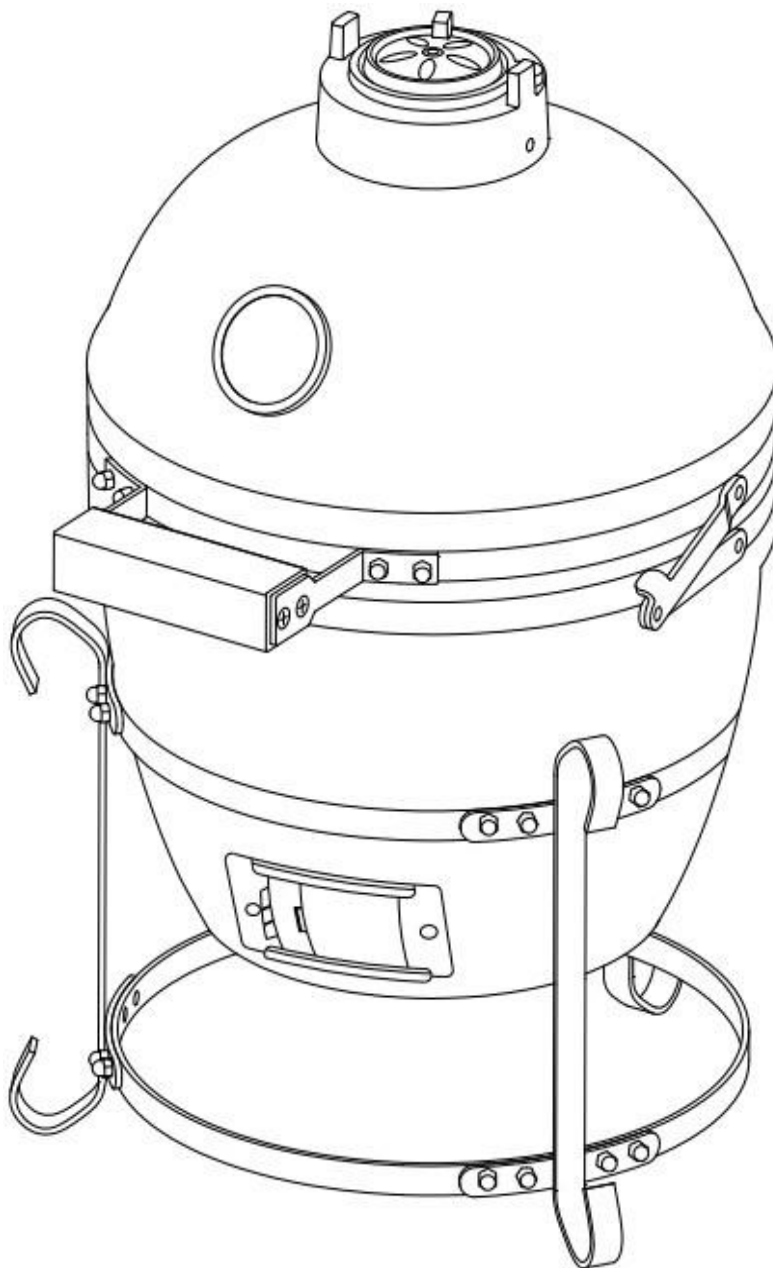


Kamado Outdoor Oven and BBQ



Naudojimo instrukcija-neišmeskite

SVARBU – Prieš naudojimą atsargiai išimkite pakuotę, tačiau laikykitės saugos instrukcijų.

Atkreipkite dėmesį į visus saugos nurodymus, išvardytus šioje instrukcijoje.

Perskaitykite instrukciją ir pasilikite ją ateičiai. Ši instrukcija turėtų būti laikoma kartu su gaminiu.

Šis gaminys skirtas TIK buitiniam naudojimui ir neturėtų būti naudojamas komerciniais tikslais.

ĮSPĖJIMAI!

- Gaminys skirtas tik naudojimui lauke.
- **VISADA** žiūrėkite, kad vaikai ir naminiai gyvūnai būtų saugiu atstumu nuo kepsninės, kai ji naudojama.
- **NIEKADA** nepalikite degančios ugnies be priežiūros.
- **NIEKADA** nenaudokite šio gaminio uždaroje patalpose - apsinuodijimo anglies monoksidu pavojus.
- **NENAUDOKITE** šio gaminio palapinėje, namelyje ant ratų, rūsyje, palėpėje ar valtyje.
- **NENAUDOKITE** gaminio prie palapinių, skėčių nuo saulės ir pavėsinių.
- **UGNIES PAVOJUS!** Naudojimo metu gali iškristi karštų žarijų.
- **ATSARGIAI** – norėdami uždegti ugnį nenaudokite benzino, vaitspirito, žiebtuvėlių skysčių, alkoholio ar kitų panašių chemikalų.
- **Labai rekomenduojama „Kamado“ naudoti gabalines medžio angliš.** Ji dega ilgiau ir susidaro mažiau pelenų, kurie gali turėti įtakos oro srautui.
- **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 „Kamado“ ant grindų ar ant kitų degių paviršių, pavyzdžiui, sausos žolės, medžio drožlių, lapų ar dekoratyvinės žievės.**
- **Įsitikinkite**, kad „Kamado“ yra pastatytas mažiausiai 2 metrų atstumu nuo degių daiktų.
- **Nenaudokite Kamado kaip krosnies.**
- **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.
- Prieš naudodami gaminį, visada patikrinkite, ar jis nepažeistas ir prireikus pakeiskite detales.

GESINIMAS

- Baigus naudotis gaminiu nebedėkite anglių ir uždarykite visas ventiliacijos angas ir dangtį, kad ugnis natūraliai užgestų.
- Nenaudokite vandens anglims gesinti, nes tai gali pakenkti gaminiui.

PRIEŽIŪRA

- Priveržkite juostas ir, jei reikia, 2 kartus per metus sutepkite vyrį.

UŽDEGIMAS, NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS INFORMACIJA

- Įsitikinkite, kad „Kamado“ yra ant lygaus, karščiui atsparaus, nedegaus paviršiaus, šalia nėra degių daiktų. Pastatykite KAMADO taip, kad mažiausiai 2 m virš ir 2 m aplinkui jį nebūtų jokių daiktų.
- Norėdami užkurti ugnį, naudokite laikraštį ir smulkesnius anglies gabaliukus, ugniai įsiskūrus dėdėkite anglies.
- **Ugnies įkūrimui nenaudokite benzino, vaitspirito, žiebtuvėlių skysčių, alkoholio ar kitų panašių chemikalų.**
- Atidarykite apatinę ventiliacijos angą ir uždegtą naują popierių naudodami ilgą nosį turintį žiebtuvėlį arba saugius degtukus. Leiskite medžio anglims įkaisti. **NEKEPKITE** tol, kol anglis 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.

ANGLIŲ PAPILDYMAS

- Kai viršutinė ir apatinė angos uždarytos, KAMADO išlaikys aukštą temperatūrą kelias valandas. Jeigu jums reikia ilgesnio kepimo laiko (pvz., kepant visą gabalą ar lėtai rūkant), gali prireikti pridėti daugiau medžio anglių. Atidarykite dangtį, pridėkite daugiau medžio anglių ir tęskite kepimą, kaip nurodyta šioje instrukcijoje.

KEPIMO TEMPERATŪROS GIDAS

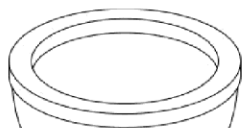
Lėtas kepimas/rūkymas (110°C-135°C)		Viršutinė anga	Apatinė anga
Jautienos krūtininė	2 valandos 0,5 kg.		
Plėšyta kiauliena	2 valandos 0,5 kg.		
Visa višta	3-4 val.		
Šonkauliai	3-5 val.		
Kepsniai	9+ val.		
Kepimas ant grotelių / Skrudinimas (160°C-180°C)		Viršutinė anga	Apatinė anga
Žuvis	15-20 min.		
Kiaulienos nugarinė	15-30 min.		
Vištienos gabaliukai	30-45 min.		
Visa višta	1-1.5 val.		
Ėriuko koja	3-4 val.		
Kalakutas	2-4 val.		
Kumpis	2-5 val.		
Kepinimas (260°C-370°C)		Viršutinė anga	Apatinė anga
Kepsnys	5-8 min.		
Kiaulienos pjausniai	6-10 min.		
Mėsainiai	6-10 min.		
Dešrelės	6-10 min.		
		Atidaryta	Uždaryta

Parts list

1 (2x)



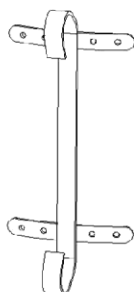
5 (1x)



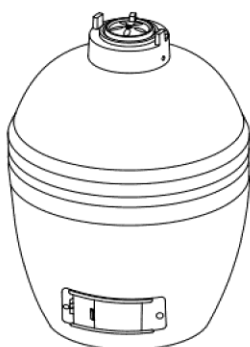
A (24x)



2 (3x)



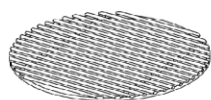
6 (1x)



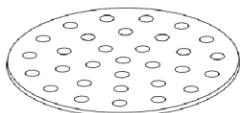
B (24x)



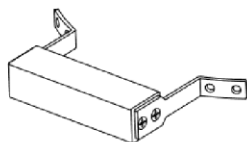
3 (1x)



4 (1x)

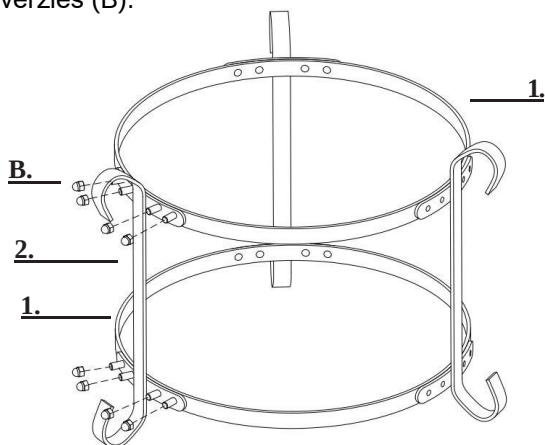


7 (1x)



1.

Pritvirtinkite vieną laikiklio dalį (2) prie dviejų žiedų (1). Pritvirtinkite laikiklį prie kiekvieno žiedo, naudodami 8x varžtus (A) su 8x kupolinių galvučių veržles (B).



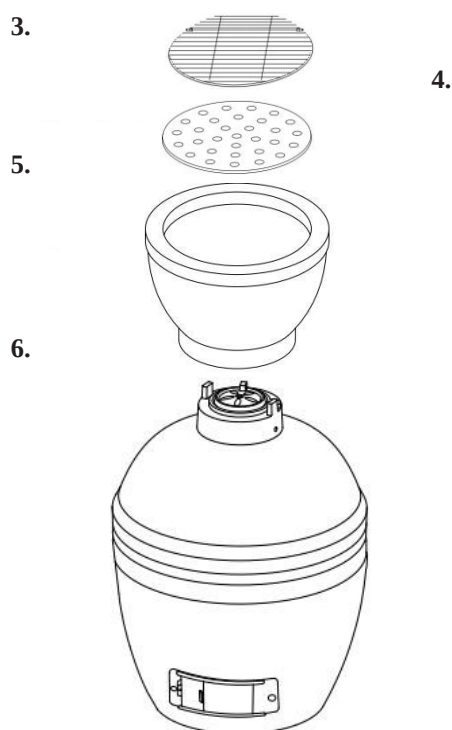
2.

Tvirtinkite kitus laikiklius prie žiedų, sulygiuodami varžtų skyles ir naudodami varžtus (A) ir kupolinių galvučių veržlės (B). Peržiūrėkite aukščiau pateiktą schemą.

3.

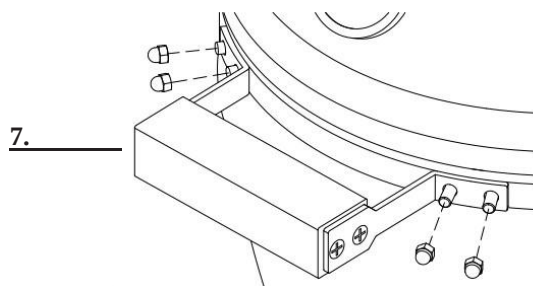
Į kepsninės vidų sudėkite ugniadėžę (5), medžio anglių padėklą (4) ir kepimo groteles (3), remkitės toliau pateikta schema.

4.



5.

Norėdami pritvirtinti rankeną (7) prie „Kamado Grill“ dangčio (6), pirmiausia sulygiuokite rankenos varžtų skyles su iš anksto įmontuotais dangčio varžtais. Užfiksuokite rankeną (7) su 4x pridėtomis kupolinių galvučių veržlėmis.

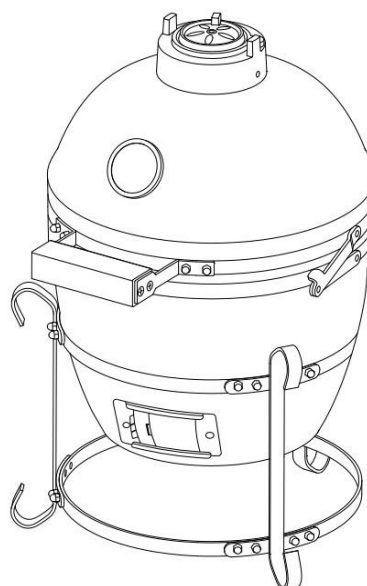


6.

Padėkite „Kamado Grill“ ant stovo taip, kad apatinė ventiliacijos anga būtų nukreipta į stovo priekį, kad ventiliacija atsidarytų ir užsidarytų be jokių trikdžių.

7.

Kepsninę saugiai pastačius ant stovo, rekomenduojama įsitikinti, kad kepsninė pastatyta lygiai, kad būtų užtikrintas lygus kepimo paviršius.



„Kamado Grill“ yra paruošta naudoti. Prieš naudodami įsitikinkite, kad kruopščiai perskaitėte kepsninės naudojimo instrukciją.