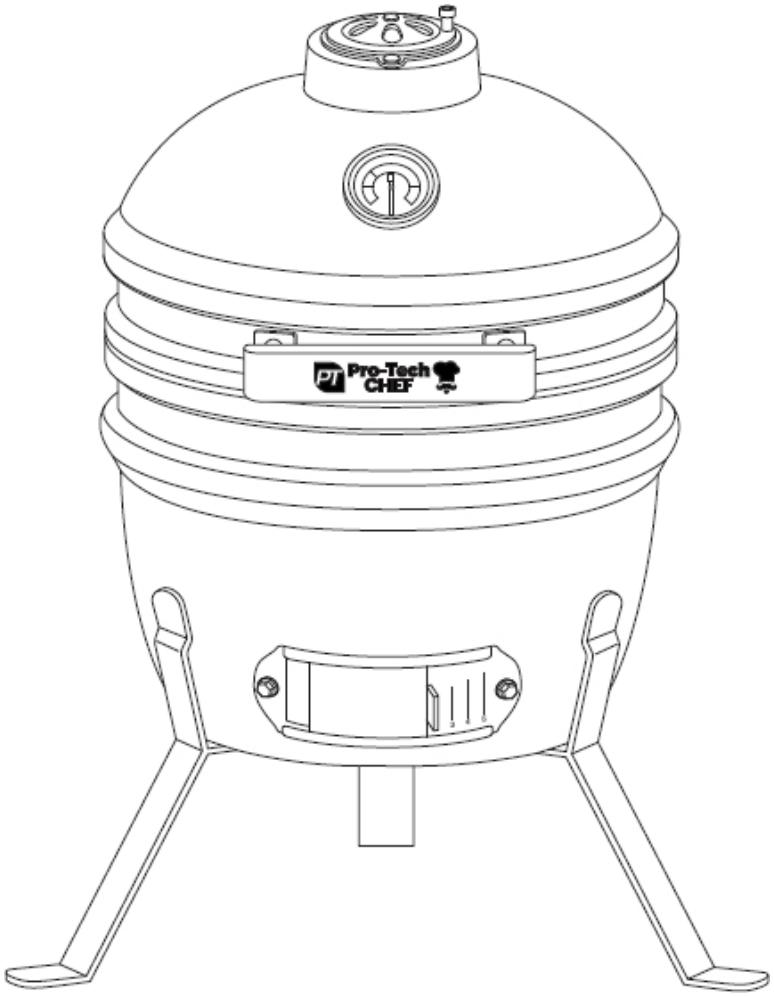
Pro-Tech CHEF

Vrtni keramični žar Kamado 13"



Navodila za uporabo

POMEMBNO - Pred uporabo previdno odstranite vso embalažo, vendar upoštevajte varnostna navodila. Ta navodila so priložena izdelku.

Upoštevajte vsa varnostna opozorila v tem .

V celoti preberite ta navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Ta navodila je treba

hraniti skupaj z izdelkom.

Ta izdelek je namenjen samo za domačo uporabo in se ne sme uporabljati v komercialne namene.

Navodila za nego in varno uporabo

O VAŠEM CAMADU

Kamado žari so izjemno vsestranski. Ne samo, da jih lahko uporabljate za peko na žaru ali dimljenje, temveč v njih lahko brez težav spečete tudi pice, kruh, pecivo in piškote. Zaradi odličnih lastnosti zadrževanja toplote lahko visoke temperature dosežemo in vzdržujemo z natančnim uravnavanjem pretoka zraka skozi zgornje in spodnje odprtine. Visoke temperature so idealne za hitro peko hamburgerjev in klobas, pri nizkih temperaturah pa se bodo večji kosi mesa pekli dlje časa. Svojemu oglju dodajte nekaj lesnih sekancev ali pa poskusite kombinirati lesne sekance z različnimi okusi, da bo vaše meso še bolj okusno.

OPOZORILA - PAZITE!

• Ta izdelek je namenjen samo za zunanjo uporabo. NE uporabljajte .

• Med uporabo žara otroke in hišne ljubljenčke vedno držite v varni razdalji od žara.

• NIKOLI ne puščajte gorečega ognja brez nadzora.

• NEVARNOST ZAstrupitve z ogljikovim monoksidom - NIKOLI ne vžigajte tega izdelka, ne puščajte ga tleti ohlajati v zaprtih prostorih.

• Izdelka NE uporabljajte v šotoru, prikolici, avtomobilu, kleti, na podstrešju ali v čolnu.

• NE uporabljajte pod senčniki, nadstreški ali altani.

• OGNJENA NEVARNOST - Med uporabo lahko izpade .

• OPOZORILO - Za vžig ne uporabljajte bencina, tekočine za vžigalnike, alkohola ali drugih podobnih kemikalij.

• Priporočamo, da v žaru Kamado uporabljate kosovno oglje. Gori dlje in proizvaja manj pepela, ki lahko omejuje pretok zraka.

• POMEMBNO: Pri odpiranju pokrova pri visokih temperaturah je treba pokrov dvigniti le rahlo, da se omogoči počasen in varen vstop zraka, s čimer se prepreči povratni tok zraka ali povratni val, ki lahko povzroči poškodbe.

• Kamada NE uporabljajte na terasah ali drugih vnetljivih površinah, kot so suha trava, sekanci, listje ali okrasno lubje.

• Prepričajte se, da je kamado postavljen vsaj 2 metra stran od gorljivih predmetov.

• OPOZORILO: Ta izdelek se močno segreje, zato ga med NE premikajte.

• Pri ravnanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami VEDNO UPORABLJAJTE toplotno odporne rokavice.

• Preden žar premaknete ali shranite, počakajte, da se popolnoma ohladi.

• Pred uporabo vedno preverite, ali je žar poškodovan, in poškodovani del po potrebi zamenjajte.

OPOZORILO

• Če želite ugasniti napravo - prenehajte dodajati gorivo in zaprite vse prezračevalne odprtine in pokrov, da ogenj naravno ugasne.

• Za gašenje oglja NE uporabljajte vode, saj lahko poškodujete keramiko.

VZDRŽEVANJE

• Dvakrat na leto zategnite jermene in naoljite tečaje, tudi večkrat.

INFORMACIJE O VŽIGU, UPORABI IN NEGI

• daje žar Kamado postavljen na trdno, ravno, toplotno odporno površino iz negorljivih predmetov.

• daje žar Kamado oddaljen najmanj 2 metra nad vami in najmanj 2 metra od drugih predmetov v okolici.

• Če želite zakuriti ogenj, na ploščo za oglje v podnožju žara zvijete časopis z nekaj kockami trdnega podžiga. Nato na časopis položite 1 ali 2 peščici kosovnega oglja.

• Za vžig ali ponovno vžiganje NE uporabljajte bencina, tekočine za vžigalnike, alkohola ali drugih podobnih kemikalij.

• Odprite spodnjo odprtino in prižgite časopis z dolgim vžigalnikom ali vžigalicami. Ko je časopis prižgan, pustite spodnjo odprtino in pokrov odprta približno 10 minut, da se ustvari majhno ležišče vročih žarkov.

• Priporočljivo je, da ne dodajate ali obračate. Tako oglje gori bolj enakomerno in učinkovito.

• Po vžigu pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami nosite samo rokavice, odporne na vročino.

• Spodaj so navedena navodila za kuhanje glede na temperaturo in trajanje.

PONOVNO DODAJANJE GORIVA

• Če so prezračevalne odprtine zaprte, Kamado ostane na visoki temperaturi več ur. Če potrebujete daljši čas kuhanja (npr. pri pečenju večjega kosa mesa ali počasnem dimljenju), boste morda morali dodati več oglja. Samo dodajte več oglja in nadaljujte z delom.

Počasno pečenje/kajenje (110 °C-135 °C) **Zgornje prezračevanje Spodnji zračnik**

Govedina	**2 uri. na funt.**
Svinjina	**2 uri. na funt.**
Celoten piščanec	**3 - 4 ure.**
Rebra	**3 - 5 ur.**
Počasno kajenje	**+9 ur.**



Žarjenje/pečenje (160 °C-180 °C) **Zgornje prezračevanje Spodnji zračnik**

Ribe	**15 - 20 min.**
Svinjski file	**15 - 30 min.**
Koščki piščanca	**30 - 45 min**
Celoten piščanec	**1 - 1,5 ure.**
Jagnječja noga	**3 - 4 ure.**
Moriak	**2 - 4 ure.**
Ham	**2 - 5 ur.**



Pečenje (260 °C - 370 °C) **Zgornji zračnik** **Spodnji zračnik**

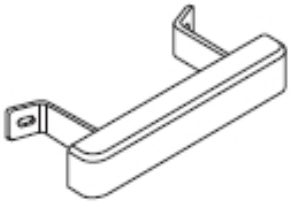
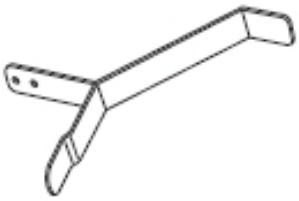
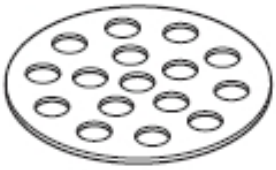
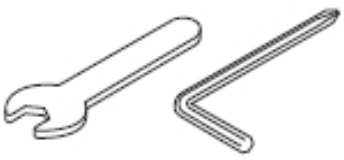
Steak	**5 - 8 min.**
Svinjske kotlete	**6 - 10 min.**
Burger	**6 - 10 min.**
Klobase	**6 - 10 min.**



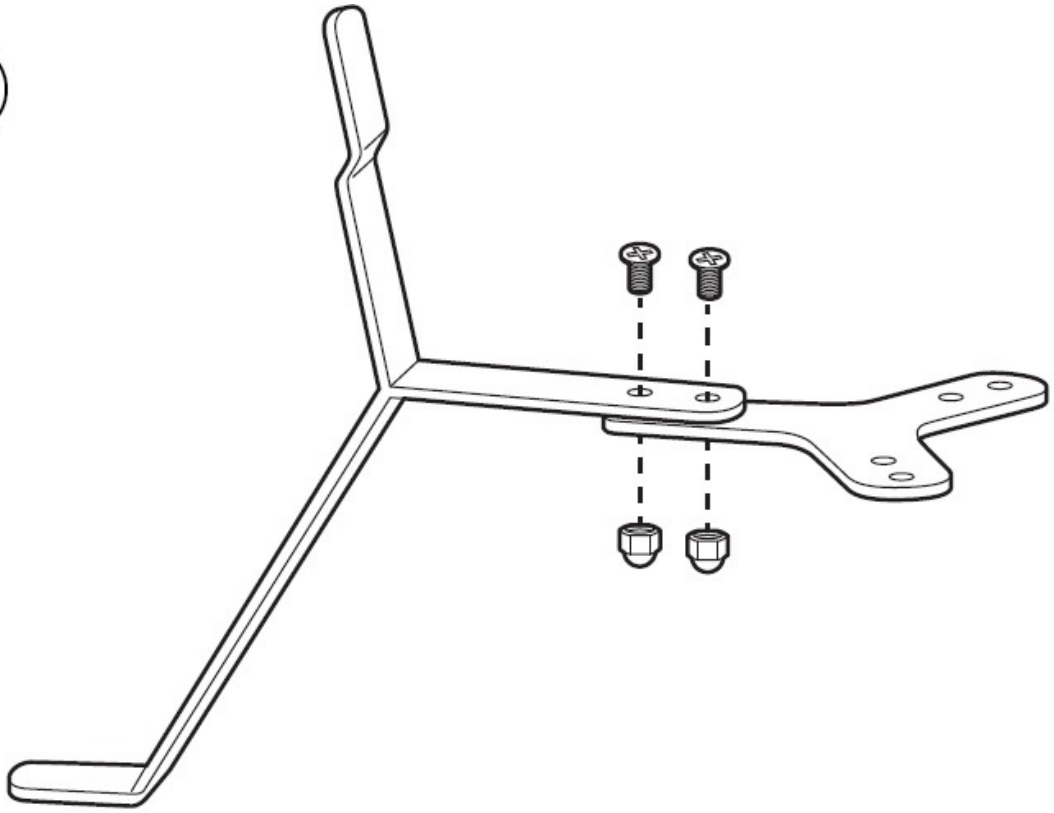


Odprta stran **Zaprto**

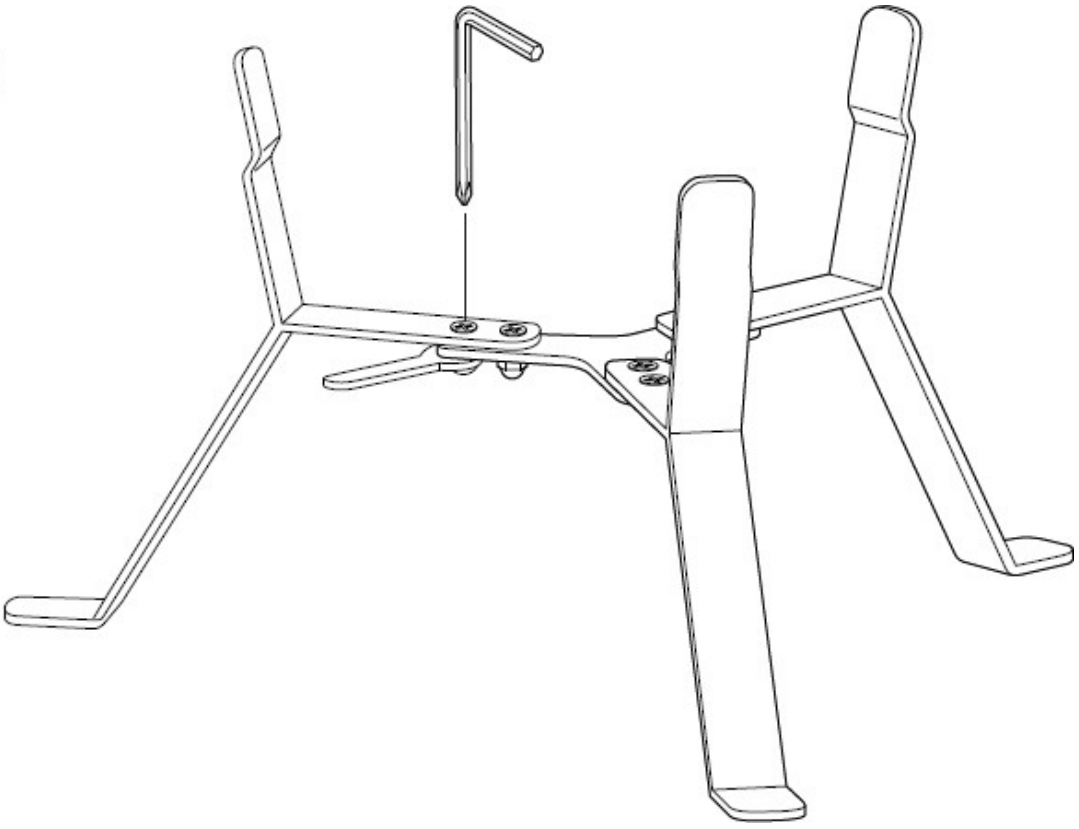
Seznam delov

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td>x1</td></tr>
<tr><td colspan="2">x1</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">x1</td><td>x1</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>x1</td><td>x1</td><td>x3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>x1</td><td>x1</td><td>x1</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>x6</td><td>x6</td><td>x1</td></tr>
</table>

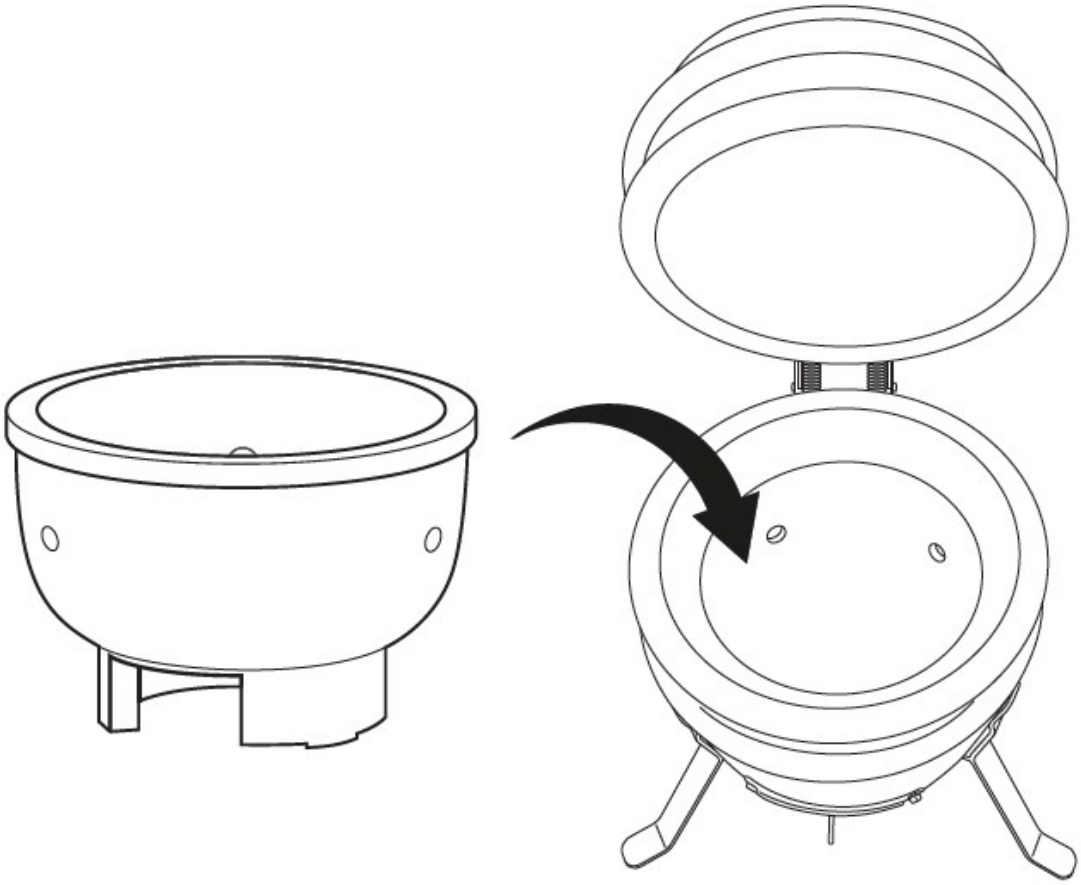
1



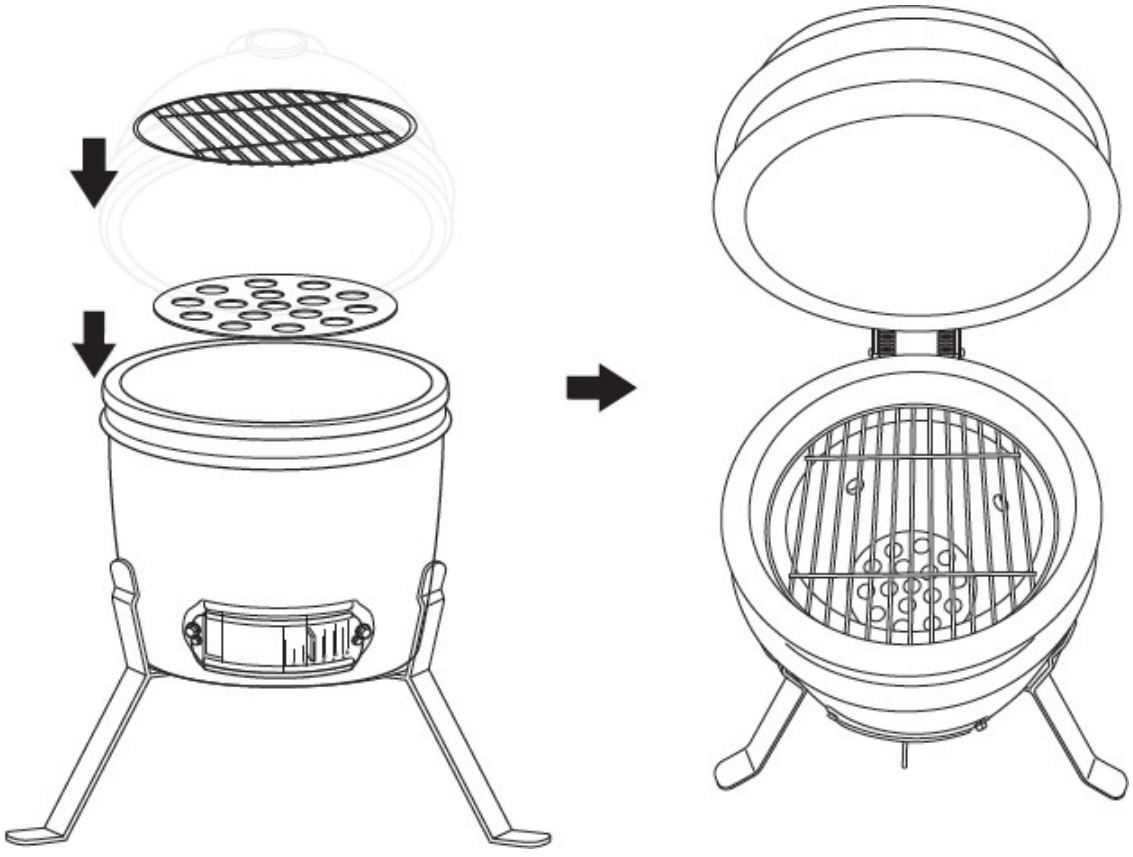
2



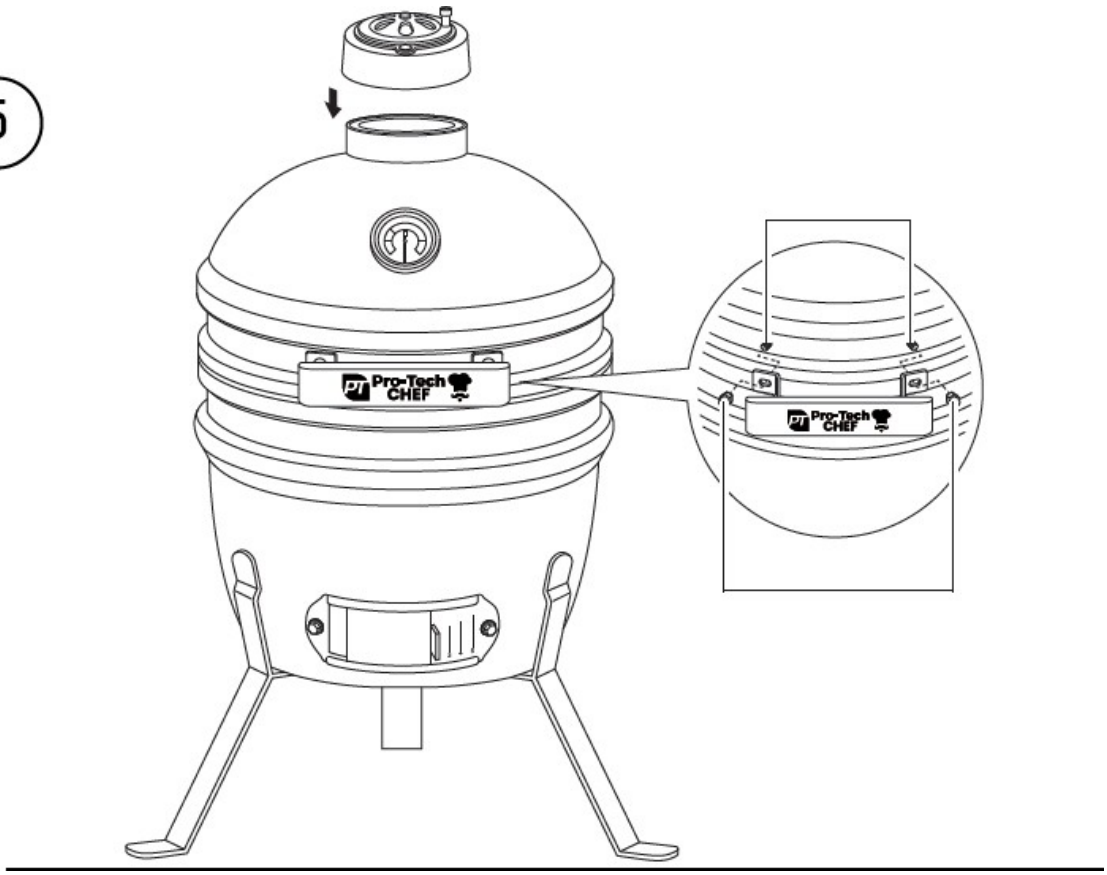
3



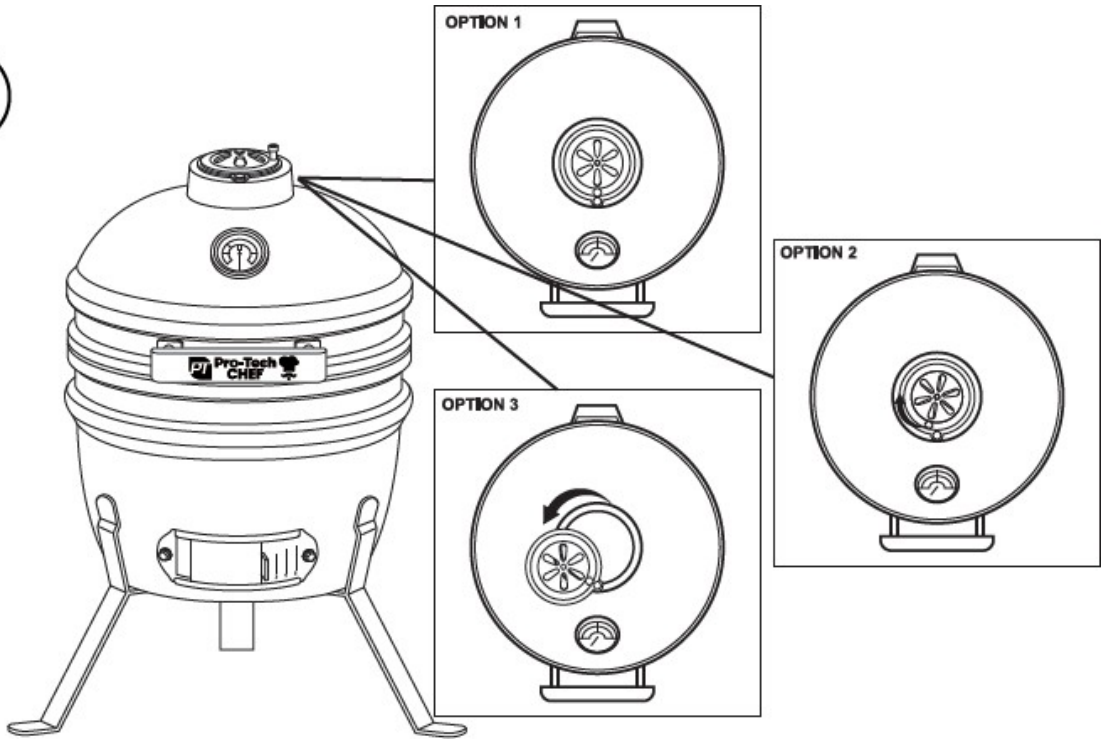
4



5



6



Kamado žar je zdaj pripravljen za uporabo.

Pred uporabo žara vedno natančno preberite navodila.