

Navodila za uporabo

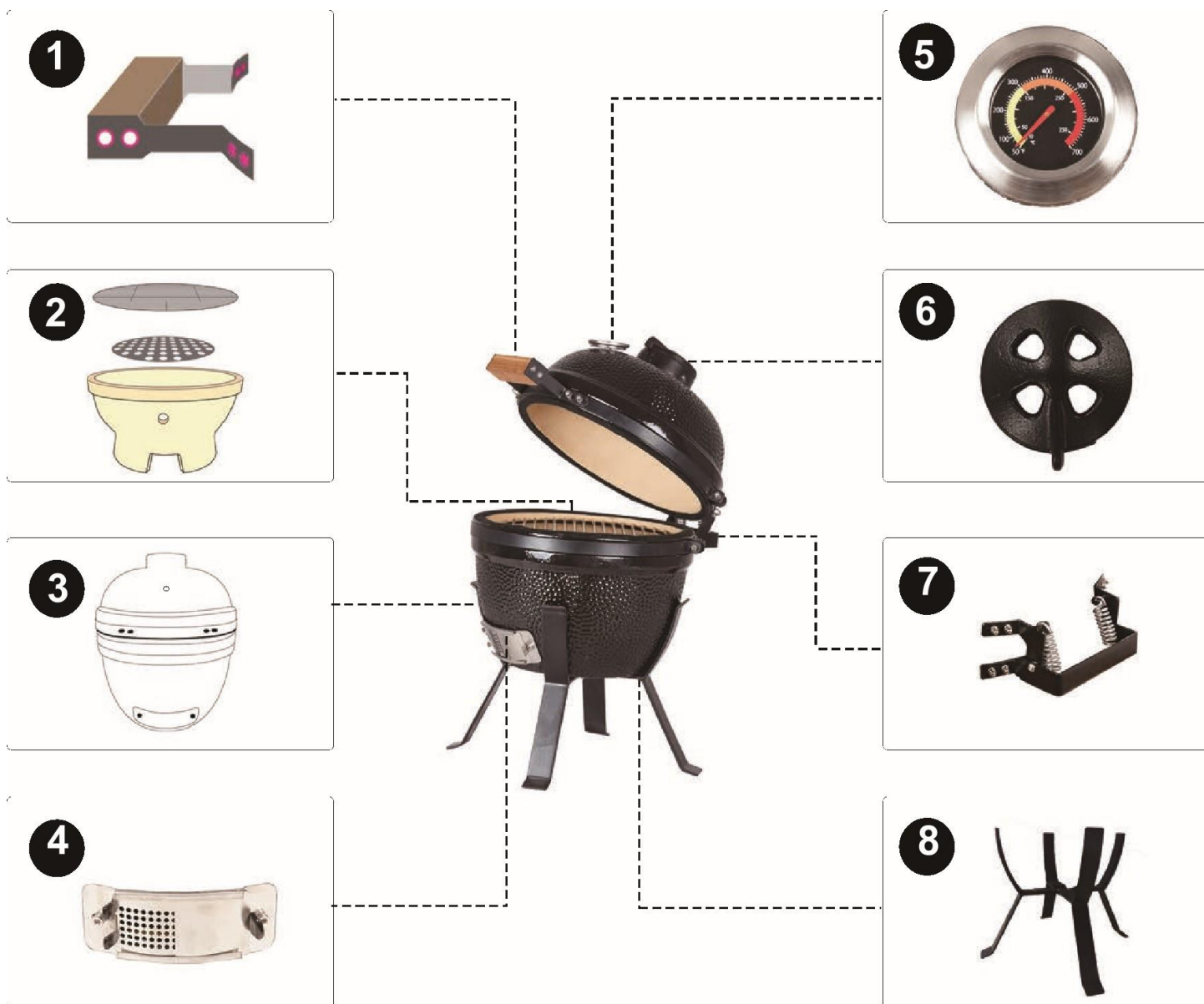


POMEMBNO - Pred uporabo previdno odstranite embalažo, vendar ohranite varnostna navodila.
Ta navodila so del izdelka.
Prosimo, upoštevajte vsa varnostna opozorila, navedena v teh navodilih.
Prosimo, preberite ta navodila v celoti in jih shranite za nadaljnjo uporabo.
Ta izdelek je SAMO za domačo uporabo in se ga ne sme uporabljati v komercialne namene

Kazalo

Seznam delov.....	1
Navodila za izdelavo.....	2-3
Varnostna opozorila.....	4-5

Seznam delov



1 Bambusova ročka (x1)

2 Mreža za peko (x1), Plošča za oglje (x1), Žariščni kotel (x1)

3 Keramično telo (x1)

4 Spodnja drsna vrata (x1)

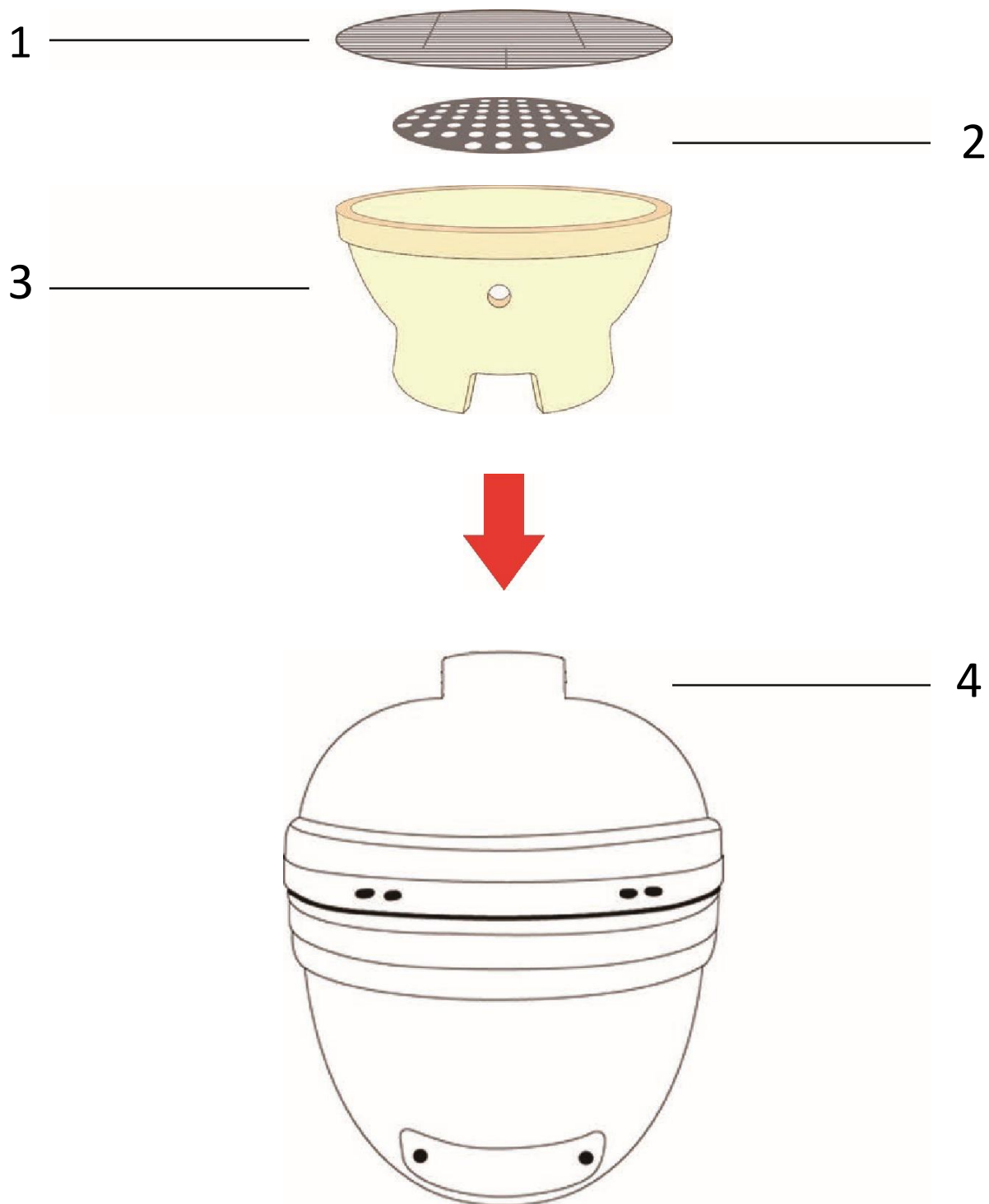
5 Merilnik termometra (x1)

6 Zgornji ventil (x1)

7 Sistem tečajev (x1)

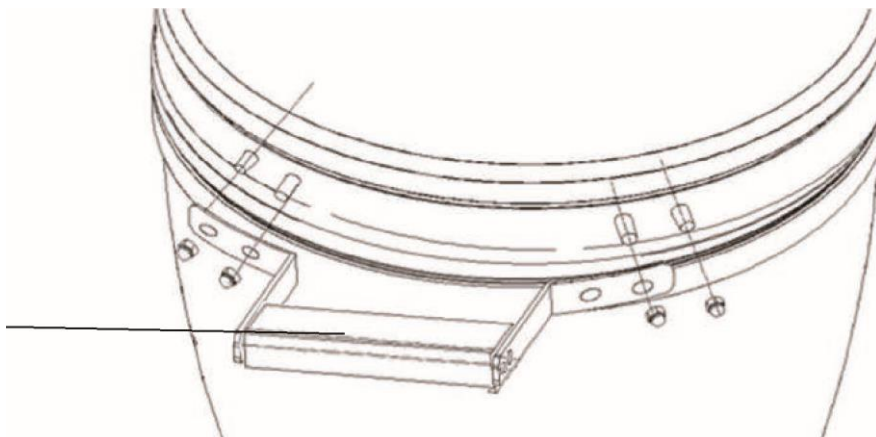
8 Podporne noge (x1)

Navodila za izdelavo

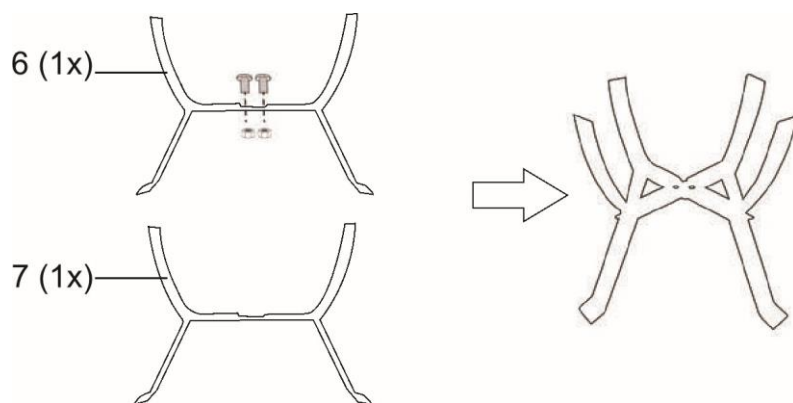


Korak 1 - Vstavite žariščni kotel (3), Ploščo za oglje (2) in Mrežo za peko(1) znotraj keramičnega telesa (4)

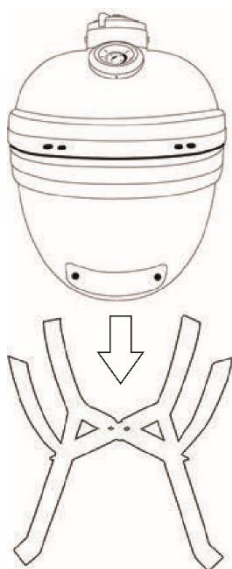
Navodila za izdelavo



KORAK 2 - Pritrdite ročaj (5) na pokrov Kamado na mesto vijakov in zategnite vse matice.



KORAK 3 - Z vijaki pritrdite podporni nogi (6) and (7).



KORAK 4 - Kamado položite na podstavek s spodnjimi drsnimi vrati obrnjen proti sprednji strani podpornika, tako da se drsna vrata lahko odpre in zapre brez kakršnekoli ovire.

O vašem žaru Kamado

- Arheologi so odkrili 4000 let stare velike glinene posode, ki veljajo za zgodnjo realizacijo keramičnega žara Kamado. Do danes se je naprava močno izboljšala: odstranljiv pokrov, nastavljiva vrata za boljši nadzor toplote in prehod iz lesa v oglje, kot osnovno gorivo.
- Kamado žari so večnamenski kuhalniki. Ne samo, da jih je mogoče uporabiti za pečenje na žaru ali dimljenje, ampak tudi pice, kruh, pite in piškote lahko pečete v njih. Zaradi svoje odlične toplotne izolacije se lahko dosežejo visoke temperature, ki jih natančno nadzira pretok zraka preko zgornjih in spodnjih odprtin. Visoke temperature so idealne za hitro kuhanje (fast food) burgerje in klobase, medtem z nizko temperaturo kuhamo večje kose pečenke v daljšem časovnem obdobju. Poleg oglja lahko dodate nekaj lesenih sekancev ali poskusite s kombiniranjem različnih vrst sekancev, da bo vaše meso še okusnejše.

Varnostna opozorila

- SAMO za uporabo na prostem. NE uporabljajte v zaprtih prostorih.
- OPOZORILO! Pazite, da so otroci in hišni ljubljenci na varni razdalji od peči, ko je v uporabi.
- Ne puščajte vročega žara brez nadzora.
- NEVARNOST zastrupitve z ogljikovim monoksidom – NIKOLI ne prižigajte ognja, ne pustite ga, da tli ali se ohladi v zaprtih prostorih.
- NE uporabljajte tega izdelka v šotorih, avtomobilih, v kletah ali na ladjah, podstrešju ali kočijah
- DO NOT use under any awnings, parasols or gazebos.
- NEVARNOST POŽARA – Med uporabo se lahko oddaja vroča žerjavica.
- POZOR - NE uporabljajte bencina, vžigalne tekočine, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za vžig
- Priporočljivo je, da uporabite oglje v kosih, saj gori dlje in proizvede manj pepela, ki lahko omeji pretok zraka.
- NE uporabljajte premoga v tem izdelku
- POMEMBNO: Pri odpiranju pokrova ob visoki temperature je pomembno, da le malo dvignete pokrov, tako da zrak počasi in varno vstopi, da ne pride do izbruha ognja, ki lahko povzroči poškodbe.
- NE uporabljajte Kamado žara na leseni terasi ali kateri koli drugi vnetljivi površini, kot je suha trava, sekanci, listje ali dekorativno lubje.
- Poskrbite, da je Kamado žar oddaljen vsaj 2 metra od vnetljivih predmetov.
- NE uporabljajte Kamado žara kot peč za gretje.
- NE prijemajte ročic ali premikajte Kamado žara, kopeče, saj je vroč.
- VEDNO UPORABLJAJTE toplotno odporne rokavice ob stiku z vročo keramiko ali kuhalno površino.
- Pustite, da se naprava popolnoma ohladi preden jo premaknete ali pospravite.
- Vedno preverite napravo pred uporabo, če so na njem morebitne poškodbe in ga zamenjajte, ko bo potrebno.

Gašenje

- Za gašenje ognja prenehajte dodajati gorivo in zaprite vse zračnike in pokrov, da ogenj sam ugasne.
- **Opozorilo:** Ne uporabljajte vode za gašenje oglja, ker to lahko poškoduje keramični del.

Vzdrževanje

- Zategnite vezi in pomažite tečaje z oljem 2-krat na leto ali več, če je potrebno.

Vžig in uporaba

- Poskrbite, da se Kamado žar nahaja na trdni, ravni, toplotno odporni, negorljivi površini, stran od vnetljivih predmetov.
- Poskrbite, da je najmanj 2m prostora nad žarom in da je minimalno 2m oddaljen od drugih okoliških predmetov.
- Če želite prižgati ogenj, položite zavihani časopis z nekaj manjših lesenih trsk ali kocke za prižiganje na ploščo za oglje v spodnjem delu Kamado žara. Potem dodajte 2 ali 3 kose oglja v vrhu časopisa.
- **Pomembno:** ne uporabljajte bencina, etanola, vžigalne tekočine, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za vžig.
- Odprite spodnja drsna vrata in prižgite časopis ali kocke za prižiganje s pomočjo dolgega vžigalnika ali varnostne vžigalice. Ko zagori, pustite spodnji zračnik in pokrov odprt za približno 10 minut, da nastane vroča žerjavica.
- Priporočljivo je, da ne premikate ali obračate oglja, ko zagori. To omogoča oglju, da gori bolj enotno in učinkovito.
- Ko se žar segreje uporabljajte **SAMO** rokavice, odporne na toploto pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhlno površino.
- Spodaj si oglejte vodič za peko z primerno temperaturo in dolžino peke.

Polnenje

- Z zaprtima zračnikoma Kamado žar dolgo ohranja visoke temperature. Če kuhate dlje časa (ko pečete cel kos mesa ali dimite), boste morda potrebovali več oglja. Enostavno dodate oglje in nadaljujete z kuhanjem enako kot prej.

Vodič temperatur za peko

Počasna kuha / Dimljenje (110°C-135°C)		Zgornji zračnik	Spodnji zračnik
Goveje prsi	2 Uri za 500gramov.		
Velik kos svinine	2 Uri za 500gramov.		
Cel piščanec	3-4 Ur		
Prsa	3-5 Ur		
Pečenke	9+ Ur		

Pečenje (160°C-180°C)		Zgornji zračnik	Spodnji zračnik
Riba	15-20 Min.		
Svinjska ribica	15-30 Min.		
Deli piščanca	30-45 Min.		
Cel piščanec	1-1.5 Ur.		
Noga jagnjetine	3-4 Ur.		
Puran	2-4 Ur.		
Šunka	2-5 Ur.		

Visoka temperatura (260°C-370°C)		Zgornji zračnik	Spodnji zračnik
Zrezek	5-8 Min.		
Svinski zrezek	6-10 Min.		
Burgerji	6-10 Min.		
Hrenovke	6-10 Min.		

Odprto  Zaprto 