

KMETIJA AG d.o.o.



Samo za uporabo na prostem



NE UPORABLJAJTE TE NAPRAVE, PREDEN NE PREBERETE NAVODILA ZA UPORABO. NE POLAGAJTE PREDMETOV NA ALI OB NAPRAVO.

NE SHRANJUJTE KEMIČNIH, VNETLJIVIH SNOVI ALI SPREJEV V BLIŽINI TE NAPRAVE. NE UPORABLJAJTE TE NAPRAVE V ZAPRTIH PROSTORIH.

Dostopni del je lahko zelo vroč. Majhni otroci naj se ogibajo naprave.

Minimalni odmik od gorljivih materialov: 3 metre

Pomembo : Obdržite ta navodila za nadaljnjo uporabo.

Vzdrževanje & Varnost

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 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.

Vzdrževanje Kamado žara

- Če želite zakuriti kamin, zavihani časopis z nekaj manjših lesenih trsk ali kocke za prižiganje položimo na ogleno ploščo (7) v spodnjem delu Kamado žara. Nato dodajte 2 ali 3 pesti oglja v vrh časopisa.
- **NE** uporabljajte bencina, tekočine za vžigalnike, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za prižiganje.
- Odprite spodnji zračnik in prižgite časopis s pomočjo dolgega vžigalnika.
- **NE** preobremenite enote z gorivom, premočan plamen lahko poškoduje Kamado žar.
- 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 pregledajte 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.

Gašenje

- Gašenje naprave - prenehajte dodajati gorivo in zaprite vse zračnike in pokrov, da se ogenj sam ugasne.
- **NE** uporabljajte vode za gašenje oglja, ker to lahko poškoduje keramični del.



OPOZORILO:

- Pozorno preberite vsa varnostna opozorila in navodil pred montažo in uporabo vašega Kamado žara.
- Ta izdelek je namenjen **ZA UPORABO NA PROSTEM**.
- **NE** puščajte ognja brez nadzora.
- **NEVARNOST** zastrupitve z ogljikovim monoksidom – **NIKOLI** ne prižigajte ognja, ne pustite ga, da tli ali se ohladi v zaprtih prostorih.
- **NE** preobremenite naprave z gorivom.
- **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.
- **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.
- **VEDNO** upoštevajte **Informacije o kuhanju živil** navedene na strani 4.
- **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, ko peče, 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.
- **PAZITE**, da so otroci in hišni ljubljenci na varni razdalji od peči, ko je v uporabi.
- Vedno preverite napravo pred uporabo, če so na njem morebitne poškodbe in ga zamenjajte, ko bo potrebno.

Vzdrževanje & Varnost

Shranjevanje

- Ko ni v uporabi in popolnoma ohlajen, ga ob shranjevanju zunaj prekrbite s primernim ovojem prot dežju.
- Kromirana plošča za kuhanje NI primerna za pranje v pomivalnem stroju; uporabite blag detergent s toplo vodo.
- Ob uporabi Kamado žara potisnite zavoro navzdol na obeh koles, da preprečite gibanje žara med uporabo.
- Priporočljivo je, da Kamado žar pozimi shranjujete pod streho v garaži ali lopi s popolno zaščito.

Čiščenje

- Kamado žar je samočistilni. Segrejete ga do 260°C za 30 minut in bo požgal vse ostanke hrane in smeti.
- 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.
- Za čiščenje zunanje površine počakajte, dokler Kamado žar ni ohlajen. Nato ga očistite z blagim detergentom in vlažno krpo.

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 2 m prostora nad žarom in da je minimalno 2 m oddaljen od drugih okoliških predmetov.
- Če želite prižgati ogenj, položite zavihani časopis z nekaj manjših lesenih trsk ali kocke za prižiganje na ogleno ploščo (7) v spodnjem delu Kamado žara. Potem dodajte 2 ali 3 kose oglja v vrhu časopisa.
- NE uporabljajte bencina, tekočine za vžigalnice, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za vžig.
- Odprite spodnji zračnik in prižgite časopis s pomočjo dolgega vžigalnika ali varnostne vžigalice. Ko zagori, pustite spodnji zračnik in pokrov odprt za približno 10 minut, da nastane vroča žerjavica.
- Puste, da se oglje segreje in ostane vroče vsaj 30 minut pred prvim kuhanjem na Kamado žaru. NE kuhajte, preden oglje nima rahle prevleke pepela.
- Priporočljivo je, da ne premikate ali obračate premoga, 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 kahalno površino.
- Za priporočene temperature in trajanja kuhanja glejte navodila spodaj.

Kuhanje pri nizki temperaturi

- Prižgite oglje po zgornjih navodilih.
- **NE** premikajte ali obračajte oglja, ko zažari.
- Popolnoma odprite spodnji zračnik in pustite pokrov odprt za približno 10 minut, da nastane malo vroče žerjavice.
- Spremljajte Kamado žar, dokler se temperatura ne dvigne na zeleno temperaturo. Glej stran 4 za vodnik temperature kuhanja.
- Povsem zaprite spodnji zračnik, da vzdržujete temperaturo.
- Kamado žar je pripravljen za uporabo za kuhanje.
- **POMEMBO:** 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** upoštevajte **Informacije o kuhanju živil** navedene na strani 4.
- **VEDNO UPORABLJAJTE** toplotno odporne rokavice ob stiku z vročo keramiko ali kahalno površino.

Dimljenje

- Sledite navodilom zgoraj, kot če bi kuhali pri nizki temperaturi.
- Spremljajte Kamado žar, dokler se temperatura ne dvigne na zeleno temperaturo. Glej stran 4 za vodnik temperature kuhanja.
- Spodnji zračnik pustite rahlo odprt.
- 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.
- **POMEMBO:** 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** upoštevajte **Informacije o kuhanju živil** navedene na strani 4.
- **VEDNO UPORABLJAJTE** toplotno odporne rokavice ob stiku z vročo keramiko ali kahalno površino.

Vzdrževanje & Varnost

Vodič za kuhanje pri visoki temperaturi

- Zakurite oglje po navodilih na strani 3.
- Zaprite pokrov in popolno odprite zgornji in spodnji zračnik.
- Nadzorujte Kamado žar, dokler ne dosežete željene temperature. Glejte spodnji vodič za temperature kuhanja.
- Zaprite zračnik do polovice in še naprej spremljajte temperaturo za nekaj minut.
- Sedaj je Kamado žar pripravljen za kuhanje.
- **POMEMBO:** 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** upoštevajte **Informacije o kuhanju živil** navedene na tej strani.
- **VEDNO UPORABLJAJTE** toplotno odporne rokavice ob stiku z vročo keramiko ali kahalno površino.



Polnjenje



- 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.

Kuhalne informacije

- Prosimo preberite in se držite sledečih nasvetov ko kuhate z Kamado žarom.
- Vedno si umijte roke pred in po rokovanju s surovim mesom ter pred jedjo.
- Vedno hranite surovo meso ločeno od kuhanega mesa in druge hrane.
- Preden začnete kuhati poskrbite, da je površina žara in orodja čista in nima madežev od prejšnje uporabe.
- **NIKOLI** ne uporabljajte istih orodij za rokovanje z kuhanim in surovim mesom.
- Zagotovite, da je meso dovolj kuhano pred zaužitjem.
- **POZOR** – zaužitje surovega mesa ali premalo kuhanega lahko povzroči zastrupitev. (bakterija kot je E.coli).
- Da se prepričate, da je meso dovolj pečeno, meso prerežite in preverite, da je kuhano tudi znotraj.
- **POZOR** – če je meso dovolj kuhano, so mesni sokovi prozorni. V njih ne sme biti roza sledi mesa.
- Večje kose mesa je priporočljivo skuhati pred peko na žaru.
- Po zaključku kuhanja na Kamado žaru vedno počistite kahalno površino in pripomočke.

Vodič kahalnih temperatur

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		

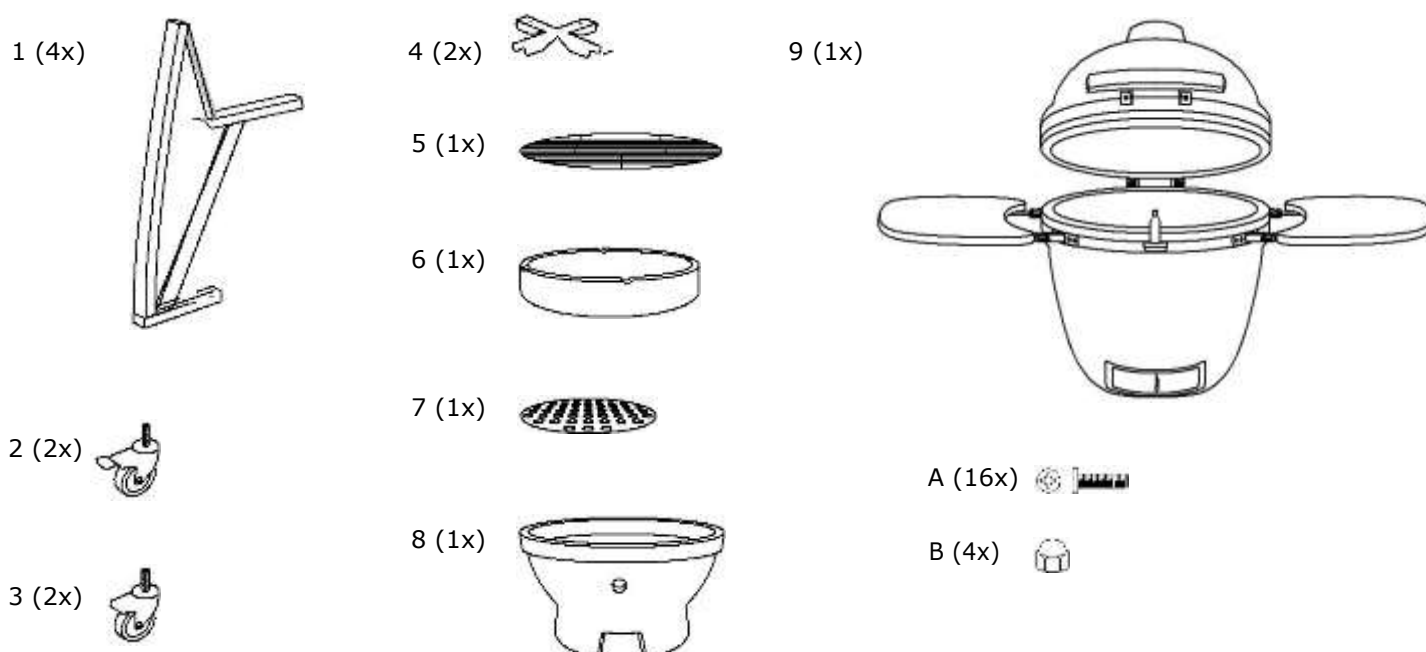
Pečenje (160°C-180°C)		Zgornji zračnik	Spodnji zračnik
Riba	15-20 Min.		
Svinjska ribica	15-30 Min.		
Deli piščanca	30-45 Min.		
Cel piščanec	1-1.5 Ur.		
Noga jagnjetine	3-4 Ur.		
Puran	2-4 Ur.		
Šunka	2-5 Ur.		

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 ●

4

Seznam delov



Splošna Sestava

Za najlažjo sestavo:

- Da se izognete izgubi majhnih delov, sestavite vaš produkt na trdih tleh, ki nima rež in odprtin. Lahko tudi pogrnete odejo, da se izognete morebitnim poškodbam končnega izdelka med sestavo.
- Zagotovite si dovolj velik prostor za razporeditev vseh delov.
- Velik del pozornosti med izdelavo je bil namenjen odstranjevanju ostrih robov, vendar morate še vedno previdno rokovati z deli, da se izognete poškodbam.
- Preverite, da imate vse dele pred začetkom sestavljanja.
- Ko sestavljate, najprej vse vijake privijte z rokami in nato tesneje z orodji.
- Sledite vsem korakom, da si zagotovite pravilno sestavo izdelka.

Trajanje sestave: približno pol ure.

Potrebna orodja:

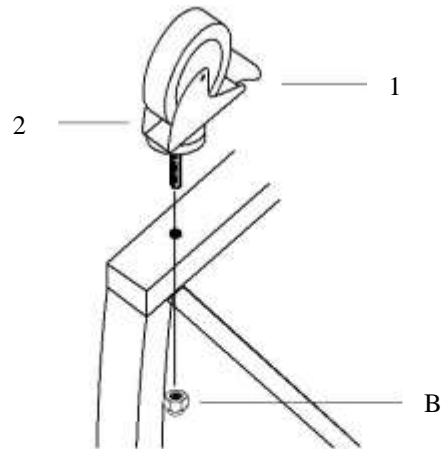
- 5/16" odprti ključ
- Križni zvijač

Navodila za sestavljanje

POMEMBO – Odstranite vso embalažo, preden nadaljete, hkrati pa upoštevajte varnostna navodila in jih varno shranite s produktom.

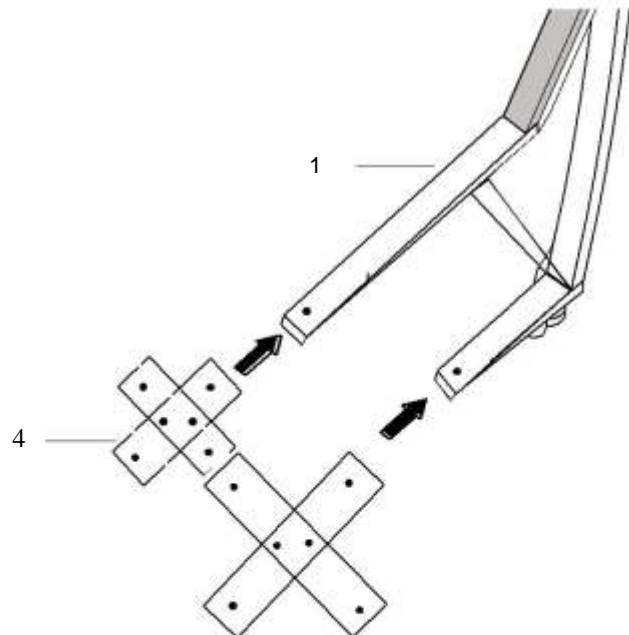
Korak 1

Nataknite štiri kolesa (2 in 3) na vsakega od štirih nosilcev (1). Potisnite ga skozi luknjo in pritrдите z matico (B).



Korak 2

Sestavite dve križna prikazana na spodnji sliki z zvijačam. Mali križ bo na vrhu spoja in veliki križ bo na dnu.



Korak 3

Da sestavite voz, položite manjši križni del (4) na enega od štirih nosilcev (1) od zgoraj in ga pritrđite z izvijačem.

Korak 4

Naprej postavite majhne križne kose (4) na vrh ostalih treh nosilcev (1). Nato pa veliki križni del (4) v spodnjem delu štiri nosilcev.

Korak 5

Pritrdite nosilce (1) na mali in veliki križ (4) z uporabo 16x vijakov (A). Preverite, da je stojalo varno in vsi vijaki močno pritrjeni, preden nanj položite Kamodo žar.



Navodila za sestavljanje

Korak 6

Predno položite Kamado žar na voziček, najprej odstranite vse predmete, ki so znotraj žara, za lažje dvigovanje.

Korak 7

Za dvig žara na voziček potrebujete pomoč vsaj ene osebe. Eno roko položite na spodnji zračnik ter drugo pod žar. Dvigovanje na premikajočih delih ali stranskih delih lahko povzroči poškodbe in razveljavi garancijo, če pride do poškodb.

Korak 8

Postavite Kamado žar na voz tako, da je spodnji del usmerjen proti sprednji strani voza in omogoča, da se zračnik zapira in odpira brez prekinjanja.

Korak 9

Ko je žar varno postavljen v voz, dodajte žariščni kotel (8), goljeno ploščo (7) in zgornji del (6) v notranjost Kamado žara, kot je prikazano na sliki.

Korak 10

Pritisnite na kolesno zavoro, da onemogočite premikanje kolesa.

Kamado žar je sedaj pripravljen za uporabo.

POMEMBNO: pred uporabo je potrebno temeljito prebrati navodila.

