

KAMADO GRILIS ZYLE

ZY22KSMGSET, ZY24KSMGDISET, ZY26KSMGSET

NAUDOTOJO VADOVAS

Išsaugokite instrukcijas, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti. Paveikslėliai yra iliustracinio pobūdžio.

Dėmesio, svarbu:

- Atsargiai nuimkite pakuotės elementus, prieš naudodami prietaisą, bet išsaugokite naudojimo instrukcijas.
- Instrukcijos – svarbi prietaiso dalis.
- Atsižvelkite į visus saugumo perspėjimus, pateiktus naudotojo vadove.
- Perskaitykite visas instrukcijas ir jas išsaugokite.
- Laikykite instrukcijas kartu su prietaisu.
- Prietaisas skirtas naudoti TIK namuose. Nenaudokite jo pagal komercinę paskirtį.

Priežiūra ir saugus naudojimas

Apie KAMADO prietaisus

Žodis „kamado“ japoniškai reiškia krosnį ar kepimo vietą. Dabar šis žodis žymi keraminio kepimo įrenginio tipą.

KAMADO kepsninės yra daugiavilniškos. Jos gali būti naudojamos ne tik kepimui ant grotelių ir rūkymui, bet ir picoms, duonai, pyragams ir sausainiams gaminti. Prietaisas puikiai išlaiko šilumą, taigi galėsite pasiekti aukštą temperatūrą ir lengvai kontroliuoti oro judėjimą per viršutinę ir apatinę oro angas. Aukšta temperatūra puikiai tiks greitam mėsainių ir dešrelių kepimui. Nedidelė temperatūra leis per ilgesnį laiką iškepti didelius mėsos gabalus. Mėsa bus dar skanesnė, jeigu maišysite anglį su medienos drožlėmis arba naudosite įvairių rūšių medienos drožles.

Saugumo perspėjimai

- Prietaisas yra skirtas naudoti tik atvira ore. Nenaudokite jo patalpose.
- Laikykite vaikus ir naminius gyvūnus saugiu atstumu nuo prietaiso, kai jis veikia.
- Nepalikite degančios ugnies be priežiūros.
- Apsinuodijimo anglies monoksidu pavojus! Niekada nenaudokite prietaiso ir neleiskite jam baigti kepti ar atvėsti uždaroje patalpose.
- Nenaudokite prietaiso palapinėje, mašinoje, palėpėje, valtyje ar sandėlyje.
- Nenaudokite po pavėsinėmis, skėčiais ar tentais.
- Gaisro pavojus: saugokitės karštų anglių.
- Nenaudokite jokių degių skysčių, kad uždegtumėte prietaisą. Naudokite tik degiklius, atitinkančius standartą EN1860-3.
- Rekomenduojame naudoti gabalines anglias su KAMADO. Jos degs ilgiau, ir susidarys mažiau oro judėjimą stabdančių pelenų.
- Jeigu atidarote dangtelį, kai prietaisas yra įkaitęs iki aukštos temperatūros, atverkite jį tik vos vos, kad oras įeitų pamažu ir saugiai. Staigus įsiliepsnojimas ar vėjo gūsis gali tapti sužeidimų priežastimi.
- Nenaudokite KAMADO ant degių paviršių, tokių kaip sausa žolė, medžio drožlės ar lapai.
- Laikykitės maisto kepimo instrukcijų, pateiktų šiame naudotojo vadove.
- Laikykite KAMADO bent 2 metrų atstumu nuo degių daiktų.
- Nenaudokite KAMADO kaip krosnies.
- Prietaisas naudojamas labai įkaista. Nejudinkite naudojamo prietaiso.
- Visuomet mūvėkite karščiui atsparias pirštines, kai liečiate įkaitusią keramiką ar kepimo paviršius.
- Prieš judindami ir padėdami prietaisą saugoti, leiskite jam atvėsti.
- Prieš naudodami prietaisą, visuomet jį apžiūrėkite, kad įsitikintumėte, kad jis yra nepažeistas. Jei reikia, pakeiskite apgadintas detales.

Ugnies įkūrimas

- Norėdami uždegti ugnį, padėkite suvyniotą laikraštį su ugnies uždegimo kubeliais ant KAMADO pagrindo plokštės (7). Tuomet uždegti vieną ar dvi saujas gabalinių anglių ant laikraščio.
- Nenaudokite jokių degių skysčių, kad įkurtumėte ar pakartotinai uždegtumėte ugnį.

- Sudėjus anglis, tolygiai paskirstykite įdegtukus. Atidarykite ZYLE KAMADO grilį ir jo apatinę sklendę. Laikykite atidarę 15–20 min., leisdami anglims gerai įsidedti. Tada sudėkite kepimo sistemą, užverkite grilį, atverkite kaminėlį, apatinę sklendę. Laukite, kol grilyje bus pasiekta reikiama temperatūra.
- 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.
- Pirmą kartą panaudoję prietaisą, patikrinkite visas tvirtinimo detales. Metalinis žiedas, jungiantis dangtelį ir pagrindą, nuo karščio išsiplės ir gali atsipalaiduoti. Jei reikia, prisukite jį, naudodami veržliaraktį.
- Galite toliau įprastai naudoti KAMADO.

Užgesinimas

- Norėdami užgesinti grilį: nebedėkite daugiau anglių ir užverkite viršutinę ir apatinę sklendes. Ugnis pati užges.
- Nenaudokite vandens, kad užgesintumėte anglis, nes galite apgadinti keraminį KAMADO paviršių.

Saugojimas

- Jeigu laikote nenaudojamą grilį lauke, uždenkite atvėsusį KAMADO tinkama apsauga nuo lietaus.
- Chromu dengtas kepimo grilis nėra pritaikytas plauti indaplovėje. Plaukite jį šiltu vandeniu ir švelnaus poveikio indų plovikliu.
- Kai naudojate KAMADO, žemyn paspauskite abiejų ratukų užrakto mechanizmus, kad prietaisas nejudėtų.
- Rekomenduojame žiemą saugoti KAMADO garaže ar pašiūrėje.

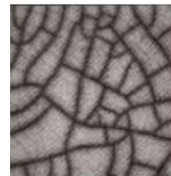
Valymas

- Įkaitinkite KAMADO iki 260°C ir palikite 30 minučių. Bus sudeginti visi maisto likučiai ir nešvarumai.
- Nenaudokite vandens ir valymo priemonių vidinėms KAMADO dalims valyti. Prietaiso sienelės yra poringos ir sugers naudojamus skysčius, todėl KAMADO gali sutrūkinėti. Jeigu susidaro daug suodžių, naudokite šveistiką ar pelenų pašalinimo įrankį, kad nugrandytumėte anglies likučius, prieš tęsdami naudojimą.
- Norėdami nuvalyti grilio groteles, palaukite, kol prietaisas visiškai atvės, ir valykite jas nešedinančiu valikliu.
- Norėdami valyti išorinį prietaiso paviršių, palaukite, kol jis atvės, ir valykite jį sudrėkintu skudurėliu, naudodami švelnaus poveikio valiklį.

Priežiūra

Pritvirtinkite tvirtinimo juosteles ir aliejumi patepkite šarnyrinį karkasą 2 kartus per metus arba, jei reikia, dažniau.

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 naudojimo kokybei, trukmei ar kepimo efektyvumui. Kepsninė nuo tokių įtrūkimų tik pasidaro tvirtesnė.



Kepimas žemoje temperatūroje

- Uždekite medžio anglis taip, kaip aprašyta aukščiau. Nejudinkite ir nekraukite anglių vienu ant kitų, joms užsidegus.
 - Atverkite apatinę oro angą ir palikite atvertą apie 10 minučių, kol susidarys karštų žarijų sluoksnis.
 - Prižiūrėkite KAMADO, kol jis įkails iki pageidaujamos temperatūros. Žr. rekomenduojamos temperatūros lentelę.
 - Užverkite apatinę oro angą iki galo, kad palaikytumėte temperatūrą.
 - Galėsite naudoti KAMADO kepimui.
 - Visuomet laikykitės instrukcijose pateiktų maisto kepimo rekomendacijų.
 - Visuomet mūvėkite karščiui atsparias pirštines, liesdami karštus keraminius ar kepimo paviršius.
- Dėmesio, svarbu:** būkite labai atsargūs, atverdami dangtelį, prietaisui įkaitus iki aukštos temperatūros. Atverkite dangtelį pamažu, kad oras įeitytų lėtai ir saugiai.

Maisto rūkymo nurodymai

- Laikykitės aukščiau pateiktų nurodymų taip, lyg ketintumėte lėtai kepti maistą.
- Prižiūrėkite KAMADO, kol jis įkails iki pageidaujamos temperatūros. Žr. rekomenduojamos temperatūros lentelę.
- Palikite apatinę oro angą iš dalies atidarytą.
- Užverkite viršutinę oro angą ir dar keletą minučių prižiūrėkite temperatūrą.
- Mūvėdami karščiui atsparias pirštines, ratu išbarstykite medžio drožles virš karštų anglių.

- Galėsite naudoti KAMADO maisto rūkymui.
- **Patarimas:** išmirkykite medžio drožles ar kepinui naudojamą medieną vandenyje 15 minučių, kad medis degtų ilgiau.
- Visuomet laikykitės instrukcijose pateiktų maisto kepinimo rekomendacijų.
- Visuomet mūvėkite karščiui atsparias pirštines, liesdami karštus keraminius ar kepinimo paviršius.

Kepimas aukštoje temperatūroje

- Uždekite medžio anglis taip, kaip aprašyta aukščiau.
- Užverkite dangtelį ir iki galo atverkite viršutinę ir apatinę oro angas.
- Prižiūrėkite KAMADO, kol jis įkais iki pageidaujamos temperatūros. Žr. rekomenduojamos temperatūros lentelę.
- Užverkite viršutinę oro angą iki pusės ir dar keletą minučių prižiūrėkite temperatūrą.
- Galėsite naudoti KAMADO kepinimui.
- Visuomet laikykitės instrukcijose pateiktų maisto kepinimo rekomendacijų.
- Visuomet mūvėkite karščiui atsparias pirštines, liesdami karštus keraminius ar kepinimo paviršius.

Anglių papildymas

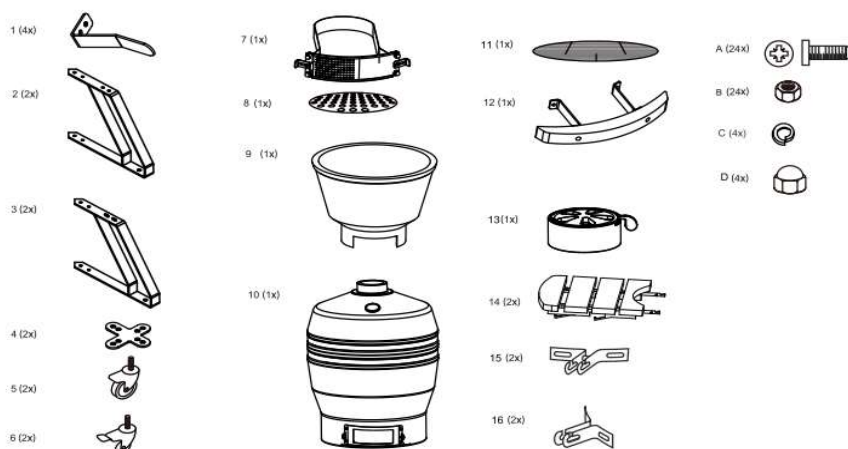
Užvėrus oro angas, KAMADO palaikys aukštą temperatūrą keletą valandų. Jeigu norite kepti ilgiau, pvz. jeigu lėtai ruošiate kepsnius, gali reikėti įdėti papildomai medžio anglių. Įdėkite papildomai anglių ir tęskite darbą.

Kepimo temperatūrų lentelė

Lėtas kepinimas / rūkymas (110-135°C)		Viršutinė oro anga	Apatinė oro anga
Jautienos krūtinėlė	2 val. kiekvienam 0,5 kg		
Plėšyta kiauliena	2 val. kiekvienam 0,5 kg		
Viščiukas	3-4 val.		
Šonkauliukai	3-5 val.		
Kepsniai	9+ val.		
Kepimas ant grotelių (160-180°C)		Viršutinė oro anga	Apatinė oro anga
Žuvis	15-20 min.		
Kiaulienos nugarinė	15-30 min.		
Vištiena gabaliukais	30-45 min.		
Viščiukas	1-1,5 val.		
Ėriuko koja	3-4 val.		
Kalakutas	2-4 val.		
Kumpis	2-5 val.		
Skrudinimas (260-370°C)		Viršutinė oro anga	Apatinė oro anga
Kepsnys	5-8 min.		
Kiaulienos žlėgtainiai	6-10 min.		
Mėsainiai	6-10 min.		
Dešrelės	6-10 min.		

○ - atidaryta, ● - uždaryta.

Sudedamosios dalys



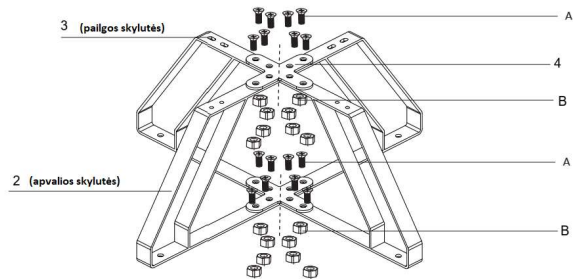
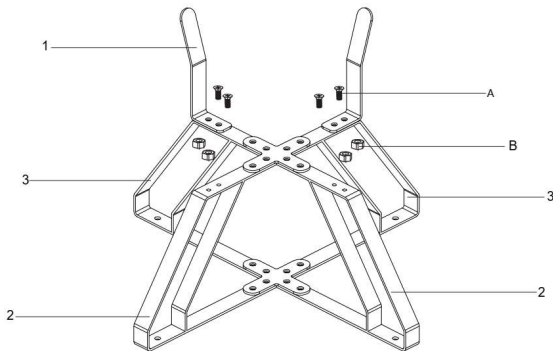
Surinkite prietaisą ant minkšto paviršiaus, kad nesubraižytumėte dažų. Išsaugokite instrukcijas, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti. Norėdami lengviau surinkti grilį, iš pradžių lengvai prisukite varžtus ir tada iki galo juos prisukite, surinkę prietaisą.

Dėmesio: per daug smarkiai nepriveržkite varžtų, nes galite apgadinti varžtus ar kitas KAMADO kepsninės dalis.

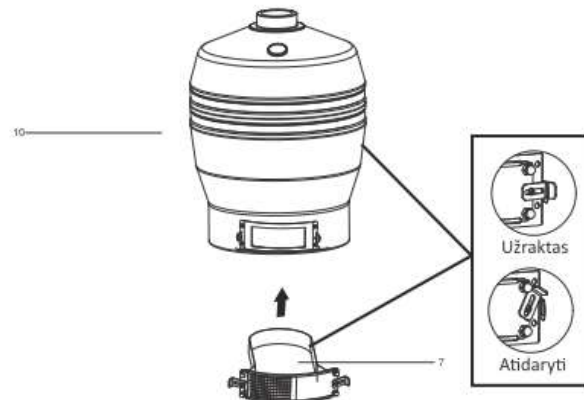
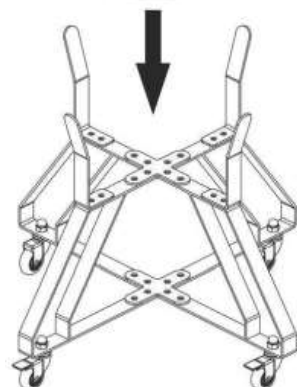
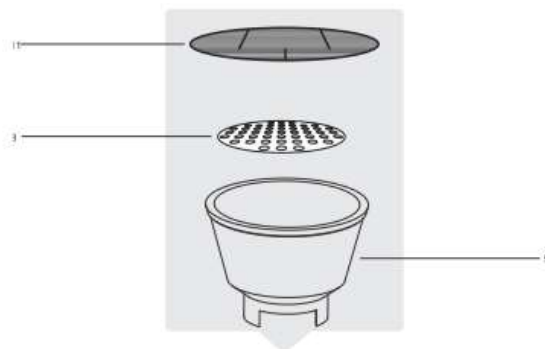
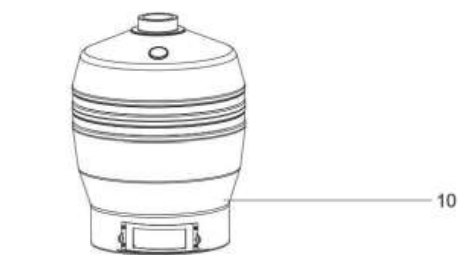
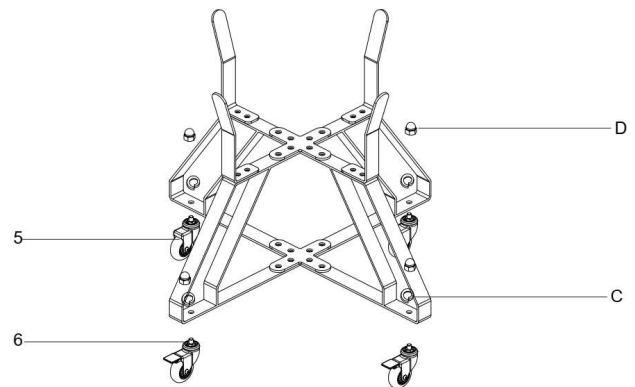
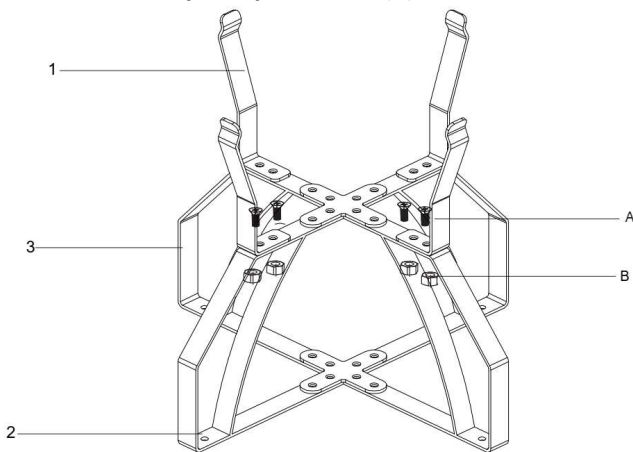
Surinkimas

Prieš surinkdami prietaisą, įsitikinkite, kad dangtis yra uždarytas.

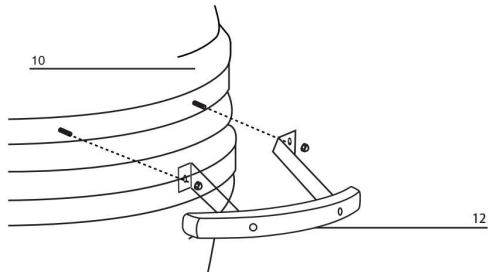
1. Prijunkite 4x kronšteiną (2-3) ir kryžminę jungtį (4), naudodami 16x varžtus (A) su 16x veržlėmis (B).
2. Prijunkite 2x kronšteiną (1), įstatydami 4x varžtus (A) ir veržles (B) į apvalių skylučių laikiklį (2).



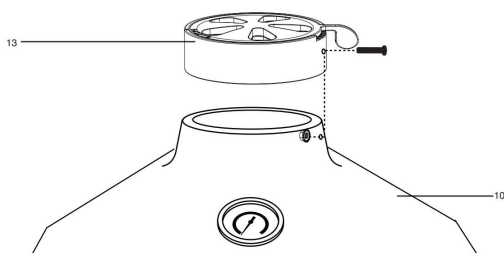
3. Tęskite 2x kronšteiną (1) surinkimą, prisukdami 4x varžtus (A) ir veržles (B) prie laikiklio su pailgomis skylutėmis (3).
4. Prijunkite ratukus (5-6) prie kronšteinų (2-3), paspausdami juos. Naudodami reguliuojamą veržliaraktį, pritvirtinkite kiekvieną ratuką su 4x veržle (G).



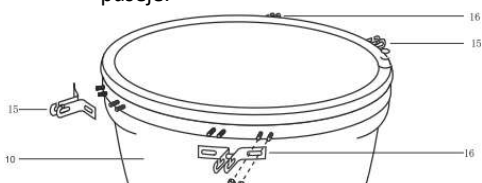
5. Norėdami padėti grilį (10) ant laikiklio, pirmiausia išimkite visus daiktus, esančius grilio viduje, kad būtų lengviau kelti.
6. KAMADO grilį turėtų kelti bent 2 žmonės. Padėkite vieną ranką apatinėje KAMADO oro rankoje, o kitą – po griliu. Keliant už šonų ar šarnyrinio sujungimo, galimi sužeidimai ar prietaiso apgadinimas. Įstumkite kronšteiną (1) į vidų ir užrakinkite.
7. Padėkite KAMADO kepsninę ant laikiklio taip, kad oro anga galėtų atsidaryti ir užsidaryti be trukdžių.
8. Griliui esant padėtam ant stovėlio, įstatykite ugnies dėžę (9), anglių plokštę (8), kepimo grilį (11) ir pelenų padėklą (10) taip, kaip parodyta diagramoje.
9. Žemyn paspauskite rankenėles (2), kad užrakintumėte ratukus. Taip užtikrinsite, kad naudojamas prietaisas nejudės.



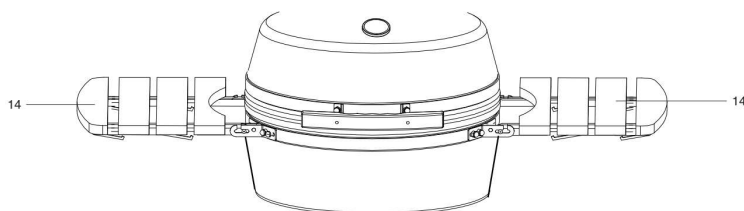
10. Norėdami prijungti rankenėlę (12) prie KAMADO dangčio (10), naudokite 2x varžtus ir užapvalintas veržles.



11. Norėdami prijungti viršutinį oro reguliavimo mechanizmą (13) prie KAMADO (10), uždėkite jį ant viršaus ir išlygiuokite varžtų skylutes. Pritvirtinkite, naudodami 1x varžtą ir veržlę. Įsitinkinkite, kad viršutinės oro angos varžtas yra kairėje pusėje.

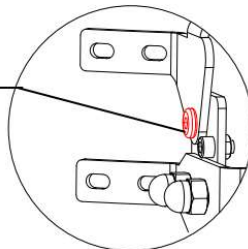


12. Prijunkite 2x kronšteinus (15) prie grilio (10), naudodami 4x varžtus ir užapvalintas veržles kiekvienam kronšteinui. Atsižvelkite į jų padėtį, parodytą diagramoje.
13. Prijunkite 2x kronšteinus (16) prie grilio (10), naudodami 4x varžtus ir užapvalintas veržles kiekvienam kronšteinui. Atsižvelkite į jų padėtį, parodytą diagramoje.



14. Įstatykite 2x šarnyrinį mechanizmą (14) į kiekvieną iš stalo kronšteinų (15-16).

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



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
 Importuotojas: UAB „Krinona“, A. Strazdo g. 70, Kaunas. Tel. 8 649 40000