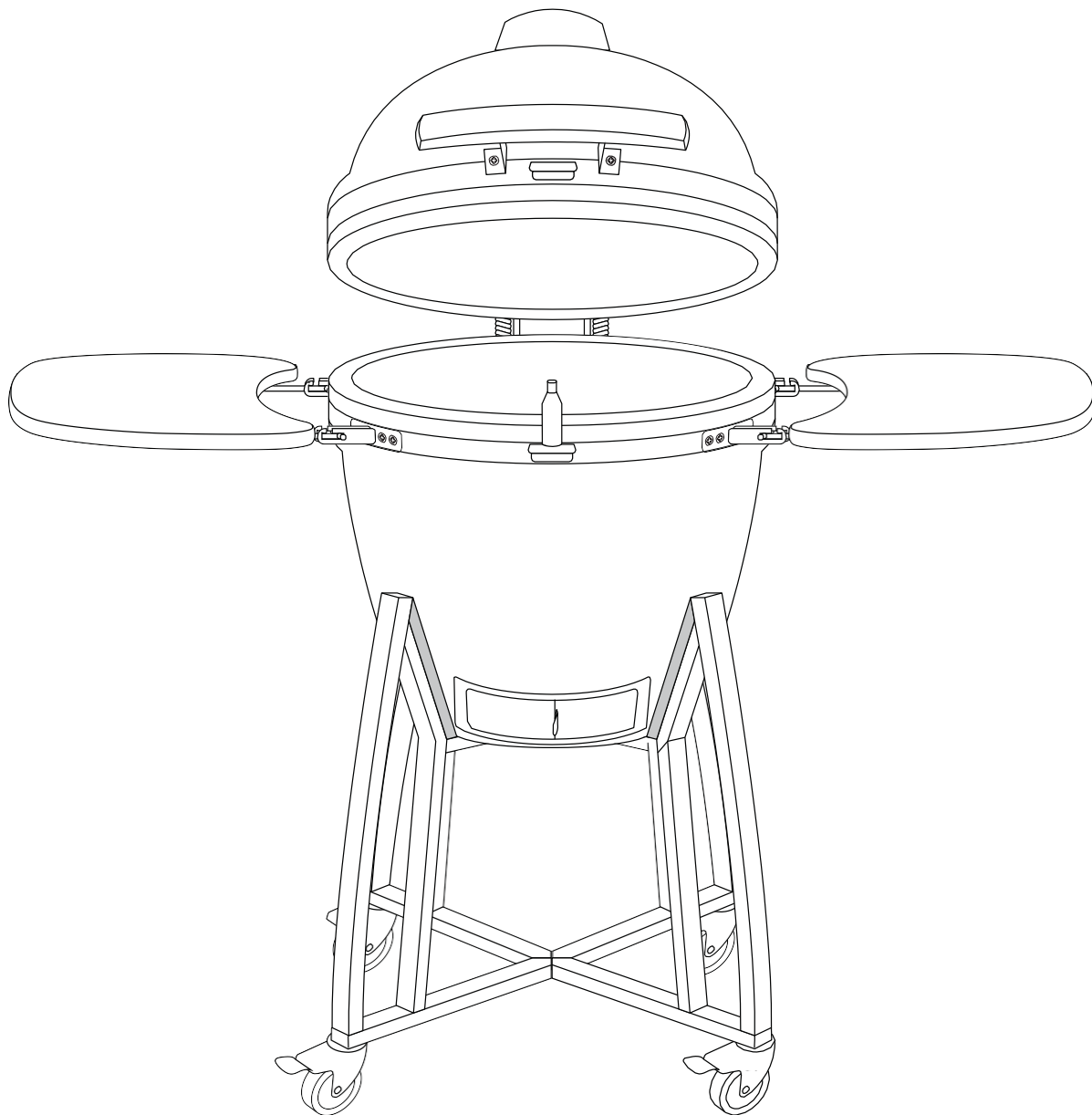


LONCI & POKLOPCI
by Bajde

PRIRUČNIK I UPUTE ZA GRILL KING KAMADO ROŠTILJ



Korisničke upute - Sačuvajte za buduću upotrebu

VAŽNO - Pažljivo uklonite svu ambalažu prije uporabe i pridržavajte se sigurnosnih uputa. Ove su upute dio proizvoda.

Obratite pažnju na sva sigurnosna upozorenja navedena u ovim uputama.

Molimo pročitajte ove upute u cijelosti i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ove se upute trebaju čuvati uz proizvod.

Ovaj proizvod je SAMO za osobnu upotrebu i ne smije se koristiti u komercijalne svrhe ili u svrhu ugovora.

O KAMADU

Još prije 4000 godina arheolozi su otkrili velike posude od gline za koje se smatralo da su rane inkarnacije keramičkog štednjaka Kamado. Od tada se razvio na mnogo načina; uklonjivi poklopac, dodana vrata za propuh za bolju kontrolu topline i prelazak s drveta na ugljen kao primarno gorivo. U Japanu je Mushikamado bio okrugli glineni lonac s poklopcem koji se može skidati, proizveden za kuhanje riže na pari. Naziv "Kamado" zapravo je japanska riječ za "štednjak" ili "mjesto kuhanja". Taj su naziv Amerikanci prihvatili i sada je postao opći pojam za ovaj stil keramičkih štednjaka.

Kamado štednjaci su izuzetno svestrani. Ne samo da se mogu koristiti za pečenje na roštilju ili dimljenje, već se i pizze, kruh, pite i kolačići u njima mogu peći bez napora. Zbog svojih izvrsnih svojstava zadržavanja topline, visoke temperature mogu se postići i održavati preciznom kontrolom protoka zraka kroz gornji i donji otvor. Visoke temperature idealne su za brzo kuhanje pljeskavica i kobasica, dok će niske vrućine kuhati veće komade mesa s kosti duže vrijeme. Zašto ne biste pokušali u drveni ugljen dodati malo drvene sječke ili kombinirati drvene sječke različitih okusa kako biste svoje meso učinili još ukusnijim.

UPOZORENJA - OPREZI

- Ovaj je proizvod namijenjen ISKLJUČIVO KORIŠTENJU NA OTOVORENOM PROSTORU. NEMOJTE koristiti u zatvorenom prostoru.
- Djecu i kućne ljubimce UVIJEK držite na sigurnoj udaljenosti od pećnice kada su u upotrebi.
- NIKADA ne ostavljajte goruću vatru bez nadzora.
- OPASNOST od trovanja ugljičnim monoksidom - NIKADA ne palite ovaj proizvod niti ga pustite da se tinja ili hladi u zatvorenim prostorima.
- NE koristite ovaj proizvod u šatoru, kamp prikolici, automobilu, podrumu, potkrovlju ili brodu.
- NEMOJTE koristiti ispod tendi, suncobrana ili sjenica.
- OPASNOST OD POŽARA - Vruća žeravica može emitirati tijekom uporabe.
- OPREZ - NEMOJTE koristiti benzin, upaljač, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje. Koristite samo šibice u skladu s EN1860-3.
- Toplo se preporučuje da u kamadu koristite ugljen u obliku gruda. Dulje gori i stvara manje pepela što može ograničiti protok zraka.
- VAŽNO: Kada otvarate poklopac na visokim temperaturama, važno je podići ga tek malo, omogućujući zrak da ulazi polako i sigurno, sprječavajući eventualne ozljede.
- UVIJEK se pridržavajte INFORMACIJA O KUHANJU HRANE navedenih na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- NEMOJTE koristiti Kamado na brodskim podovima ili bilo kojim drugim zapaljivim površinama poput suhe trave, drvene sječke, lišća ili ukrasne kore.
- Kamado mora biti smješten 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 prilikom rukovanja vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.
- Ostavite da se jedinica potpuno ohladi prije premještanja ili spremanja.
- Uvijek pregledajte jedinicu prije upotrebe radi umora i oštećenja te je po potrebi zamijenite.

PALJENJE KAMADO ROŠTILJA

- Za paljenje Kamado roštilja postavite zamotane listove novina zajedno s kockama za potpalu na ploču za ugljen koja se nalazi u podožju kamada.
Zatim na vrh novina stavite 2 ili 3 šake grudanog ugljena.
- NEMOJTE koristiti benzin, *white spirit*, upaljač, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje.
- Otvorite donji otvor za zrak i zapalite novine pomoću upaljača s dugim nosom ili sigurnosnih šibica.
- NE preopterećujte jedinicu ugljenom - ako je vatra preintenzivna, to može oštetiti Kamado.
- Ostavite dok se sav ugljen ne potroši i ne ugasi.
- Ako je prva vatra previsoka, to bi moglo oštetiti košaru za ugljen prije nego što je imala priliku "očvrnuti" pravilno.
- Nakon prve uporabe pregledajte jesu li svi pričvršćivači nepropusni. Metalna traka koja povezuje vaš poklopac s bazom proširit će se od vrućine i to bi moglo postati labavo. Preporučuje se da provjerite i ako je potrebno zategnite traku s ključem.
- Sada svoj Kamado možete koristiti kao i obično.

GAŠENJE KAMADO ROŠTILJA

Za gašenje jedinice - prestanite dodavati ugljen i zatvorite sve otvore za odzračivanje i poklopac kako bi se vatra mogla prirodno ugasi.

- NEMOJTE koristiti vodu za gašenje ugljena jer bi to moglo oštetiti keramički Kamado.

SKLADIŠTENJE

- Kad se ne koristi, a ako se čuva vani, pokrijte Kamado nakon što se potpuno ohladi odgovarajućim kišnim pokrivačem
- Kromirana grill površina NIJE sigurna za pranje u perilici posuđa; koristite blagi deterdžent s toplom vodom.
- Kad koristite Kamado, pritisnite oba kotača za blokiranje, kako biste zaustavili kretanje Kamada tijekom uporabe.
- Preporučuje se da se Kamado čuva pokriven u garaži ili šupi preko zime radi potpune zaštite.

ČIŠĆENJE

- Kamado se sam čisti. Zagrijte ga na 260 ° C tijekom 30 minuta i izgorjet će sva hrana i ostaci.
- NEMOJTE koristiti vodu ili bilo koju drugu vrstu proizvoda za čišćenje za čišćenje unutrašnjosti vašeg Kamada. Zidovi su porozni i upijaju sve upotrijebljene tekućine, što može uzrokovati pucanje Kamada. Ako čađa postane pretjerana, prije slijedeće uporabe, ostacima ugljena sastružite ostatke pomoću žičane četke ili alata za pepeo (nije isporučen).
- Za čišćenje rešetki i rešetki koristite neabrazivno sredstvo za čišćenje nakon što se Kamado potpuno ohladi.
- Za čišćenje vanjske površine pričekajte dok se Kamado ne ohladi i upotrijebite vlažnu krpu s blagim deterdžentom.

ODRŽAVANJE

- Pritegnite trake i prema potrebi podmažite šarku 2 puta godišnje ili više.

INFORMACIJE O OSVJETLJENJU, UPOTREBI I NJEGI

- Osigurajte da je Kamado postavljen na čvrstu, ravnu, nezapaljivu površinu otpornu na toplinu od zapaljivih predmeta.
- Osigurajte da Kamado ima najmanje 2 m zračnog prostora i minimalno 2 m od zračne luke od ostalih okolnih predmeta.
- Za pokretanje Kamada koristite par listova smotanih novina na koje s lakšim kockama ili čvrstim kockama za potpalu te ih postavite na podnožje kamada na ploču za ugljen. (7)
Zatim na vrh novina stavite 2 ili 3 šake grudanog ugljena.
- NEMOJTE koristiti benzin, white spirit, upaljač, alkohol ili druge slične kemikalije za pokretanje ili ponovno pokretanje vatre.
- Otvorite donji otvor za zrak i upalite novine pomoću upaljača s dugim nosom ili sigurnosnih šibica. Jednom kad imate uhvaćenu vatru, ostavite donji otvor za odzračivanje i poklopac otvoren oko 10 minuta kako biste izgradili malo posteljicu od žari.
- Ostavite da se ugljen zagrije i držite vrućim najmanje 30 minuta prije prvog kuhanja
NEMOJTE kuhati prije nego što Kamado ima pepela.
- Preporučuje se da ne palite i ne okrećete ugljen nakon što se zapali. To omogućuje da ugljen gori ujednačeno i učinkovitije.
- Pri rukovanju, koristite SAMO rukavice otporne na vrućinu kako biste spriječili ozlijede prouzrokovane vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.
- Pogledajte dolje upute za kuhanje, nezavisno od temperature i trajanja.

VODIČ ZA KUHANJE NA NISKIM TEMPERATURAMA

- Upalte vatru u Kamadu prema gore navedenim uputama. NEMOJTE pomicati ili potpaljivati jednom upaljen ugljen.
- Otvorite donji otvor za odzračivanje i ostavite poklopac otvoren otprilike 10 minuta kako biste izgradili mali sloj vrućeg žara.
- Nadgledajte Kamado dok ne naraste na željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 4 za vodič za kuhanje na temperaturi.
- Potpuno zatvorite donji otvor za održavanje temperature.
- Sada ste spremni koristiti Kamado za kuhanje.
- VAŽNO: Kada otvarate poklopac na visokim temperaturama, neophodno je da ga malo podignite, propuštajući zrak polako i sigurno, kako biste spriječili eventualne poteze ili pojavu plamena koji mogu prouzročiti ozljedu.
- UVIJEK se pridržavajte INFORMACIJA O KUHANJU HRANE navedenih na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- UVIJEK pri rukovanju vrućom keramikom ili površinama za kuhanje koristite rukavice otporne na vrućinu.

VODIČ ZA DIMLJENJE

- Slijedite gornje upute kao da započinjete sporo kuhanje.
- Nadgledajte Kamado dok ne naraste na željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 4 za vodič za kuhanje na temperaturi.
- Ostavite donji otvor malo otvoren.
- Zatvorite gornji otvor i nastavite provjeravati temperaturu još nekoliko minuta.
- Pomoću rukavica otpornih na toplinu posipajte drvene sječke u krug preko vrućeg ugljena.

- Sada ste spremni koristiti Kamado za pušenje.
- SAVJET: Namočite drvene sječke ili daske za kuhanje u vodi na 15 minuta kako biste produžili postupak pušenja.
- VAŽNO: Kada otvarate poklopac na visokim temperaturama, neophodno je da ga malo podignite, propuštajući zrak polako i sigurno, sprječavajući eventualne poteze ili pojavu plamena koji mogu prouzročiti ozljedu.
- UVIJEK se pridržavajte INFORMACIJA O KUHANJU HRANE navedenih na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- UVIJEK pri rukovanju vrućom keramikom ili površinama za kuhanje koristite rukavice otporne na vrućinu.

VODIČ ZA KUHANJE NA VISOKIM TEMPERATURAMA

- Upalite vatru pomoću uputa na stranici 3.
- Zatvorite poklopac i potpuno otvorite gornji i donji otvor.
- Nadgledajte Kamado dok ne naraste na željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 4 za vodič za kuhanje na temperaturi.
- Zatvorite gornji otvor na polovici i nastavite provjeravati temperaturu još nekoliko minuta.
- Sada ste spremni koristiti Kamado za kuhanje.
- VAŽNO: Kada otvarate poklopac na visokim temperaturama, neophodno je da ga malo podignite, propuštajući zrak polako i sigurno, sprječavajući eventualne poteze ili pojavu plamena koji mogu prouzročiti ozljedu.
- UVIJEK se pridržavajte INFORMACIJA O KUHANJU HRANE navedenih na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- UVIJEK pri rukovanju vrućom keramikom ili površinama za kuhanje koristite rukavice otporne na vrućinu.

INFORMACIJE O KUHANJU HRANE

- NEMOJTE kuhati dok Kamado ne bude ispunjen pepelom.
- Molimo pročitajte i slijedite ovaj savjet prilikom kuhanja na vašem kamadu.
- Uvijek operite ruke prije i nakon rukovanja nekuhanim mesom i prije jela.
- Sirovo meso uvijek držite podalje od kuhanog mesa i druge hrane.
- Prije kuhanja osigurajte da su površine i alati roštilja čisti i bez ostataka hrane.
- NEMOJTE koristiti isti pribor za rukovanje kuhanom i nekuhanom hranom.
- Prije jela pobrinite se da je sve meso temeljito kuhano.
- OPREZ - jedenje sirovog ili nedovoljno kuhanog mesa može prouzročiti trovanje hranom (npr. Sojevi bakterija poput E. coli).
- Kako bi se smanjio rizik od nedovoljno kuhanog mesa, potrebno je razrezati ga kako bi se osiguralo da je kuhano do kraja.
- OPREZ - ako je meso dovoljno kuhano, mesni sokovi trebaju biti bistri i ne smije biti tragova ružičastog / crvenog soka ili boje mesa.
- Preporučuje se prethodno kuhanje većih komada mesa i zglobova prije konačnog kuhanja na vašem roštilju.
- Nakon kuhanja na vašem Kamadu, uvijek očistite grill površine za kuhanje.

PUNJENJE KAMADA UGLJENOM

- S zatvorenim ventilacijskim otvorima, Kamado ostaje na visokoj temperaturi nekoliko sati. Ako vam je potrebno duže vrijeme kuhanja (npr. Kod pečenja cijelog zgloba ili sporog dimljenja), možda će biti potrebno dodati još ugljena. Samo dodajte malo dodatnog ugljena i nastavite kako je upisano prethodno.

VODIČ ZA TEMPERATURE

SPORO KUHANJE/DIMLJENJE (110 do 135 stupnjeva)

Goveđa prsa: 2 sata po kg

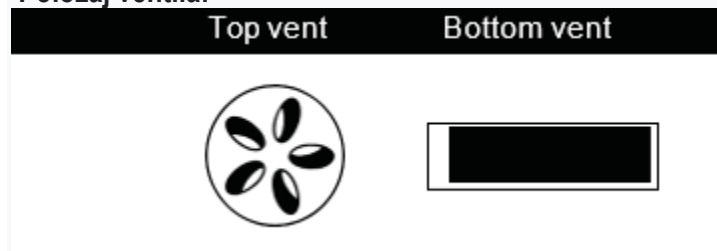
Svinjetina: 2 sata po kg

Cijela piletina: 3-4 sata

Rebarca: 3-5 sati

Pečenje: 9 sati

Položaj ventila:



GRILLANJE/PEČENJE (160 DO 180 STUPNJEVA)

Riba: 15-20 Min.

Svinjsko pečenje: 15-30 Min.

Pileći komadi: 30-45 Min.

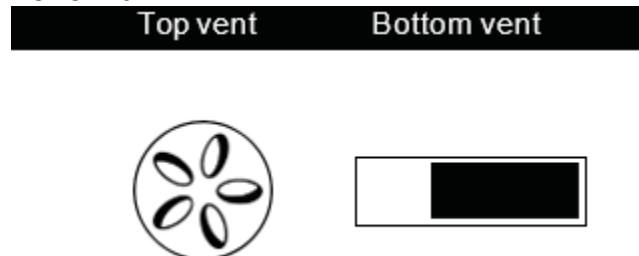
Cijela piletina: 1-1,5 sati.

Janjeći but: 3-4 sata.

Puretina: 2-4 sata

Šunka: 2-5 sati.

POLOŽAJ VENTILA:



PRŽENJE (260 DO 370 STUPNJEVA)

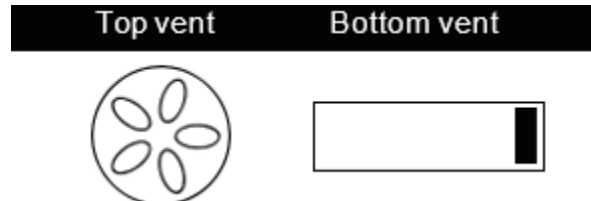
Odrezak: 5-8 Min.

Svinjski kotleti: 6-10 Min.

Burgeri: 6-10 Min.

Kobasice: 6-10 Min.

POLOŽAJ VENTILA:

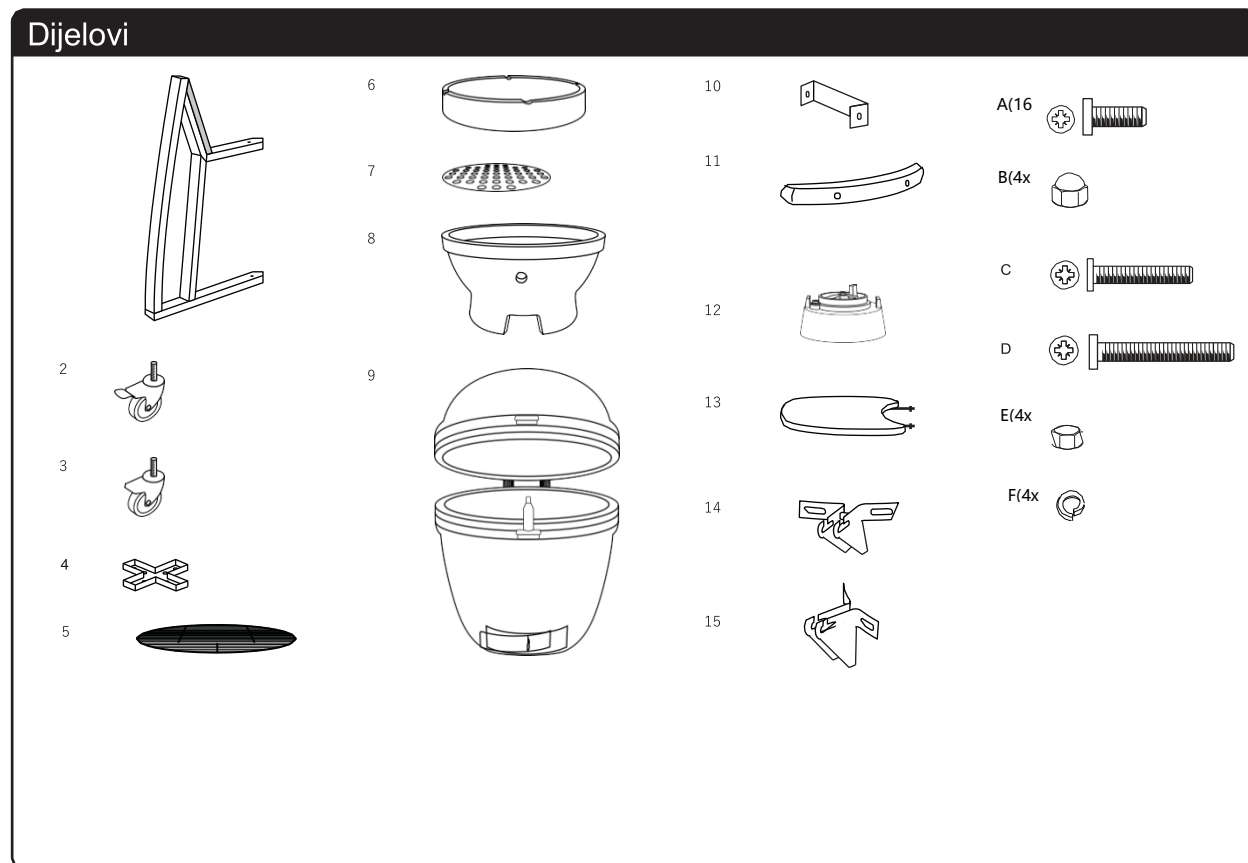


DIJELOVI:

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

Sklop izvedite na mekoj površini kako biste izbjegli ogrebotine boje. Zadržite ove podatke za buduću upotrebu. Radi lakšeg sastavljanja samo lagano pritegnite vijke, a zatim ih potpuno zategnite kad je montaža završena.

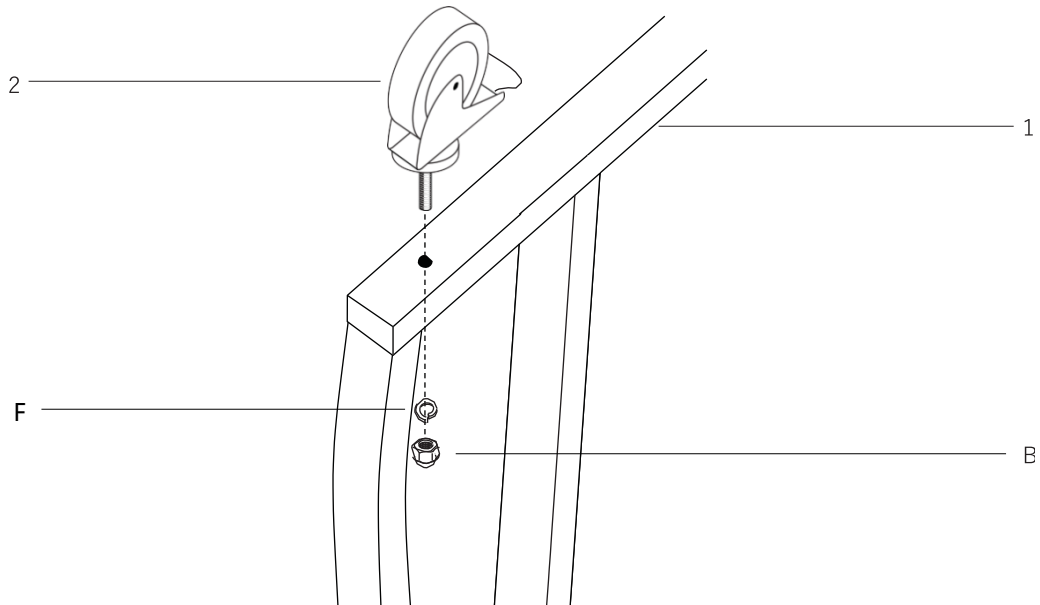
UPOZORENJE - NEMOJTE previše zategnuti vijke; zategnite samo umjerenim pritiskom kako ne biste oštetili vijke ili komponente kamado roštilja.



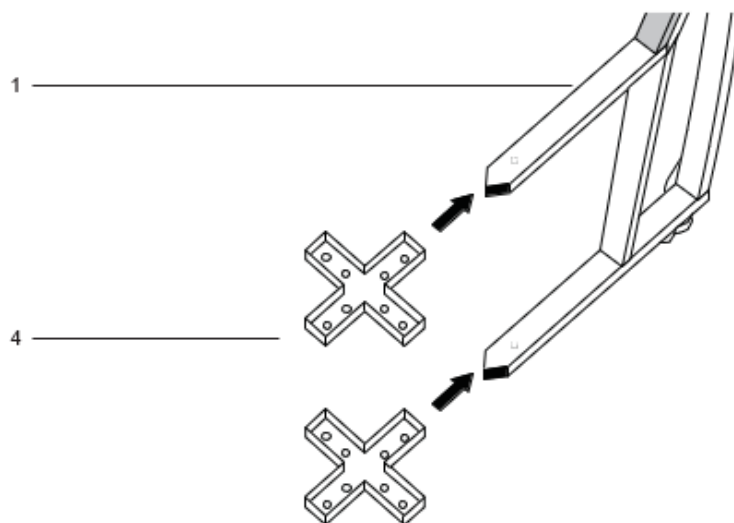
SASTAVLJENJE:

VAŽNO - Uklonite svu ambalažu prije uporabe, ali pridržavajte se sigurnosnih uputa i pohranite ih uz ovaj proizvod. Prije sklapanja osigurajte da je poklopac zatvoren.

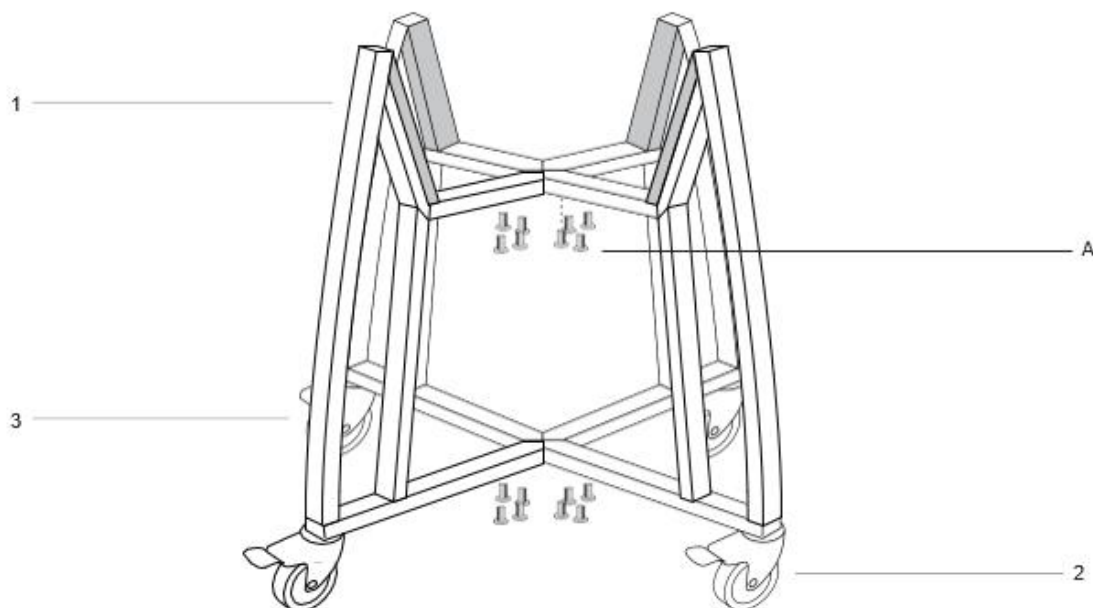
Upute za sastavljanje



KORAK 1 - Pričvrstite četiri kotača s navojem (2 i 3) na svaki od četiri nosača (1) pritiskujući ih kroz rupu. Pomoću podesivog ključa učvrstite svaki točkić s 1x maticom (B).



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



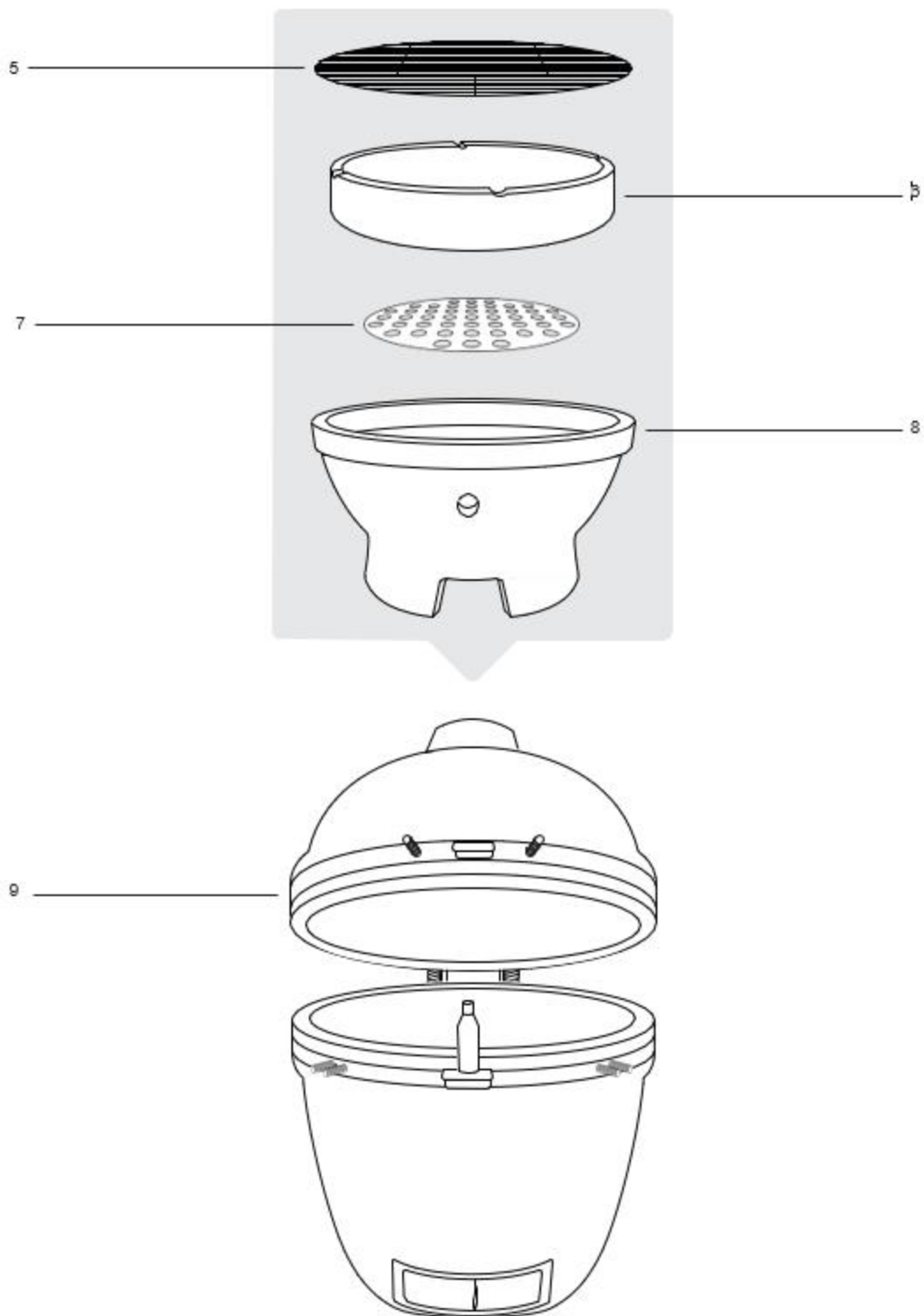
KORAK 3 - Nastavite umetati poprečne dijelove (4) u ostala tri nosača (1).

KORAK 4 - Pričvrstite nosače (1) na poprečne dijelove (4) pomoću 16x vijaka (A). Provjerite je li kolica dobro pričvršćena i jesu li svi vijci dobro pritegnuti prije nego što u nju postavite Kamado rešetku (9).

KORAK 5 - Da biste postavili Kamado Grill košaru (9), prvo uklonite sve predmete koji se nalaze u roštilju kako biste lakše podignuli roštilj.

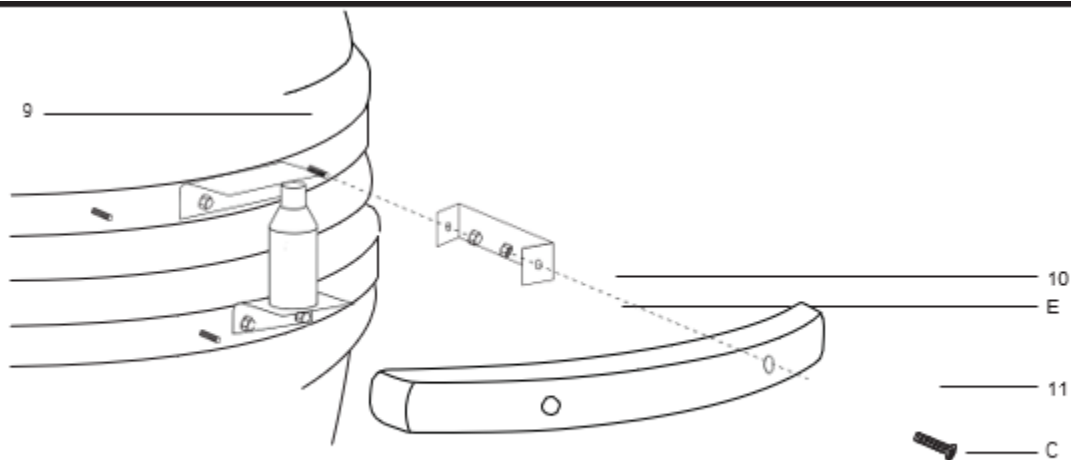
KORAK 6 - Upotrijebite najmanje dvije osobe kada podižete kamado grill na kolica. Stavite jednu ruku u donji otvor za kamado, a drugu ispod roštilja. Podizanje pomoću šarke ili bočnih stolova može dovesti do ozljeda i oštećenja proizvoda.

KORAK 7 - Postavite kamado grill na kolica tako da donji otvor za ventilaciju bude okrenut prema prednjoj strani kolica i omogućuje da se otvor za ventilaciju može otvarati i zatvarati bez ikakvog prekida.



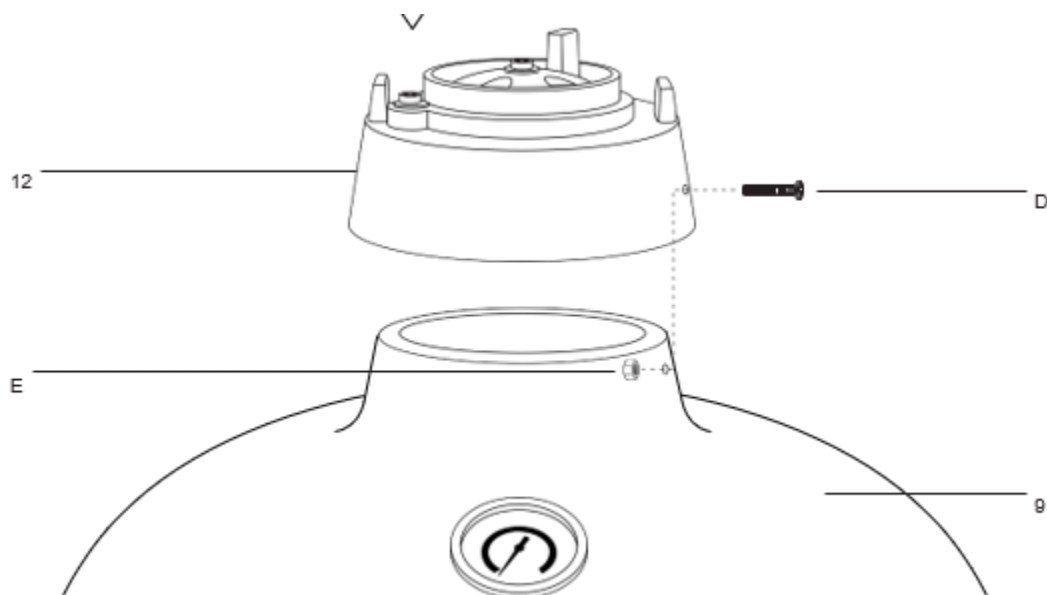
KORAK 8 - Kada je Kamado sigurno postavljen na kolica, dodajte kamin (8), ploču s ugljenom (7), gornji prsten (6) i rešetka za kuhanje (5), unutar Kamado roštilja kako je prikazano na dijagramu montaže.

KORAK 9 - Pritisnite ručice kotača (2) da biste zaključali kotače, kako biste osigurali da se Kamado ne može pomicati kad je u uporabi.

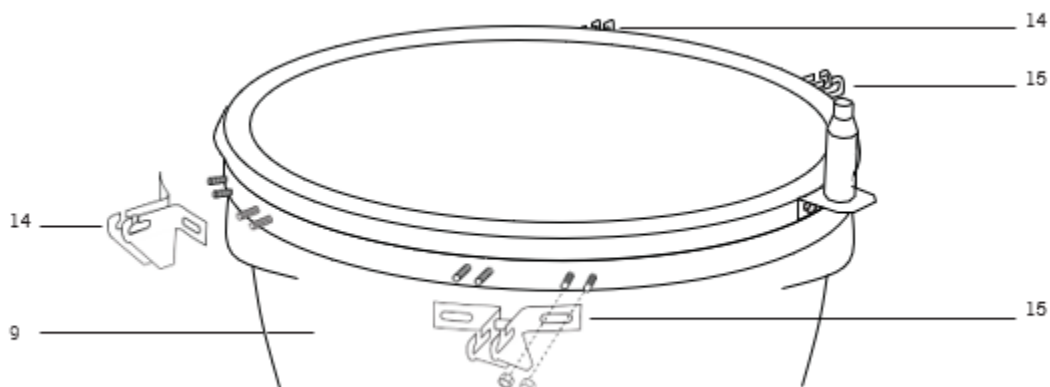


KORAK 10 -pričvršćivanje ručke (10) na poklopac Kamada (9) započnite pričvršćivanjem 2x nosača ručke (11) pomoću 2x prethodno pričvršćenih vijaka i matica s kupolom. Pričvrstite ručku (10) na nosače (10) pomoću 2x vijaka (C) i matica (E).

Prilikom montaže osigurajte da je gornji vijak za odzračivanje s lijeve strane.

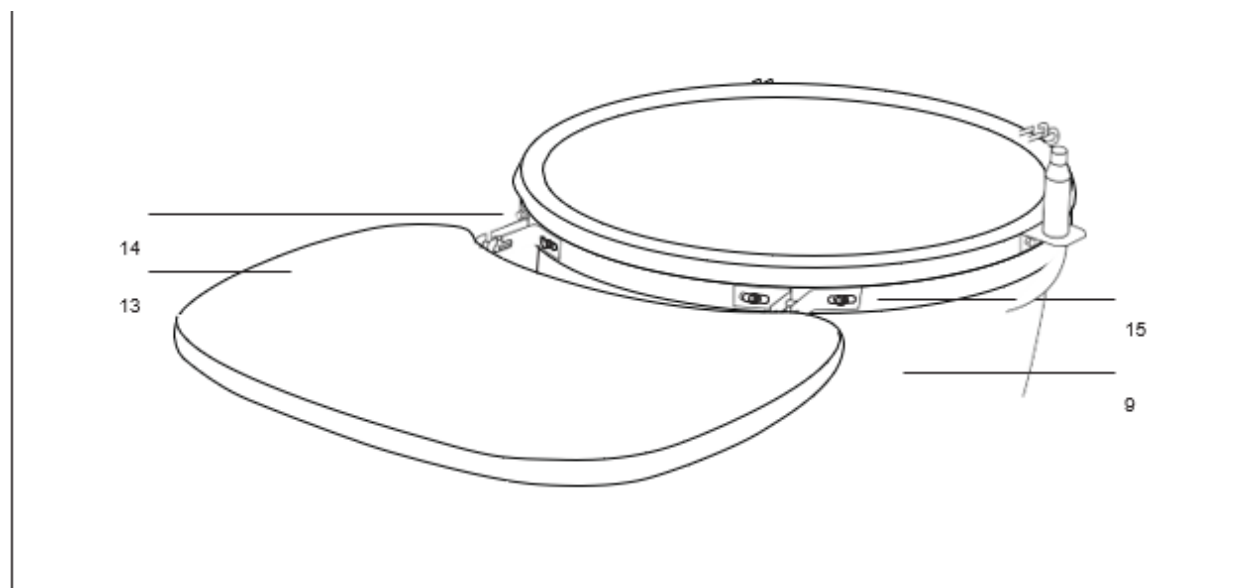


KORAK 11 - Da biste pričvrstili gornji otvor za odzračivanje (12) na Kamado (9), postavite ga na vrh i poravnajte obje rupe za vijke. Učvrstite pomoću 2x vijaka (D) i matica (E). Prilikom montaže osigurajte da je gornji vijak za odzračivanje s lijeve strane.



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

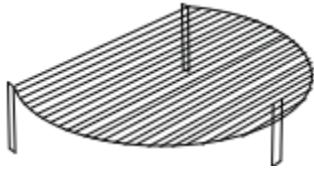
KORAK 13- Pričvrstite 2x nosača stola (15) na Kamado (9) pomoću 4x prethodno pričvršćenih vijaka i kupole



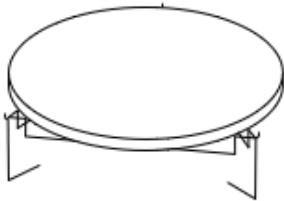
KORAK 14 - Umetnite 2x šarku stola u svaki od nosača stola (14 i 15).

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

Dijelovi:



Dodatni roštilj od nehrđajućeg čelika za dodatni prostor za kuhanje.



Pizza Stone s okvirom .Neophodan dodatak za ravnomjerno kuhanje i pravljenje hrskavih pizza, somuna i ostalih užitaka.



Alat za kamenu ploču. Omogućuje vam podizanje kamena za pizzu ili roštilja kada su prevruće za rukovanje.



Pokrivač za kišu. Kad se Kamado ohladi i ne koristi se, za dodatnu zaštitu prekrijte ga kišnim pokrivačem Kamado



Alat za pepeo
Nakon što vaš Kamado sagori sav gorivo i ohladi se, koristite ovaj alat za uklanjanje pepela s dna.