (Slika 2)

Savrsena kombinacija za pecenje pizze, kolaca ili kruha.

Pribor: Toplinski deflektor, ploca za pizzu.

KONFIGURACIJA ZA PRZENJE



SLIKA 1



SLIKA 2

PRZENJE (Slika 1)

Ova konfiguracija je dobra za prženje piletine s i bez postolja za perad, za puretinu i ostalo meso koje se przi na indirektnoj vatri. Ovu konfiguraciju koristite ako ne upotrebljavate posudu za masnocu.

Pribor: toplinski deflektor, stalak za perad (opcija)

Przenje (Slika 2)

Ova konfiguracija je dobra kao i predhodna ali se koristi kada upotrebljavate posudu za masnocu koju stavljate između toplinskog deflektora i resetke.

Pribor: toplinski deflektor, stalak za perad (opcija)

KONFIGURACIJA ZA ROSTILJANJE



SLIKA 1



SLIKA 2

ROSTILJANJE (Slika 1)

Ovo je standardna postavka za roštiljanje. Odlična za steak, hamburgere, pileca prsa ili za sve što želite peci na direktnoj vatri.

Pribor: nema

ROSTILJANJE (Slika 2)

Ako želite peci plodove mora, ribu ili povrće možete koristiti toplinski deflektor ili metalni nosač kako bi podignuli hranu podalje od vatre.

Pribor: toplinski deflektor

KONFIGURACIJA ZA DIMLJENJE



SLIKA 1



SLIKA 2

DIMLJENJE (Slika 1)

Ova konfiguracija je dobra u koliko zelite dimiti meso, rebrica ili bilo koju drugu hranu bez direktne topline. Koristite ovu konfiguraciju u koliko ne koristite posudu za skupljanje masnoce.

Pribor: toplinski deflektor

DIMLJENJE (Slika 2)

ovo je standardna konfiguracija za pečenje na slaboj indirektnoj uz korištenje posude za skupljanje masnoce.

Pribor: toplinski deflektor



ODRZAVANJE

Vas Kamado Joe Grill je napravljen od visoko kvalitetnih materijala tako da je održavanje minimalno. Najbolji način za očuvanje roštilja je upotrebom zaštitne navlake.

ODSTRANJIVANJE PEPELA

Povremeno ćete morati ukloniti pepeo ispod zarista. Vaš Kamado Joe uključuje alat za pepeo.

KORACI

1. Ako postoji neiskoristeni ugljen u roštilju, promjesajte ga kako bi visak pepela i manji komadi pali na dno.
2. Otvorite donji odusnik te postavite posudu za pepeo kao bi isti uklonili.
3. Pomocu pribora uklonite sav pepeo koji se stvorio.

Takoder mozete izvaditi sve dijelove iz roštilja te sa cetkom potpuno ocistiti roštilj.

OPRUGE ROSTILJA

Prilikom svake sezone roštiljanja provjerite da li su svi vijci pritegnuti i da li su opruge poklopca dovoljno jake.



PLIJESAN

U koliko ne koristite rostilj duze vrijeme, usljed vlage u zraku koja se uvuce unutar rostilja moze se pojaviti pljesan na stjenkama. Ne koristite nikakva sredstva za ciscenje posto se rostilj moze ocistiti sam.

Samo ciscenje vasesg Kamado Joe rostilja:

1. Dodajte ugljen, zapalite ga i podignite temperaturu na 600°F na 15 minuta sa zatvorenom kupolom.
2. Ostavite rostilj da se sam postepeno ohladi.
3. Prije pecenja ocistite resetku sa cetkom. Takoder sa mekanom cetkom mozete ocistiti stjenke rostilja.

ZAMJENA BRTVE

Brtva na kupoli i stjenki rostilja s vremenom ce se potrositi ovisno o kolicini koristenja rostilja. Prdviden vijek trajanja je 2-3 godine. Upute za zamjenu brtve mozete pogledati na stranicama www.kamadojoe.com/maintenance_gasket.html

PODESAVANJE OPRUGA

S vremenom i upotrebom rostilja opruge ce popustiti i oslabiti. Kako bi opruge i dalje drzale poklopca kada je u otvorenom poloza ju potrebno ih je povremeno podesiti tj. podesiti jacinu.

Podesavanje jacine opruge:

1. Postavite kupolu u zatvoreni poloza j.
2. Sa straznje strane rostilja koriste ci 10mm Allen kljuc pritegnite dva najve ca vijka.
3. Provjerite da li kupola ostaje u otvorenom poloza ju, ako ne zatvorite kupolu i pritegnite ponovno vijke.

U koliko i dalje kupola ne ostaje u otvorenom poloza ju kontaktirajte najblizi servisni centar kako bi zamjenili dotrajale opruge.



TOPLINSKI DEFLEKTOR I PIZZA PLOCA

Održavanje i ciscenje keramickih ploca

1. Prije ciscenja i spremanja pricekajte da se keramicke ploce ohlade.
2. Obrisite visak hrane sa cetkom ili spremite na suho mjesto.

SAVJETI

- **Ne stavljajte na stol ili na površine koje nisu toplinski otporne.**
- **Ne koristite** keramicke tanjure za kuhanje.
- **Ne mastite sa maslinovim ili drugim uljima za kuhanje.**
- **Ne koristite kemijska sredstva ili sapun za ciscenje.**
- **Ne potapajte u vodu. Ploca bi mogla puknuti kod sljedece upotrebe.**

SIGURNOSNE UPUTE

Uvijek se pridrzavajte ovih sigurnosnih uputa:

1. Nemojte pomicati Kamado Joe rostilj tijekom kuhanja ili ako je prisutan u roštilju vrući pepeo.
2. Nemojte koristiti Kamado Joe rostilj u unutarnjim i zatvorenim prostorima. Rostilj je namjenjen samo za vanjsku upotrebu.
3. Ne koristite zapaljive tekucine za potpalu Kamado Joe roštilja. Koristite samo tekucine koje podliježu standardu EN 1860-3.
4. Prilikom upotrebe rostilja držite djecu i kucne ljubimce podalje rostilja.
5. Nemojte ukloniti Kamado Joe rostilj s kolica ili roštiljstola i staviti ga na drvenu palubu, na stol ili drugu površinu. To može oštetiti površinu ili izazvati požar.
6. Pricekajte dok se pepeo potpuno ohladi prije uklanjanja iz vasesg rostilja i odlaganja.

VAZNO: Kako izbjeći toplinu prilikom kuhanja

Kada radite na rostilju, a prilikom oduzimanja kisika zatvaranjem gornjeg i donjeg otvora za provjetranje, nastaje nagli toplinski val kada se naglo otvori kupola rostilja. To se događa zbog naglog izlaganja kisiku, što uzrokuje kratak, ali intenzivnu kolicinu usijanja. Kako bi se spriječilo toplinski val, otvorite oba otvora i pricekajte 5 sekundi, a zatim podignite kupolu oko 1 " na 2-3 sekundi, a zatim u potpunosti otvorite kupolu.



KAMADO JOE GARANCIJA

Vazi za sljedeće modele: ClassicJoe, ClassicJoe Stand Alone i BigJoe

Limitirano doživotno jamstvo na keramičke dijelove

Kamado Joe jamci da su svi keramički dijelovi koji se koriste u ovom Kamado Joe roštilju bez nedostataka u materijalu i izradi sve dok izvorni kupac posjeduje roštilj.

5-godisnje jamstvo na metalne dijelove

Kamado Joe jamci da su svi metalni dijelovi i dijelovi od lijevanog željeza koji se koriste u ovom Kamado Joe roštilju bez nedostataka u materijalu i izradi u periodu od pet (5) godina.

3-godisnje jamstvo na difuzor topline i pizza keramičku ploču

Kamado Joe jamci da su deflektor topline i pizza keramička ploča korišteni za Kamado Joe roštilj bez nedostataka u materijalu i izradi u periodu od pet (3) godine.

1-godisnje jamstvo na termometar i brtvu

Kamado Joe jamci da je termometar i brtva koji se koriste u ovom Kamado Joe roštilju bez nedostataka u materijalu i izradi u trajanju od jedne (1) godine.

Kada počinje teći garancija?

Jamstvo počinje na originalni datum kupnje i pokriva samo originalnog kupca. Za jamstvo morate registrirati svoj roštilj na: www.kamadojoe.com/form_grill_registration.html

Ako se otkrije kvar u izradi ili materijalu tijekom vazećeg jamstvenog perioda uz normalnu uporabu i održavanje, Kamado Joe će, prema našem vlastitom izboru, zamijeniti ili popraviti oštećene dijelove bez troškova za vas za same komponente. Ovo jamstvo ne odnosi se na rad, prijevoz, ili bilo koje druge troškove povezane s uslugom, popravak ili rad roštilja.

Sto nije pokriveno jamstvom?

Ovo jamstvo ne odnosi se na stete uzrokovane zlouporabom ili korištenjem proizvoda za drugu svrhu nego za koju je namijenjen, šteta uzrokovana nedostatkom pravilne uporabe, montaze, održavanja i ugradnje, stete uzrokovane nesrećama ili prirodnih katastrofa, šteta uzrokovana neovlastenom preinakom ili modificiranjem ili oštećenja tijekom transporta. Ovo jamstvo ne pokriva termometar ili brtvila. Ovo jamstvo ne pokriva oštećenja od uobičajenog trošenja i habanja od korištenja proizvoda (na primjer, ogrebotine, udubljenja, tragova i rezovi) ili promjene u izgledu roštilja koji ne utječu na učinkovitost.



KAMADOJOE®

Ignite your passion for grilling.™