



BARBECA



KORISNIČKI PRIRUČNIK ZA KAMADO

SADRŽAJ

O VAŠEM KAMADO ROŠTILJU NA DRVENI UGLJEN	3
SIGURNOST I ODRŽAVANJE	3
UPOTREBA VAŠEG KAMADA	3
UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 13"	7
UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 15"	10
UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 15" NA STALKU	15
UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 18", 21", 23"	19
UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 26", 27", 29"	25

O VAŠEM KAMADO ROŠTILJU NA DRVENI UGLJEN

Arheolozi su otkrili velike glinene posude koje datiraju od prije 4000 godina, a za koje se smatra da su rane inkarnacije keramičkog kuhala kamado. Od tada se ono razvilo na mnogo načina: poklopac koji se može skinuti, dodana vratašca za ulazak zraka radi bolje kontrole topline, te prelazak s drva na drveni ugljen kao primarnog goriva. U Japanu je Mushikamado bio okrugli glineni lonac s uklonjivim kupolastim poklopcem namijenjen za kuhanje riže na pari. Riječ 'kamado' je, zapravo, japanska riječ za štednjak ili pećnicu. Ovaj naziv usvojili su Amerikanci i sada je postao generički pojam za ovaj stil keramičke peći.

Kamado roštilji iznimno su svestrani. Ne samo da se mogu koristiti za roštiljanje ili dimljenje, već i za pizze, kruh, u njima se bez napora mogu peći pite i kolači. Zbog svojih izvrsnih svojstava zadržavanja topline, visoke temperature se mogu postići i održavati preciznom kontrolom protoka zraka kroz gornje i donje ventilacijske otvore. Visoke temperature su idealne za brzo spremanje odrezaka i hamburgera, dok će niske temperature peći veće komade dulje vrijeme. Zašto ne pokušati dodati malo aromatiziranog iverja u ugljen ili pokušati kombinirati iverje različitih aroma kako bi vaše meso bilo još ukusnije?

SIGURNOST I ODRŽAVANJE

- Ovaj proizvod je namijenjen SAMO ZA UPOTREBU NA OTVORENOM. NEMOJTE ga koristiti u zatvorenom jer postoji opasnost od požara!
- UVIJEK držite djecu i kućne ljubimce na sigurnoj udaljenosti od kamado roštilja dok je u upotrebi.
- NIKADA ne ostavljajte zapaljenu vatru bez nadzora.
- OPASNOST od trovanja ugljičnim monoksidom – NIKADA ne palite ovaj proizvod niti ga ostavljajte da tinja ili se hladi u zatvorenim prostorima.
- NEMOJTE koristiti ovaj proizvod u šatoru, kamp kućici, automobilu, podrumu, tavanu ili čamcu.
- NEMOJTE ga koristiti ispod tendi, suncobrana ili sjenica.
- OPASNOST OD POŽARA – Tijekom uporabe iz proizvoda može ispasti vrući žar.
- OPREZ – NEMOJTE koristiti benzin, tekućinu za upaljače, špirit, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje. Koristite samo sredstva za potpalu koja su u skladu s normom EN 1860-3.
- Preporučljivo je da u svom kamadu koristite drveni ugljen u komadima. Gori dulje i proizvodi manje pepela koji može ograničiti protok zraka.
- NEMOJTE koristiti kameni ili mrki ugljen u Barbeca kamado roštilju.
- VAŽNO: Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je samo malo podići poklopac, dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamenove koji mogu uzrokovati ozljede.
- UVIJEK slijedite INFORMACIJE O PRIPREMI HRANE navedene u ovom korisničkom priručniku.
- NEMOJTE koristiti kamado na podovima ili bilo kojim drugim zapaljivim površinama kao što su suha trava, drvena sječka, lišće ili ukrasna kora.
- Osigurajte da je kamado udaljen najmanje 2 metra od zapaljivih predmeta.
- NEMOJTE koristiti ovaj kamado za grijanje.
- PAŽNJA: Ovaj će se proizvod jako zagrijati, NEMOJTE ga pomicati tijekom rada.
- UVIJEK KORISTITE rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za korištenje.
- Ostavite roštilj da se potpuno ohladi prije premještanja ili pohranjivanja.
- Prije uporabe uvijek pregledajte roštilj zbog zamora materijala i oštećenja i zamijenite dijelove po potrebi.

UPOTREBA VAŠEG KAMADA

PRIPREMA I PRVO KORIŠTENJE KAMADO ROŠTILJA NA DRVENI UGLJEN

- Za paljenje roštilja možete koristiti smotane novine s kockicama ili nekim drugim sredstvom za potpalu na ploči za ugljen (5) u dnu kamada. Zatim stavite 2 ili 3 pregršti drvenog ugljena preko novina. Još bolje, možete koristiti dimnjak za potpalu ili električni upaljač.
- NEMOJTE koristiti benzin, špirit, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje.
- Otvorite donji otvor i zapalite novinski papir upaljačem s dugim vrhom ili šibicama.

- NEMOJTE preopteretiti roštilj ugljenom – ako je vatra prejaka, to bi ga moglo oštetiti.
- Pustite da se sav ugljen potroši i ugasi.
- Ako je prvo gorenje prejako, moglo bi oštetiti brtvu od filca prije nego što je imala priliku pravilno sazrijeti.
- Nakon prve uporabe provjerite zategnutost svih pričvrstnih elemenata. Metalna traka koja povezuje poklopac s bazom proširit će se od topline i mogla bi se olabaviti. Preporuča se provjeriti i, ako je potrebno, zategnuti traku pomoću ključa.
- Sada možete redovito koristiti svoj kamado.
- **Gašenje kamada** – prestanite dodavati ugljen i zatvorite sve otvore za ventilaciju i poklopac kako biste dopustili da se vatra prirodno ugasi.
- NEMOJTE koristiti vodu za gašenje ugljena jer bi to moglo oštetiti Barbeca kamado.

SPREMANJE

- Kada se ne koristi i ako se skladišti vani, pokrijte Barbeca kamado roštilj, kad se potpuno ohladi, odgovarajućom navlakom za kišu.
- Rešetka roštilja NIJE prikladna za pranje u perilici posuđa; koristite blagi deterdžent s toplom vodom.
- Kada koristite roštilj, zaključite kotačiće kako biste zaustavili kretanje roštilja tijekom uporabe.
- Preporuča se da se kamado roštilj preko zime skladišti pokriven u garaži ili šupi radi potpune zaštite.

ČIŠĆENJE

- Kamado roštilj se sam čisti. Zagrijte ga na 260°C 30 minuta i spalit će svu hranu i ostatke.
- NEMOJTE koristiti vodu ili bilo koju drugu vrstu proizvoda za čišćenje unutrašnjosti vašeg Barbeca kamada. Stijenke su porozne i apsorbiraju sve korištene tekućine, što bi moglo uzrokovati pucanje roštilja. Ako nastane previše čađe, upotrijebite žičanu četku ili alat za pepeo (nije isporučen) da biste ostrugali ostatke čađe prije sljedeće uporabe.
- Za čišćenje roštilja i rešetki koristite neabrazivno sredstvo za čišćenje nakon što se on potpuno ohladi.
- Za čišćenje vanjske površine pričekajte da se kamado ohladi i koristite vlažnu krpu s blagim deterdžentom.

ODRŽAVANJE

- Zategnite trake i podmažite šarke 2 puta godišnje ili češće ako je potrebno.

Kamado roštilji, naročito veći, mogu imati ili razviti tijekom upotrebe sitne pukotine u glazuri širine dlake, čije nastajanje omogućava nejednako hlađenje slojeva keramike tijekom procesa proizvodnje. To je normalno i ne ugrožava funkcioniranje kamada.

PALJENJE I UPOTREBA

- Provjerite je li kamado postavljen na čvrstu, ravnu, nezapaljivu površinu otpornu na toplinu, dalje od zapaljivih predmeta.
- Osigurajte da kamado ima najmanje 2 m. slobodnog prostora iznad i najmanje 2 m. oko sebe.
- Za paljenje kamada koristite smotane novine s kockicama ili drugim krutim sredstvom za potpalu na ploči za ugljen u dnu roštilja. Zatim stavite 2 ili 3 šake drvenog ugljena preko vrha novina. Alternativno, pogotovo kod paljenja za sporo pečenje, možete staviti sredstvo za potpalu na vrh hrpe ugljena. Za sporo pečenje dovoljno će biti i jedan komad potpale.
- NE koristite benzin, špirit, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje.
- Otvorite donji otvor i zapalite papir upaljačem s dugim vrhom ili šibicama. Nakon što se vatra primi, ostavite donji ventilacijski otvor i poklopac otvorenima oko 10 minuta kako biste napravili postelju od vruće žeravice.
- **Za sporo pečenje ili dimljenje možete umjesto potpale odozdo na hrpu ugljena koju ste složili staviti samo 1-2 potpale (npr. drvene vunice) i zapalite ih. Kad se ugljen lagano upali, zatvorite poklopac i otvorite otvore.**
- Ostavite ugljen da se zagrije i držite ga vrućim najmanje 30 minuta prije prvog kuhanja na kamadu. NEMOJTE peći prije nego što gorivo ima sloj pepela preko sebe.
- Preporučuje se da ne ložite ili ne okrećete ugljen nakon što se zapali. To omogućuje ravnomjernije i efikasnije sagorijevanje drvenog ugljena.
- Kada se upali, koristite SAMO rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.
- U nastavku pogledajte upute za pečenje ovisno o temperaturi i trajanju.

VODIČ ZA SPORO PEČENJE

- Stavite ugljen na rešetku za potpalu. Zapalite ga tako da na vrh hrpe stavite samo 1-2 potpale (npr. drvenu vunicu) i zapalite ih uz otvoreni poklopac.
- Potpuno otvorite donji ventilacijski otvor i ostavite poklopac otvorenim oko 10 min. kako bi se ugljen na vrhu hrpe zapalio.
- Pratite roštilj dok ne postignete željenu temperaturu. Pogledajte u nastavku vodič za temperaturu kuhanja.
- Potpuno zatvorite donji ventil za održavanje temperature.
- Sada ste spremni za korištenje kamada za pečenje na niskoj temperaturi.
- **VAŽNO:** Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je samo malo podići poklopac, dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamen koji može uzrokovati ozljede.

VODIČ ZA DIMLJENJE

- Slijedite gornje upute kao da počinjete peći na niskoj temperaturi.
- Pratite kamado dok ne dosegne željenu temperaturu. Pogledajte u nastavku vodič za temperaturu kuhanja.
- Ostavite donji otvor malo otvoren.
- Zatvorite gornji otvor i nastavite provjeravati temperaturu još nekoliko minuta.
- Iverje za dimljenje stavite u dimilicu ili aluminijsku posudicu ili naprosto zamotajte u čvrstu aluminijsku foliju.
- Sada ste spremni koristiti kamado za dimljenje.
- **SAVJET:** Namočite drvenu sječku ili daske za pečenje u vodi 15 minuta kako biste produžili proces dimljenja.
- **VAŽNO:** Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je samo malo podići poklopac dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamen koji može uzrokovati ozljede.

VODIČ ZA BRZO PEČENJE

- Zapalite drveni ugljen prema uputama u dijelu Paljenje i potpala
- Zatvorite poklopac i potpuno otvorite gornji i donji ventilacijski otvor.
- Pratite kamado dok ne dosegne željenu temperaturu. Pogledajte u nastavku vodič za temperaturu pečenja.
- Zatvorite gornji otvor do pola i nastavite provjeravati temperaturu još nekoliko minuta.
- Sada ste spremni za korištenje kamada za pečenje.
- **VAŽNO:** Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je samo malo podići poklopac, dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamen koji može uzrokovati ozljede.

VODIČ ZA PEČENJE PIZZE

- Zagrijte kamado na 350 °C tako da ćete zapaliti ugljen jednom od dvije metode: možete ga potpaliti odozdo kao što je opisano ranije, ili možete na hrpu ugljena staviti 3-4 potpale, zapaliti i pričekati da uz otvoreni poklopac ugljen uhvati vatru. Zatim zatvorite poklopac, ali potpuno otvorite donji i gornji ventilacijski otvor.
- Važno je da koristite kvalitetan ugljen s velikim komadima i velikom toplinskom moći, kako mali komadi i prašina ne bi zagušivali rešetku i kako bi se mogla razviti velika temperatura.
- Stavite na rešetke ili na sustav 'Podijeli pa vladaj', keramiku za pizzu ili keramički usmjerivač topline ili čak keramički dio sustava 'Podijeli pa vladaj'. Keramika se mora zagrijati na oko 250 °C, pa stoga zatvorite kamado i pričekajte da mu se temperatura opet podigne na bar 350 °C.
- Stavite pizzu na keramiku daskom za pečenje pizze i pričekajte da bude gotova, ovisno o temperaturi, debljini tijesta i ostalom.

OPĆE INFORMACIJE O PRIPREMI HRANE

- NEMOJTE peći dok ugljen ne dobije sloj pepela.
- Uvijek perite ruke prije i nakon rukovanja nekuhanim mesom i prije jela.
- Sirovo meso uvijek držite podalje od kuhanog mesa i druge hrane.
- Prije kuhanja provjerite jesu li površine roštilja i alati čisti i bez ostataka stare hrane.
- NEMOJTE koristiti isti pribor za rukovanje kuhanom i nekuhanom hranom.
- Pobrinite se da je sve meso temeljito pečeno prije jela. Jedenje sirovog ili nedovoljno pečenog mesa može uzrokovati trovanje hranom (npr. sojevi bakterija kao što je E. coli).
- Kako biste smanjili rizik od nedovoljno pečenog mesa, zarezite ga kako biste bili sigurni da je pečeno do kraja.
- OPREZ – ako je meso dovoljno pečeno, mesni sok mora biti bistar i ne smije biti tragova ružičastog/crvenog soka ili boje mesa.
- Veće komade mesa i komade preporučamo prethodno ispeći prije konačnog pečenja na roštilju.
- Nakon kuhanja na kamadu uvijek očistite površine za kuhanje i posuđe za roštilj.
- **Dodavanje ugljena:** Sa pritvorenim otvorima kamado ostaje na visokoj temperaturi nekoliko sati. Ako vam je potrebno dulje vrijeme kuhanja (npr. kada pečete cijeli komad ili sporo dimite), možda ćete morati dodati još drvenog ugljena. Samo dodajte još malo ugljena i nastavite kao gore.

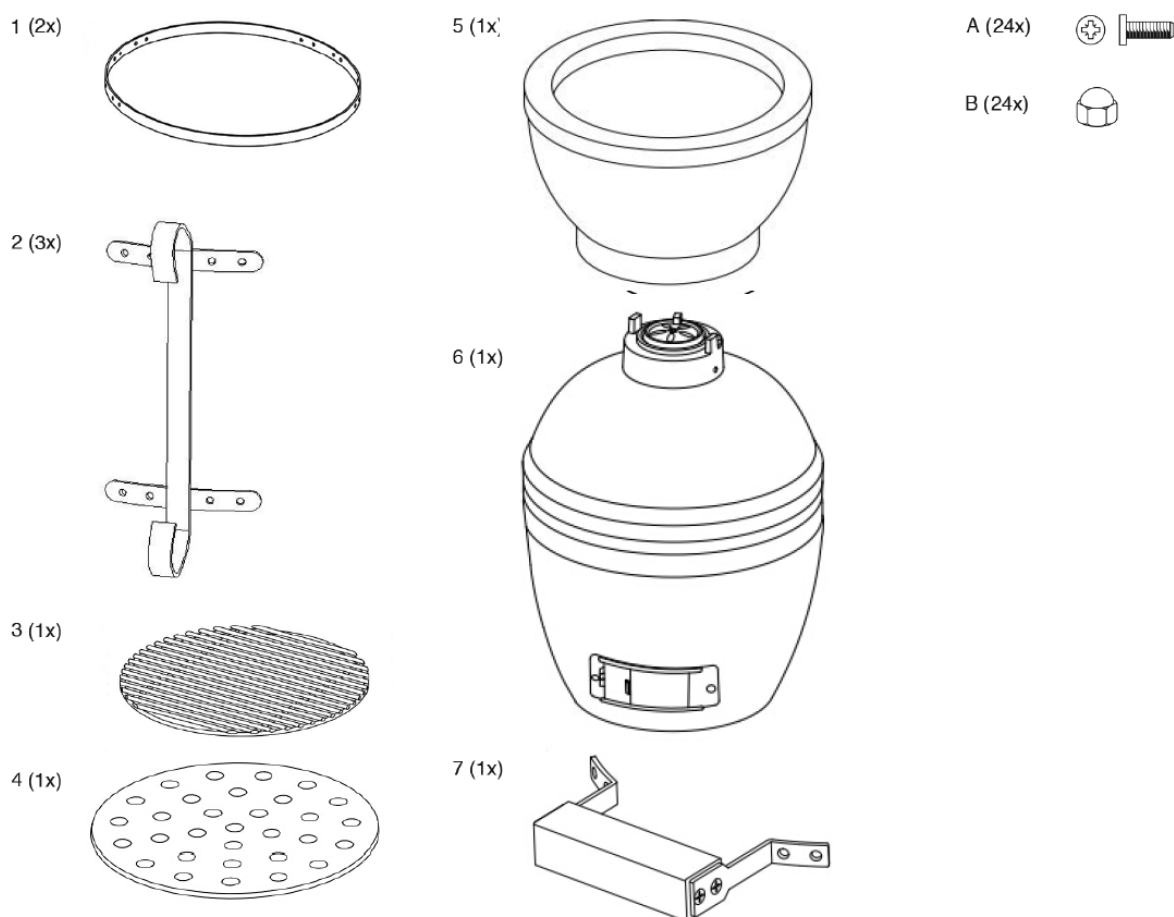
TEMPERATURE I VRIJEME PEČENJA

Sporo pečenje / dimljenje (110°C-135°C)		Gornji otvor	Donji otvor
Goveda prsa	4,5 sata po kg.		
Trgana svinjetina	4,5 sata po kg.		
Cijelo pile	3-4 sata		
Rebarca	3-5 sati		
Pečenje	9+ sati		
Pečenje / Roštiljanje (160°C-180°C)		Gornji otvor	Donji otvor
Riba	15-20 min.		
Svinjska pečenica	15-30 min.		
Pileći komadi	30-45 min.		
Cijelo pile	1-1,5 sata		
Janjeći but	3-4 sata		
Puretina	2-4 sata		
Šunka	2-5 sati		
Brzo pečenje / (260°C-370°C)		Gornji otvor	Donji otvor
Odrezak	5-8 min.		
Svinjski kotleti	6-10 min.		
Burgeri	6-10 min.		
Kobasice	6-10 min.		

Otvoreno  Zatvoreno 

UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 13"

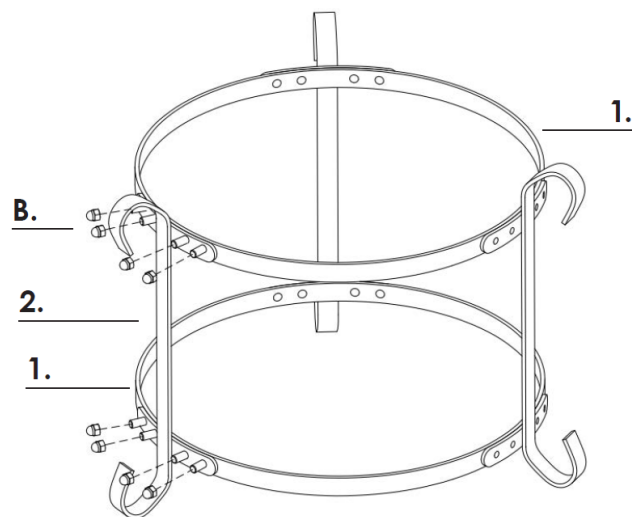
POPIS DIJELOVA



Prije montaže pažljivo pročitajte upute. Provjerite sve dijelove prema popisu dijelova. Izvodite montažu na mekanoj površini kako biste izbjegli grebanje boje. Sačuvajte ove informacije za buduće potrebe. Za lakšu montažu samo labavo zategnite vijke, a zatim ih potpuno zategnite kada je montaža dovršena.

UPOZORENJE - NEMOJTE previše zategnuti vijke; zategnite samo s umjerenim pritiskom kako biste izbjegli oštećenje vijaka ili dijelova kamado roštilja.

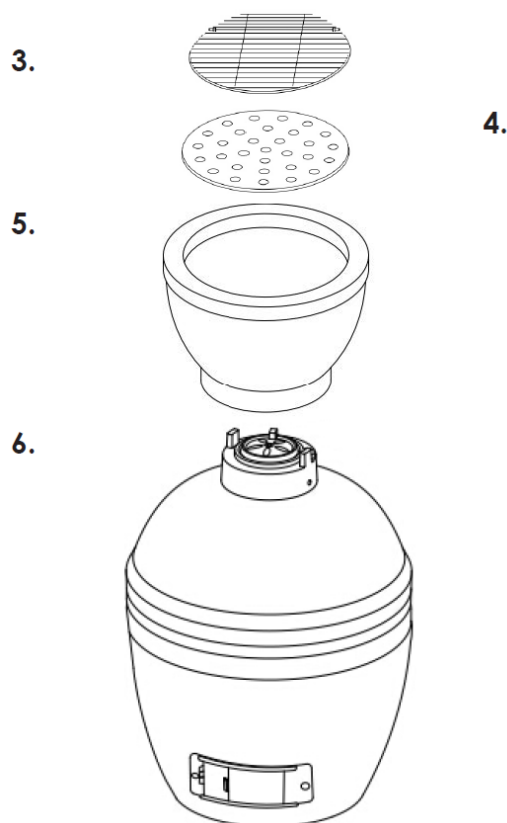
VAŽNO - Prije uporabe uklonite svu ambalažu, ali sačuvajte sigurnosne upute i pohranite ih s ovim proizvodom. Uvjerite se da je poklopac zatvoren prije sastavljanja.



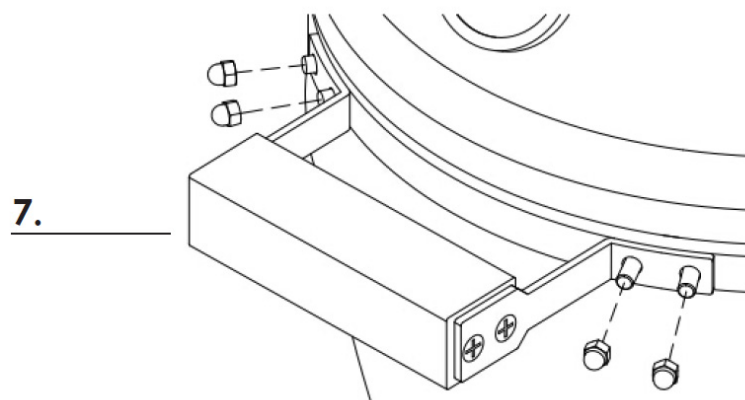
KORAK 1 - Pričvrstite jedan dio nosača (2) na dva prstena nosača (1). Pričvrstite nosač na svaki prsten nosača pomoću 8x vijaka (A) s 8x maticama s kupolastom glavom (B).

KORAK 2 - Nastavite pričvršćivati druge nosače na prstenove nosača poravnavanjem rupa za vijke i korištenjem vijaka (A) i matica s kupolastom glavom (B). Pogledajte gornji dijagram.

KORAK 3 - Dodajte ložište (5), ploču za drveni ugljen (4) i roštilj (3) unutar kamada. Pogledajte donji dijagram.

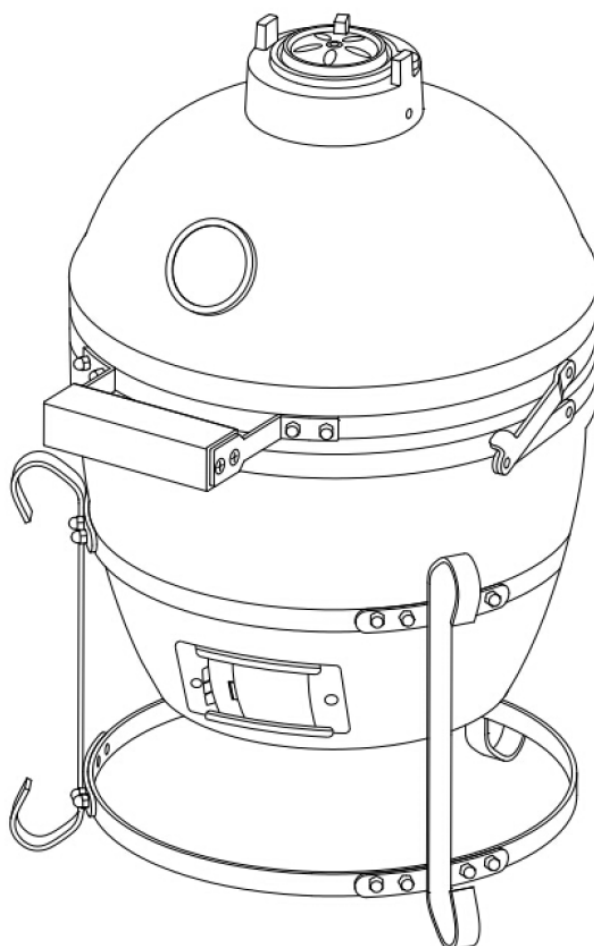


KORAK 4 - Da biste pričvrstili ručku (7) na poklopac kamado roštilja (6), počnite tako da poravnate rupe za vijke na ručki s prethodno instaliranim vijcima na poklopcu. Pričvrstite ručku (7) s 4 unaprijed pričvršćene kupolaste maticе.



KORAK 5 - Postavite roštilj na postolje s donjim ventilacijskim otvorom okrenutim prema prednjem dijelu postolja, tako da se otvor može pomicati bez smetnje.

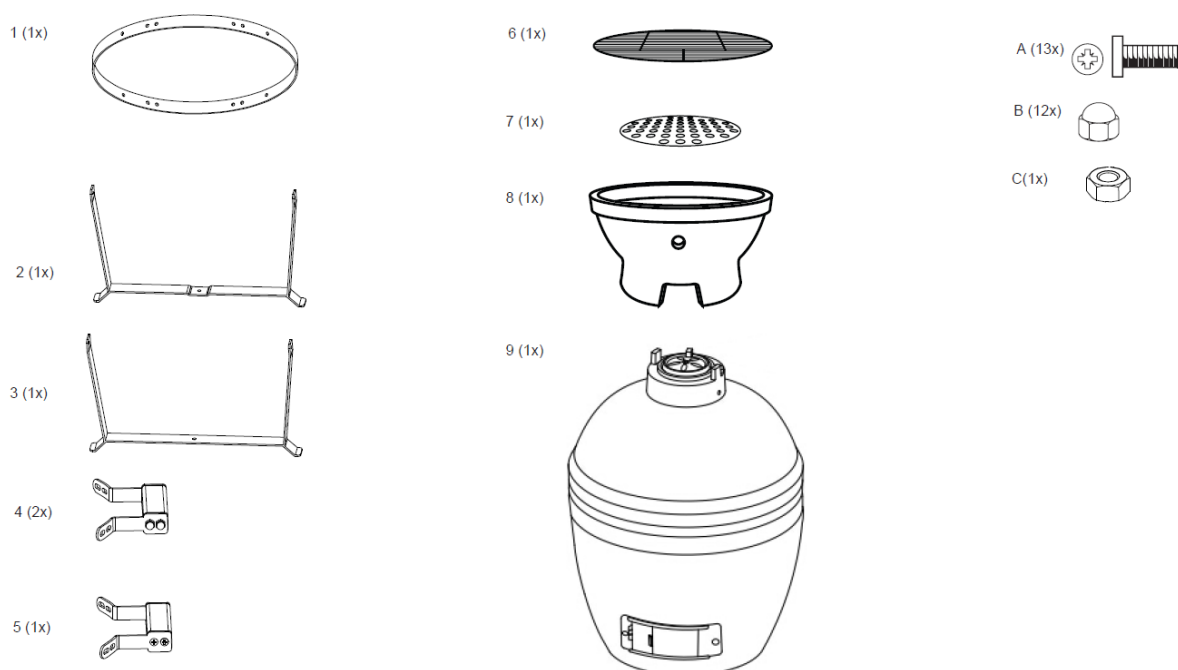
KORAK 6 - Kada je roštilj sigurno postavljen na postolje, preporuča se postaviti labelu na rešetku za korištenje kako bi se osigurala ravna površina za korištenje.



Čestitamo! Vaš kamado je sada spreman za upotrebu, ali prije upotrebe pažljivo pročitajte upute za korištenje.

UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 15"

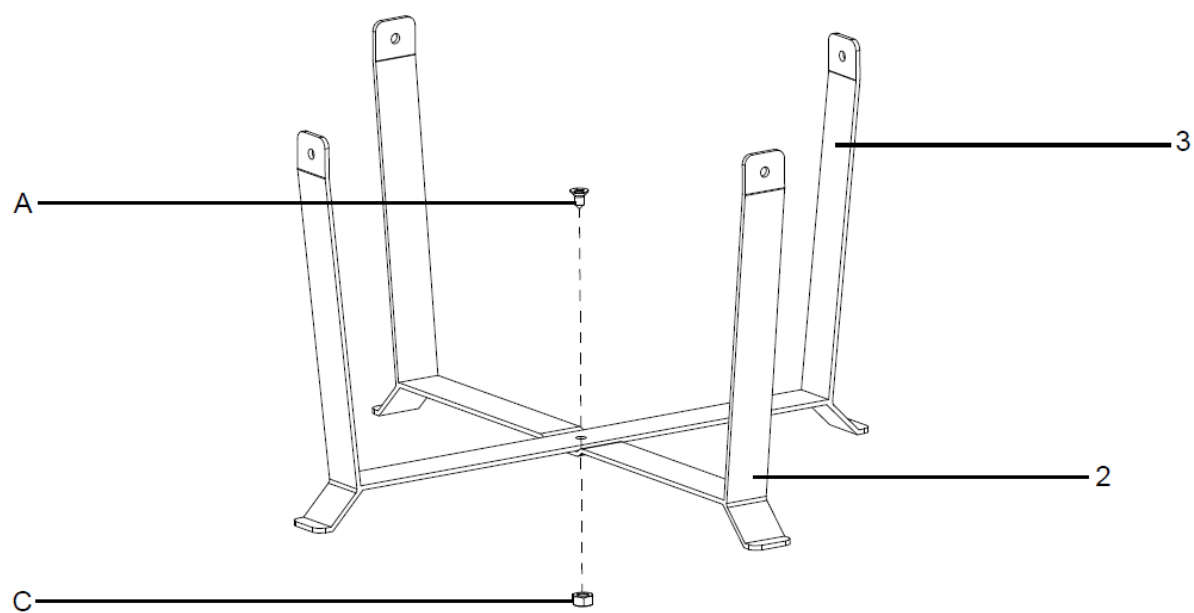
POPIS DIJELOVA



Prije montaže pažljivo pročitajte upute. Provjerite sve dijelove prema popisu dijelova. Izvodite montažu na mekanoj površini kako biste izbjegli grebanje boje. Sačuvajte ove informacije za buduće potrebe. Za lakšu montažu samo labavo zategnite vijke, a zatim ih potpuno zategnite kada je montaža dovršena.

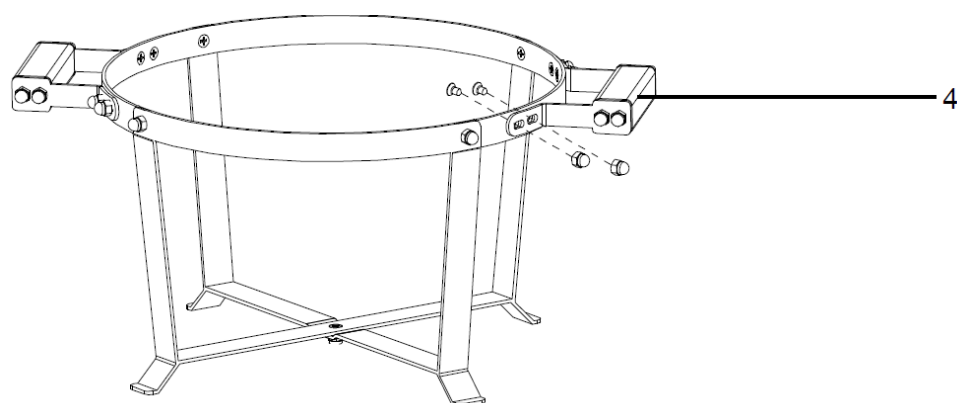
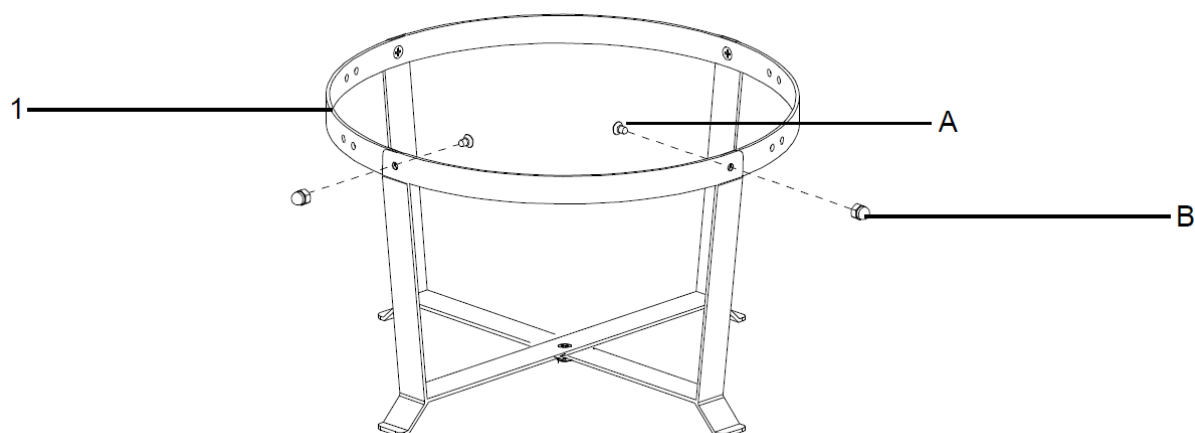
UPOZORENJE - NEMOJTE previše zategnuti vijke; zategnite samo s umjerenim pritiskom kako biste izbjegli oštećenje vijaka ili dijelova kamado roštilja.

VAŽNO - Prije uporabe uklonite svu ambalažu, ali sačuvajte sigurnosne upute i pohranite ih s ovim proizvodom. Uvjerite se da je poklopac zatvoren prije sastavljanja.



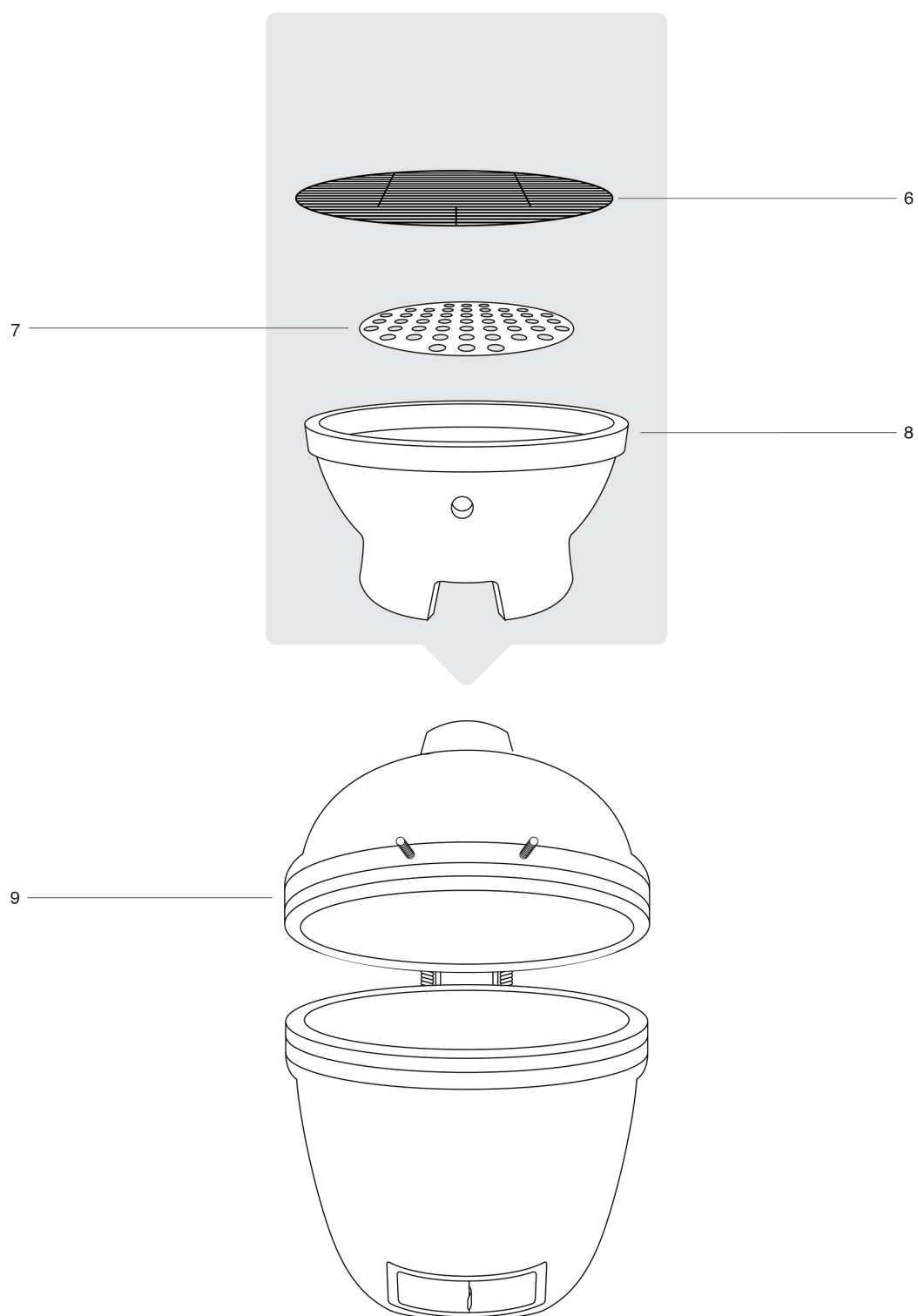
KORAK 1 - Pričvrstite nosač (2) i nosač (3) pomoću vijka (A) s kupolastom maticom (C).

KORAK 2 - Nosač (korak 1) učvrstite za obroč (1) pomoću 4 vijaka (A) s 4 kupolaste matice (B).

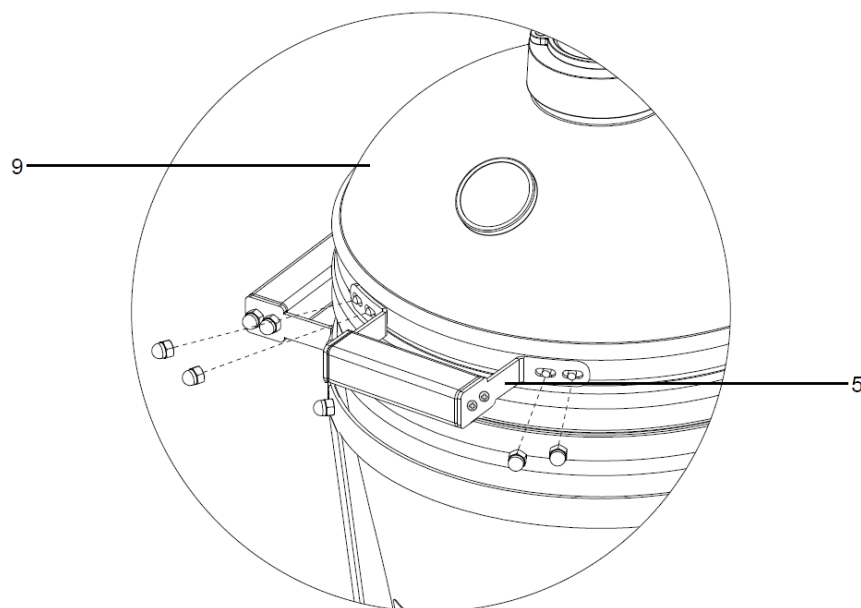


KORAK 3 - Za pričvršćivanje 2 ručke (4) na stezni prsten (1) započnite poravnavanjem rupa za vijke na ručki s unaprijed instaliranim vijcima na poklopcu. Pričvrstite ručku (4) s 4 unaprijed pričvršćene kupolaste matice.

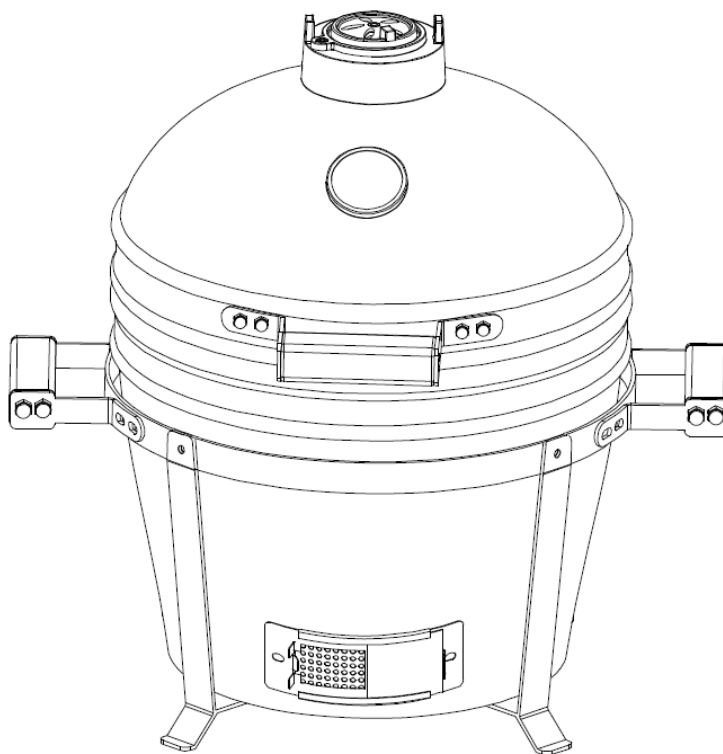
KORAK 4 - Postavite kamado roštilj na kolica s donjim ventilacijskim otvorom okrenutim prema prednjem dijelu okvira, omogućujući ventilacijskom otvoru da se otvara i zatvara bez ikakve smetnje.



KORAK 5 - Kada je roštilj sigurno postavljen na stalak, dodajte ložište (8), ploču za ugljen (7) i rešetku (6) u kamado roštilj kao što je prikazano na dijagramu sastavljanja.



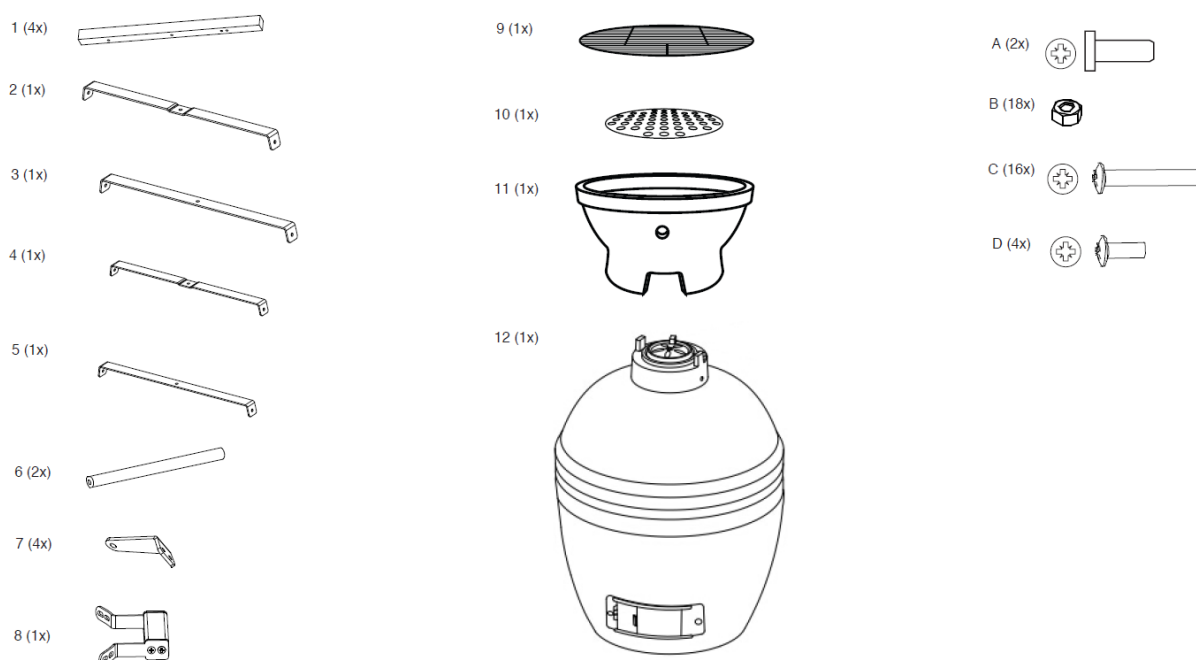
KORAK 6 - Za pričvršćivanje ručke (5) na poklopac kamado roštilja (9) započnite poravnavanjem rupa za vijke na ručki s prethodno postavljenim vijcima na poklopcu. Pričvrstite ručku (5) s 4 unaprijed pričvršćene kupolaste matice.



Čestitamo! Vaš kamado je sada spreman za upotrebu, ali prije upotrebe pažljivo pročitajte upute za korištenje.

UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 15" NA STALKU

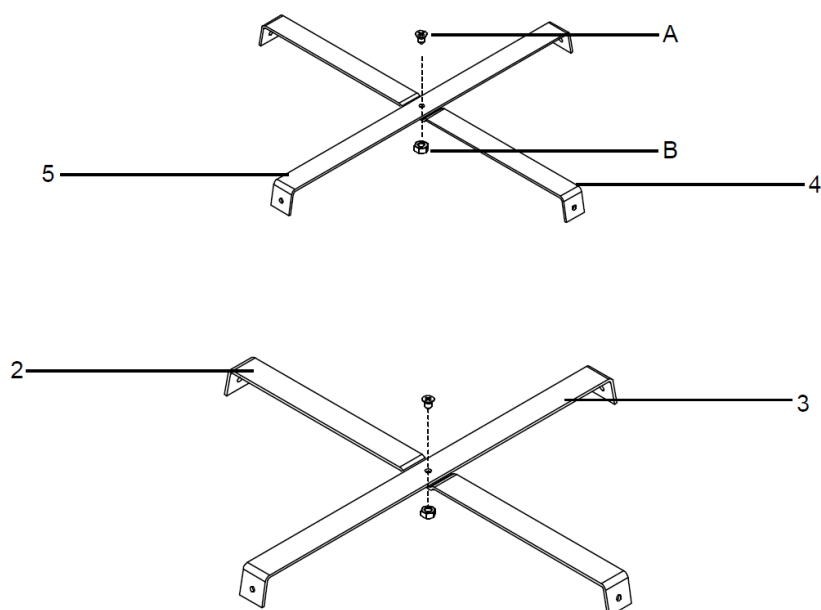
POPIS DIJELOVA



Prije montaže pažljivo pročitajte upute. Provjerite sve dijelove prema popisu dijelova. Izvodite montažu na mekanoj površini kako biste izbjegli grebanje boje. Sačuvajte ove informacije za buduće potrebe. Za lakšu montažu samo labavo zategnite vijke, a zatim ih potpuno zategnite kada je montaža dovršena.

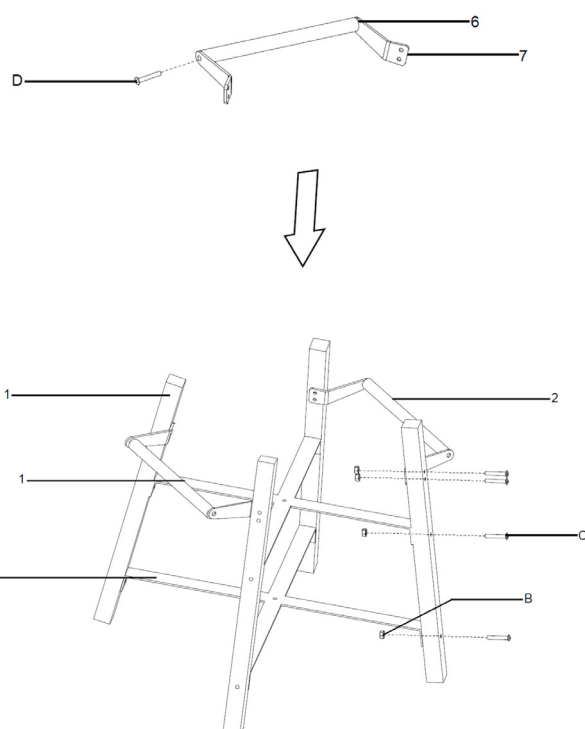
UPOZORENJE - NEMOJTE previše zategnuti vijke; zategnite samo s umjerenim pritiskom kako biste izbjegli oštećenje vijaka ili dijelova kamado roštilja.

VAŽNO - Prije uporabe uklonite svu ambalažu, ali sačuvajte sigurnosne upute i pohranite ih s ovim proizvodom. Uvjerite se da je poklopac zatvoren prije sastavljanja.



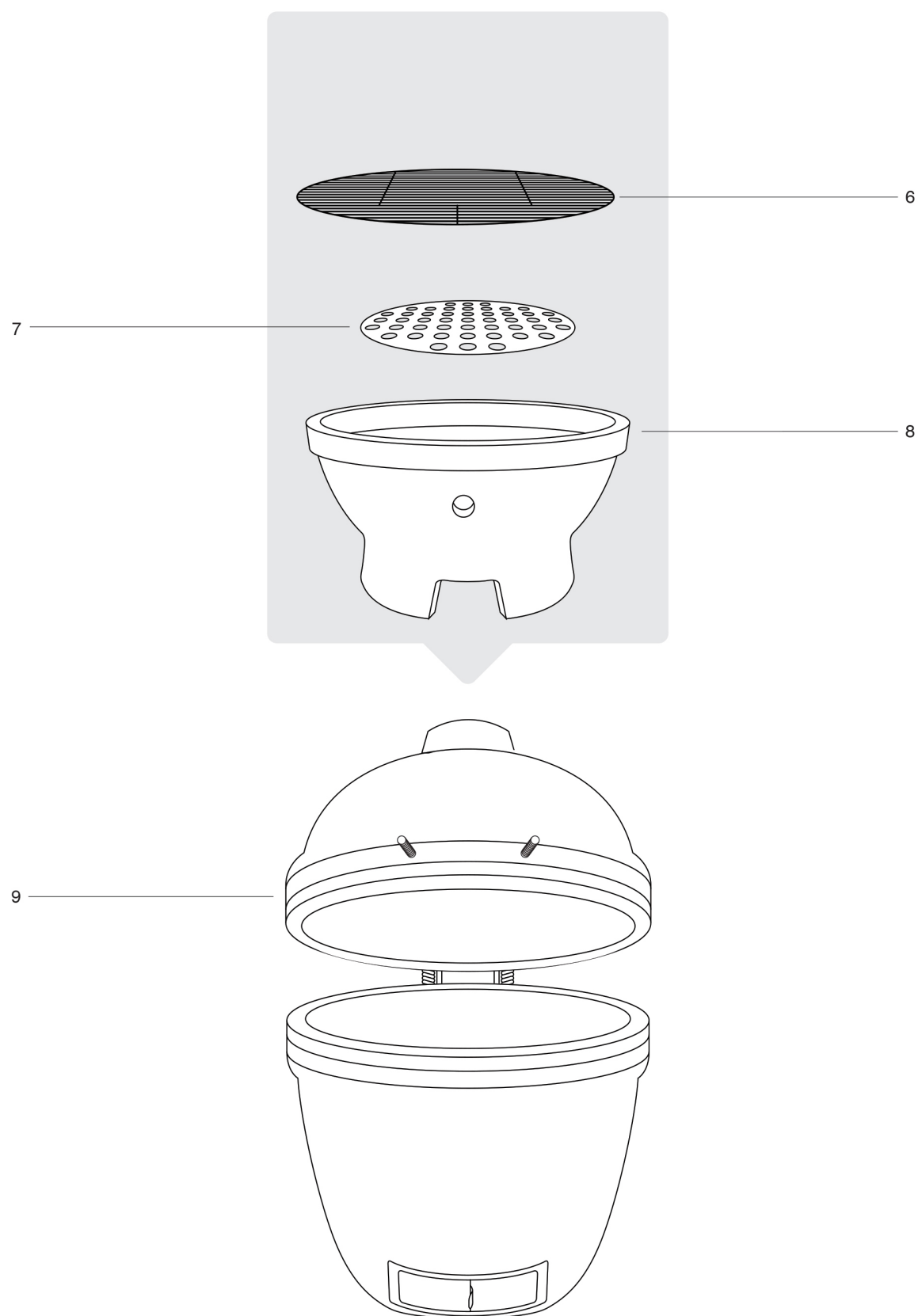
KORAK 1 - Pričvrstite elemente 2 i 4 i elemente 3 i 5 vijkom A i zatvorenom maticom B.

KORAK 2 - Pričvrstite nosač ručke (7) i okrugli čelik (6) pomoću 2 vijka (D).

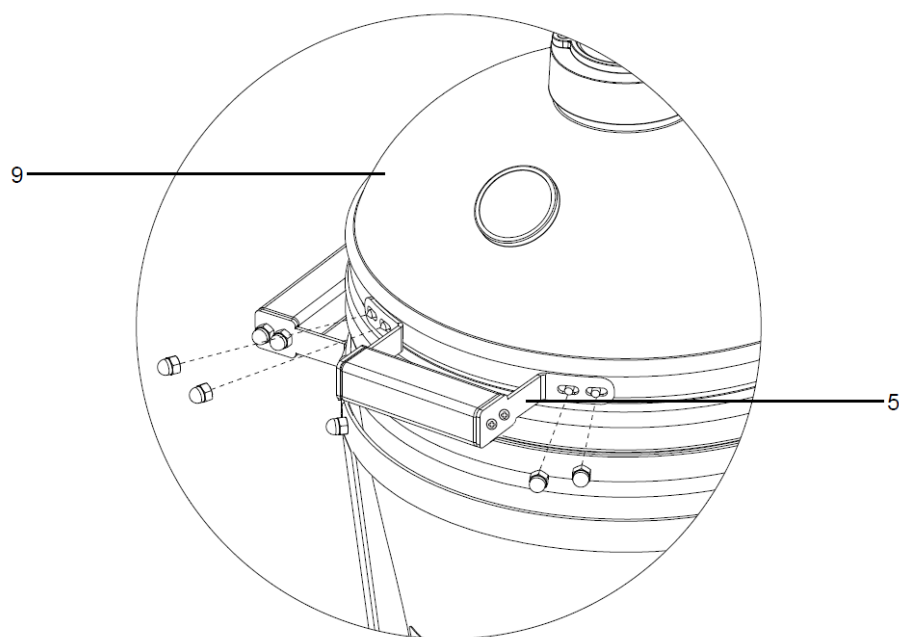


KORAK 3 - Četvrtasta cijev (1) i nosač (koraci 1 i 2) pričvršćeni su zajedno sa 16 vijaka (C) i 16 matica (B).

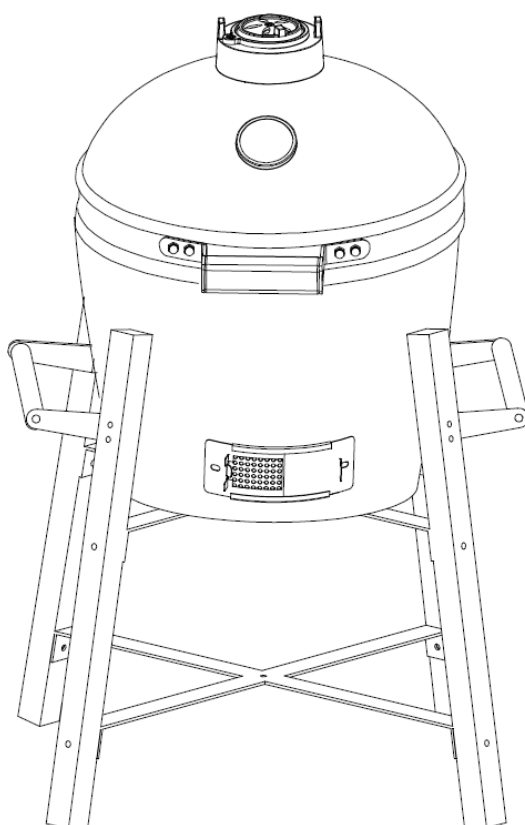
KORAK 4 - Postavite roštilj na stalak s donjim ventilacijskim otvorom okrenutim prema prednjem dijelu stanka, omogućujući ventilacijskom otvoru da se otvara i zatvara bez ikakve smetnje.



KORAK 5 - Kada je roštilj sigurno postavljen na kolica, dodajte ložište (11), ploču za ugljen (10) i rešetku (9) u kamado roštilj kao što je prikazano na dijagramu sastavljanja.



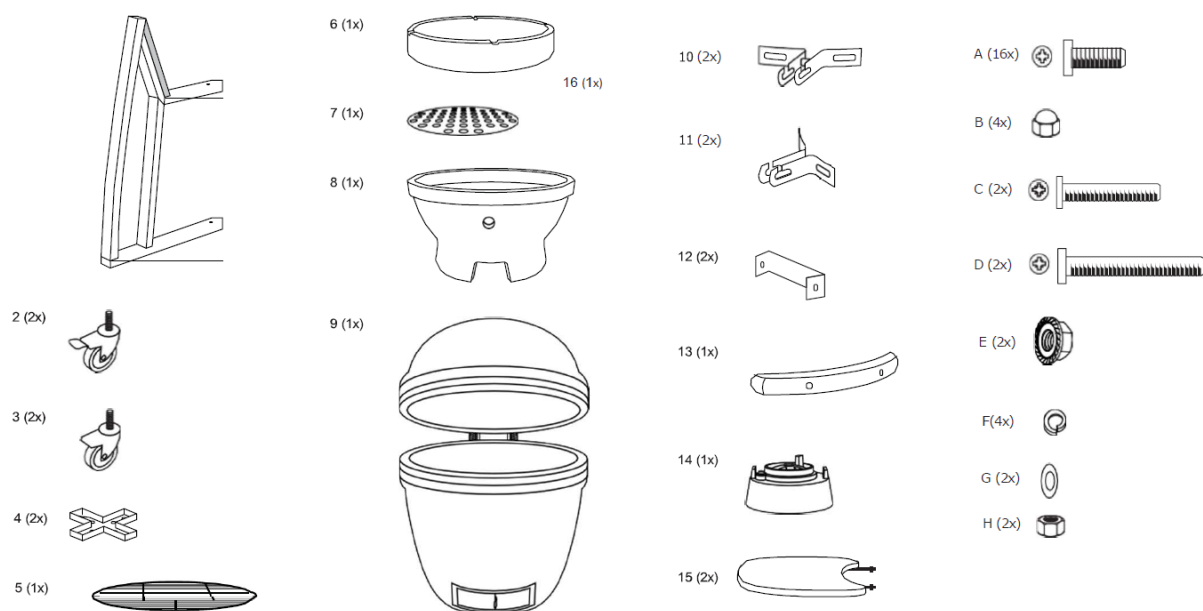
KORAK 6 - Za pričvrščivanje ručke (8) na poklopac kamado roštilja (12) započnite poravnavanjem rupa za vijke na ručki s prethodno postavljenim vijcima na poklopcu. Pričvrstite ručku (8) s 4 unaprijed pričvršćene kupolaste matice.



Čestitamo! Vaš kamado je sada spreman za upotrebu, ali prije upotrebe pažljivo pročitajte upute za korištenje.

UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 18", 21", 23"

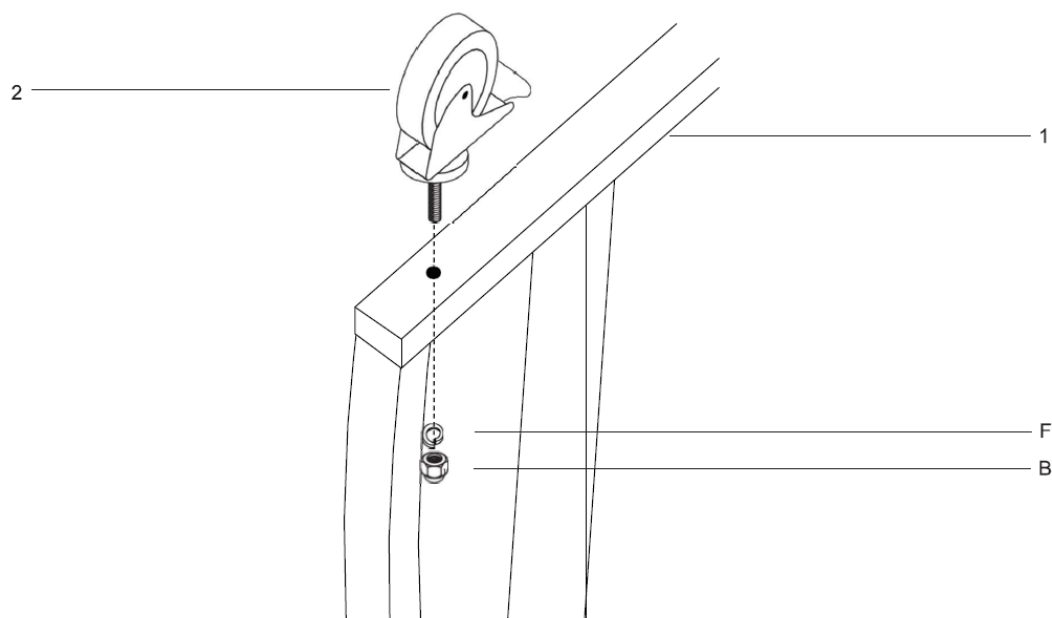
POPIS DIJELOVA



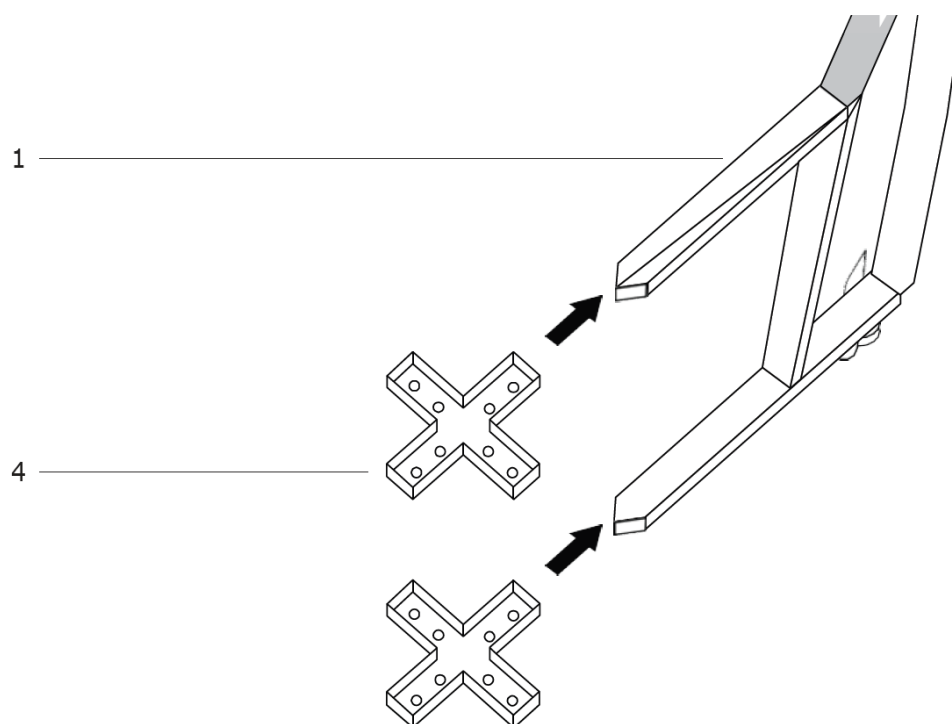
Prije montaže pažljivo pročitajte upute. Provjerite sve dijelove prema popisu dijelova. Izvodite montažu na mekanoj površini kako biste izbjegli grebanje boje. Sačuvajte ove informacije za buduće potrebe. Za lakšu montažu samo labavo zategnite vijke, a zatim ih potpuno zategnite kada je montaža dovršena.

UPOZORENJE - NEMOJTE previše zategnuti vijke; zategnite samo s umjerenim pritiskom kako biste izbjegli oštećenje vijaka ili dijelova kamado roštilja.

VAŽNO - Prije uporabe uklonite svu ambalažu, ali sačuvajte sigurnosne upute i pohranite ih s ovim proizvodom. Uvjerite se da je poklopac zatvoren prije sastavljanja.

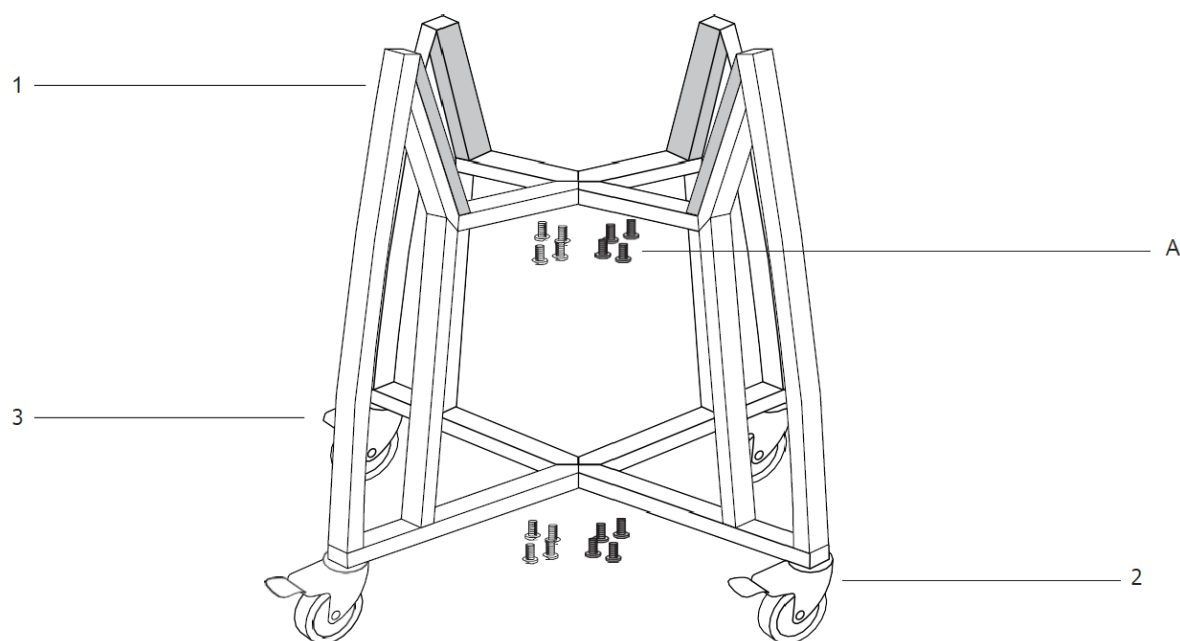


KORAK 1 - Pričvrstite četiri kotačića s navojem (2 i 3) na svaki od četiri nosača (1) gurnuvši ih kroz rupe. Koristeći podesivi ključ osigurajte svaki kotač s jednom maticom (B) i podloškom (F).



KORAK 2 - Za sastavljanje kolica umetnite dva poprečna dijela (4) u jedan od četiri nosača (1) i s gornje i donje strane.

KORAK 3 - Nastavite umetati križne dijelove (4) u ostala tri držača (1).

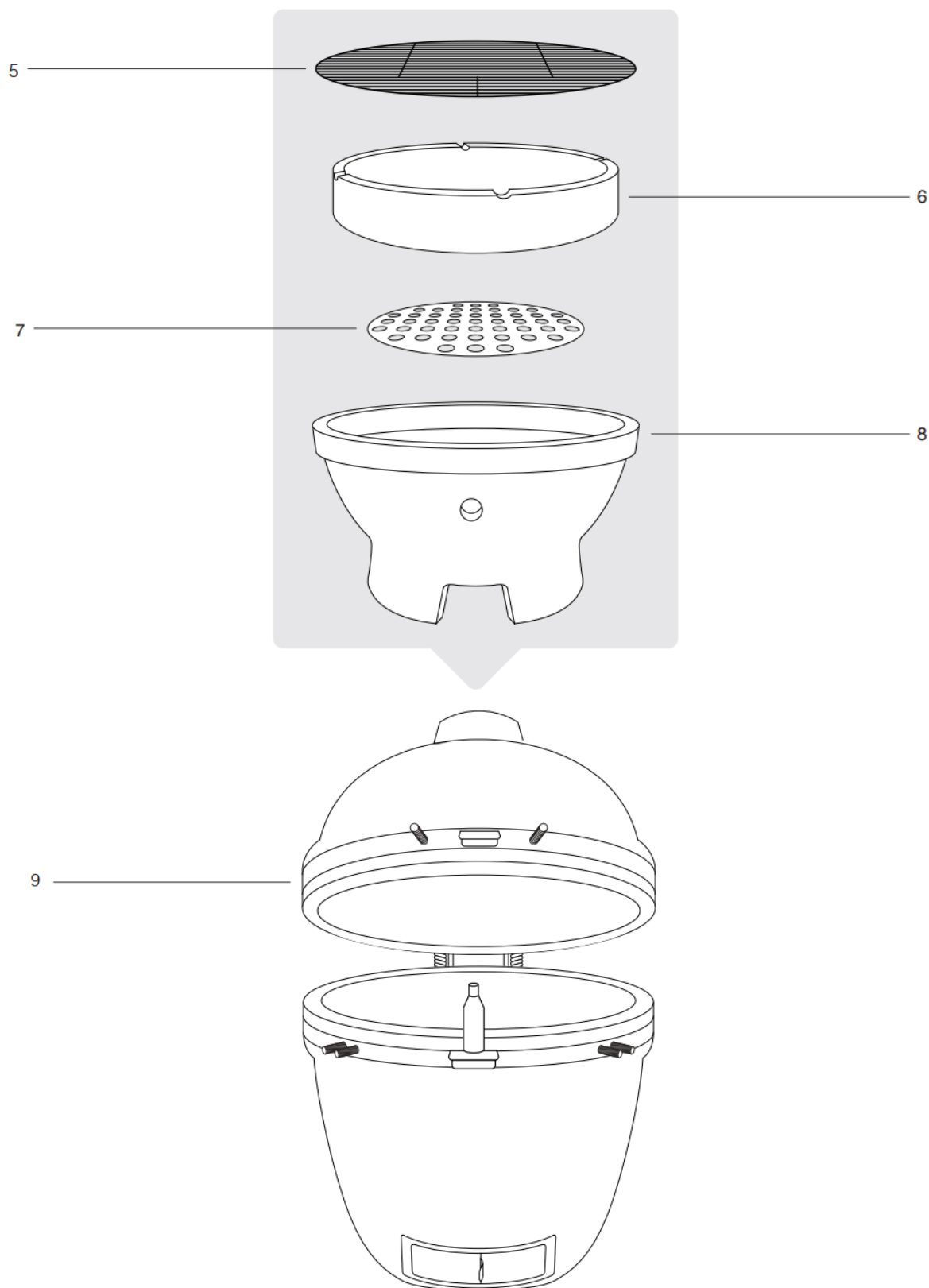


KORAK 4 - Pričvrstite nosače (1) na poprečne dijelove (4) pomoću 16 vijaka (A). Provjerite jesu li kolica sigurna i svi vijci zategnuti prije nego što stavite kamado roštilj (9) u njih.

KORAK 5 - Za postavljanje kamado roštilja (9) na kolica najprije uklonite sve predmete koji se nalaze unutar roštilja kako biste ga lakše podigli.

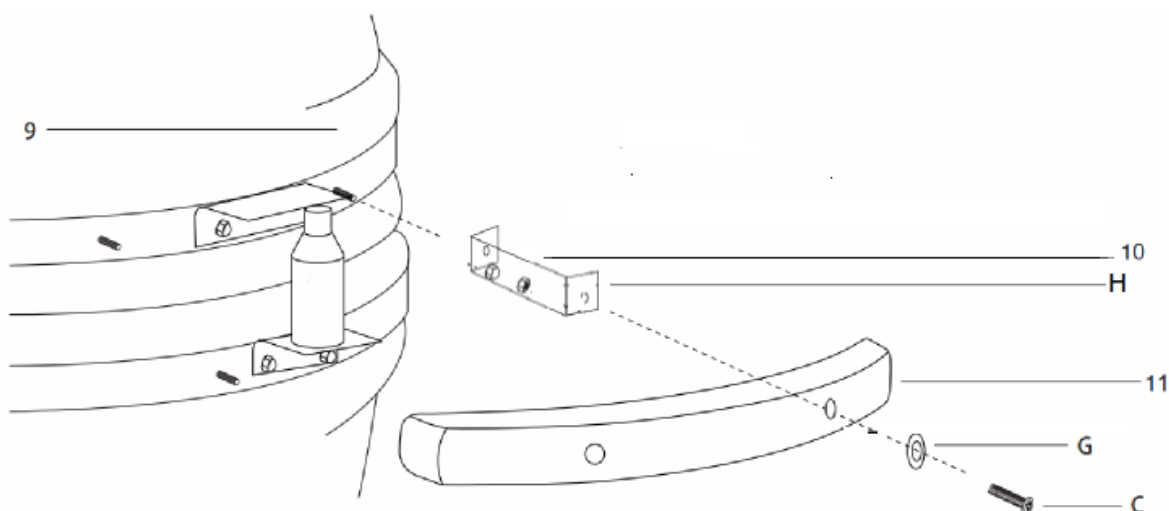
KORAK 6 - Najmanje dvije osobe treble bi podizati kamado roštilj na kolica. Stavite jednu ruku u donji otvor za ventilaciju kamada, a drugu ispod roštilja. Podizanje za šarke ili bočne stoliće može dovesti do ozljeda i oštećenja proizvoda.

KORAK 7 - Postavite kamado roštilj na kolica s donjim ventilacijskim otvorom okrenutim prema prednjem dijelu kolica dopuštajući da se ventilacijski otvor otvara i zatvara bez ikakvih smetnji.



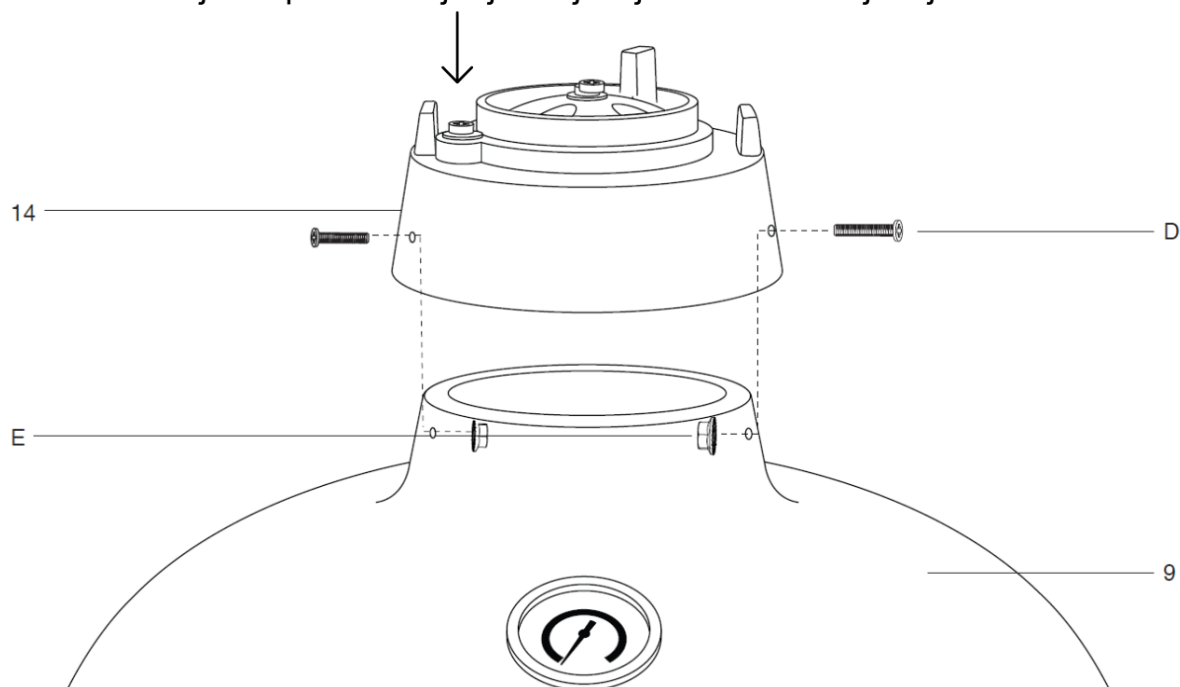
KORAK 8 - Kada je roštilj sigurno postavljen na kolica, dodajte ložište (8), ploču za ugljen (7) i prsten ložišta (6) i rešetku roštilja (5) sa strane kamado roštilja kao što je prikazano na dijagramu sastavljanja.

KORAK 9 - Pritisnite prema dolje poluge kotačića (2) kako biste zaključali kotačiće da osigurate da se kamado ne može pomicati dok je u upotrebi

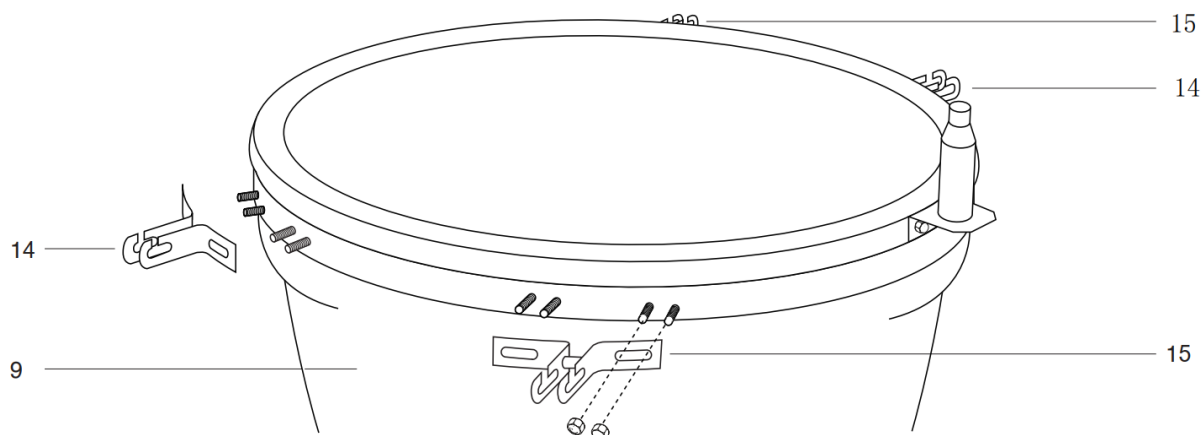


KORAK 10 - Za pričvršćivanje ručke (11) na poklopac kamado roštilja (9) započnite pričvršćivanjem 2 nosača ručke (10) pomoću 2 prethodno pričvršćena vijka i matice s kupolastom glavom. Pričvrstite ručku (11) na držače (10) pomoću 2 vijka (C) i matice (H).

Provjerite pri sastavljanju da je vijak ventila na lijevoj strani

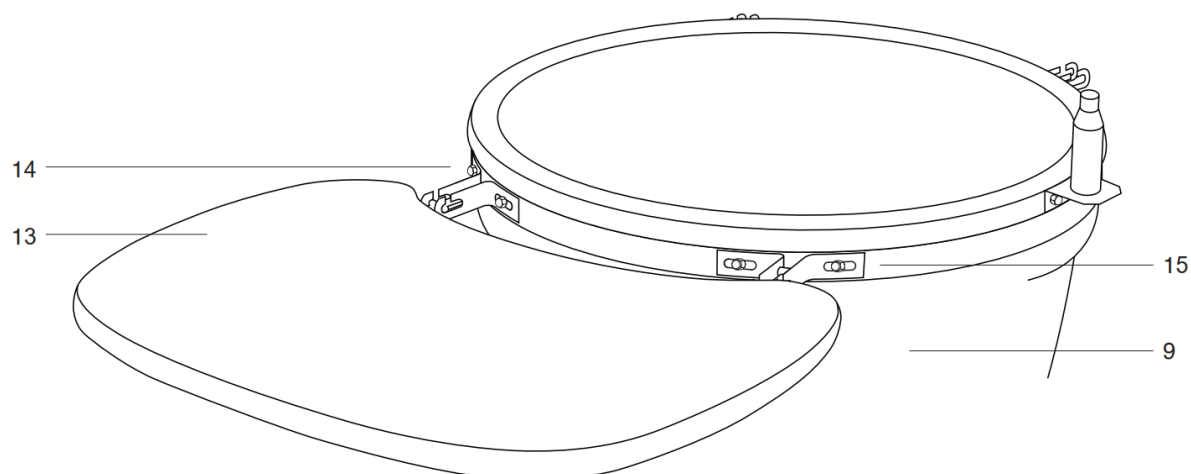


KORAK 11 - Za pričvršćivanje gornjeg otvora za ventilaciju (14) na kamado roštilj (9) postavite ga na vrh i poravnajte obje rupe za vijke. Osigurajte ga pomoću 2 vijka (D) i matice (E). Uvjerite se da je gornji vijak za ventilaciju na lijevoj strani kada ga sastavljate.



KORAK 12 - Pričvrstite 2 nosača stolića (10) na kamado roštilj (9) pomoću 4 prethodno pričvršćenih vijaka i zatvorenih matica. Obratite pažnju na položaj prikazan na gornjem dijagramu.

KORAK 13 - Pričvrstite 2 nosača stolića (11) na kamado roštilj (9) pomoću 4 prethodno pričvršćenih vijaka i zatvorenih matica. Obratite pažnju na položaj prikazan na gornjem dijagramu.

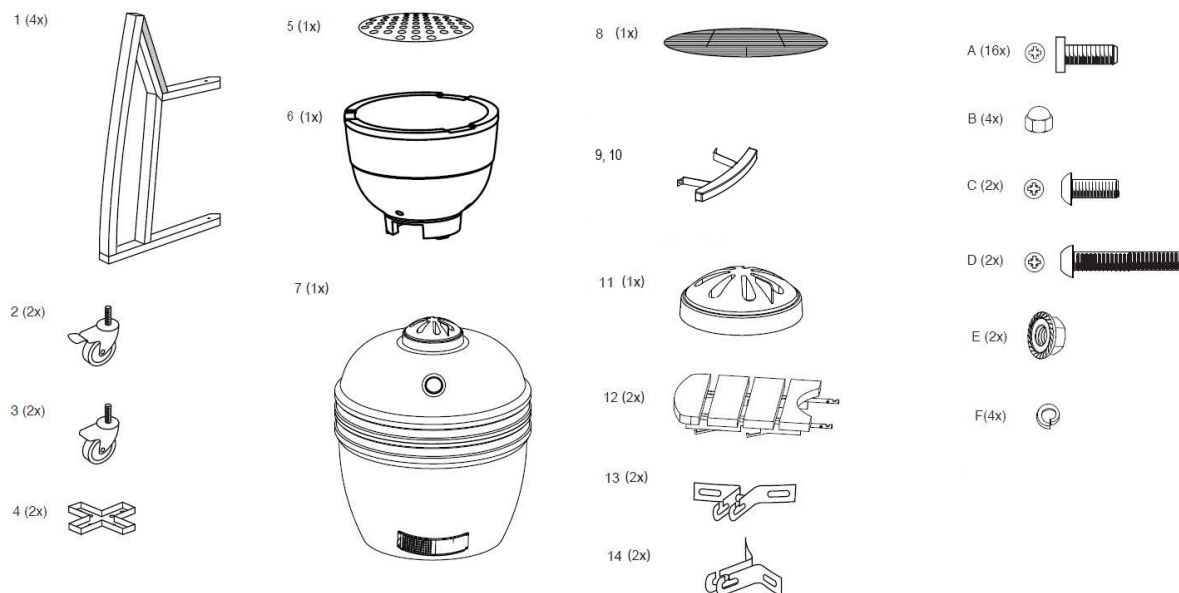


KORAK 14 - Umetnite 2 šarke stolića (15) u svaki od nosača stolića (10 i 11).

Čestitamo! Vaš kamado je sada spreman za upotrebu, ali prije upotrebe pažljivo pročitajte upute za korištenje.

UPUTE ZA SASTAVLJANJE KAMADO 26", 27", 29"

POPIS DIJELOVA



- 1. Nosač roštilja (4x)
- 2. Kolačići (2x)
- 3. Kolači s kočnicom (2x)
- 4. Poprečni spojnik (2x)
- 5. Ploča za ugljen (1x)
- 6. Ložište (1x)
- 7. Kamado poklopac (1x)
- 8. Rešetka roštilja (1x)

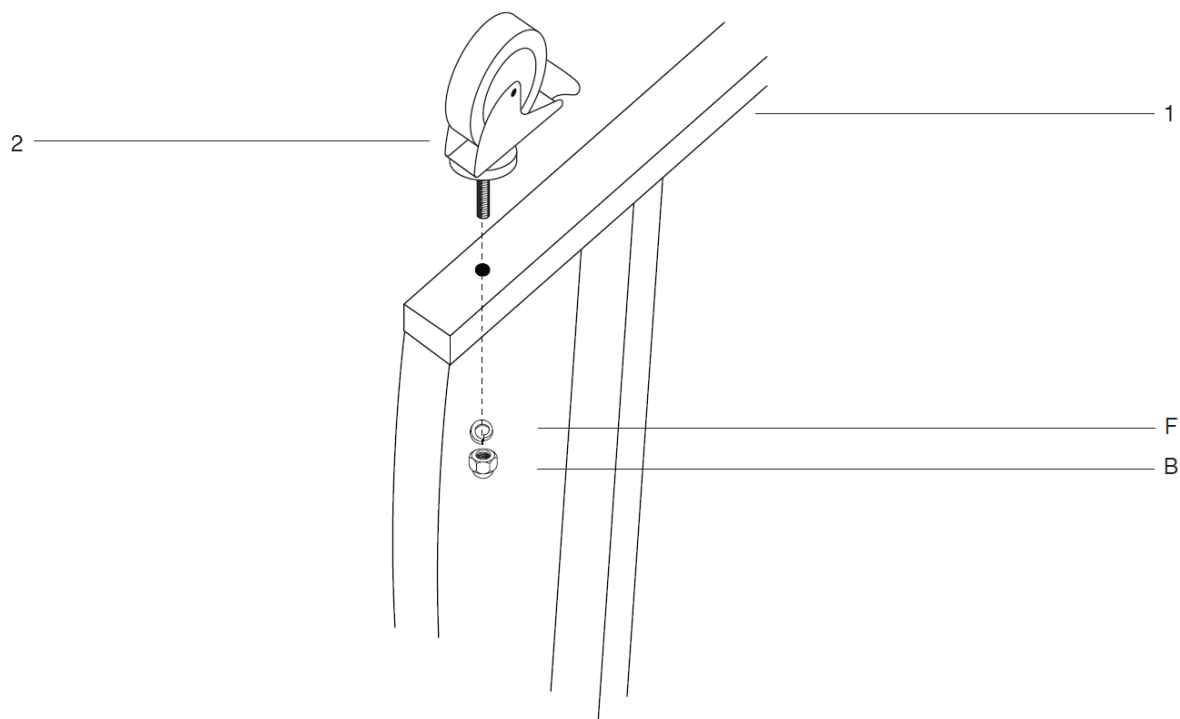
- 9., 10. Ručke i prihvat
- 11. Otvor za ventilaciju (1x)
- 12. Šarke stolića (2x)
- 13. Nosač stolića (2x)
- 14. Nosač stolića (2x)
- A. Vijak A (16x)
- B. Kupolasta matica (4x)

- C. Vijak C (2x)
- D. Vijak D (2x)
- E. Matica E (2x)
- F. Podložak (4x)

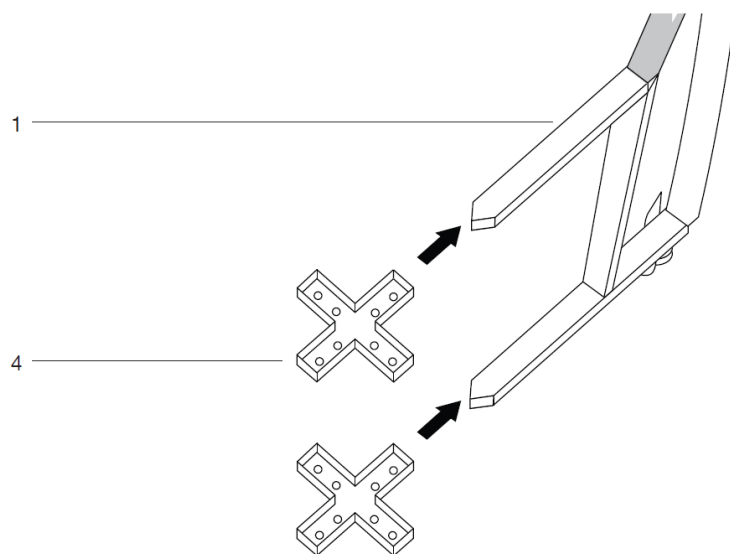
Prije montaže pažljivo pročitajte upute. Provjerite sve dijelove prema popisu dijelova. Izvodite montažu na mekanoj površini kako biste izbjegli grebanje boje. Sačuvajte ove informacije za buduće potrebe. Za lakšu montažu samo labavo zategnite vijke, a zatim ih potpuno zategnite kada je montaža dovršena.

UPOZORENJE - NEMOJTE previše zategnuti vijke; zategnite samo s umjerenim pritiskom kako biste izbjegli oštećenje vijaka ili dijelova kamado roštilja.

VAŽNO - Prije uporabe uklonite svu ambalažu, ali sačuvajte sigurnosne upute i pohranite ih s ovim proizvodom. Uvjerite se da je poklopac zatvoren prije sastavljanja.

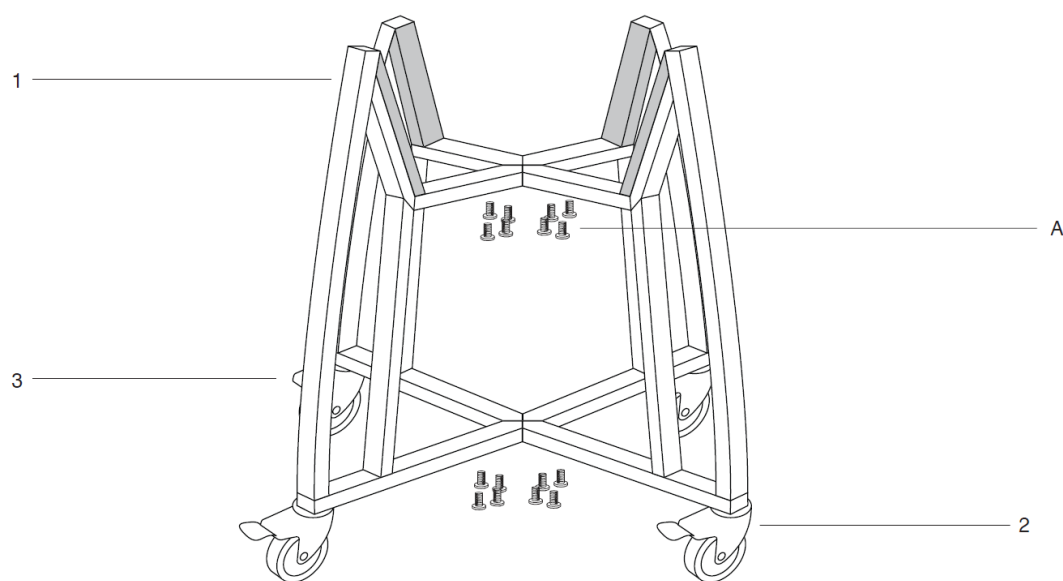


KORAK 1 - Pričvrstite četiri kotačića s navojem (2 i 3) na svaki od četiri nosača (1) gurnuvši ih kroz rupe. Koristeći podesivi ključ osigurajte svaki kotač s jednom maticom (B) i podloškom (F).



KORAK 2 - Za sastavljanje kolica umetnite dva poprečna dijela (4) u jedan od četiri nosača (1) i s gornje i donje strane.

KORAK 3 - Nastavite umetati križne dijelove (4) u ostala tri držača (1).

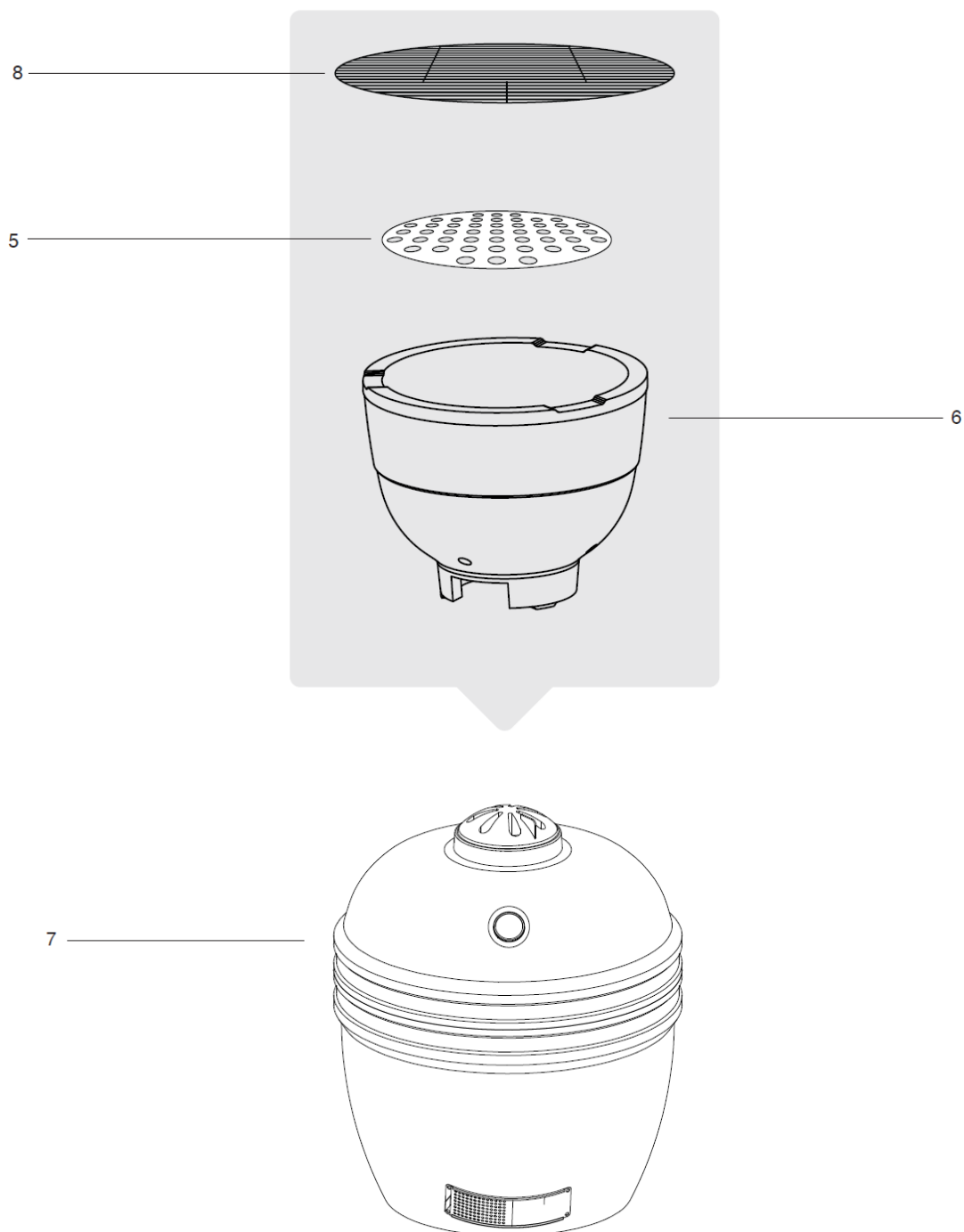


KORAK 4 - Pričvrstite nosače (1) na poprečne dijelove (4) pomoću 16 vijaka (A). Provjerite jesu li kolica sigurna i svi vijci zategnuti prije nego što stavite kamado roštilj (7) u njih.

KORAK 5 - Za postavljanje kamado roštilja (7) na kolica najprije uklonite sve predmete koji se nalaze unutar roštilja kako biste ga lakše podigli.

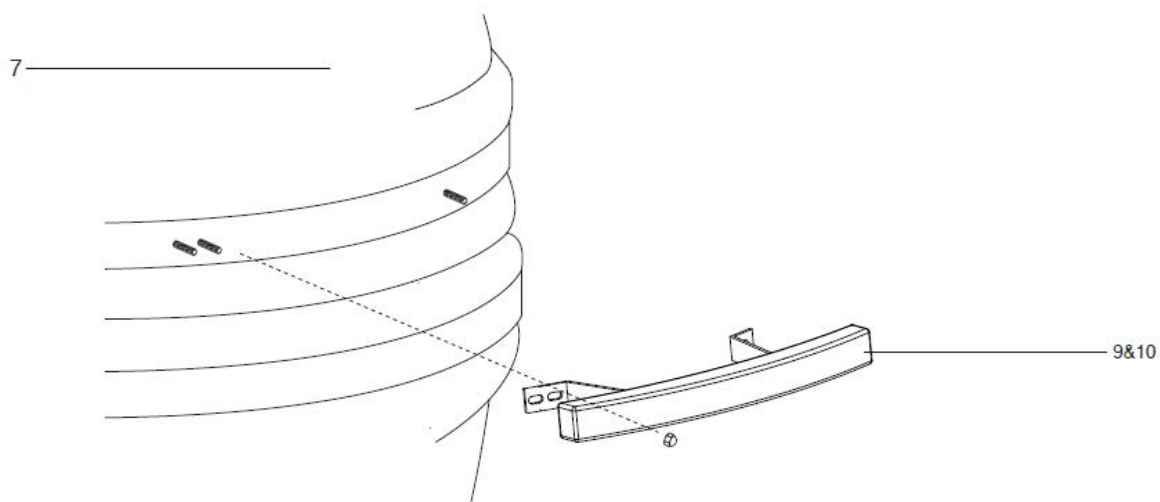
KORAK 6 - Najmanje dvije osobe treble bi podizati kamado roštilj na kolica. Stavite jednu ruku u donji otvor za ventilaciju kamada, a drugu ispod roštilja. **Podizanje za šarke ili bočne stolice može dovesti do ozljeda i oštećenja proizvoda.**

KORAK 7 - Postavite kamado roštilj na kolica s donjim ventilacijskim otvorom okrenutim prema prednjem dijelu kolica dopuštajući da se ventilacijski otvor otvara i zatvara bez ikakvih smetnji.

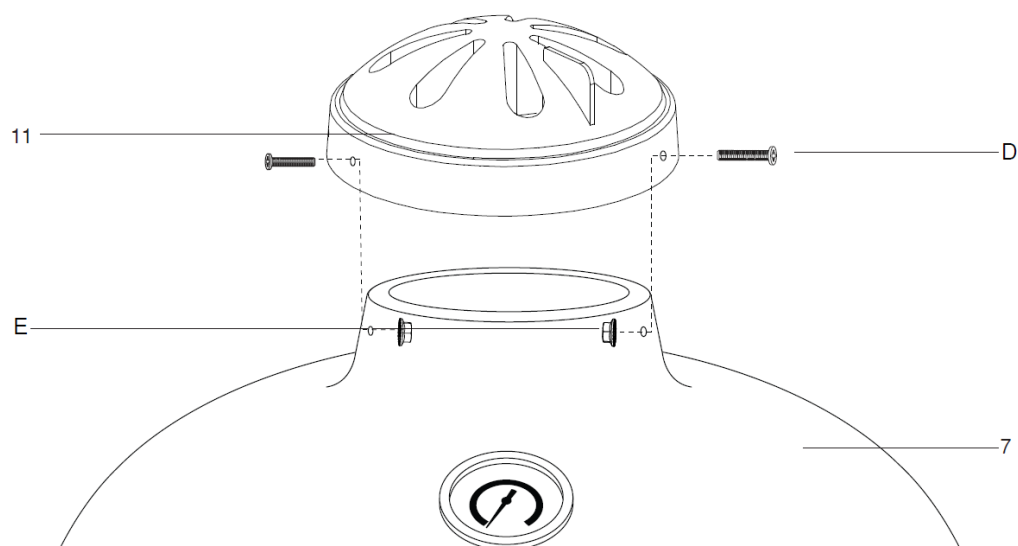


KORAK 8 - Kada je roštilj sigurno postavljen na kolica, dodajte ložište (8), ploču za ugljen (7), prsten (6) i rešetku roštilja (5) u kamado kao što je prikazano na dijagramu sastavljanja.

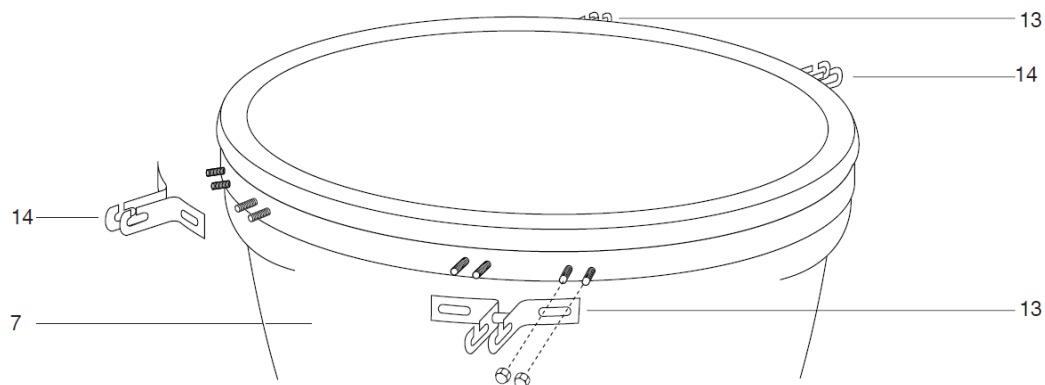
KORAK 9 - Pritisnite prema dolje poluge kotačića (2) kako biste zaključali kotačiće da osigurate da se kamado ne može pomicati dok je u upotrebi.



KORAK 10 - Za pričvrščivanje ručke (10) na poklopac kamado roštilja (7) započnite pričvrščivanjem 2 nosača ručke (9) pomoću 2 prethodno pričvršćena vijka i matica s kupolastom glavom. Pričvrstite ručku (10) na držače (9) pomoću 2 vijka (C) i 2 matica (H).

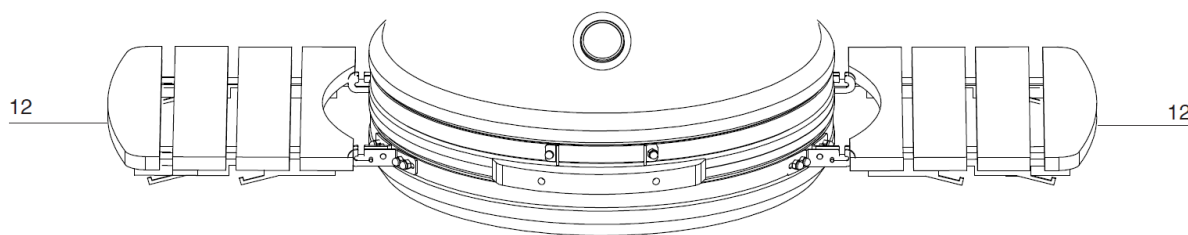


KORAK 11 - Za pričvrščivanje gornjeg otvora za ventilaciju (11) na kamado roštilj (7) postavite ga na vrh i poravnajte obje rupe za vijke. Osigurajte ga pomoću 2 vijka (D) i 2 matice (E).



KORAK 12 - Pričvrstite 2 nosača stolića (13) na kamado (7) pomoću 4 prethodno pričvršćenih vijaka kupolastih matica. Obratite pažnju na položaj prikazan na gornjem dijagramu.

KORAK 13 - Pričvrstite 2 nosača stolića (14) na kamado roštilj (7) pomoću 4 prethodno pričvršćenih vijaka i kupolastih matica.



KORAK 14 - Umetnite 2 šarke stolića (12) u svaki od nosača stolića (13 i 14).

Čestitamo! Vaš kamado je sada spreman za upotrebu, ali prije upotrebe pažljivo pročitajte upute za korištenje.




BARBECA