

KLARSTEIN NIETSRVTK
KLARSTEIN NIETSRVTK
KLARSTEIN NIETSRVTK
KLARSTEIN NIETSRVTK
KLARSTEIN NIETSRVTK
KLARSTEIN NIETSRVTK
KLARSTEIN NIETSRVTK

KLARSTEIN

Kingsize kamado grill

10028282

Vážený zákazník,

gratulujeme Vám k zakúpeniu produktu.

Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledovné pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Za škody spôsobené nedodržaním inštrukcií a pokynov neručíme.

OBSAH

Technické údaje	4
Bezpečnostné pokyny	5
Zoznam dielov	6
Zloženie	7
Príslušenstvo (k dispozícii na zakúpenie)	12
Návod na obsluhu	13
Spríevodca teplotami varenia	17

TECHNICKÉ DÁTA

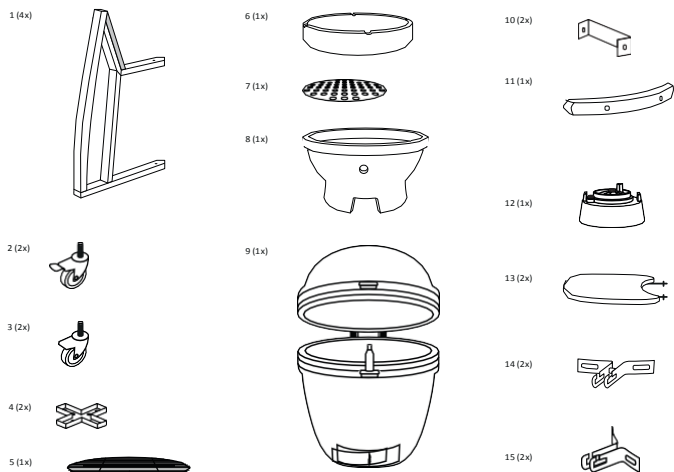
Číslo položky	10028282
Rozmery celej mriežky	132 x 125 x 75 cm
Rozmery keramickej kopule	54 x 68 cm
Hmotnosť	87 kg

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

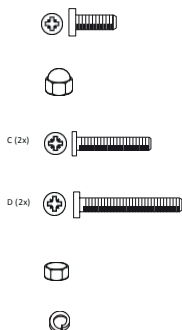
- Tento výrobok je určený len na vonkajšie použitie. **NEPOUŽÍVAJTE** vnútri.
- Vždy udržiujte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od rúry.
- **NIKDY** nenechávajte horiaci oheň bez dozoru.
- **NEBEZPEČENSTVO** otravy oxidom uhoľnatým - tento výrobok **NIKDY** nezapaľujte, nenechávajte ho tlieť alebo sa chladieť v uzavretých priestoroch.
- **NEPOUŽÍVAJTE** tento výrobok v stane, karavane, aute, pivnici, lofte alebo lodi.
- **NEPOUŽÍVAJTE** pod markízami, slnečníkmi alebo altánkami.
- **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU** - Počas používania sa môžu tvoriť horúce uhlíky.
- **UPOZORNENIE** - **NEPOUŽÍVAJTE** benzín, alkohol ani iné podobné chemikálie na zapálenie alebo znova zapálenie. Používajte iba zapaľovače vyhovujúce norme EN1860-3.
- Dôrazne sa odporúča, aby ste vo svojom kamado používali kusové drevené uhlie. Horí dlhšie a produkuje menej popola, ktorý môže obmedziť prúdenie vzduchu.
- V tomto výrobku **NEPOUŽÍVAJTE** uhlie.
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné zdvihnúť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, čím sa zabráni vzniku spätného nasatia alebo vzplanutia, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** dodržiavajte **INFORMÁCIE O PEČENÍ POTRAVÍN** uvedené na strane 4 tohto návodu na obsluhu.
- Kamado **NEPOUŽÍVAJTE** na palubách ani na iných horľavých povrchoch, ako sú suchá tráva, drevné štiepky, listy alebo ozdobné kôry.
- Uistite sa, že Kamado je umiestnené najmenej 2 metre od horľavých predmetov.
- **NEPOUŽÍVAJTE** Kamado ako pec.
- **UPOZORNENIE:** Tento výrobok bude veľmi horúci, **NEPREMIESTŇUJTE** ho počas prevádzky.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami **VŽDY** používajte rukavice odolné voči teplu.
- Pred premiestnením alebo skladovaním nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Pred použitím skontrolujte jednotku, či nie je opotrebená a poškodená a podľa potreby ju vymeňte.

ZOZNAM DIELOV

Diely



Montážne súčiastky



Pred montážou si pozorne prečítajte návod. Skontrolujte všetky diely so zoznamom dielov.

Montáž vykonávajte na mäkkom povrchu, aby ste zabránili poškrabaniu farby. Tieto informácie si uschovajte pre budúce použitie.

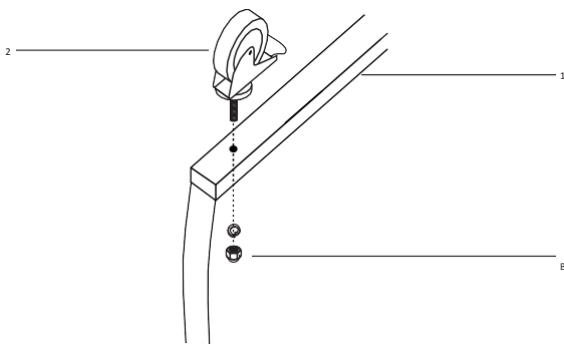
Pre jednoduchosť montáže nechajte skrutky uvoľnené a úplne dotiahnite, keď je montáž kompletná.

NEDOŤAHUJTE PRÍLIŠ skrutky; utiahnite len pomocou mierneho tlaku, aby ste zabránili poškodeniu skrutiek alebo súčastí grilu Kamado.

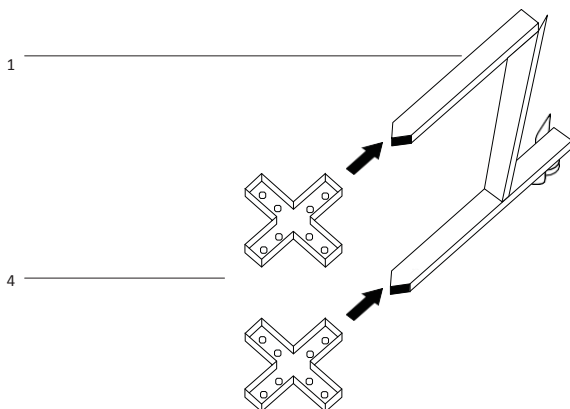
ZLOŽENIE

DÔLEŽITÉ - Pred použitím odstráňte všetky obaly, ale dodržiavajte bezpečnostné pokyny a uschovajte ich spolu s týmto výrobkom.

Pred montážou sa uistite, že je veko zatvorené.

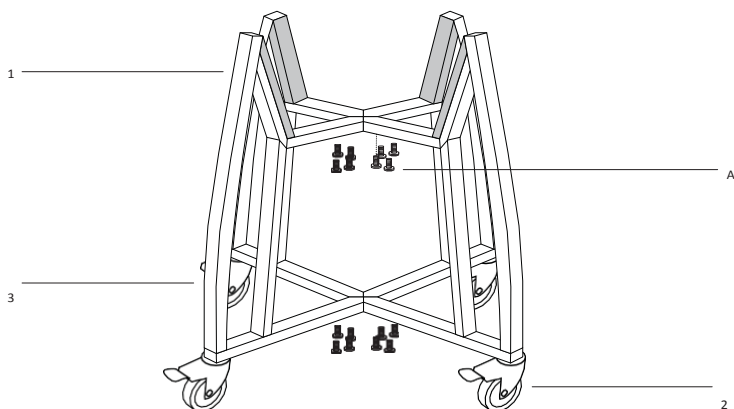


Krok 1: Pripevnite štyri predné závitové kolieska (2 a 3) na každú zo štyroch konzol (1) ich pretlačením cez otvor. Pomocou nastaviteľného kľúča zaistite každé koliesko 1x maticou (B).

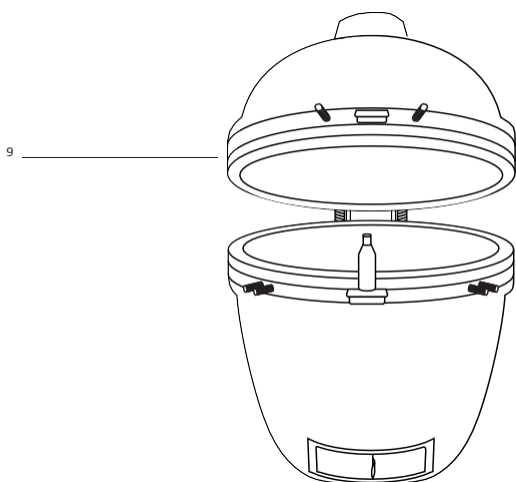
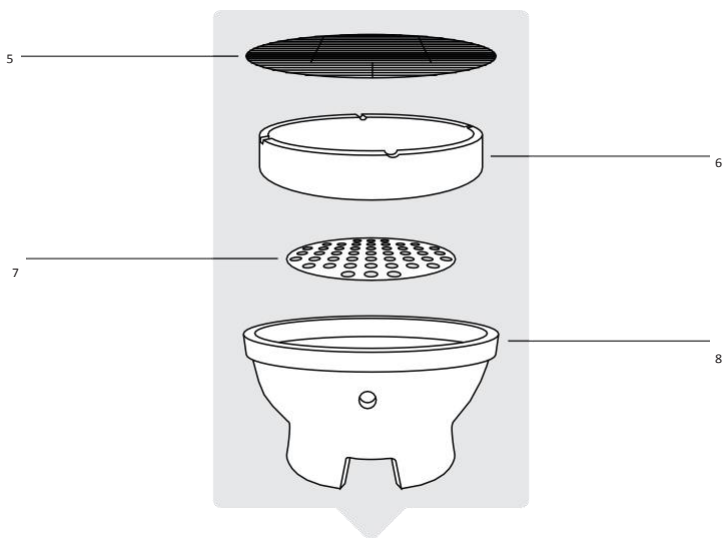


Krok 2: Pri montáži vložte dva kríže (4) do jednej zo štyroch konzol (1) z hornej aj spodnej strany.

Krok 3: Pokračujte vo vkladaní krížov (4) do ďalších troch konzol (1).

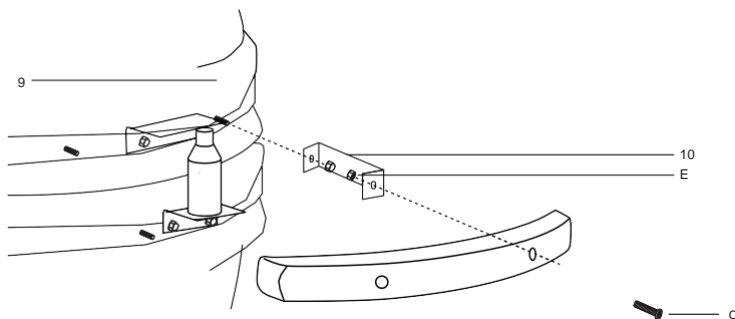


- Krok 4: Pomocou 16x skrutiek (A) upevnite konzoly (1) ku križom (4).
Pred umiestnením grilu Kamado (9) do vozíka sa uistite, že je vozík bezpečný a všetky skrutky sú pevne utiahnuté.
- Krok 5: Ak chcete umiestniť gril Kamado (9) na vozík, najprv odstráňte všetky predmety, ktoré sú vo vnútri, aby sa uľahčilo zdvíhanie.
- Krok 6: Pri zdvíhaní grilu Kamado na vozík musia byť minimálne dve osoby.
Umiestnite jednu z vašich rúk na spodný ventil Kamado a druhú pod gril. Zdvíhanie pomocou zavesenia alebo bočných stolov by mohlo viesť k zraneniu a poškodeniu výrobku.
- Krok 7: Umiestnite mriežku Kamado na vozík tak, aby spodný otvor smeroval k prednej časti vozíka, aby sa otvoril a zatvoril bez akejkoľvek prekážky.

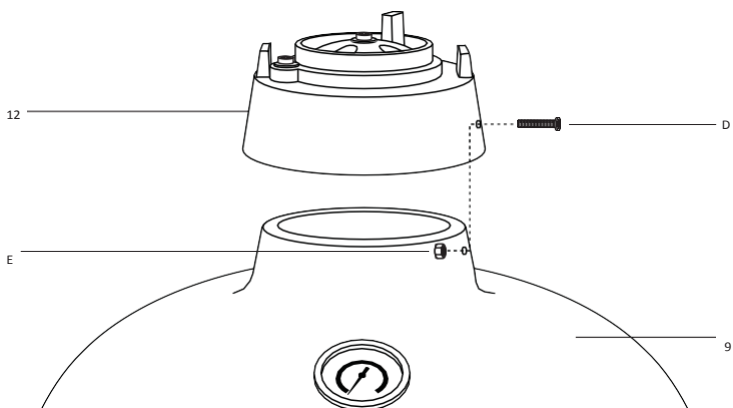


Krok 8: Keď je gril bezpečne umiestnený na vozíku, dajte ohnisko (8), dosku na uhlie (7), horný kruh (6) a mriežku na pečenie (5) do vnútra grilu Kamado, ako je znázornené v schéme montáže.

Krok 9: Zatlačte na páky koliesok (2), aby sa kolieska zablokovali, aby sa zabezpečilo, že sa kamado nemôže pri používaní pohybovať.



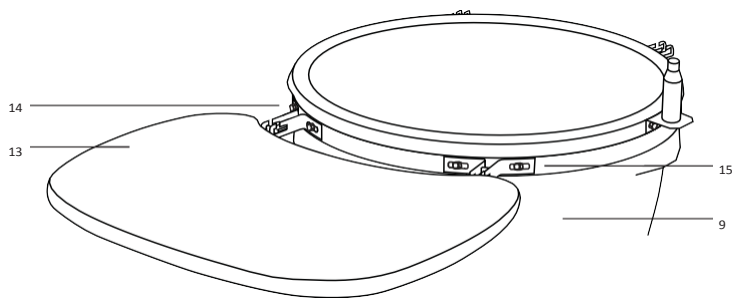
Krok 10: Na upevnenie držadla (10) na veko grilu Kamado (9) začnite pripavením 2x držiakov držadla (11) pomocou 2 x skrutiek a matíc s kupolovými hlavami. Upevnite rukoväť (11) na konzoly (10) pomocou 2 skrutiek (C) a matíc (E).



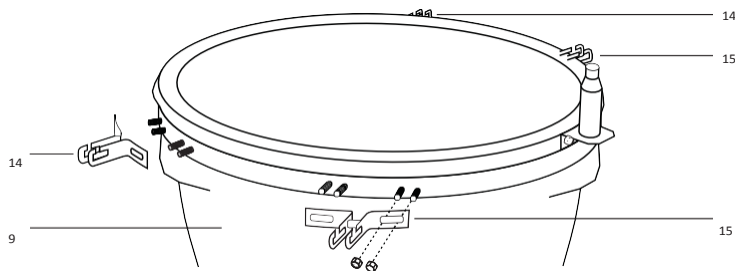
Krok 11: Na pripavenie horného vetracieho otvoru (12) k grilu Kamado (9) ho umiestnite na vrch a zarovnajte oba otvory pre skrutky. Zaistite pomocou 2 skrutiek (D) a matíc (E). Pri montáži sa uistite, že horná odvoduňovacia skrutka je na ľavej strane.

Krok 12: Pripojte 2x konzoly na stôl (14) k grilu Kamado (9) pomocou 4x skrutiek a matíc s kupolovými hlavami na konzolu. Všimnite si prosím pozíciu uvedenú na obrázku vyššie.

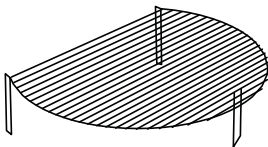
Krok 13: Pripojte 2x konzoly na stôl (15) k grilu Kamado (9) pomocou 4x skrutiek a matíc s kupolovými hlavami na konzolu. Všimnite si prosím pozíciu uvedenú na obrázku vyššie.



Krok 14: Kamado gril je teraz pripravený na použitie, ale pred použitím sa uistite, že ste si pozorne prečítali pokyny na grilovanie.

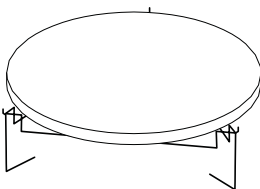


PRÍSLUŠENSTVO (K DISPOZÍCII NA ZAKÚPENIE)



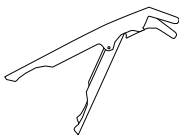
Zvýšená mriežka na varenie

Dodatočná mriežka z nehrdzavejúcej ocele pre dodatočný varný priestor



Pizza kameň s oporným rámom

Základné príslušenstvo pre rovnomerné varenie chrumkavých píz, plochých chlebov a iných špecialít.



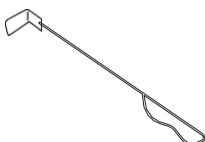
Nástroj na uchytie

Umožňuje zdvihnúť kameň na pizzu alebo gril, ktorý je príliš horúci na manipuláciu.



Ochrana proti dažďu

Keď Kamado vychladne a nepoužíva sa, prikryte ho plášťom Kamado pre dodatočnú ochranu.



Nástroj na popol

Akonáhle váš Kamado spálil všetko palivo a vychladol, použite tento nástroj na odstránenie popola zospodu.

NÁVOD NA OBSLUHU

Zapálenie Kamada

- Na zapálenie ohňa dajte noviny s pevnými zapaľovačmi na dosku na uhlie (7) v základni Kamado. Potom umiestnite 2 alebo 3 hrsti kusového uhlia na vrch novín.
- Nepoužívajte benzín, alkohol ani iné podobné chemikálie na zapálenie alebo znovu zapálenie
- Otvorte spodný otvor a zapáľte nový papier pomocou zapaľovača s dlhým koncom alebo pomocou bezpečnostných zápaliiek.
- Nepreťažujte zariadenie palivom - ak je oheň príliš intenzívny, mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu.
- Ponechajte horieť, kým sa palivo nespotrebuje a nezhasne.
- Ak sú prvé plamene príliš vysoké, mohlo by dôjsť k poškodeniu tesniaceho krúžku predtým, ako by mohol začať riadne tesniť.
- Po prvom použití skontrolujte tesnosť všetkých upevňovacích prvkov. Kovový pás spájajúca veko so základňou sa teplom roztiahne a môže sa uvoľniť. Odporúča sa skontrolovať a ak je to potrebné, pás utiahnuť kľúčom.
- Kamado môžete teraz používať ako obvykle.

Zahasenie

- Na zahasenie - prestaňte pridávať palivo a zatvorte všetky vetracie otvory a veko, aby mohol oheň prirodzene zhasnúť.
- **NEPOUŽÍVAJTE** vodu na uhasenie uhlia, pretože by to mohlo poškodiť keramické kamado.

Skladovanie

- Keď sa nepoužíva, a ak sa uskladňuje vonku, zakryte úplne vychladnutý gril vhodným krytom proti dažďu.
- Chrómovaný gril nie je vhodný do umývačky riadu; Použite jemný čistiaci prostriedok s teplou vodou.
- Použitím páčky na oboch uzamykacích kolesách, zastavíte pohyb jednotky počas používania.
- Odporúča sa, aby sa kamado v zimnom období skladovalo pod plášťom v garáži alebo pod prístreškom pre úplnú ochranu.

Čistenie

- Kamado je samočistiace. Zahrievajte ho na teplotu 260 ° C po dobu 30 minút a vypálite všetky potraviny a nečistoty.
- Na čistenie vnútra prístroja Kamado **NEPOUŽÍVAJTE** vodu ani iné čistiace prostriedky. Steny sú porézne a absorbujú všetky použité tekutiny, čo môže spôsobiť prasknutie Kamada. Ak sa sadze usadia v prílišnej vrstve, použite drôtenú kefu alebo nástroj na popol (nie je súčasťou dodávky) na zoškrabanie zvyškov uhlíka pred ďalším použitím.
- Na čistenie mriežok použite čistiaci prostriedok, ktorý nie je abrazívny.
- Pre čistenie vonkajšieho povrchu počkajte, kým sa Kamado ochladí a použite vlhkú handričku s jemným čistiacim prostriedkom.

Údržba

- Pásky dotiahnite a naolejujte záves 2-krát ročne alebo viac.

Informácie o zapálení, používaní a starostlivosti

- Uistite sa, že Kamado je umiestnené na tvrdom, plochom, vodorovnom, tepelne odolnom horľavom povrchu mimo dosahu horľavých predmetov.
- Uistite sa, že Kamado má minimálne 2 m priestoru nad a minimálne 2 m priestoru od ostatných okolitých predmetov.
Na zapálenie ohňa dajte noviny s pevnými zapaľovačmi na dosku na uhlie (7) v základni Kamado. Potom umiestnite 2 alebo 3 hrsti kusového uhlia na vrch novín.
- Nepoužívajte benzín, alkohol ani iné podobné chemikálie na zapálenie alebo znovu zapálenie
- Otvorte spodný otvor a zapáľte nový papier pomocou zapaľovača s dlhým koncom alebo pomocou bezpečnostných zápaliek. Akonáhle sa chytí, ponechajte spodný otvor a veko otvorené asi 10 minút, aby sa vytvorilo malé množstvo horúcich uhlíkov.
- Nechajte drevené uhlie rozohriať a 30 minút pred prvým varením na kamade zahriať na červeno. Varte skôr, ako bude na palive povlak popola.
- Odporúča sa, aby ste uhlíky neprikladali alebo neotáčali, keď sú zapálené. To umožňuje aby sa uhlie spaľovalo jednotnejšie a efektívnejšie.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo povrchmi na varenie použijú iba špeciálne rukavice.
- Inštrukcie na grilovanie v závislosti od teploty a trvania varenia pozri nižšie.

Príručka varenia pri nízkej teplote

- Zapalujte drevené uhlie podľa vyššie uvedených pokynov. Uhlíky po zapálení nehýbte ani neprikladajte.
- Úplne otvorte spodný otvor a nechajte veko otvorené asi na 10 minút, aby sa vytvorila malá vrstva horúcich uhlíkov.
- Kamado monitorujte, až kým nedosiahnete požadovanú teplotu. Pozrite si stranu 4, kde nájdete teploty pečenia.
- Úplne zatvorte spodný otvor, aby ste udržali teplotu.
- Teraz ste pripravení používať kamado na varenie.
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné zdvihnúť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, čím sa zabráni vzniku spätného nasatia alebo vzplanutia, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** dodržiavajte **INFORMÁCIE O VARENÍ POTRAVIN** v tomto návode na obsluhu.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami **VŽDY** používajte rukavice odolné voči teplu.

Sprievodca údením

- Postupujte podľa vyššie uvedených pokynov, ako keby ste začínali pomaly variť.
- Kamado monitorujte, až kým nedosiahnete požadovanú teplotu. Pozri teploty pečenia.
- Dolný otvor nechajte mierne otvorený.
- Zatvorte horný otvor a niekoľko minút pokračujte v kontrole teploty.
- Pomocou tepelne odolných rukavíc nasypete drevené triesky v kruhu na horúce uhlie.
- Teraz ste pripravení používať kamado na údenie.
- TIP: Namočte svoje drevné štiepky do vody na 15 minút, aby sa proces údenia predĺžil.
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné zdvihnúť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, čím sa zabráni vzniku spätného nasatia alebo vzplanutia, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** dodržiavajte **INFORMÁCIE O VARENÍ POTRAVÍN** uvedené na strane 4 tohto návodu na obsluhu.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami **VŽDY** používajte rukavice odolné voči teplu.

Návod na varenie pri vysokej teplote

1. Zapalujte uhlie podľa návodu.
2. Zatvorte veko a úplne otvorte horné a spodné otvory.
3. Kamado monitorujte, až kým nedosiahne požadovanú teplotu. Pozri teploty varenia.
4. Zatvorte horný otvor v polovici procesu a na niekoľko minút pokračujte v kontrole teploty.





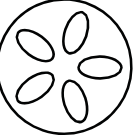
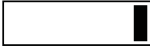
Informácie o varení potravín

- **NESMIETE** variť, kým palivo nemá povlak popola.
- Pri varení na kamado si prosím prečítajte a dodržiavajte tieto rady.
- Pred a po manipulácii s mäsom a pred jedlom si vždy umyte ruky.
- Surové mäso vždy uchovávajte mimo vareného mäsa a iných potravín.
- Pred varením sa uistite, či sú grilovacie povrchy a nástroje čisté a bez starých zvyškov potravín.
- Nepoužívajte rovnaké náradie na manipuláciu s varenými a nevarenými potravinami.
- Pred jedlom sa uistite, že je všetko mäso dôkladne upečené.
- **UPOZORNENIE** - jesť surové alebo zle uvarené mäso môže spôsobiť otravu jedlom (napr. Kmene baktérií, ako napríklad E. coli).
- Riziko, že je mäso zle upečené, odstránite tak, že mäso rozkrojíte a skontrolujete.
- **UPOZORNENIE** - ak bolo mäso dostatočne uvarené, mäsové šťavy by mali byť číre a nemali by ste vidieť stopy ružovej / červenej šťavy alebo červeného sfarbenia mäsa.
- Pred varením na grile sa odporúča predvarenie väčších kusov mäsa a kostí.
- Po varení na Kamado vždy vyčistite povrchy na grilovanie a riad.

Doplňenie paliva

Pri zatvorených ventiloch zostane Kamado niekoľko hodín na vysokej teplote. Ak požadujete dlhšiu dobu varenia (napr. Pri pečení celej kosti alebo pomalom údení), môže byť potrebné pridať ďalšie drevené uhlie. Stačí pridať ďalšie drevené uhlie a pokračovať tak, ako je uvedené vyššie.

SPRIEVODCA TEPLOTAMI VARENIA

Druh mäsa	Čas varenia	Horný otvor	Spodný otvor
Pomalé varenie / údenie (110 °C - 135 °C)			
Hovädzí hrudník	2 hodiny na 500 g.		
Bravčové mäso	2 hodiny na 500 g.		
Celé kurča	3-4 hodiny		
Rebrá	3-5 hodiny		
Pečienka	Do 9 hodín		
Gril / Pečenie (110 °C - 135 °C)			
Ryby	15-20 Min.		
Bravčová panenka	15-30 Min.		
Kuracie kúsky	30-45 Min.		
Celé kurča	30-45 Min.		
Lammkeule	1- 1,5 Std.		
Rebrá	2-4 Std.		
Pečienka	2-5 Std.		
Prudké opečenie (260 °C - 370 °C)			
Steaks	5-8 Min.		
Bravčové kotlety	6-10 Min.		
Burgery	6-10 Min.		
Klobásy	6-10 Min.		

KLARSTEIN NIELSTRAK
TEIN NIELSTRAK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRAK
TEIN NIELSTRAK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRAK
TEIN NIELSTRAK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRAK