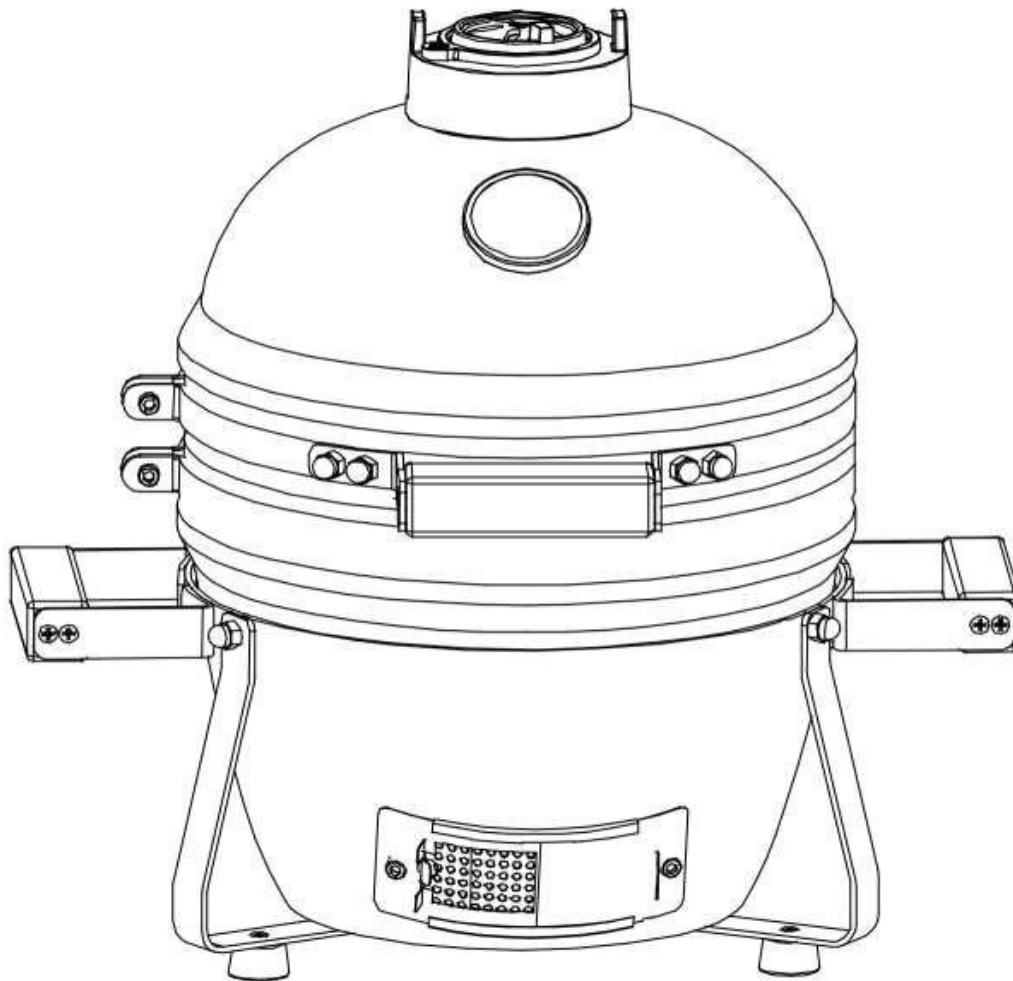


# Kamado Lauko kepsninė



## Naudojimo instrukcijos

**SVARBU** – Prieš pradėdami naudoti produktą, atsargiai nuimkite visas pakuotes, bet išsaugokite naudojimo instrukcijas. Šios instrukcijos yra produkto naudojimo dalis.

Atkreipkite dėmesį į visus saugumo įspėjimus, nurodytus šioje instrukcijoje.

Atidžiai perskaitykite instrukciją nuo pradžios iki pabaigos.

Šios instrukcijos turi būti saugomos kartu su produktu.

Šis produktas yra skitas **TIK** namų naudojimo sąlygoms ir neturėtų būti naudojamas komerciniams tikslams.

### APIE KAMADO

„Kamado“ kepsninės yra itin universalios. Jose galima ne tik lengvai kepti picas, duoną, pyragus ir sausainius, bet ir kepti ant grotelių ar rūkyti gaminius. Dėl puikių šilumos sulaikymo savybių aukštą temperatūrą galima pasiekti ir palaikyti tiksliai kontroliuojant oro srautą per viršutines ir apatines groteles. Aukšta temperatūra idealiai tinka greitai ruošiamiems mėsainiams ir dešrelėms, o žema temperatūra per ilgesnį laiką iškeps didesnius mėsos gabalus. Kodėl gi nepabandyti į medžio anglį įmaišyti medienos drožlių arba pabandyti sujungti skirtingų rūšių medienos drožles, kad mėsa būtų dar skanesnė.

### ĮSPĖJIMAI – DĖMESIO!

- Ši prekė yra skirta naudoti **TIK LAUKO SĄLYGOMIS. NENAUDOKITE** viduje.
- **ĮSPĖJIMAS ! VISADA** naudodami kepsninę ją laikykite saugiu atstumu nuo vaikų ir augintinių.
- **NIEKADA** nepalikite degančios liepsnos be priežiūros.
- Apsinuodijimo anglies monoksidu **PAVOJUS – NIEKADA** neleiskite kepsninei smilkti ar atvėsti uždaroje vietoje.
- **NENAUDOKITE** kepsninės palapinėje, namelyje ant ratų, automobilyje, rūsyje, palėpėje ar valtyje.
- **NENAUDOKITE** prie tentų, skėčių nuo saulės ir pavėsių.
- **UGNIES PAVOJUS** - naudojant gali išsiskirti karštos žarijos.
- **ĮSPĖJIMAS !- NENAUDOKITE** spirito ar benzino kepsninės užkūrimui! Naudokite tik gesintuvus, atitinkančius EN 1860-3!
- Rekomenduojama „Kamado“ naudoti vienkartinę anglį. Ji dega ilgiau ir taip susidaro mažiau pelenų, kurie gali apriboti oro srautą.
- **NENAUDOKITE** kepsninėje akmens anglių.
- **SVARBU:** Atidarant dangtį esant aukštai temperatūrai, dangtį reikia pakelti tik šiek tiek, kad oras patektų lėtai ir saugiai, kad būtų išvengta bet kokio liepsnos pliūpsnio, galinčio sužeisti.
- **NENAUDOKITE** „Kamado“ ant grindų ar kitų degių paviršių, pavyzdžiui, sausos žolės, medžio drožlių, lapų ar dekoratyvinės žolės.
- Įsitinkinkite, kad kepsninė yra pastatyta ne mažiau kaip 2 metrai nuo degančių daiktų.
- **NENAUDOKITE** šios Kamado kepsninės kaip krosnies.
- **ĮSPĖJIMAS!** Kepsninė labai įskaita, **NEJUDINKITE** jos, kai ji yra užkurta.
- **VISADA NAUDOKITE** karščiui atsparias pirštines, ypač tvarkant oro išleidimo angą, karštą keramiką ar kepimo paviršių.
- Leiskite kepsninei visiškai atvėsti prieš ją patraukiant ar nunešant į sandėliavimo patalpą.
- Prieš naudodami įrenginį, visada patikrinkite, ar jame nėra pažeidimų ar defektų, ir, jei reikia, pakeiskite sugadintas detales.
- Didžiausias anglies kiekis šiose kepsninėse yra 1 kg.

### GESINIMAS

- Norėdami gesinti kepsninę - nebeužkūrus - nepilkite kuro ir uždarykite visas ventiliacijos angas ir dangtį, kad ugnis natūraliai užgestų.
- **NENAUDOKITE** vandens, kad užgesintumėte anglis, nes tai gali pažeisti Kamado keramiką.

### PRIEŽIŪRA

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

### UŽKŪRIMO, NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS INFORMACIJA

- Įsitinkinkite, kad „Kamado“ yra ant nuolatinio, lygaus, karščiui atsparaus, nedegaus paviršiaus, toli nuo degių daiktų ir turi mažiausiai 2 m atstumą nuo viršaus ir mažiausiai 2 m atstumą nuo kitų aplinkinių daiktų.
- Norėdami užkurti kepsninę padėkite suvyniotą laikraštį su kokiais nors lengvesniais kubeliais ar kieto kuro tabletėmis ant anglies plokštės „Kamado“ kepsninėje. Tada ant laikraščio viršaus uždėkite 1 arba 2 saujas vienkartinės anglies.
- **NENAUDOKITE** benzino, spiritinių gėrimų, žiebtuvėlių skysčių, alkoholio ar kitų panašių chemikalų užkūrimui.
- Atidarykite apatines groteles ir uždėkite laikraštį su degtukais. Kai laikraštis pagaus liepsną, palikite apatinę ventiliacijos angą ir dangtį atidarytą maždaug 10 minučių.
- Rekomenduojama neuždegti anglių, kai jos jau yra užgesusios. Tai leidžia anglims degti tolygiau ir efektyviau.
- Užkūrę kepsninę, naudokite **TIK** karščiui atsparias pirštines, kai liečiate karštą keramiką ar kepimo paviršių.
- Kepimo instrukcijas, pagal temperatūrą ir trukmę, rasite žemiau.
- Rekomenduojama prieš pirmą kepimą kepsninę įkaitinti ir anglis palaikyti raudonai karštas bent 30 min
- Teisingos kūrimo procedūros apima teiginį „nekepkitė, kol ant anglių nėra pelenų dangos“.

### KURO PAPILDYMAS

- Kai groteles uždarytos, kepsninė išlaiko aukštą temperatūrą kelias valandas. Jeigu Jums reikia ilgesnio kepimo laiko (pvz.: skrudinant visą šoną ar lėtai rūkant), reikės pridėti daugiau anglies. Tiesiog pridėkite papildomai anglies ir tęskite kepimą.

## KEPIMO TEMPERATŪROS

### Lėtas kepimas/rūkymas (110°C-135°C)

Jautienos krūtinėlė	2 val. /kg
Piešyta kiauliena	2 val. /kg
Visa vištiena	3-4 val.
Šonkauliukai	3-5 val.
Kepsniai	9+ val.

Viršutinės grotelės

Apatinės grotelės



### Grilis/skrudinimas (160°C-180°C)

Žuvis	15-20 Min.
Kiaulienos nugrinė	15-30 Min.
Vištienos gabaliukai	30-45 Min.
Visa vištiena	1-1.5 val.
Ėriena	3-4 val.
Kalakutiena	2-4 val.
Kumpis	2-5 val.

Viršutinės grotelės

Apatinės grotelės



### Kepimas aukšta temperatūra (260°C-370°C)

Kepsnys	5-8 Min.
Kiaulienos šonkauliukai	6-10 Min.
Mėsainiai	6-10 Min.
Dešrelės	6-10 Min.

Viršutinės grotelės

Apatinės grotelės

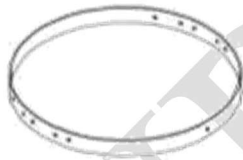


Open ○

Closed ●

## Kepsninės dalys

1 (1x)



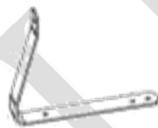
6 (1x)



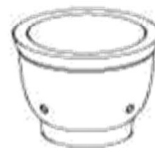
10 (3x)



2 (3x)



7 (1x)



A (20x)



3 (1x)



8 (1x)



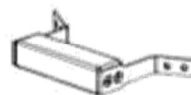
B (20x)



4 (2x)



9 (1x)

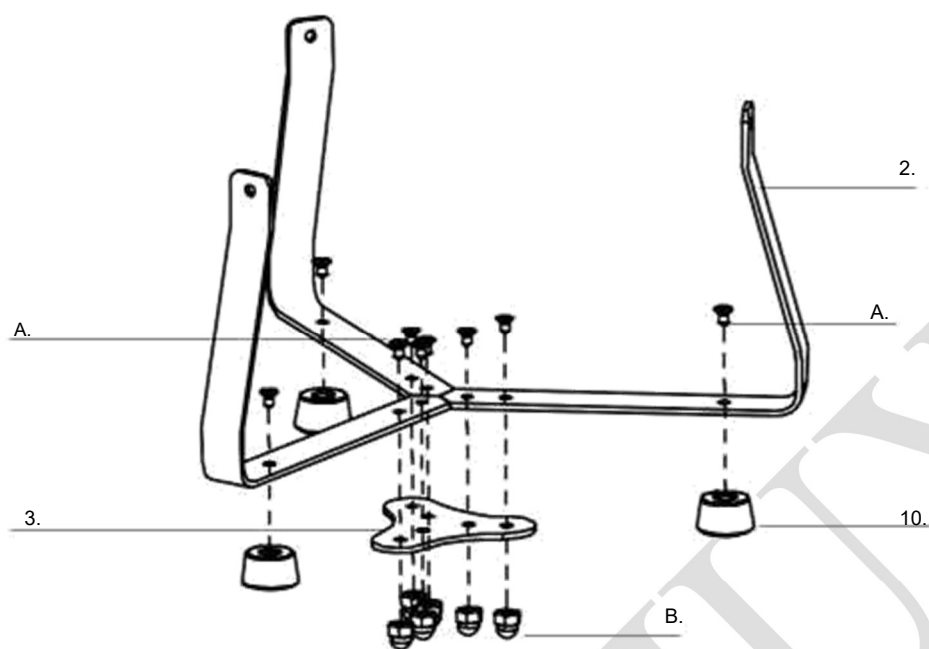


5 (1x)



## Surinkimo instrukcijos

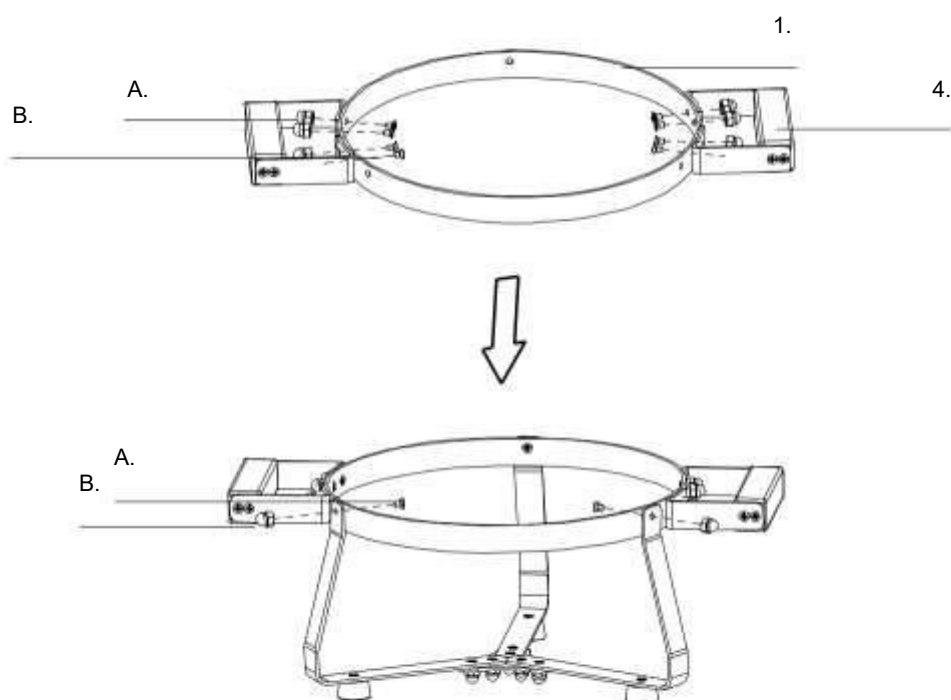
**SVARBU** – Nuimkite visas pakuotes prieš pradėdami naudoti, bet išsaugokite naudojimo instrukcijas. Prieš montuodami įsitikinkite, kad dangtis uždarytas.



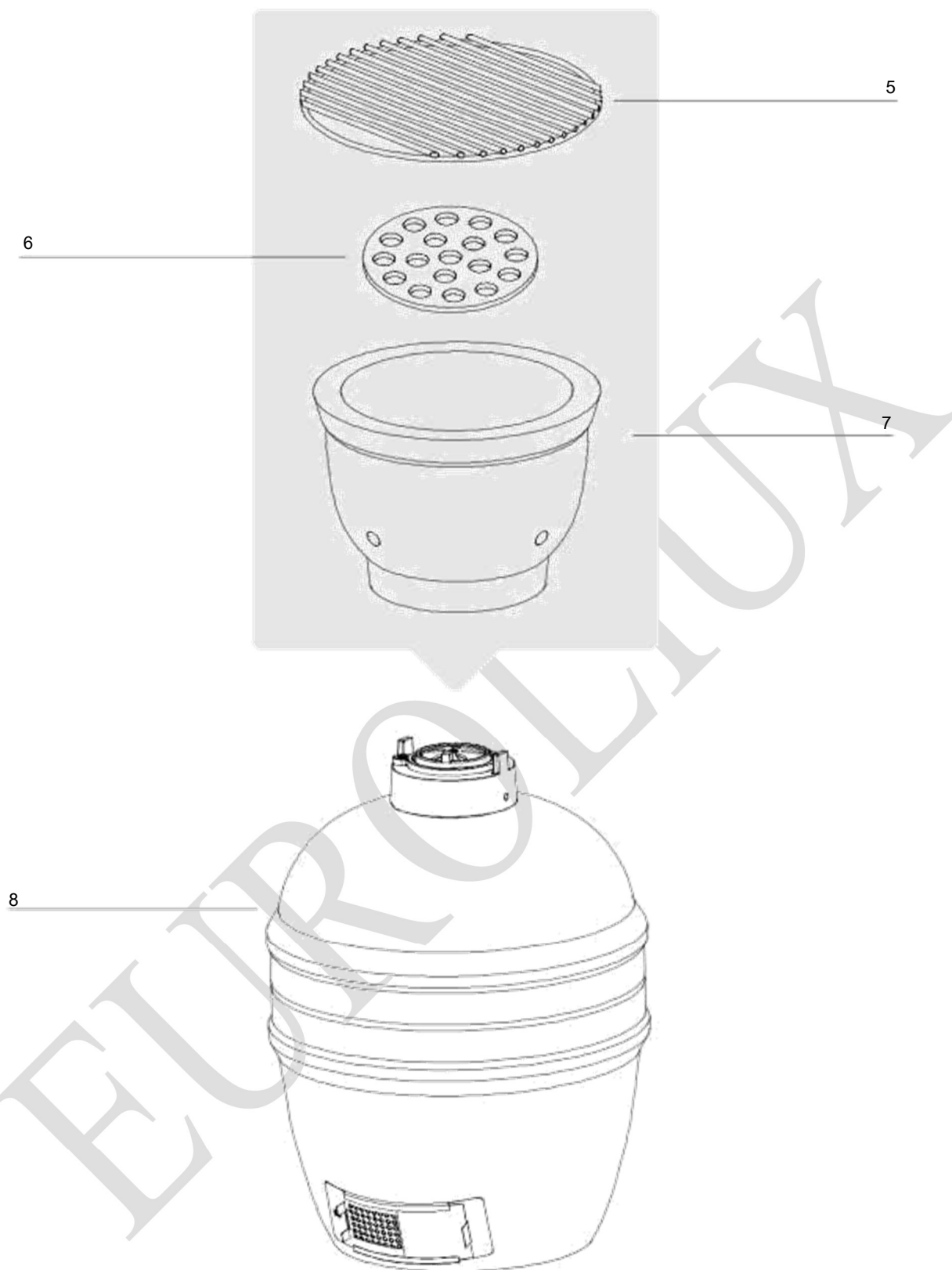
**ŽINGSNIS 1** - Sujunkite 3x laikiklius (2) ir trikampę sujungimo detalę (3) naudodami 6x varžtus (A) su 6x kupolo formos veržlėmis (B) ir naudodami 3x varžtus (A) su 3x guminiiais kamščiais (10).

## Surinkimo instrukcijos

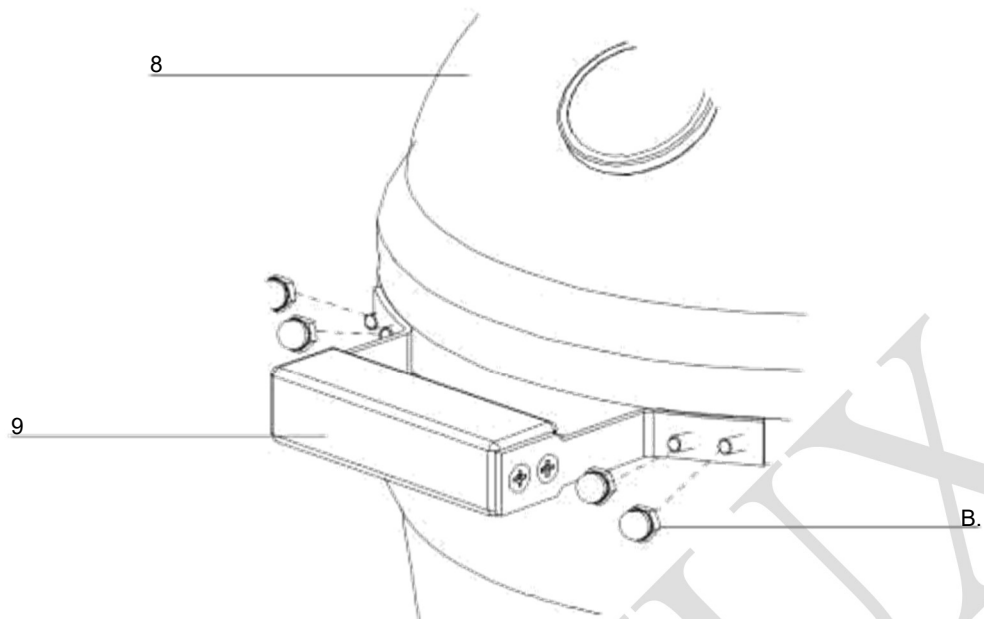
**ŽINGSNIS 2**- Norėdami pritvirtinti 2x rankenas (4) ant dangčio žiedo (1), pirmiausia sulygiuokite rankenos varžtų skylutes kartu su iš anksto uždėtais varžtais ant dangčio. Pritvirtinkite rankenas (4) su 4x varžtais (A) ir 4x kupolo formos veržlėmis (B).



**ŽINGSNIS 3** – Žiedą (1) įstatykite ant laikiklių (žingsnis 1) ir pritvirtinkite 3x varžtais (A) su 3x kupolo formos veržlėmis (B).



**ŽINGSNIS 4** - Kai kepsninė yra saugiai pastatyta ant stovo, įdėkite pakurą (7), anglies plokštelę (6) ir kepimo groteles (5) „Kamado Grill“ viduje, kaip parodyta surinkimo schemoje.



**ŽINGSNIS 6** – Norėdami pritvirtinti rankeną (9) prie kepsninės dangčio (8) pirmiausia sulygiuokite rankenos varžtų skylutes kartu su iš anksto uždėtais varžtais ant dangčio. Pritvirtinkite rankeną (9) su 4x kupolo formos veržlėmis (B).

