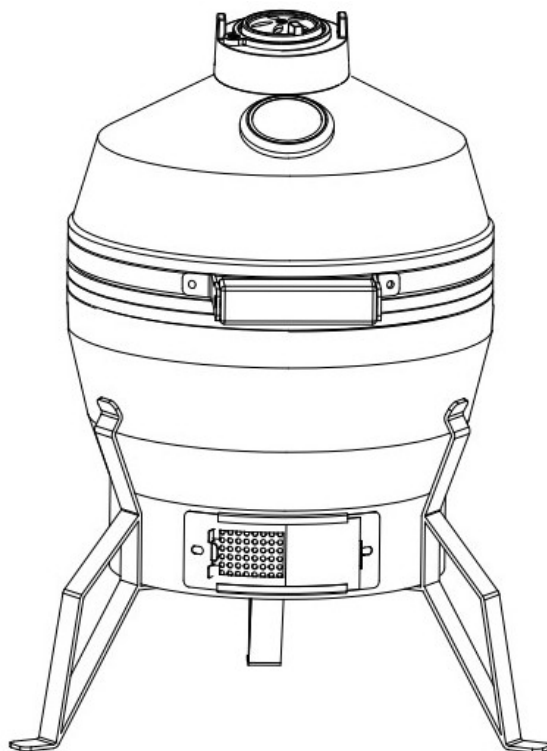


# ZYLE KAMADO GRILIS

## ZY13KSBLBBQ2, ZY13KSGRBBQ2, ZY13KSGYBBQ2, ZY13KSRDBBQ2,

### NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



***ZYLE KAMADO GRILIS – TAI NE TIK GRILIS.***

***TAI GYVENIMO BŪDAS.***

**YPAČ PRABANGUS KEPIMAS SU MEDŽIO ANGLIMIS**

## **PRIEŽIŪRA IR SAUGUS NAUDOJIMAS**

### **KAIP NAUDOTI JŪSŲ ZYLE KAMADO**

Archeologai atrado prieš 4000 metų naudotus didelius molio indus, kurie, kaip manoma, buvo ZYLE KAMADO keraminės kepsninės ankstyvieji pirmtakai. Nuo tada kepsninė vystėsi daugeliu būdų: sukurtas nuimamas dangtis, pridėtos vėdinimo durelės geresniam karščio valdymui ir pereita nuo malkų prie medžio anglių kaip pirminio kuro. Japonijoje žodžiu *mushikamado* vadintas apvalus molinis puodas su nuimamu išgaubtu dangčiu, suprojektuotas garinti ryžiams. Iš tiesų ZYLE KAMADO japoniškai reiškia „krosnį“ ar „viryklę“. Šis pavadinimas buvo perimtas amerikiečių ir dabar tapo bendrinio terminu tokio tipo keraminei kepsninei.

ZYLE KAMADO kepsninės yra ypač universalios. Jos gali būti naudojamos ne tik kepimui ar rūkymui, bet jose patogiai galima išsikepti ir picas, duoną, pyragus ir sausainius. Dėl jų nuostabių karščio išsaugojimo savybių aukštos temperatūros gali

būti pasiektos ir išlaikytos tiksliai valdant oro srovę per viršaus ir apačios angas. Aukštos temperatūros idealiai tinka greitam mėšainių ir dešrelių kepimui, o žemose temperatūrose galima iškepti didesnius gabalus per ilgesnį laiko tarpą. Pabandykite prie medžio anglies pridėti šiek tiek skiedrų ar įmaišykite skirtingo aromato medžio skiedrų, kad jūsų mėsos gaminiai taptų dar kvapnesni.

## **ISPĖJIMAS! ATSARGIAI!**

Šis produktas skirtas NAUDOTI TIK LAUKE. NENAUDOTI viduje. NIEKADA nepalikite degančios ugnies be priežiūros. VISADA žiūrėkite, kad vaikai ir naminiai gyvūnai būtų saugiu atstumu nuo kepsninės, kai ji naudojama.

UGNIES PAVOJUS! Naudojimo metu gali iškristi karštų žarijų.

Apsinuodijimo anglies monoksidu PAVOJUS: NIEKADA neuždekite šio produkto, neleiskite jam smilkti ar atvėsti uždaroje erdvėje.

NENAUDOKITE šio produkto palapinėje, namelyje ant ratų, automobilyje, rūsyje, palėpėje ar laive. NENAUDOKITE ZYLE KAMADO kaip šildyklės.

ATSARGIAI! NENAUDOKITE jokių degių skysčių norėdami uždegti ar pakartotinai uždegti. Naudokite tik uždegimo priemones, atitinkančias EN1860-3.

Primygtinai rekomenduojame naudoti gabalines medžio anglis savajai ZYLE KAMADO. Jos dega ilgiau ir pagamina mažiau pelenų, kurie gali apriboti oro tėkmę. NENAUDOKITE akmens anglies ar presuotos medžio anglies šiam produktui.

SVARBU! Atidarydami dangtį, kai yra aukšta temperatūra, privalote tik šiek tiek kilstelėti dangtį, kad oras patektų į vidų lėtai ir saugiai ir nekiltų atgalinė trauka ar nepliūpteltų liepsna, kas gali sukelti sužalojimus. NENAUDOKITE jokiose stoginėse, po skėčiais ar pavėsinėse.

VISADA laikykitės šioje instrukcijoje nurodyto **kepimo temperatūros gido**.

NENAUDOKITE ZYLE KAMADO ant paklotų ar kitų degančių paviršių, tokių kaip sausa žolė, medžio skiedros, lapų mulčias ar dekoratyvinė žievė. Įsitinkinkite, kad ZYLE KAMADO nuo degių daiktų stovi mažiausiai per du metrus.

DĖMESIO! Šis produktas labai įkails. VISADA NAUDOKITE karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar kepimo paviršių. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti prieš perkeldami ar padėdami į saugojimo vietą.

NEKILNOKITE, kai vyksta kepimo procesas.

Prieš naudodami visada patikrinkite įrenginį, ar nėra nusidėvėjimo ar pažeidimų ir pakeiskite detales, kai reikia.

## **PASIRENGIMAS NAUDOTI ZYLE KAMADO**

### **UŽKŪRIMAS**

Sudėjus anglis, tolygiai paskirstykite įdegtukus. Atidarykite ZYLE KAMADO grilį ir jo apatinę sklendę. Laikykite atidarę 15–20 min., leisdami anglims gerai įsidegti. Tada sudėkite kepimo sistemą, užverkite grilį, atverkite kaminėlį, apatinę sklendę. Laukite, kol grilyje bus pasiekta reikiama temperatūra.

### **IŠDEGINIMAS**

Rekomenduojama pirmo užkūrimo metu ZYLE KAMADO grilį išdegti. Tai procesas, kurio metu grilio temperatūra pakeliama iki 300–350°C. Tokia temperatūra turėtų būti palaikyta apie 20 min. Išdeginimas atliekamas grilį pilnai uždarius, tik paliekant atvertus viršutinį oro srauto reguliatorių (kaminėlį) bei apatinę sklendę.

### **PRIVERŽIMAS**

Kai grilis po išdeginimo visiškai atvės, priveržkite visus varžtus. Po pirmo naudojimo patikrinkite, ar visos tvirtinimo detalės gerai laikosi. Metalinė juosta, jungianti dangtį su prietaisu, išsiplės nuo karščio ir gali atsipalaiduoti. Rekomenduojama, kad patikrintumėte, ir, jei reikia, priveržtumėte juostą veržliarakčiu.

Dabar galite normaliai naudotis ZYLE KAMADO griliu.

### **GESINIMAS**

Kad užgesintumėte grilį: nebedėkite daugiau anglių, užverkite viršutinę ir apatinę sklendes, kad ugnis užgestų savaime.

NENAUDOKITE vandens medžio anglių gesinimui, nes tai gali sugadinti keraminę ZYLE KAMADO kepsninę.

### **LAIKYMAS**

Kai ZYLE KAMADO nenaudojama ir laikoma lauke, uždenkite ją tinkama apsauga nuo lietaus, tik kai bus visiškai atvėsusi. Kad per žiemą ZYLE KAMADO būtų visiškai apsaugota, rekomenduojama ją saugoti po stogu garaže ar stoginėje.

## **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

ZYLE KAMADO kepsninė išsivalo savaime. Įkaitinkite ją iki 260°C 30 minučių, ir ji išdegs visą prilipusį maistą ar nešvarumus.

**Norėdami išvalyti ZYLE KAMADO vidų NENAUDOKITE vandens ar jokio kito valiklio. Kepsninės sienelės yra korėtos ir sugers bet kokius naudojamus skysčius, o tai gali sukelti ZYLE KAMADO įskilimą.**

Po to, kai ZYLE KAMADO atauš, jei bus susikaupę pernelyg daug suodžių, pelenų žarstekliu išvalykite anglies likučius prieš naudodami ją kitą kartą. Atsargiai atidarykite apatinę angą ir sužerkite suodžius į mažą atliekų talpą. Išmeskite talpą, ar laikykite ją norėdami ateityje pašalinti suodžius. Kad išvalytumėte groteles, naudokite neabrazyvinį valiklį griliui visiškai ataušus. Indų ploviklis NĖRA tinkamas chromuotoms kepimo grotelems; valykite švelniu valikliu su šiltu vandeniu.

Norėdami nuvalyti prietaiso išorę, palaukite, kol ZYLE KAMADO atvės, ir nušluostykite drėgna medžiaga su švelniu valikliu. Svarbu du kartus per metus, ar, jeigu reikia, ir dažniau patikrinti ir suveržti juostas.

**DĖMESIO:** voratinklio formos grilio paviršiaus įtrūkimai nėra įskilimai. Paviršiaus įtrūkimus užfiksuoti įmanoma tik braukiant nagu per paviršių. Tuo jie skiriasi nuo įskilimų. Paviršiniai įtrūkimai nėra brokas, taip pat šie įtrūkimai neturi jokios įtakos ZYLE KAMADO naudojimui kokybei, trukmei ar kepimo efektyvumui. Kepsninė nuo tokių įtrūkimų tik pasidaro tvirtesnė.



## **KEPIMO ŽEMOJE TEMPERATŪROJE GIDAS**

VISADA vadovaukitės šioje naudojimo instrukcijoje išdėstytu **kepimo temperatūros gidu**. VISADA dėvėkite karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar liečiate kepimo paviršius.

1. Uždekite gabalinę medžio anglį pagal aukščiau pateiktas instrukcijas. Kai ugnis uždegta, **NEŽARSTYKITE** ar **NEKURSTYKITE** anglių.
2. Pilnai atidarykite apatinę angą ir palikite dangtį atvirą, kad susidarytų nedidelis kiekis karštų žarijų.
3. Stebėkite ZYLE KAMADO, kol jos temperatūra pakils iki pageidaujamos. Visiškai uždarykite apatinę angą, kad išlaikytumėte temperatūrą. **Žr. kepimo temperatūros gidą.**

Dabar jūs pasiruošę naudoti ZYLE KAMADO kepimui.

**SVARBU! Atidarant dangtį, esant aukštai temperatūrai, privalu pirma TIK ŠIEK TIEK kilstelėti dangtį, kad oras patektų į vidų lėtai ir saugiai ir nesusidarytų atgalinė trauma ar neplūptelėtų liepsna, kas gali sukelti sužalojimus.**

## **RŪKYMO GIDAS**

Laikykites aukščiau pateiktų instrukcijų, tarsi pradėtumėte lėtą kepimą. Stebėkite ZYLE KAMADO, kol jos temperatūra pakils iki pageidaujamos. **Žr. kepimo temperatūros gidą.**

1. Palikite apatinę angą vos pravertą. Uždarykite viršutinę angą ir toliau tikrinkite temperatūrą dar keletą minučių.
2. Dėvėdami karščiui atsparias pirštines, apskritimu pabarstykite skiedrų ant karštų medžio anglių arba naudokite rūkymo dėžutę. VISADA dėvėkite karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar liečiate kepimo paviršius.

Dabar jūs pasiruošę naudoti ZYLE KAMADO rūkymui.

**PATARIMAS! Pamerkite skiedras ar kepimo lenteles į vandenį penkiolikai minučių, kad pailgintumėte rūkymo procesą.**

## **KEPIMO AUKŠTOJE TEMPERATŪROJE GIDAS**

Stebėkite ZYLE KAMADO, kol jos temperatūra pakils iki pageidaujamos. **Žr. „Kepimo temperatūros gidą“.** VISADA dėvėkite karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar liečiate kepimo paviršius.

1. Uždekite gabalinę medžio anglį vadovaudamiesi **uždegimo, naudojimo ir priežiūros informacija**, kuri pateikta šioje instrukcijoje. Užverkite dangtį ir visiškai atverkite viršutinę ir apatinę angas.
2. Pusiau praverkite viršutinę angą ir toliau tikrinkite temperatūrą dar keletą minučių.

Dabar jūs pasiruošę naudoti ZYLE KAMADO kepimui.

## JŪSŲ KEPSNINĖS PAPILDYMAS ANGLIMI

Kai viršutinė ir apatinė angos uždarytos, ZYLE KAMADO išlaikys aukštą temperatūrą kelias valandas.

Jeigu jums reikia ilgesnio kepimo laiko (pvz., kepant visą gabalą ar lėtai rūkant), gali prisireikti pridėti daugiau medžio anglių.

Atidarykite dangtį, pridėkite daugiau medžio anglių ir tęskite kepimą, kaip nurodyta šioje instrukcijoje.

## KEPIMO TEMPERATŪROS GIDAS

### LĒTAS KEPIMAS/RŪKYMAS

(110°C-135°C)

Jautienos krūtininė.....2 valandos 0,5 kg.

Plėšyta kiauliena.....2 valandos 0,5 kg.

Visa višta.....3-4 valandos

Šonkauliai.....3-5 valandos



**VIRŠUTINĖ ANGA APATINĖ ANGA ATIDARYTA ○ UŽDARYTA ●**

### KEPIMAS ANT GROTELIŲ/SKRUDINIMAS/KEPIMAS

(160°C-180°C)

Jūros gėrybės (krabai, omarai, krevetės) ... Kol taps matinės ir sustandės

Jūros gėrybės (moliuskai, austrės) .....Kol atsivers geldelės

Žuvis.....15-20 minučių

Kiaulienos nugarinė.....15-30 minučių

Vištienos gabaliukai.....30-45 minučių

Visa višta.....1-1.5 valandos

Ėriuko koja.....3-4 valandos

Kalakutas.....2-4 valandos

Kumpis.....2-5 valandos



**VIRŠUTINĖ ANGA APATINĖ ANGA ATIDARYTA ○ UŽDARYTA ●**

### KEPINIMAS (260°C-370°C)

Jūros šukutės.....Kol taps matinės ir standžios

Kepsnys.....5-8 minučių

Kiaulienos pjausniai.....6-10 minučių

Mėsainiai.....6-10 minučių

Dešrelės .....6-10 minučių

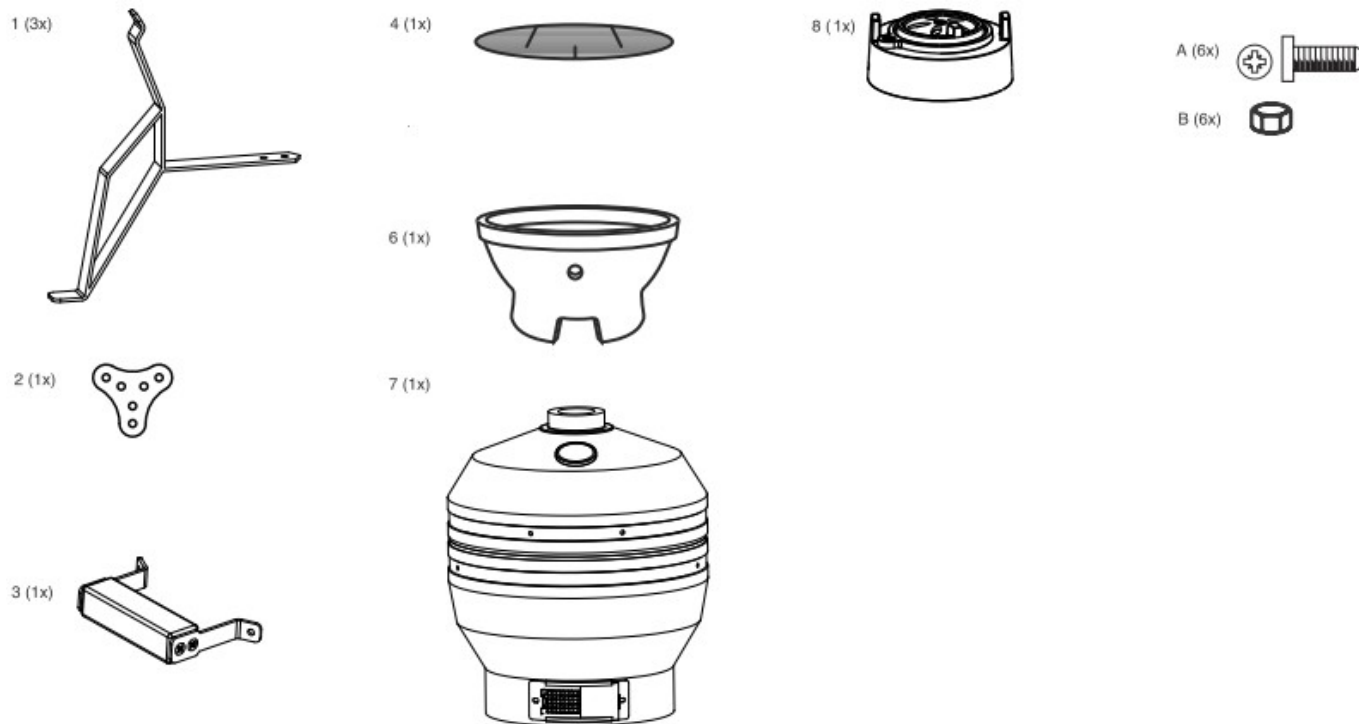


VIRŠUTINĖ ANGA APATINĖ ANGA ATIDARYTA ○ UŽDARYTA ●

## SURINKIMO INSTRUKCIJA

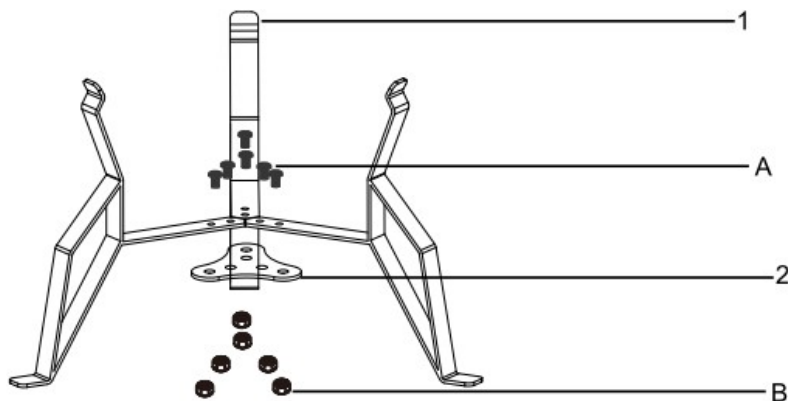
**SVARBU:** Prieš naudodami nuimkite visą pakuotę, bet išsaugokite saugaus naudojimo instrukcijas ir laikykite jas kartu su šiuo produktu. Prieš surinkdami įsitinkinkite, kad dangtis uždarytas.

### SURINKIMO DALYS:



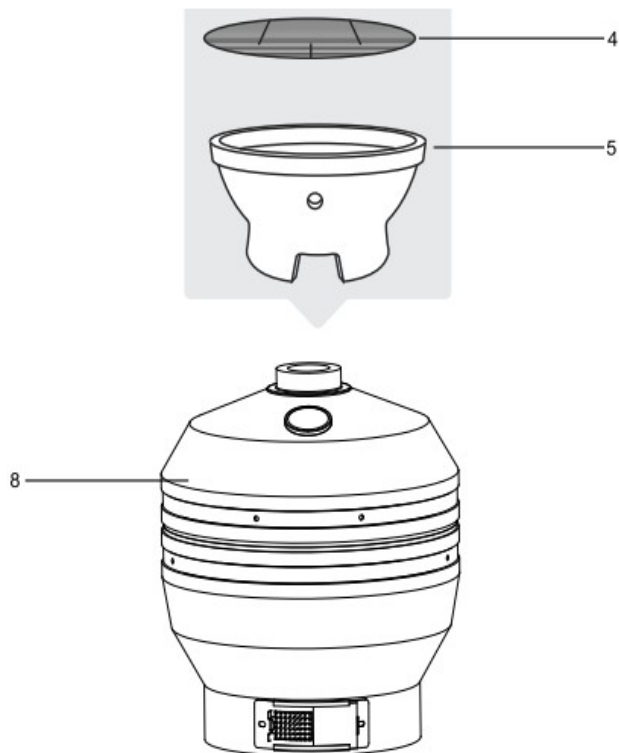
### SURINKIMAS:

**1 ŽINGSNIS** Sujunkite tris laiknčiasis kojeles (1) su trikampe jungiamąja dalimi naudodami 6x varžtus (A) ir 6x varžles (B). Atkreipkite dėmesį į sujungimo taškus.

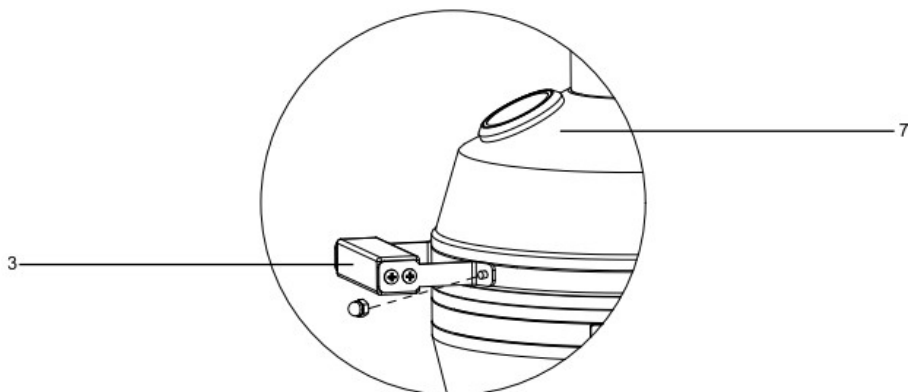


**2 ŽINGSNIS** Prieš uždėdami ZYLE KAMADO kepsninę ant laiknčiosios konstrukcijos, pirma išimkite visus viduje esančius daiktus, kad būtų lengviau pakelti. Įsitinkinkite, kad konstrukcija yra tvirta ir visi varžtai priveržti. Vieną ranką laikykite ZYLE KAMADO apatinėje angoje, o kitą po kepsnine. Užkelkite kepsninę ant surinktos laiknčiosios konstrukcijos.

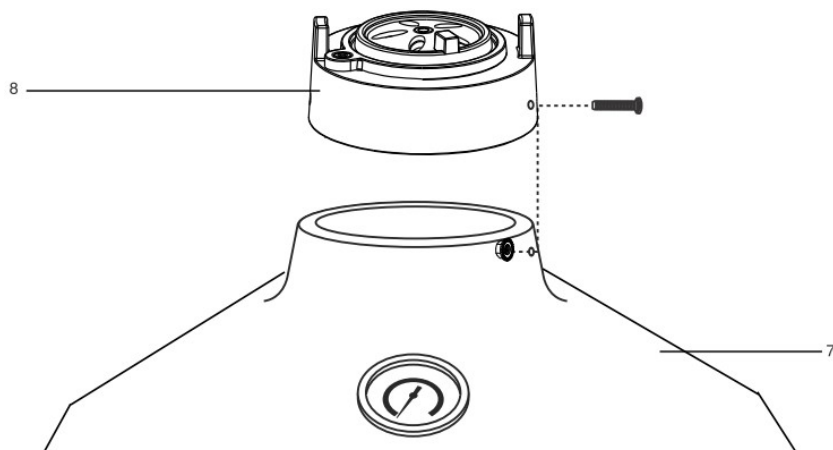
**3 ŽINGSNIS** Kai kepsninė saugiai įstatyta į laikinąją konstrukciją, sudėkite ugniadėžę (6), medžio anglių padėklą (5) ir kepimo groteles (4) į KAMADO grilį kaip parodyta paveikslėlyje.



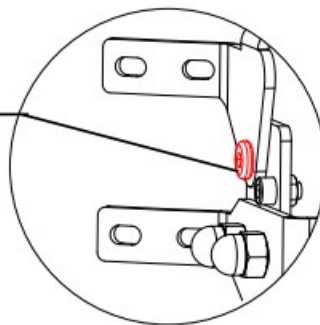
**4 ŽINGSNIS** Prijunkite rankeną (3) prie grilio (7). Pradėkite išlygiuodami rankenos skyles. Pritvirtinkite rankeną (3) naudodami 2x varžtus ir veržles kaip parodyta.



**5 ŽINGSNIS** Prijunkite viršutinę angą (8) prie grilio (7). Padėkite ją ant viršaus ir sulyginkite abi varžto skyles. Prisukite 2x varžtais ir veržlėmis. Užtikrinkite, kad viršutinės angos varžtas yra kairėje pusėje.



**Įspėjimas:** patikrinkite, kad varžtas nebūtų atsipalaidavęs. Priveržkite.  
**Kamado grilis dabar paruoštas naudojimui.**



**Nemėtykite!**

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras  
Raudondvario pl. 162, Kaunas  
Tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 8 640 33213, 8 655 94090  
Daugiau informacijos: [www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)  
Importuotojas: UAB „Krinona“, A. Strazdo g. 70, Kaunas. Tel. 8 649 40000