

*ZYLE KAMADO KEPSNINĖ – TAI NE TIK KEPSNINĖ. TAI GYVENIMO BŪDAS.*



KEPIMAS SU MEDŽIO ANGLIMIS  
YPAČ PRABANGUS

# PRIEŽIŪRA IR SAUGUS NAUDOJIMAS GAIRĖS

## KAIP NAUDOTI JŪSŲ ZYLE KAMADO

Archeologai atrado prieš 4 000 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 drelės 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 mėsainių 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.

Apinuodijimo anglies monoksidu PAVOJUS: NIEKADA neuždekte šio produkto, neleiskite jam smilkti ar atvėsti uždarose erdvėse.

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

**ATSARGIAI!** NENAUDOKITE gazolino, vaitspirito, žiebtuvėlių skysčio, alkoholio ar kitų panašių chemikalų

norėdami uždegti ar pakartotinai uždegti. Naudokite tik uždegimo priemones, atitinkančias EN1860-3.

Primygčiai rekomenduojame naudoti gabalines medžio anglis savajai ZYLE KAMADO. Jos dega ilgiau ir pagamina mažiau pelenų, kurie gali apriboti oro tėkmę. NENAUDOKITE 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 neplūpteltų 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. Įsitinkite, kad ZYLE KAMADO nuo degių daiktų stovi mažiausiai per du metrus.

**DĖMESIO!** Šis produktas labai įkais. 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

Kad uždegtumėte, įdėkite kelis uždegimo kubelius ar kietų prakurų ant medžio anglių padėklo (7) ZYLE KAMADO apačioje.

NENAUDOKITE gazolino, vaitspirito, žiebtuvėlių skysčio, alkoholio ar kitų panašių chemikalų norėdami uždegti ar pakartotinai uždegti.

Leiskite degti tol, kol visas kuras susinaudos ir ugnis užges. Jei pirmieji degimai per karšti, jie gali sugadinti veltininę sandarinimo tarpinę prieš jai spėjant sutvirtėti naudojimo procese.

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 prietaisu.

## GESINIMAS

Kad užgesintumėte prietaisą: nebedėkite daugiau kuro ir užverkite visas angas ir dangtį, 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 ataušusi. Kad per žiemą ZYLE KAMADO būtų visiškai apsaugota, rekomenduojama ją saugoti po stogu garaže ar pašiūrėje.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ZYLE KAMADO kepsninė išsivalo savaime. Įkaitinkite ją iki 260°C 30 minučių, ir ji išdegs visą 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 (15) išgramdykite anglies likučius prieš naudodami ją kitą kartą. Atsargiai atidarykite apatinę angą ir sužerkite suodžius į mažą atliekų talpą, esančią po anga. Išmeskite talpą, ar laikykite ją norėdami ateityje pašalinti suodžius.

Kad išvalytumėte groteles, naudokite neabrazyvinį valiklį prietaisui visiškai ataušus. Indų ploviklis NĖRA tinkamas chromuotoms kepimo grotelėms; 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, sutepti vyrus. Turėtumėte nepajėgti lengvai pasukti šešiakampio rakto, kai veržlė yra savo vietoje.


## UŽDEGIMO, NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS INFORMACIJA


Kai ZYLE KAMADO yra naudojama, paspauskite žemyn abudu ratų fiksatorius, kad prietaisas nevažinėtų.

Įsitinkinkite, kad ZYLE KAMADO yra pastatyta ant tvirto, plokščio, lygaus, karščiui atsparaus ir nedegaus paviršiaus, atokiau nuo degančių daiktų.


Pastatykite ZYLE KAMADO taip, kad mažiausiai 2 m virš ir 2 m aplinkui ją nebūtų jokių daiktų.

 Kad uždegtumėte ugnį kelis uždegimo kubelius ar kietų prakurų ant medžio anglių padėklo (7) ZYLE KAMADO apačioje.

 NENAUDOKITE gazolino, vaitspirito, žiebtuvėlių skysčio, alkoholio ar kitų panašių chemikalų norėdami uždegti ar pakartotinai uždegti.

 Leiskite medžio anglims įkaisti ir pasirūpinkite, kad jos raudonai žioruotų trisdešimt minučių, prieš pradėdant pirmąjį kepimą su ZYLE KAMADO. NEKEPKITE tol, kol kuras nepasidengs pelenų sluoksniu.

Rekomenduojama nekurstyti ar nežarstyti anglių, kol jos dega. Tai padės medžio anglims degti lygiau ir efektyviau.

 Kai ugnis uždegta, dėvėkite TIK karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar kepimo paviršių.

Perskaitykite šią instrukciją, kad gautumėte išsamią informaciją apie kepimo temperatūras, skirtas įvairiam kepimui.

## 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. Visai atidarykite apatinę angą ir palikite dangtį atvirą kokioms dešimčiai minučių, 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 trauka ar nepliūptelėtų liepsna, kas gali sukelti sužalojimus.**

## RŪKYMO GIDAS

Laikykitės 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. 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.

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

## 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 anglių 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.

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

## I INFORMACIJA APIE MAISTO KEPIMĄ

Perskaitykite šiuos patarimus ir naudokitės jais, kai kepsite savąja ZYLE KAMADO:

- NEKEPKITE tol, kol kuras nepasidengs pelenu sluoksniu.

- Prieš kepimą įsitikinkite, kad nuo grotelių paviršiaus ir kepimo įrankių nuvalyti seni maisto likučiai.
- Visada plaukite rankas prieš ir po kontakto su žalia mėsa ir prieš valgydami.
- NENAUDOKITE tų pačių įrankių keptam ir žaliajam maistui. Visada laikykite žalią mėsą atokiau nuo keptos mėsos ir kito maisto.
- Prieš valgydami įsitikinkite, kad mėsa yra gerai iškepusi. **ATSARGIAI!** Žalios ar neiškepusios mėsos valgymas gali sukelti apsinuodijimą maistu (pvz., tokia bakterijų atmaina kaip E.coli). Kad sumažintumėte riziką, visada perpjaukite mėsą ir įsitikinkite, kad ji visiškai iškepusi.
- **ATSARGIAI!** Kai mėsa yra pakankamai iškepusi, turėtų būti nebelikę mėsos sulčių ir rausvų/raudonų sulčių pėdsakų ar mėsos atspalvio. Didesnius mėsos gabalus rekomenduojama iš anksto apkepti prieš galutinai juos kepanant kepsninėje.
- Po kepimo su savąja ZYLE KAMADO visada išvalykite kepsninę ir įrankius.

## JŪSŲ KEPSNINĖS PAPILDYMAS KURU

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

Jeigu jums reikia ilgesnio kepimo laiko (pvz., kepanant visą gabalą ar lėtai rūkant), gali prisireikėti pridėti daugiau medžio anglių. Atidarykite dangtį, pridėkite daugiau medžio anglių ir tęskite kepimą, kaip nurodyta šioje instrukcijoje.

## KEPIMO TEMPERATŪROS GIDAS

**SVARBU! NEREGULIUOKITE viršutinės ir apatinės angų, kai naudojate ZYLE KAMADO kepsninę. Tai gali sukelti rimtus sužalojimus. Rekomenduojama VISADA dėvėti karščiui atsparias pirštines, kai dirbama su karštais prietaisais.**

## LĖTAS KEPIMAS/RŪKYMAS

(83°C-108°C/180°C-225°C)

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

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

Visa višta.....3-4 valandos

Šonkauliai.....3-5 valandos

Skrudinimas.....9+ valandos



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

**KEPIMAS**

**ANT GROTELIŲ/SKRUDINIMAS/KEPIMAS**

(163°C-191°C/325°C-375°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 ○**

**ČIRŠKINIMAS (260°C-330°C/500°C-625°C)**

Šukutės ..... Kol taps matinės ir standžios

Kepsnys ..... 5-8 minučių

Kiaulienos pjausniai ..... 6-10 minučių

Mėsainiai ..... 6-10 minučių

Dešrelės ..... 6-10 minučių

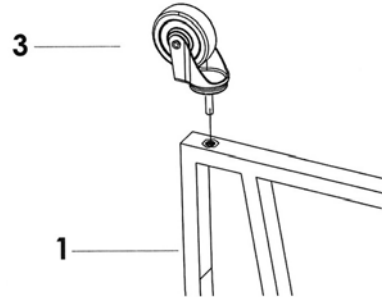


**VIRŠUTINĖ ANGA APATINĖ ANGA  
ATIDARYTA ● UŽDARYTA ○**

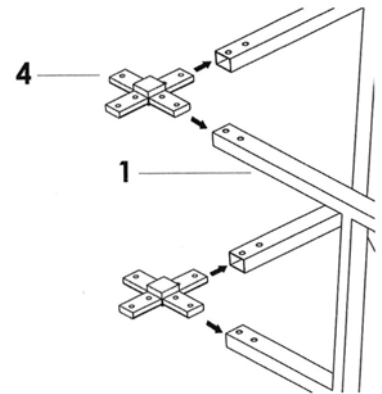
**SURINKIMO INSTRUKCIJA**

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

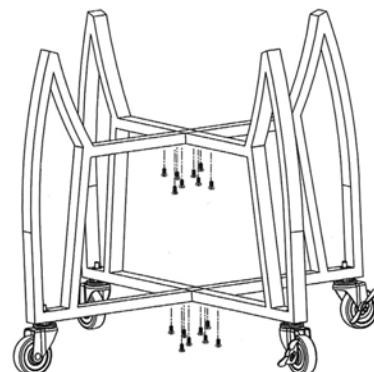
**1 ŽINGSNIS** Pritvirtinkite keturis sriegiuotus savikreipius ratukus (2 ir 3) į kiekvieną iš keturių lizdų rankomis įsukdami juos į skylę.



**2 ŽINGSNIS** Kad surinktumėte vežimėlį, įstatykite dvi kryžiaus formos detales (4) į du iš keturių lizdų (1) iš viršaus ir apačios.



**3 ŽINGSNIS** Toliau įstatykite kryžiaus formos detales (4) į kitus du lizdus (1). Pritvirtinkite kryžiaus formos detales (4) prie lizdų (1) naudodami 16 varžtų (A). Atkreipkite dėmesį į diagramoje parodytą padėtį.



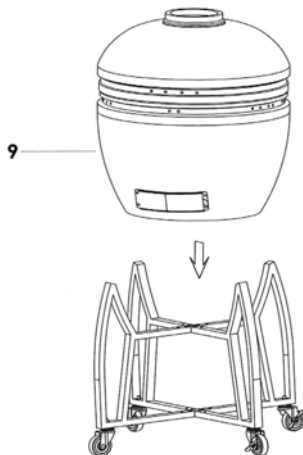
**4 ŽINGSNIS** Įsitikinkite, kad vežimėlis yra tvirtas ir visi varžtai priveržti, prieš uždėdami ant jo ZYLE KAMADO kepsninę (9). Nuspauskite žemyn ratukų svirtis (2),

kad užfiksuotumėte juos ir įsitikintumėte, kad ZYLE KAMADO negali judėti.

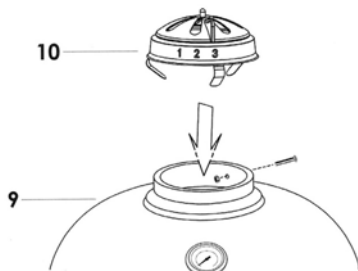
**5 ŽINGSNIS** Prieš uždėdami ZYLE KAMADO kepsninę (9) ant vežimėlio, pirma išimkite visus jos viduje esančius daiktus, kad būtų lengviau pakelti. Vieną ranką laikykite ZYLE KAMADO apatinėje angoje, o kitą po kepsnine.

**ATSARGIAI:** Reikia bent dviejų žmonių, norint uždėti ZYLE KAMADO kepsninę ant vežimėlio. Keliant už vyrių ar šoninių stalių galima susižaloti ar sugadinti produktą.

**6 ŽINGSNIS** Uždėkite ZYLE KAMADO kepsninę ant vežimėlio, kad apatinė anga būtų priekyje, tuomet angą bus galima atidaryti ir uždaryti be trikdžių.

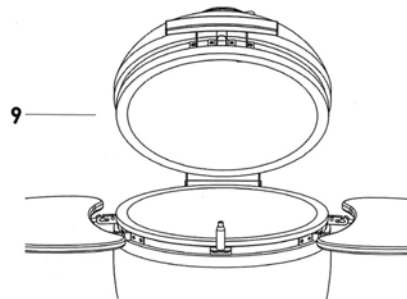
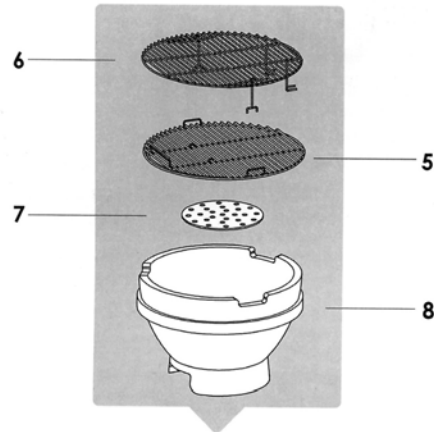


**7 ŽINGSNIS** Kai kepsninė saugiai įstatyta į vežimėlį, prijunkite viršutinę angą (10), sulygiuokite šoninį įranta su termometru priekyje ir uždėję ant viršutinės skylės, sutvirtinkite pridėtais varžtu ir veržle.

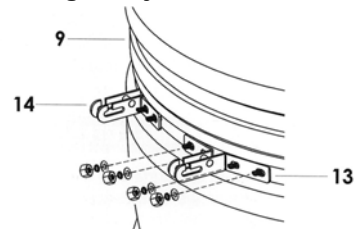


**8 ŽINGSNIS** Įdėkite ugniadėžę (8), medžio anglių

padėklą (7) ir kepimo groteles (5) į ZYLE KAMADO kepsninės vidų. Prašom atkreipti dėmesį į diagramą žemiau. Jei reikia, pakeltas kepimo tinklelis (6) gali būti uždėtas ant kepimo grotelių (5) viršaus

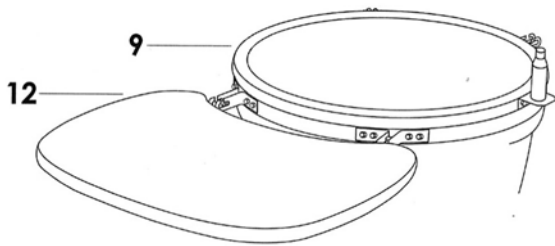


**9 ŽINGSNIS** Pritvirtinkite 2 stalių laikilius (13) prie ZYLE KAMADO kepsninės (9), naudodami 8 pridėtus varžtus su atitinkamomis poveržlėmis, fiksavimo poveržlėmis ir veržlėmis kiekvienam laikikliui. Atkreipkite dėmesį į padėtį, parodytą žemiau esančioje diagramoje.

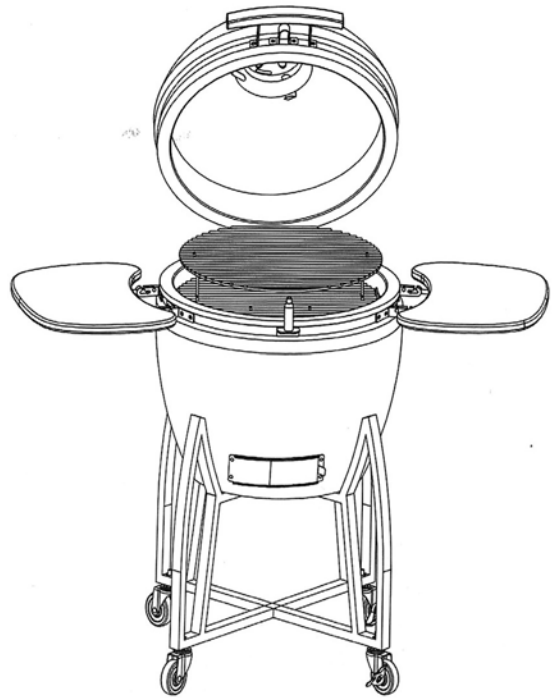
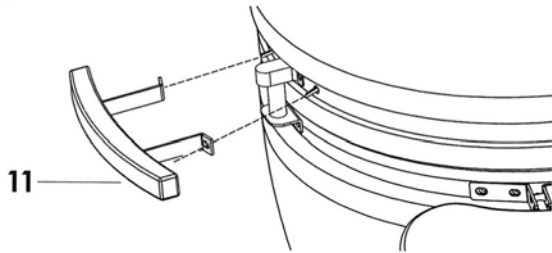


**10 ŽINGSNIS** Pritvirtinkite 2 stalių laikilius (14) prie ZYLE KAMADO kepsninės (9), naudodami 8 pridėtus varžtus su atitinkamomis poveržlėmis, fiksavimo poveržlėmis ir veržlėmis. Atkreipkite dėmesį į padėtį, parodytą aukščiau esančioje diagramoje.

**11 ŽINGSNIS Įstatykite 2x stalelio vyrius į kiekvieną iš stalelio laikiklių (13 ir 14).**



**12 ŽINGSNIS** Kad pritvirtintumėte rankeną (11) prie „Kamado kepsninės (9) dangčio, naudokite 2 pridėtus varžtus su atitinkamomis poveržlėmis, fiksavimo poveržlėmis ir veržlėmis kiekvienam laikikliui.



**ZYLE KAMADO** kepsninė dabar paruošta naudoti. Prašom įsitikinti, kad kepsninės pasirengimo naudoti instrukcijos prieš naudojimą yra nuodugniai perskaitytos.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras  
Raudondvario pl.162, Kaunas  
tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 864033213, 865594090  
Daugiau informacijos: [www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)