Korisničke Upute

KAMADNESS

Standardne komponente i Popis dijelova.....Stranica 2-3
Upute za sastavljanje .....Stranica 4-5
Upute za njegu i sigurnu upotrebu.....Stranica 6-8

STANDARDNE KOMPONENTE

SAMO ZA VANJSKU UPORABU

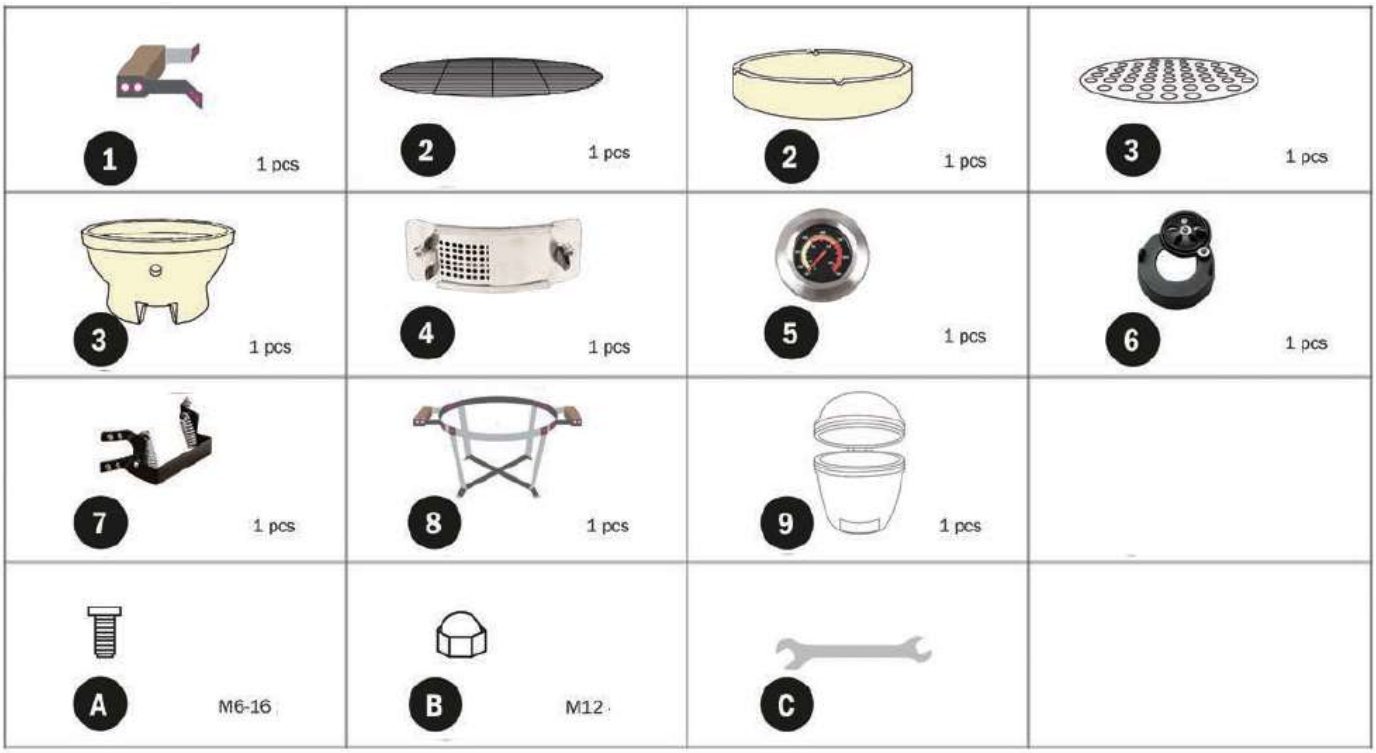
NE KORISTITE ROŠTILJ PRIJE NEGO PROČITATE OVA UPUTSTVA

NE POSTAVLJAJTE RAZNE STVARI NA ROŠTILJ
NE SPREMAJTE KEMIKALIJE ILI ZAPALJIVE MATERIJALE BLIZU ROŠTILJA
NE KORISTITE ROŠTILJ UNUTAR STANA ILI KUĆE
NE KORISTITE ROŠTILJ UNUTAR ZATVORENIH PROSTORA
DIJELOVI MOGU BITI VRLO VRUĆI. KORISTITI VAN DOHVATA DIJECE.

Minimalna udaljenost do zapaljivih materijala: 3 metra

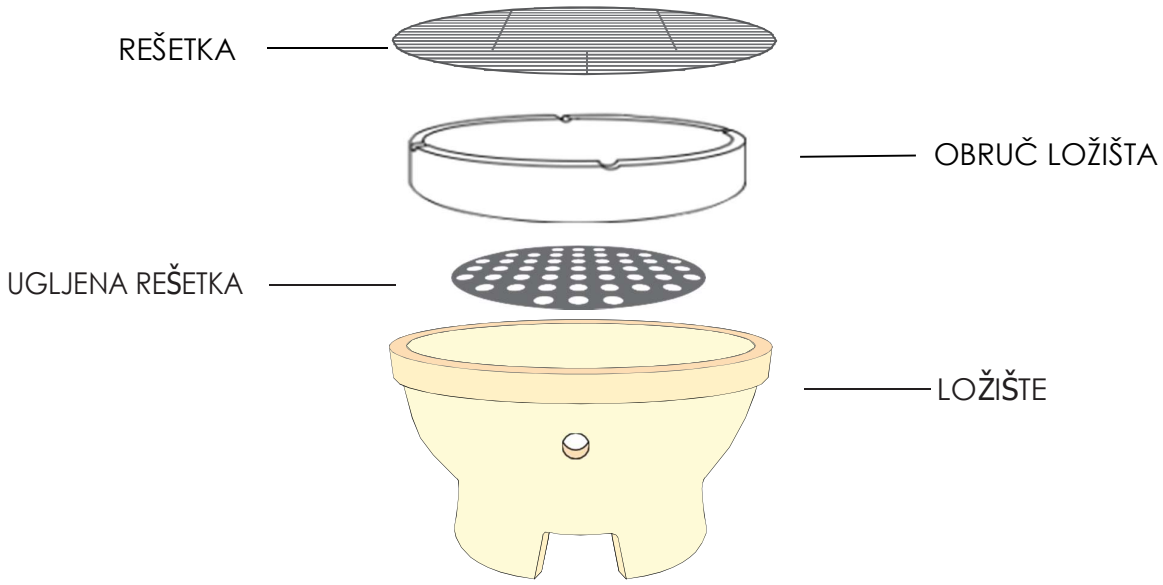
Važno: Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu

LISTA DIJELOVA



1. **Bambusova ručka (x1)**	**A) Kratki Vijak**
2. **Rešetka za kuhanje (x1); Obruč Ložišta (x1)**	**B) Matica**
3. **Rešetka za drveni ugljen (x1); Ložište (x1)**	**C) Odvijač**
4. **Vratašca za prozračivanje (x1)**	
5. **Termometar (x1)**	
6. **Gornji otvor za zrak (x1)**	
7. **Sustav šarki (x1)**	
8. **Metalni nosač (1 x)**	
9. **Keramičko kućište roštilja (x1)**	

UPUTE ZA SASTAVLJANJE

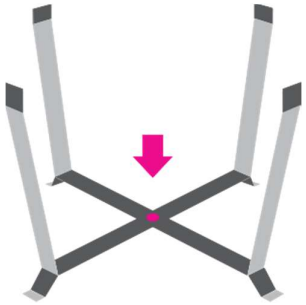


JEDNOSTAVNO SASTAVLJANJE:

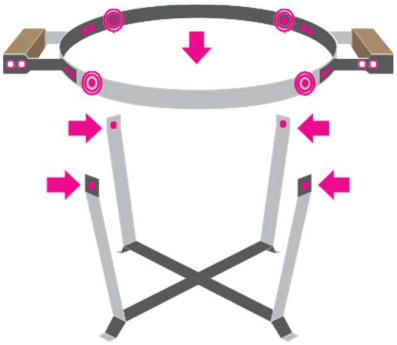
- Kako biste izbjegli gubitak malih dijelova, sastavite svoj roštilj na tvrdu površinu koja nema pukotine ili otvore. Također bi bilo poželjno da položite mekani pokrivač preko površine na kojoj sastavljate roštilj, kako ne bi došlo do oštećenja završnog sloja tijekom sastavljanja.
- Očistite područje dovoljno veliko da možete rasporediti po njemu sve dijelove.
- Tijekom proizvodnje se izuzetno pazilo na uklanjanje oštrih rubova, ali treba pažljivo rukovati svim komponentama kako ne bi došlo do ozljeda.
- Provjerite da li imate sve komponente prije početka sastavljanja.
- Po potrebi, najprije zategnite sve spojne veze rukom. Nakon dovršetka koraka vratite se natrag i potpuno zategnite sve dijelove.
- Slijedite sve korake za pravilno sastavljanje proizvoda. Tipična montaža: otprilike ½ sata.

POTREBI ALATI:

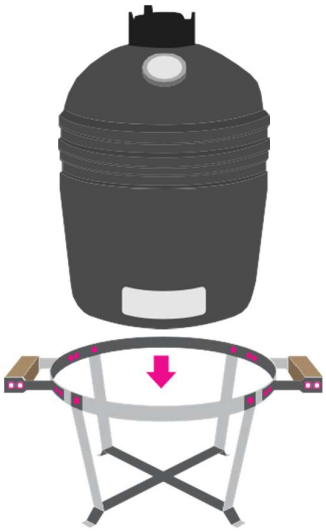
- 5/16" Otvoreni ključ (uključen)
- Odvijač



KORAK 1
Prekrižite noge stalka i pričvrstite ih međusobno u središnjoj točci pomoću priložene matice i vijka.

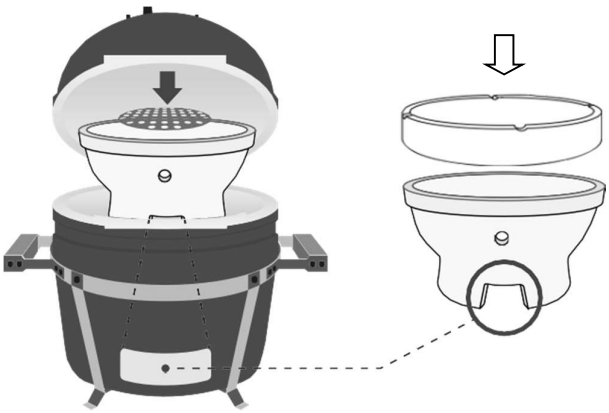


KORAK 2
Pričvrstite sastavljeni prsten na noge stalka. Prsten se mora uklopiti u noge kako bi se osigurala sigurna nosivost keramičkog dijela roštilja.



KORAK 3
Sigurno spustite keramički roštilj u stalak.

***Savjet:** Uklonite ložište i unutarnje dijelove kako biste smanjili težinu pri rukovanju.



KORAK 4
Sada možete umetnuti obruč ložišta, ložište i rešetku drvenog ugljena.

* Osigurajte da je otvor za ložište u liniji sa primarnim dovodom zraka za optimalnu upotrebu.

SMJERNICE ZA ODRŽAVANJE I SIGURNU UPOTREBU

O VAŠEM KAMADO ROŠTILJU

Velike glinene posude datirane starosti do 4000 godina koje su otkrili areheolozi smatra se da su rane inkarnacije keramičkog kamado roštilja. Od tada se kamado razvijao na mnogo načina; dodan izmjenjivi poklopac, dodana vratašca za prozračivanje za bolju kontrolu topline i prelazak s drveta na drveni ugljen kao primarno gorivo. U Japanu je Mushikamado bio okrugli glineni lonac s uklonjivim poklopcem s kupolom namijenjenim kuhanju riže. Naziv "Kamado" u stvari je japanska riječ za "štednjak" ili "kuhalo". Ovo su ime prihvatili Amerikanci i sada je postao generički izraz za ovaj tip kuhala. Kamado roštilji su izuzetno svestrani. Ne samo da se mogu koristiti za roštilj ili dimljenje; pizza, kruh, pite i kolači mogu se bez problema peći unutar njih. Zbog svojih izvrsnih svojstava zadržavanja topline, visoka temperatura može se postići i održavati preciznom kontrolom protoka zraka kroz gornji i donji otvor. Visoke temperature idealne su za brzo kuhanje hamburgera i kobasica, dok će niska toplina kuhati veće komade kroz duže vremensko razdoblje. Zašto ne pokušate dodati neki drveni čips na drveni ugljen ili pokušate kombinirati drvene sječke različitih okusa kako bi vaše jelo postalo još ukusnije.

KORIŠTENJE VAŠEG KAMADO ROŠTILJA

- Da biste upalili vatru, stavite zapaljivu kocku ("hepo" kocku) na ploču za drveni ugljen u dnu kamado roštilja. Zatim stavite nekoliko komada ugljena preko vrha kocke.
- **Ne upotrebljavajte** benzin, alkoholno piće, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje.
- Otvorite donji otvor i zapalite kocku pomoću dugačkog upaljača ili sigurnosnih šibica.
- Nemojte pretjerati sa količinom gorivog materijala – prejaka vatra može oštetiti kamado.
- Ostavite dok se sav zapaljivi material ne potroši i ugasi. Ako vatra gori previsoko, mogla bi oštetiti brtvu filca, prije nego što je mogla pravilno "sazrijeti". Nakon prve uporabe provjerite sve učvršćivače na nepropusnost. Metalna traka koja povezuje vaš poklopac s bazom proširit će se od vrućine i mogla bi postati labava. Preporučuje se provjeriti i po potrebi zategnuti remen ključem.
- Vaš kamado se sada možete kako je uobičajeno.

GAŠENJE VAŠEG KAMADO ROŠTILJA

- Da biste ugasili jedinicu prestanite dodavati ugljen i zatvorite sve otvore i poklopac kako bi se vatra mogla prirodno ugasiti.
- **Ne upotrebljavajte** vodu za gašenje ugljena jer to može oštetiti keramičke dijelove.

UPOZORENJE:

- Pažljivo pročitajte sva sigurnosna upozorenja i upute prije sastavljanja i korištenja kamado roštilja.
- Proizvod je namijenjen isključivo **ZA VANJSKU UPORABU**.
- **NIKADA** ne ostavljajte vatru bez nadzora
- **OPASNOST** od trovanja ugljičnim monoksidom – **NIKADA** ne palite ovaj roštilj ili ga hladite u zatvorenim prostorima
- **NE PREPUNJAVAJTE** kamado sa ugljenom.
- **OPASNOST OD VATRE** – Vruć plamen se može isijavati tokom korištenja. Poklopac vrućeg roštilja otvarajte polako.
- **UPOZORENJE -** Ne upotrebljavajte benzin, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje.
- Preporučuje se upotreba drvenog ugljena u kamado roštilju. Drveni ugljen dulje sagorijeva i stvara toplinu. Nakupljanje pepela može ograničiti protok zraka.
- **VAŽNO:** Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama, prijeko je potrebno polagano podići poklopac kako bi zrak mogao ulaziti polako i sigurno, čime se sprječavaju bilo kakve erupcije vrućeg zraka koje bi mogle uzrokovati ozljede
- **UVIJEK** slijedite **INFORMACIJE ZA KUHANJE HRANE** navedene na stranici 8 ovog uputstva za upotrebu.
- **NEMOJTE** koristiti kamado na drvenim podlogama ili na bilo kojoj drugoj podlozi poput suhe trave, drvne sječke, lišća ili ukrasne kore
- Pazite da kamado bude smješten najmanje 2 metra od zapaljivih predmeta
- **NEMOJTE** koristiti kamado na namještaju
- **NEMOJTE** pomicati kamado dok je užaren.
- **UVIJEK KORISTITE** rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.
- Ostavite jedinicu da se potpuno ohladi prije pomicanja ili spremanja.
- **UVIJEK** držite djecu i kućne ljubimce na sigurnoj udaljenosti od kamado roštilja kada je u upotrebi.
- **UVIJEK** pregledajte uređaj prije uporabe ili u slučaju oštećenja i zamijenite dio prema potrebi.

SKLADIŠTENJE

- Kada se ne koristi, a ako se čuva vani, prekrijte kamado jednom kad se potpuno ohladi zaštitnom navlakom.
- Kada koristite kamado, pritisnite oba kotača za zaključavanje da zaustavite kretanje roštilja tijekom uporabe.
- Preporučuje se čuvanje kamado roštilja pod pokrovom u garaži ili loži preko zime radi potpune zaštite.

ČIŠĆENJE

- Kamado se samočisti. Zagrijte ga na 260 ° C 30 minuta i on će spržiti svu hranu i nečistoće.
- NE koristite vodu ili bilo koju drugu vrstu sredstava za čišćenje kako biste očistili unutrašnjost kamado roštilja. Zidovi su porozni i apsorbirat će sve upotrijebljene tekućine, te bi to moglo dovesti do pucanja Kamada. Ako čađa postane prekomjerna, tada pomoću žičane četke istrljajte ostatke ugljika prije sljedeće uporabe.
- Za čišćenje rešetki koristite neabrazivno sredstvo za čišćenje nakon što se uređaj u potpunosti ohladi.
- Za čišćenje vanjske površine pričekajte da se kamado ohladi te koristite vlažnu krpu s blagim deterdžentom.

ODRŽAVANJE

- Zategnite trake i premažite šarku dva puta godišnje ili češće, ako je potrebno.

PALJENJE, KORIŠTENJE I NJEGA

- Pazite da se kamado postavi na stabilnoj, ravnoj, otpornoj na toplinu, nezapaljivoj površini daleko od zapaljivih predmeta.
- Osigurajte da kamado ima najmanje 2m iznad i oko njega razmaka od ostalih okolnih predmeta.
- Da biste zapalili vatru, stavite ugljen s zapaljivom kockom za paljenje na ploču za drveni ugljenom u podnožju kamado roštilja. Zatim stavite nekoliko komada ugljena preko zapaljive kocke.
- NE UPOTREBLJAVAJTE benzin, alcohol za piće, zapaljivu tekućinu, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje.
- Otvorite donji otvor i upalite zapaljivu kocku upaljačem ili sigurnosnim šibicama. Nakon što plamen zahvati, otvorite donji otvor i poklopite na otprilike 10 minuta da biste sagradili mali ležaj vrućeg žara.
- Ostavite ugljen da se zagrije i držite ga crveno vrućim najmanje 30 minuta prije prvog kuhanja na kamado roštilju. Ne kuhajte prije nego što ugljen ima oblog od pepela.
- Preporučuje se da ne gomilate i ne okrećete komade ugljena čim se zapale. To omogućava drvenom ugljenu da se ravnomjernije i učinkovitije sagorijeva.
- Jednom kada je kamado upaljen, koristite SAMO rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.
- Pogledajte dolje upute za kuhanje ovisno o temperaturi i trajanju.

UPUTE ZA KUHANJE NA NISKIM TEMPERATURAMA (SPORO KUHANJE)

- Palite ugljen u skladu s uputama gore. NE POMIČITE i ne lomite ugljen jednom kad je upaljen.
- U potpunosti otvorite donji otvor i ostavite poklopac otvorenim oko 10 minuta da biste stvorili malu posteljicu od vrućeg žara.
- Pratite kamado dok ne postigne željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 8 za vodič za temperature kuhanja.
- Regulirajte ventilacijske otvore za održavanje temperature.
- Sad ste spremni kuhati na kamado roštilju.
- VAŽNO: Kada otvarate poklopac na visokim temperaturama, prijeko je potrebno lagano podići poklopac, dopuštajući da zrak uđe polako i sigurno, čime se sprječavaju povratni toplinski zapusi ili erupcije plamena koje mogu prouzrokovati ozljede.
- Uvijek slijedite UPUTE ZA PRIPREMU HRANE navedene na stranici 8 ovog priručnika.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

VODIČ ZA DIMLJENJE

- Slijedite gornja uputstva za kuhanje na niskim temperaturama.
- Pratite kamado dok ne postigne željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 8 za vodič za temperature kuhanja.
- Ostavite donji otvor malo otvoren.
- Zatvorite gornji otvor i nastavite provjeravati temperaturu još nekoliko minuta.
- Pomoću rukavica otpornih na toplinu, drvene sječke rasporedite u krug preko vrućeg ugljena ili stavite natopljene drvene sječke u kutiju za dimljenje na ugalj.
- Sad ste spremni za dimljenje na kamado roštilju.
- SAVJET: Natopite drvene sječke ili daske za kuhanje u vodi 15 minuta kako biste produžili postupak dimljenja.
- VAŽNO: Kada otvarate poklopac na visokim temperaturama, prijeko je potrebno lagano podići poklopac, dopuštajući da zrak uđe polako i sigurno, čime se sprječavaju povratni toplinski zapusi ili erupcije plamena koje mogu prouzrokovati ozljede.
- Uvijek slijedite UPUTE ZA PRIPREMU HRANE navedene na stranici 8 ovog priručnika.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

UPUTE ZA KUHANJE NA VISOKIM TEMPERATURAMA

- Palite ugljen u skladu s uputama na stranici 6.
- Zatvorite poklopac i potpuno otvorite gornji i donji otvor.
- Pratite kamado dok ne postigne željenu temperaturu. Pogledajte donju uputu za temperature kuhanja.
- Zatvorite gornji otvor i provjerite temperaturu još nekoliko minuta.
- Sada ste spremni kuhati na kamado roštilju.
- VAŽNO: Kada otvarate poklopac na visokim temperaturama, prijeko je potrebno lagano podići poklopac, dopuštajući da zrak uđe polako i sigurno, čime se sprječavaju povratni toplinski zapusi ili erupcije plamena koje mogu prouzrokovati ozljede.
- Uvijek slijedite upute za kuhanje hrane na ovoj stranici.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

PONOVNO PALJENJE

- Kad su otvori zatvoreni, kamado ostaje na visokoj temperaturi nekoliko sati. Ako vam treba duže vrijeme kuhanja (npr. cijela janjeća noga), možda će biti potrebno dodati još ugljena. Za nastavak kuhanja samo dodajte još ugljena i nastavite prema gornjim uputama.

UPUTE ZA PRIPREMU HRANE

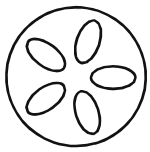
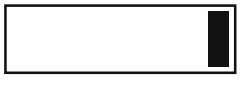
Molimo vas pročitajte i slijedite ove savjete tijekom kuhanja na kamado roštilju:

- Uvijek perite ruke prije i nakon rukovanja nekuhanim mesom i prije jela.
- Uvijek držite sirovo meso dalje od kuhanog mesa i druge hrane.
- Prije kuhanja osigurajte da gril površine i alati budu čisti i bez ostataka stare hrane.
- NE KORISTITE isti pribor za rukovanje kuhanom i nekuhanom hranom.
- Osigurajte da je svo meso dobro pečeno prije jela.
- OPREZ - jesti sirovo ili nedovoljno kuhano meso može uzrokovati trovanje hranom (npr. sojevi bakterija kao što je E.coli).
- Da smanjite rizik od nedovoljno kuhanog mesa, izrežite ga da biste osigurali da je kompletna unutrašnjost dobro pečena.
- Nakon kuhanja na kamado roštilju uvijek očistite površinu i pribor za roštilj.

VODIČ ZA TEMPERATURE KUHANJA - KONTROLA VENTILA

Sporo kuhanje/Dimljenje(110ºC-135ºC)		Gornji ventil	Donji ventil
Govedina	2 sata na 500grama		
Svinjetina(komadana)	2 sata na 500grama		
Cijelo Pile	3-4 sata		
Rebra	3-5 sata		
Pečenja	9+ sata		

Roštilj/Pečenje(160ºC-180ºC)		Gornji ventil	Donji ventil
Rib	15-20 Min.		
Svinjski file	15-30 Min.		
Komadi piletine	30-45 Min.		
Cijelo Pile	1-1.5 sati		
Janjeća noga	3-4 sata		
Pura	2-4 sata		
Šunka	2-5 sata		

Prženje (260ºC-370ºC)		Gornji ventil	Donji ventil
Odrezak	5-8 Min.		
Svinjski kotlet	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Kobasice	6-10 Min.		

Otvoren ○ Zatvoren ●