



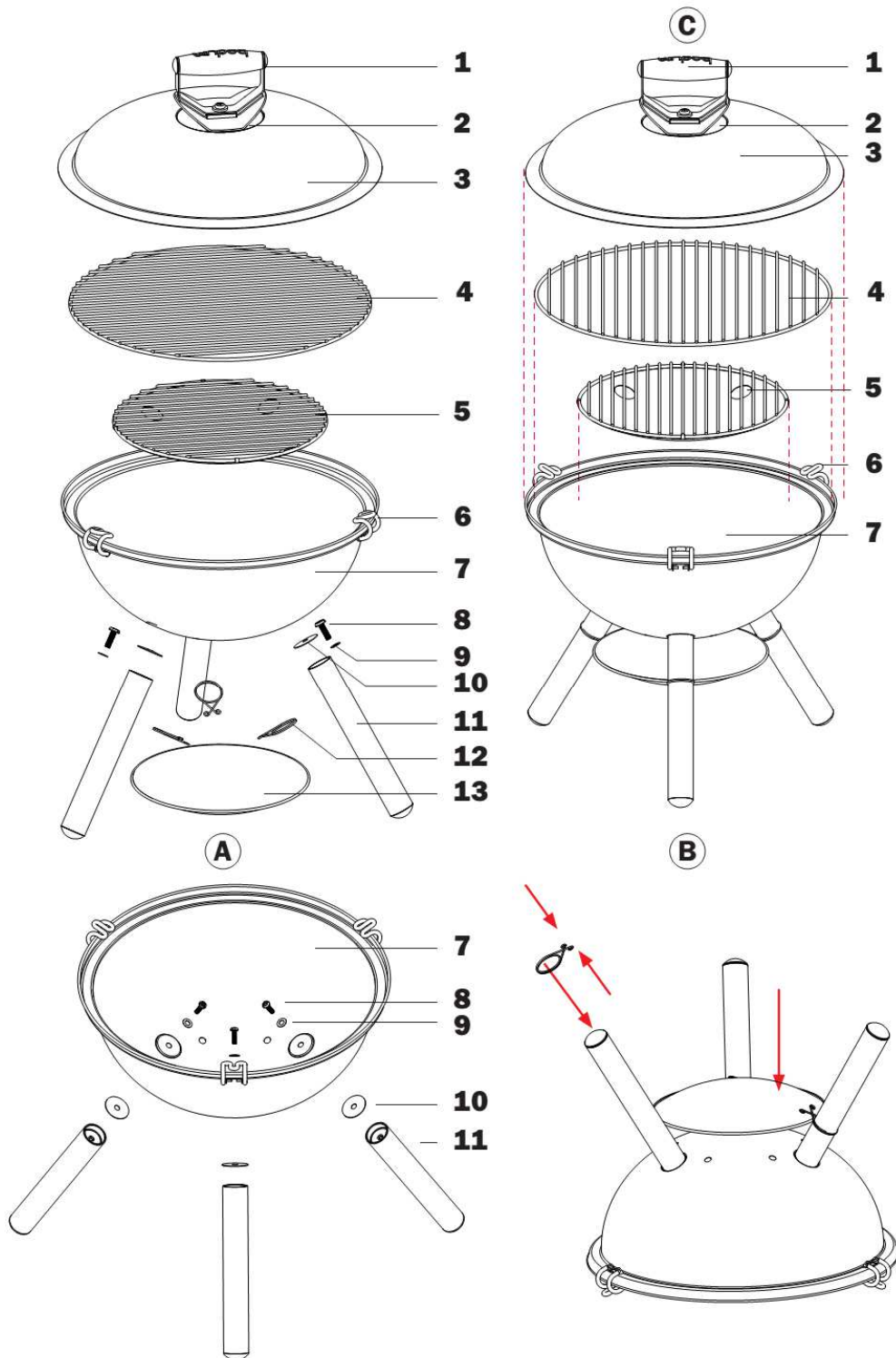
FYRKAT

MEDŽIO ANGLIMIS KŪRENAMAS GRILIUS **BD11529-01**

 NAUDOTOJO VADOVAS



Ilustracijos



Jus sveikina BODUM®

Kas gali būti geriau vasarą ar pavasarį nei piknikas gamtoje? Ir kas gali jį pagyvinti labiau nei aukščiausios klasės barbekiu? Kad ir ką mėgstate labiausiai – sultingą kepsnį, dešreles ar keptas daržoves, BODUM® FYRKAT medžio anglimis kūrenama kepsninė tikrai padės pajvairinti Jūsų šios vasaros meniu! Pavirskite vakarų kulinarinę fiestą – kepkite su draugais ar šeima. Jei nemėgstate riebių padažų, turėkite galvoje, kad ant grotelių iškeptas maistas gali būti ne tik itin skanus, bet ir sveikas bei lengvas, ypač jei naudojate liesą mėsą, žuvį ir daržoves.

Prašome atidžiai perskaityti prietaiso naudojimo instrukcijas, kad išmoktumėte saugiai elgtis su prietaisu, nekenkdami savo sveikatai, ir gautumėte puikius rezultatus.

Gero apetito Jums linki

BODUM®

Sudedamosios dalys

1. Rankenėlė
2. Dangtelio oro angos
3. Dangtelis
4. Kepimo grotelės
5. Medžio anglių grotelės
6. Tvirtinimo spaustukai
7. Kepimo dubuo
8. M6 varžtai (3 vnt.)
9. Poveržlės Ø 12 mm (3 vnt.)
10. Didelės poveržlės Ø 31 mm (3 vnt.)
11. Atraminės kojelės su pagrindu (3 vnt.)
12. Riebalų surinkimo padėklo tvirtinimo spaustukai (3 vnt.)
13. Padėklas riebalams

A paveikslėlis

Atsargiai padėkite kepsimo dubenį (7) ant lygaus paviršiaus. Vieną po kitos pritvirtinkite prie kepsimo dubens (7) atramines kojeles (11). Kiekvienai kojelei pritvirtinti reikės M6 varžto (8), Ø 12 mm poveržlės (9) ir didesnės Ø 31 mm poveržlės (10). Gerai užtvirtinkite visus varžtus ir veržles, kad visos detalės tvirtai laikytųsi.

B paveikslėlis

Dabar ant lygaus paviršiaus padėkite apverstą kepsimo dubenį (7). Tarp trijų kojelių (11) įstatykite apverstą riebalų surinkimo padėklą (13). Per kojeles (11) įstatykite tris riebalų padėklo spaustukus (12). Riebalų padėklo spaustukus (12) per kojeles (11) perkšti galėsite spustelėdami dvi kilpeles. Riebalų kaupimo padėklas (13) bus pritvirtintas ir prie kojelių (11), ir prie padėklo spaustukų (12). Įsitinkite, kad tarp riebalų padėklo (13) ir kepsimo dubens (7) yra maždaug 6 cm atstumas.

C paveikslėlis

Prijungę kojeles (11) ir riebalų kaupimo padėklą (13), pastatykite BODUM® iškylą kepsninę ant lygaus ir stabilaus paviršiaus. Įstatykite į kepsimo dubenį (7) medžio anglių groteles (5). Uždenkite kepsimo dubenį (7) kepsimo grotelėmis (4).

Dangtelyje įrengtos angos (2) atidaromos ir uždaromos pasukant rankenėlę (1).

Norėdami transportuoti BODUM® iškylą kepsninę, uždenkite kepsimo dubenį (7) dangteliu (3) ir jį užtvirtinkite trimis užrakinimo spaustukais (6). Kepsninę perneškite naudodami rankenėlę (1). Nepernešinėkite kepsninės, kai ji karšta. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.

Maksimalus kuro kiekis (medžio anglių arba barbekiu briketų): 1.0 kg

Svarbios saugumo taisyklės

Nesilaikydami šių saugumo perspėjimų, rizikuojate susižeisti, pakenkti šiam prietaisui ar kitam turtui.

- **Nenaudokite uždaroje patalpose.** BODUM® iškylą kepsninę skirta naudoti tik atvira ore. Naudojant prietaisą kambaryje, gali pradėti kauptis nuodingos dujos.
- **DĖMESIO!** Nenaudokite spirito, alkoholio ar degalų, kad uždegtumėte kurą. Naudokite tik priemones, atitinkančias **EN1860-3** standartą.
- Nenaudokite kepsninėms skirtos degaus skysčio ir į degų skystį pamerktų medžio anglių ant karštų ar šiltų anglių. Baigę naudoti degų skystį, gerai jį užsukite ir laikykite saugiu atstumu nuo kepsninės.
- **DĖMESIO!** Naudokite prietaisą toliau nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- **DĖMESIO!** Kepsninė gali labai įkaisti! Naudojamo prietaiso nejudinkite.
- Laikykite lengvai užsidegančius daiktus bent 1.5 m atstumu nuo kepsninės.
- **DĖMESIO!** Nenaudokite prietaiso pastatyto ant stalo.
- Nestatykite kepsninės ant stiklo ar lengvai užsidegančių paviršių.
- Pašalinkite pelenus tik tada, kai visi anglių briketai visiškai užgeso.
- Naudodami grilių, nedėvėkite drabužių ilgomis ir plačiomis rankovėmis.
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, padėkite BODUM® iškylą kepsninę ant stabilaus, lygaus paviršiaus. Neleiskite, kad kepsninė stovėtų pasvirusi ar ant nuožulnaus paviršiaus.

- Laikykite dangtelį nuimta, kai uždegate kurą ir jam vos pradėjus degti.
- Visuomet dėkite anglis ant anglims skirtų grotelių, o ne tiesiai į kepimo dubens dugną.
- Niekada nelieskite grotelių ar pačios kepsninės, kad patikrintumėte temperatūrą.
- Kad apsaugotumėte rankas kepdami maistą ir reguliuodami dangtelio angas, visada dėvėkite virtuvines pirštines.
- Naudokite kepimui grotelėmis pritaikytus įrankius ir priemones su ilgomis, karščiui atspariomis rankenėlėmis.
- Kad užgesintumėte žarijas, uždenkite kepsninę dangteliu ir užverkite dangčio angas. Negesinkite anglių vandeniu, nes galite pakenkti prietaiso apdailai.
- Kad užgesintumėte degančius riebalus, uždenkite prietaisą dangteliu. Niekada nenaudokite tam vandens.
- Atsargiai elkitės su karštais elektriniais žiebtuvėliais ir laikykite juos saugioje vietoje.
- Atokiau nuo įkaitusių paviršių laikykite elektros laidus.
- Nepadenkite kepsninės aliuminio folija, nes ji gali trukdyti oro cirkuliacijai. Riebalus surinkite tam skirtame riebalų padėkle.
- Valydami kepsninę ir groteles, nenaudokite aštrių daiktų ar ēdžių medžiagų, kad nepakenktumėte prietaiso paviršiams.
- Nepamirškite: negalima naudoti prietaiso vėjuotu oru.

Naudingi patarimai

Prietaisą naudojant pirmą kartą: prieš ant kepimo grotelių dėdami maistą, įkaitinkite kepsninę 30 minučių.

- Uždegtę anglis, palaukite 30 minučių, kad prietaisas pakankamai įkaistų.
- Dėkite kepamą maistą ant grotelių tik tada, kai anglys pasidengs pelenų sluoksniu.
- Anga dangtelio viršuje turi būti visuomet atverta, kai kebate. Atverdami angą, nepamirškite dėvėti kepimui skirtų pirštinių.
- Naudokite tik kokybiškus medžio anglių briketus. Laikykite juos sausiai. Briketai lengvai prisigeria drėgmės ir tada sunku juos uždegti. Jei laikote briketus atvirame ore, laikykite juos sandarioje, oro pokyčiams atsparioje talpykloje, uždengtoje dangteliu.
- Jei naudojate skystą uždegimo priemonę, prieš uždegdami leiskite jai keletą minučių įsigerti į anglis. Įsitinkite, kad skystis nesikaupia apatinėje dalyje.
- Jei pradėję kepti norite nuimti dangtį, nuimkite jį patraukdami į šoną, o ne į viršų. Taip užtikrinsite, kad ant kepimo maisto nepatektų pelenų.

Patarimai kepimui ant grotelių

Prieš pradėdami kepti, perskaitykite visas instrukcijas ir naudojimo patarimus. Dangtelis – svarbi BODUM® iškylų kepsninės dalis ir turėtų būti naudojamas kepant visų rūšių maistą. Sutaupote trečdalį laiko, kurį užimtų kepimas įprasta virykle, nes kepamas maistas apsuptas karšto oro viso proceso metu. BODUM® iškylų kepsnине kepti galite dviem būdais. Tiesioginio kepimo metodas skirtas trumpam kepimui (iki 30 minučių). Maistas dedamas tiesiai ant anglių ir, praėjus pusei kepimui skirto laiko, vieną kartą apverčiamas. Dauguma produktų kepami netiesiogiai (ant grotelių) ir jų apversti nereikia.

Valymas ir priežiūra

Kad Jūsų BODUM® iškylų grilius tarnautų ilgiau, kartą per metus gerai jį išvalykite. Paeiliui atlikite žemiau nurodytus žingsnius:

- Įsitinkite, kad kepsninė visiškai atušo ir užgeso visos anglis.
- Pašalinkite pelenus.
- Nuimkite kepsninės ir anglių groteles.
- Valykite prietaisą vandeniu ir nespria valymo priemone. Gerai perplaukite vandeniu ir sausai išdžiovinkite.
- Kaskart panaudojus prietaisą, kepsninės grotelių valyti nereikia. Maisto likučius pašalinkite žalvarinių virbelių šepetėliu arba sulankstytu aliuminio folijos gabalėliu. Nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.

Uždengtas dangtis

Kodėl naudinga kepti, kepsninę uždarius dangčiu?

- **Ugnis pernelyg smarkiai neįsiliepsnos.** Jei dangtis uždengtas, anglis pernelyg smarkiai neįsideds. Anglys degs tolygiai dėl pakankamo karšto oro tiekimo. Todėl nereikės šlakstyti anglių vandeniu ar skubėti traukti kepsnių iš kepsninės.
- **Greitesnis kepimas.** BODUM® iškylų kepsninės sukurtos taip, kad taupytų ir išlaikytų šilumą. Visi prietaiso paviršiai, ypač dangtelis, padės išsaugoti šilumą ir nukreipti ją maistui šildyti, taigi kepimo laikas sutrumpės.

Techniniai duomenys

Modelis	FYRKAT medžio anglimis kūrenamas iškylų grilius BD11529-01
Kuras	Medžio anglis arba barbekiu briketai, maksimalus kiekis - 1.0 kg
Atestacija	TÜV GS

Gamintojo garantija

Garantija. BODUM® garantija FYRKAT iškylų kepsninei suteikiama gedimams, įvykusiems dėl su medžiagomis, gamyba ar dizainu susijusių trikdžių. Prietaiso taisymas atliekamas nemokamai, jei įvykdomos visos garantijos sąlygos.

Garantijos sąlygos. Perkant gaminį, pardavėjas užpildo prietaiso garantinį lapelį. Norėdami, kad prietaisas būtų taisomas, privalote pateikti garantinį lapelį. Jei prietaisą reikėtų taisyti, kreipkitės į prekybos agentą ar BODUM® produkcijos platintoją Jūsų šalyje. Apsilankykite mūsų tinklalapyje www.bodum.com.

Garantija negalioja, jei gedimas įvyksta netinkamai ir ne pagal taisykles naudojant prietaisą, netinkamai ar nepakankamai prižiūrint ir taisant prietaisą arba prietaisą taisant kitiems nei įgalioti asmenys. Garantija nedengia atvejų, kai prietaisas nusidėvi įprastai naudojant.

Ši gamintojo garantija nepažeidžia pirkimo šalyje galiojančių pirkėjo teisių normų.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Neries krantinės 18, Kaunas

tel.: (8-37) 215104

www.krinona.lt