

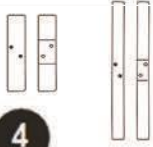
Navodila za uporabo



Kazalo

Seznam osnovnih komponent in delov	1-2
Navodila za izdelavo.....	3-8
Varnostna navodila.....	9-10
Smernice za varno uporabo.....	11-15

Seznam delov

 1 4 pcs	 2 2 Kosa	 3 2 Kosa	 4 4 Kosi
 5 1 Kos	 6 1 Kos	 7 1 Kos	 8 1 Kos
 9 1 Kos	 10 1 Kos	 11 1 Kos	 12 1 Kos
 13 1 Kos	 14 2 Kosa	 15 2 Kosa	 16 2 Kosa
 A 24 kosov	 B 4 Kosi	 C 2 Kosa	 D 24 kosov

1 Noge (x4)

2 Kolo z zavoro (x2)

3 Kolo (x2)

4 Navzkrižna palica (x4)

5 Kuhalna mreža

6 Zgornji del kotla (x1)

7 Plošča za oglje (x1)

8 Žariščni kotel (x1)

9 Keramični kotel in pokrov (x1)

10 Zgornji del odbojnika (x1)

11 Odbojnik (x1)

12 Leseni ročaj (x1)

13 zgornji zračnik (x1)

14 Lesena stranska miza (x2)

15 Sprednji nosilec stranske mize (x2)

16 Zadnji nosilec stranske mize (x2)

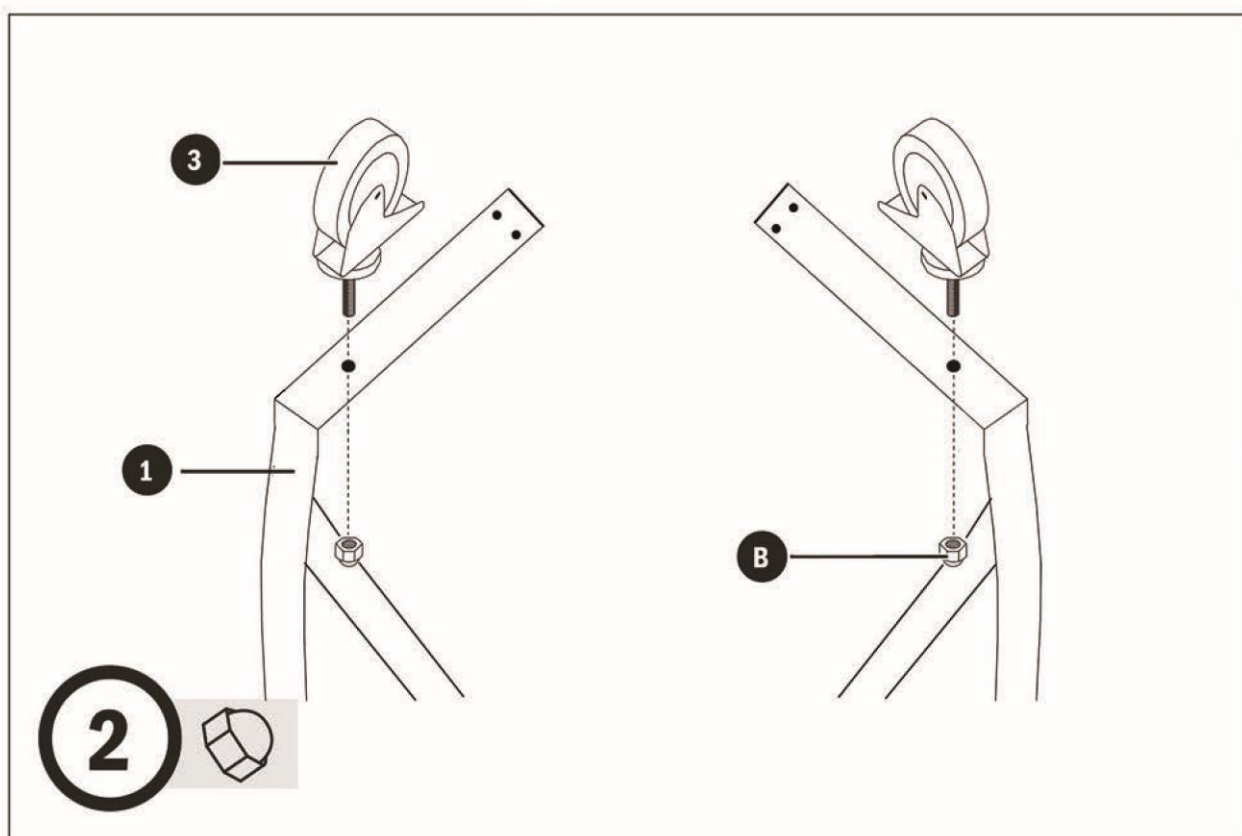
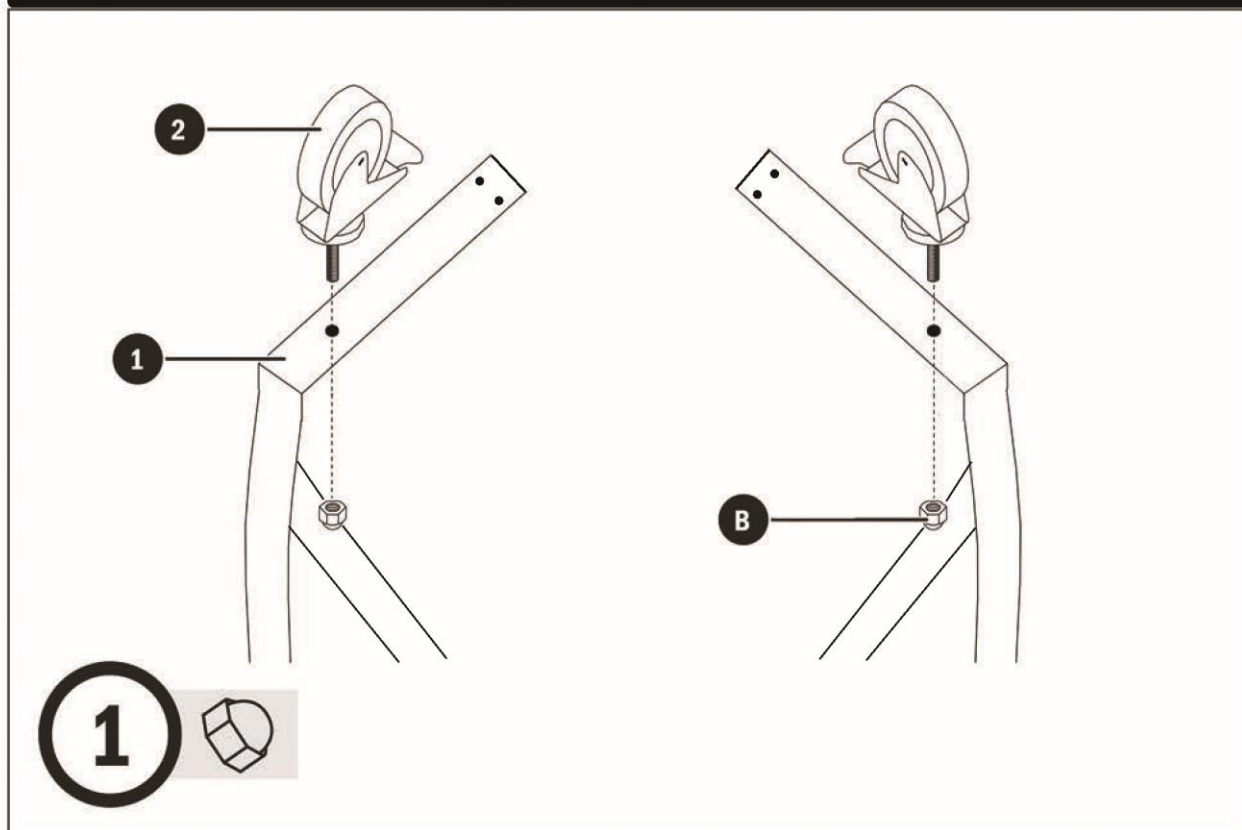
A Kratek vijak (x24)

B Matica s kapo (x4)

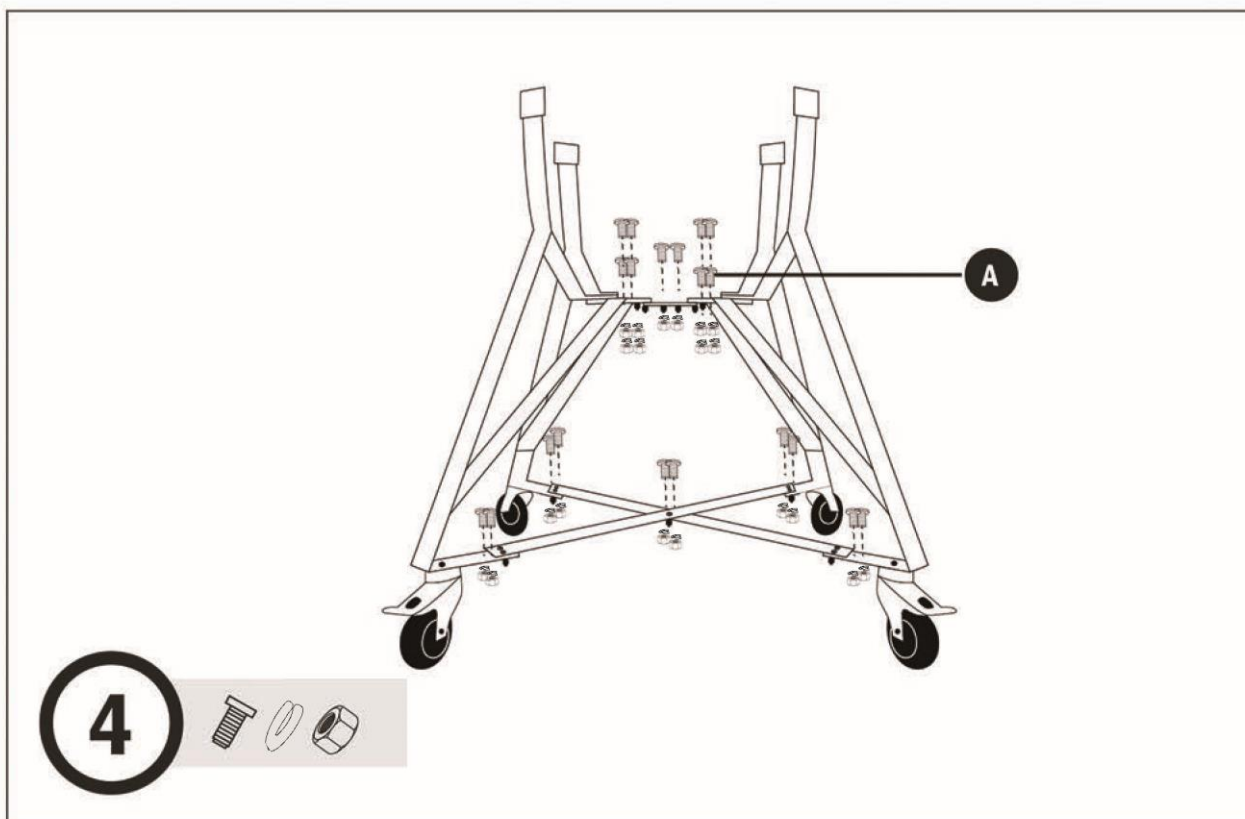
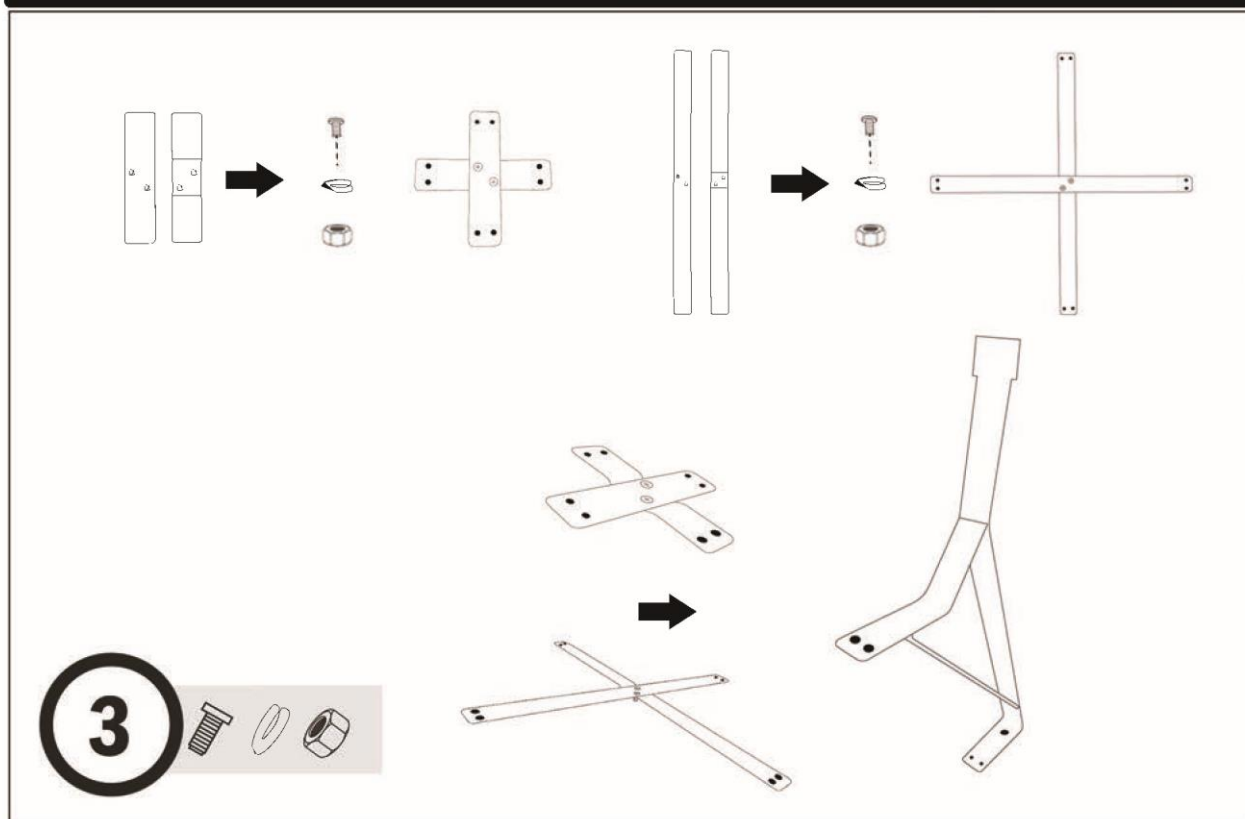
C Dolgi vijak (x2)

D Matica (x24)

Navodila za izdelavo



Navodila za izdelavo



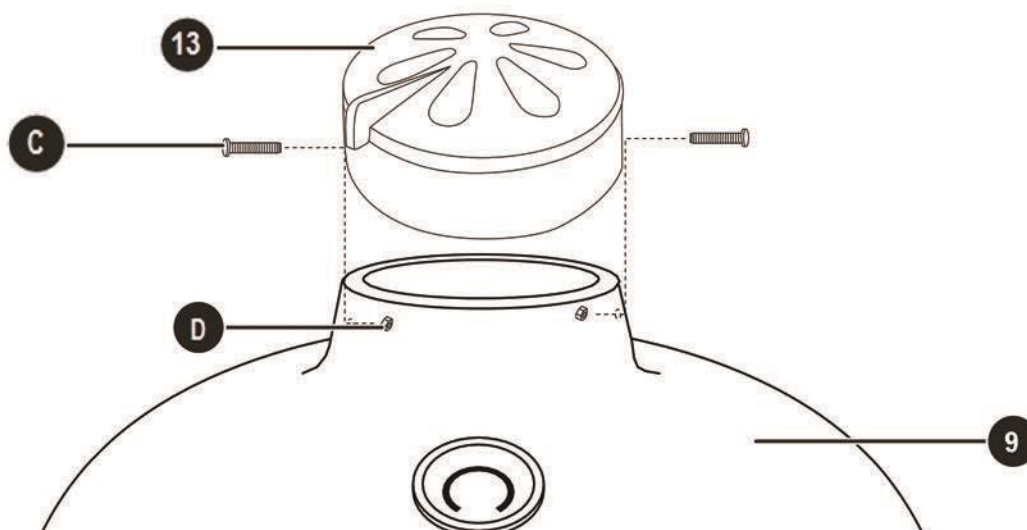
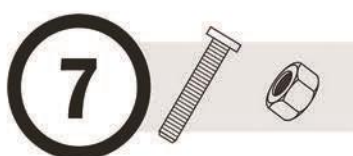
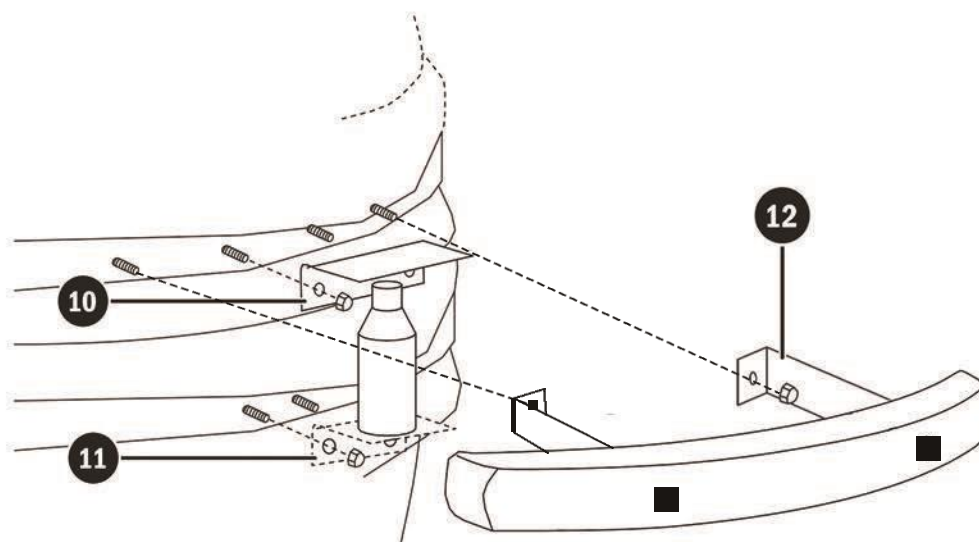
5

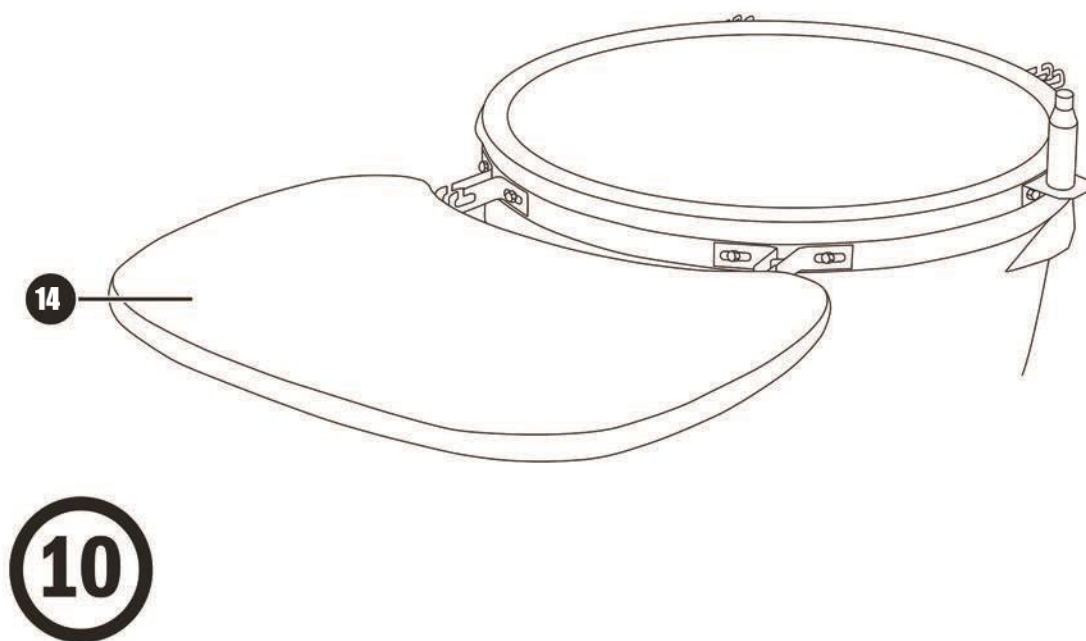
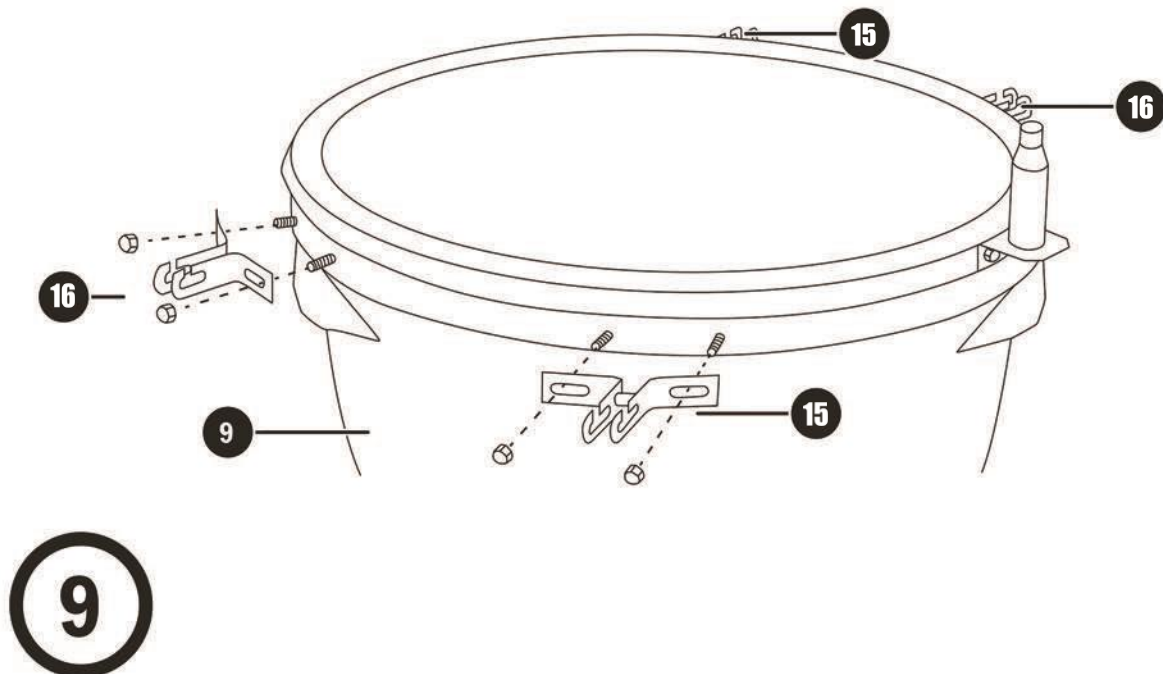


6

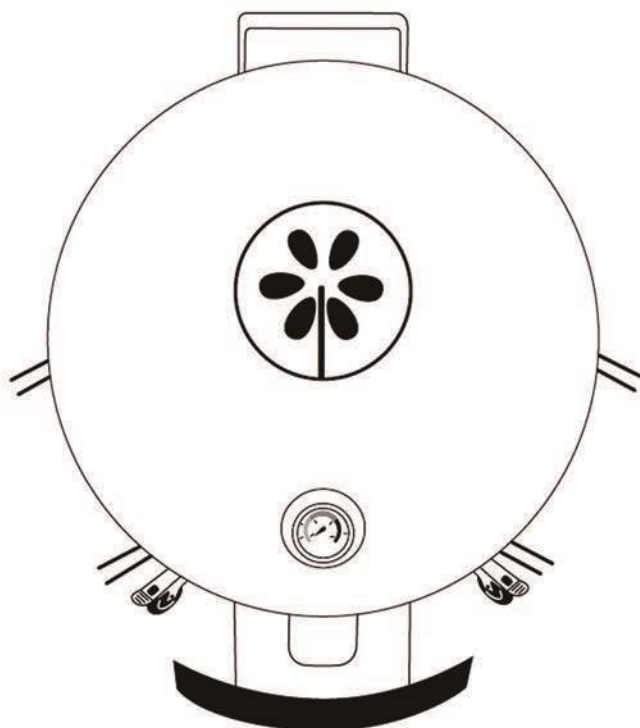


Navodila za izdelavo





11



12





Varnostna navodila

Pozorno preberite

- OPOZORILO! Ta žar bo zelo vroč, ne premikajte ga med delovanjem

Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!

- OPOZORILO! Za vžig žara ne uporabljajte vžigalne tekočine, bencina, alkohola ali drugih vnetljivih tekočin! Uporabljajte le vžigalnike, ki so skladni s standardom EN 1860-3!
- OPOZORILO! Pazite, da so otroci in hišni ljubljenci na varni razdalji od peči, ko je v uporabi.

Opozorilne informacije

- Pred prvo uporabo natančno preberite ta priročnik in vse varnostne informacije. Če tega ne storite, lahko pride do resnih poškodb, smrti ali materialne škode..
- Bodite pozorni na pravilno montažo žara. Držite se navodil za montažo, ki so priložena žaru. Žar uporabljajte šele, ko je popolnoma sestavljen.
- Pred uporabo mora biti žar nameščen na varni ravni površini. Žar uporabite izključno na ognjevarni in požarno odporni površini.
- Puste, da se žar segreje in ostane vroče vsaj 30 minut pred prvim kuhanjem na žaru Kamado.
- Uporabljajte le odobrene oglje ali brikete za žar, ki ustrezajo standardu DIN EN 1860-3. Žariščni kotel prekrijte z gorljivim materialom, ne da bi ga zlagali enega na drugega.
- Uporabljajte samo odobrene kocke za vžig, ki ustrezajo standardu DIN EN 1860-3. Upoštevajte njim priložena navodila za pravilno uporabo izdelka.. Takoj po uporabi kock za vžig jih shranite na varno mesto, ki ni v bližini žara.
- Ne kuhajte, preden oglje nima rahle prevleke pepela.
- Žar ne uporabljajte za ogrevanje snovi in materialov, ki niso hrana.
- Ne uporabljajte Kamado žara kot peč za gretje.
- Kolo z zavoro mora biti spredaj.
- Žara ne uporabljajte v zaprtih sobah, garažah, šotorih ali drugih zaprtih prostorih. Nastala toplota in iskre lahko povzročijo požar. Nastanek ogljikovega monoksida lahko povzroči zadušitev v zaprtih prostorih.
- Žar ne uporabljajte pod vnetljivimi strehami, lopami ali podobnimi mesti.



Varnostna navodila

- Poskrbite, da je Kamado žar oddaljen vsaj 2 metra od vnetljivih predmetov. Te se lahko vnamejo zaradi nastanka toplote ali preko iskre.
- Ne puščajte vročega žara brez nadzora.
- Pozor: pred zaščito žara z ustreznim ovojem proti dežju ga je treba popolnoma ohladiti! V nasprotnem primeru obstaja nevarnost požara in vnetljivosti!
- Pazite, da med delovanjem vedno uporabljate rokavice odporne na toploto, npr. odpiranje prezračevalnih odprtin ali ob dodajanju oglja v žar.
- Ne nosite prevelike ali ohlapne obleke, ki lahko pridejo v stik z žerjavico ali ognjem pri peki.
- Nikoli ne uporabljajte žara v ekstremnih vremenskih razmerah.
- Nikoli ne uporabljajte vode za gašenje oglja. Namesto tega zaprite prezračevalne odprtine in pokrov, dokler požar ne ugasne.
- Ta žar je namenjen samo za zasebno rabo!



Smernice za varno uporabo

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. Na Japonskem je bila Mushikamado okrogla glinena posoda z odstranljivim pokrovom, namenjena za kuhanje riža. Ime "Kamado" je v resnici japonska beseda za "štedilnik" ali "kuhalnik". To ime so povzeli Američani in je postal splošen izraz za tak način keramičnega štedilnika.

- 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 odprtín. 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.

Vzdrževanje žara Kamado

- Za vžig ognja postavite nekaj kock za vžig ali vžigalno volno na ogleno ploščo v podnožju žara Kamado. Nato položite 2 ali 3 pesti ali večjih kosov oglja nad njimi

- **Pomembno:** ne uporabljajte bencina, etanola, vžigalne tekočine, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za vžig.

- **Pomembno:** Žara ne preobremenjujte z gorivom. Če je plamen preveč intenziven, lahko poškoduje žar Kamado

- Odprite drsna vrata na dnu in prižgite z dolgim vžigalnikom ali varnostnimi vžigalicami.
- Zgornjega pokrova ne odpirajte ali sprostite preveč sunkovito.
- Pustite, da se porabi vse gorivo in plamen ugasne.
- Če je plamen premočan, lahko poškoduje tesnilo, preden je imel priložnost, da se primerno utrdi.

- Po prvi uporabi preglejte vsa tesnila. Kovinski mehanizem za odpiranje in zapiranje, ki povezuje pokrov in dno, se zaradi toplote razširi, tako da lahko postane majav. Priporočljivo je, da ga preverite in če je potrebno, ga zategnite s ključem.

- Nato lahko uporabite Kamado žar kot po navadi.



Smernice za varno uporabo

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.

Shranjevanje

- Ko žara ne uporabljate, ga shranite na suhem mestu in pokrijte z ovojem za dež, ko je popolnoma ohlajen.
- Ne puščajte ga zunaj na dežju.
- Ko uporabljate Kamado, potisnite obe zavori na kolesi navzdol, da preprečite gibanje žara med uporabo.
- Priporočljivo je, da Kamado žar pozimi shranjujete pod streho v garaži ali lopi s popolno zaščito.

Čiščenje

- Žar očistite šele takrat, ko se popolnoma ohladi.
- Kamado žar je samočistilni. Segrejte ga do 260°C za 30 minut in bo požgal vse ostanke hrane in smeti.
- **Opozorilo:** NE uporabljajte vode ali druge vrste izdelkov za čiščenje notranjosti vašega Kamado žara. Stene so propustne in absorbirajo vse tekočine, to lahko povzroči razpoko.
- Če se nabere preveč saj, uporabite krtačo ali priloženo orodje za strganje ostankov oglja pred naslednjo uporabo
- Za čiščenje žara in rešetke ne uporabljajte jedkih čistil. Žar očistite šele takrat, ko se popolnoma ohladi.
- Če želite očistiti zunanjo površino, počakajte, da se žar ohladi. Ne izpirajte površine neposredno z vodo. Priporočamo, da uporabite vlažno krpo z blagim čistilom.
- Med čiščenjem ravnajte previdno pri premikanju žariščnega kotla in zgornjega dela kotla.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte vse priključke in jih po potrebi privijte.



Smernice za varno uporabo

- Zategnite vezi in pomazite tečaje z oljem 2-krat na leto ali več, če je potrebno.
- Ne izpostavljajte lesenih miz velikimi silami in zagotovite da so v suhem stanju.
- Redno zamenjati klobučevinasto tesnilo (običajno velja, da je treba zamenjati klobučevinasto tesnilo, če dim izteče iz prostora med ohišjem keramične peči)

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..
- **Pomembno:** Ne kuhajte, preden oglje nima rahle prevleke pepela
- 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 kuhalno površino.

Peka pri nizki temperaturi

- Prižgite oglje po zgornjih navodilih..
- Popolnoma odprite spodnji zračnik in pustite pokrov odprt za približno 10 minut, da nastane malo vroče žerjavice.
- Nadzirajte žar Kamado, dokler ne doseže želene temperature.



Smernice za varno uporabo

- Povsem zaprite spodnja drsna vrata, da vzdržujete temperaturo.
- Kamado žar je tako pripravljen za peko.
- **Pomembno:** Ko odpirate pokrov pri visoki temperaturi, je ključno, da odpirate pokrov počasi in zagotovite, da zrak vstopa počasi. S tem preprečite ognjene izbruhe, ki lahko povzročijo poškodbe.
- **Vedno uporabljajte** toplotno odporne rokavice ob stiku z vročo keramiko ali kuhalno površino.

Dimljenje

- Sledite navodilom zgoraj, kot če bi kuhali pri nizki temperaturi.
- Spremljajte Kamado žar, dokler se temperatura ne dvigne na želeno temperaturo.
- Spodnja drsna vrata pustite rahlo odprta.
- Zaprite zgornji zračnik in še naprej spremljajte temperaturo za nekaj minut.
- Uporabite toplotno odporne rokavice in potresite sekance okoli vročega oglja.
- Kamado žar je pripravljen za dimljenje.
- Namig: Namočite lesne sekance ali deske v vodi za 15 minut, da podaljša postopek dimljenja
- **Pomembno:** Ko odpirate pokrov pri visoki temperaturi, je ključno, da odpirate pokrov počasi in zagotovite, da zrak vstopa počasi. S tem preprečite ognjene izbruhe, ki lahko povzročijo poškodbe.
- **Vedno uporabljajte** toplotno odporne rokavice ob stiku z vročo keramiko ali kuhalno površino.

Peka pri visoki temperaturi

- Zakurite oglje po navodilih na prejšnji strani
- Zaprite pokrov in popolno odprite zgornji zračnik in spodnja drsna vrata.
- Nadzorujte Kamado žar, dokler ne dosežete željene temperature.
- Zaprite zračnik do polovice in še naprej spremljajte temperaturo za nekaj minut.
- Sedaj je Kamado žar pripravljen za peko.



Smernice za varno uporabo

- **Pomembno:** Ko odpirate pokrov pri visoki temperaturi, je ključno, da odpirate pokrov počasi in zagotovite, da zrak vstopa počasi. S tem preprečite ognjene izbruhe, ki lahko povzročijo poškodbe.
- **Vedno uporabljajte** toplotno odporne rokavice ob stiku z vročo keramiko ali kuhhalno površino.

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