

KLARSTEIN NIELSTARK  
TEIN NIELSTARK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTARK  
TEIN NIELSTARK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTARK  
TEIN NIELSTARK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTARK

KLARSTEIN

Kamado Grill



Vážený zákazníku,

Gratulujeme Vám k zakoupení tohoto produktu. Prosím, důkladně si přečtete manuál a dbejte na následující pokyny, aby se zabránilo škodám na zařízení. Jakékoliv selhání způsobené ignorováním uvedených instrukcí a upozornění uvedených v návodu k použití se nevztahuje na naši záruku a jakoukoliv odpovědnost. Naskenujte QR kód a získáte přístup k nejnovější uživatelské příručce a dalším informacím o produktu.




---

## OBSAH

---

Bezpečnostní pokyny 1

Jednotlivé části a montáž 4

Pokyny k obsluze 5

Průvodce pro teploty vaření 9

---

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---



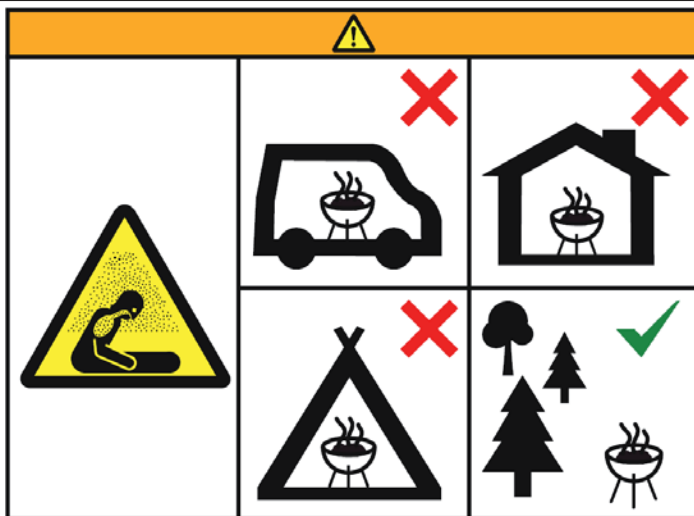
### VAROVÁNÍ

Nebezpečí udušení se! Gril je určen pouze pro použití ve volném prostoru. Nesmí se používat v budovách, garážích nebo jiných uzavřených prostorech. Mohou se tvořit toxické výpary, které způsobí udušení.

- VŽDY dbejte na to aby se v okolí zařízení nepohybovaly děti nebo zvířata a aby udržovaly bezpečnou vzdálenost od zařízení.
- NIKDY neponechejte hořící oheň bez dozoru.
- NEPOUŽÍVEJTE tento výrobek v stane, karavanech, ve vozidlech, ve sklepě, v podkroví nebo na lodi.
- NEBEZPEČÍ POŽÁRU - Horké hořlavé ohniska mohou vyhazovat žhavý popel.
- UPOZORNĚNÍ - Nepoužívejte benzín, plyn, zápalné tekutiny, alkohol nebo jiné podobné chemikálie při zapalování nebo pokud oheň zhasne.
- V tomto zařízení nespálujte uhlí.
- Při otevření víka při vysokých teplotách nezbytné zvednout víko jen mírně, což umožní, aby horký vzduch vstoupil pomalu a bezpečně, čímž by se zabránilo jakémukoliv zpětnému rázu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- Dodržujte specifikované časy a teploty grilování.
- Nepoužívejte tento produkt na hořlavých površích, jako je suchá tráva, dřevní štěpka, listy atd.
- Ujistěte se, že je gril nejméně 2 metry od hořlavých předmětů.
- Nepoužívejte tento gril jako troubu.
- Zkontrolujte zařízení pro poškození a rez. Zařízení nepoužívejte pokud je poškozeno, nebo pokud mu některé části chybí.

**UPOZORNĚNÍ**

Riziko poranění! Tento výrobek se velmi zahřívá, během provozu ho nepřemísťujte. Při manipulaci s horkou keramikou nebo povrchy vždy používejte teplu vzdorné rukavice. Nechte zařízení úplně vychladnout před přesunem nebo uskladněním.



**POZOR:**  
NA ZAPALOVÁNÍ OHNĚ  
NEPOUŽÍVEJTE BENZÍN NEBO  
ALKOHOL!

## Zvláštní poznámky

**VAROVÁNÍ**

Riziko poranění! Tento gril se velmi zahřívá, během provozu ho nepřemísťujte.

- Gril nepoužívejte uvnitř.
- Na zapalování ohně nepoužívejte benzín nebo alkohol. Používejte pouze zapalovače splňující normu EN 1860 -3!
- Udržujte malé děti a domácí zvířata mimo dosah grilu.

**NEBEZPEČÍ**

Riziko udušení se! Nepoužívejte gril v uzavřeném a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, kempech nebo lodích. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

Poznámka: Nepřepĺňujte gril uhlím! Maximální množství uhlí, kterým můžete gril naplnit je 2 kg.

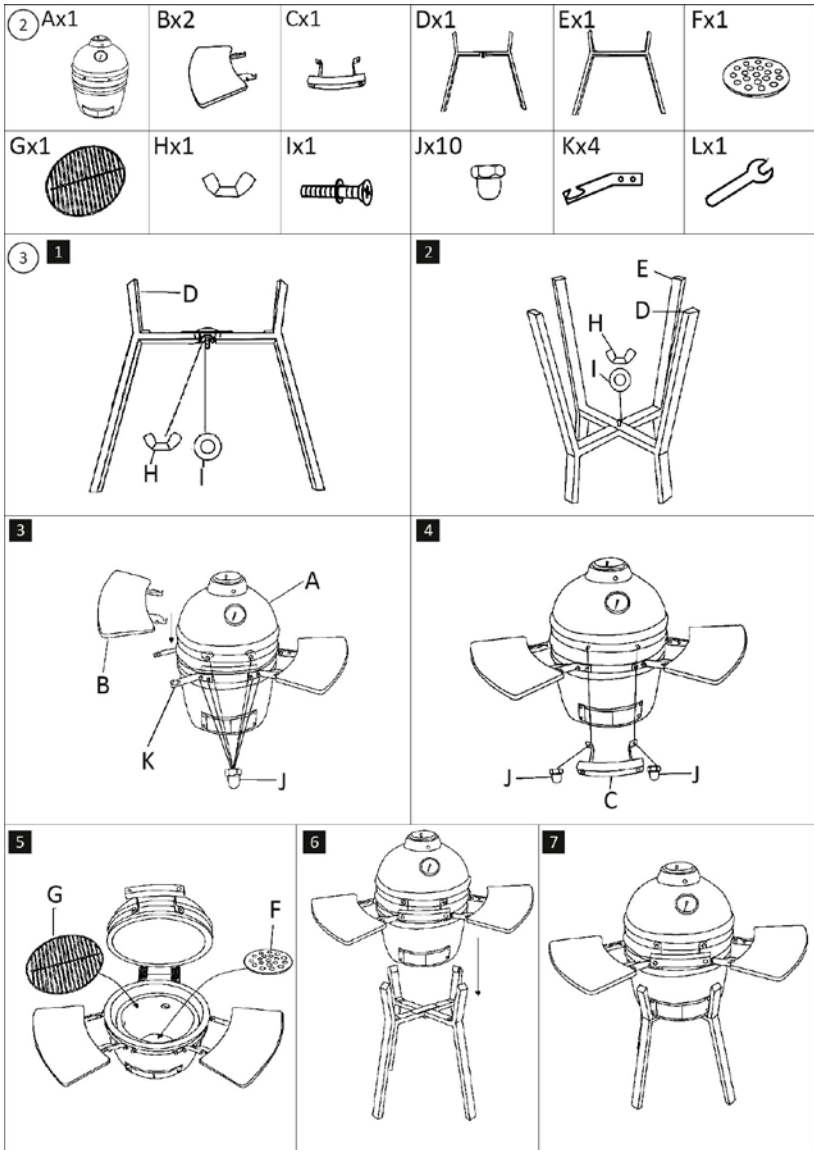
---

**VÝROBCE**

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Německo.

## JEDNOTLIVÉ ČÁSTI A MONTÁŽ



---

## POKYNY K OBSLUZE

---

### Zapálení ohně v grilu

- Chcete-li zapálit oheň, umístěte noviny, tenké kusy dřeva nebo kostky tuhého podpalovače do plotny na uhlí ve spodní části grilu Kamado. Potom umístěte jednu nebo dvě hrstky dřevěného uhlí nad vrchol novin.
- Nepoužívejte benzín, plyn, zápalné tekutiny, alkohol nebo jiné podobné chemikálie při zapalování nebo udržování ohně.
- Otevřete spodní ventilační otvor papír zapalte pomocí zapalovače nebo pomocí zápalek.
- Nepřeplňujte jednotku palivem - pokud je oheň příliš intenzivní, může to poškodit gril Kamado.
- Nechte, dokud se celé palivo spotřebuje a zhasne.
- Pokud jsou při prvním použití plameny příliš vysoké, může dojít k poškození těsnění dřívě, jak dojde k správnému vytvrzení.
- Po prvním použití zkontrolujte těsnost všech upevňovacích prvků. Kovový pás, který spojuje víko se základnou, se kvůli teple roztáhne a mohl by se uvolnit. Doporučuje se zkontrolovat tento pás a v případě potřeby utáhnout ho klíčem.
- Nyní můžete používat gril Kamado jako obvykle.

### Hašení

- Na zhasnutí ohně v grilu - zastavte přidávání paliva a zavřete všechny větrací otvory a víko tak, aby mohl oheň přirozeně vyhasnout.
- Na hašení **NEPOUŽÍVEJTE** vodu, protože by mohlo dojít k poškození grilu.

### Skladování

- Pokud se gril Kamado nepoužívá a pokud je skladován venku, tak ho po jeho úplném ochlazení zakryjte vhodným krytem.
- Chromovaný kuchyňský gril **NENÍ** vhodný do myčky nádobí; použijte jemný čisticí prostředek s teplou vodou.
- Pokud používáte gril kamado, zatlačte na obě blokové kola dolů, abyste zabránili pohybu jednotky během provozu.
- Pro úplnou ochranu v zimě se doporučuje gril Kamado skladovat pod střešou nebo v garáži.

## Čištění

- Gril Kamado je samočisticí. Zahřejte ho na 260 ° C po dobu 30 minut a spálíte všechno jídlo a zbytky.
- **NEPOUŽÍVEJTE** vodu ani jiné čisticí prostředky na čištění vnitřku vašeho grilu Kamado. Stěny jsou porézní a pohlcují všechny použité tekutiny, mohlo by to způsobit, že by gril Kamado praskl. Pokud se nasbírají saze, použijte drátěný kartáč nebo nástroj na popel (není přiložen), abyste před dalším použitím odstranili zbytky uhlí.
- Na vyčištění mřížek a roštů používejte neabrazivní čisticí prostředek po úplném ochlazení jednotky.
- Při čištění vnějšího povrchu počkejte dokud gril Kamado vychladne a použijte navlhčený hadřík s jemným čisticím prostředkem.

## Údržba

- Utáhněte šrouby na kruzích a pravidelně mažte panty na víku grilu.

## Informace k zapalování, použijte a péče

- Ujistěte se, že je gril Kamado umístěn na pevném, rovném, vodorovném a nehořlavém povrchu, mimo hořlavých předmětů.
- Dbejte na to, aby gril Kamado měl minimálně 2m volného místa nad sebou a aby měl minimální vzdálenost 2 m od jiných okolních předmětů.
- Chcete-li zapálit oheň, umístěte noviny, tenké kusy dřeva nebo kostky tuhého podpalovače do plotny na uhlí (7) ve spodní části grilu Kamado. Potom umístěte jednu nebo dvě hrstky dřevěného uhlí nad vrchol novin.
- Nepoužívejte benzín, plyn, zápalné tekutiny, alkohol nebo jiné podobné chemikálie při zapalování nebo udržování ohně.
- Otevřete spodní ventilační otvor papír zapalte pomocí zapalovače nebo pomocí zápalek. Jakmile se oheň chytil, nechte spodní otvor a víko otevřeno asi 10 minut na vytvoření malého lůžka uhlí.
- Nechte palivo ať se zahřeje a udržujte ho zahřáté alespoň 30 minut před prvním vařením na grilu Kamado. Nevařte dřívě, než bude mít palivo na sobě povlak popela.
- Doporučuje se, abyste nepřihazovali a neotáčeli uhlí hned po tom jak se zapálí. To umožňuje, aby dřevěné uhlí bylo možné spalovat rovnoměrnější a efektivnější.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo povrchy na kterých se vaří vždy používejte teplu vzdorné rukavice.
- Pokyny na vaření jsou uvedeny níže v závislosti na teplotě a trvání.



## Průvodce vaření při nižší teplotě

- Kousky uhlí zapalujte podle výše uvedených pokynů. Jakmile uhlí hoří, nehýbejte jím ani jej nepřekládejte.
- Jakmile se oheň chytí, nechte spodní otvor a víko otevřeno asi 10 minut na vytvoření malého lůžka uhlí.
- Sledujte gril Kamado dokud nedosáhne požadovanou teplotu. Na straně 4 najdete průvodce pro teploty vaření.
- Abyste udrželi teplotu, zcela uzavřete spodní ventil.
- Nyní jste připraveni používat gril Kamado na vaření.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné zvednout víko jen mírně, což umožní, aby horký vzduch vstoupil pomalu a bezpečně, čímž by se zabránilo jakémukoliv zpětnému rázu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** postupujte podle **INFORMACÍ O VAŘENÍ POTRAVIN** v tomto návodu k použití.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo povrchy vždy používejte teplu vzdorné rukavice.

## Průvodce uzením

- Postupujte podle pokynů výše, jako byste začínali pomalé vaření.
- Sledujte gril Kamado dokud nedosáhne požadovanou teplotu. Viz průvodce pro teploty vaření.
- Nechte spodní průduch mírně otevřený.
- Zavřete horní průduch a sledujte teplotu ještě několik minut.
- S nasazenými tepluvzdornými rukavicemi posypte dřevěné štěpky do kruhu na horké uhlí.
- Nyní jste připraveni používat gril Kamado na uzení.
- **TIP:** Ponořte dřevěné třísky nebo desky na vaření do vody na 15 minut, aby jste prodloužili proces uzení.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné zvednout víko jen mírně, což umožní, aby horký vzduch vstoupil pomalu a bezpečně, čímž by se zabránilo jakémukoliv zpětnému rázu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** postupujte podle **INFORMACÍ O VAŘENÍ POTRAVIN**, které jsou uvedeny v tomto návodu k použití.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo povrchy **VŽDY** používejte tepluvzdorné rukavice.

## Průvodce vaření při vyšší teplotě

- 1 Kousky uhlí zapalujte podle výše uvedených pokynů.
  - 2 Zavřete víko a zcela otevřete horní a dolní průduch.
  - 3 Sledujte gril Kamado dokud nedosáhne požadovanou teplotu. Viz průvodce pro teploty vaření.
  - 4 Zavřete horní průduch a sledujte teplotu ještě několik minut.
- Nyní jste připraveni používat gril Kamado na vaření.
  - Důležité: Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné zvednout víko jen mírně, což umožní, aby horký vzduch vstoupil pomalu a bezpečně, čímž by se zabránilo jakémukoliv zpětnému rázu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
  - Vždy dodržujte pokyny týkající se vaření jídla.
  - Při manipulaci s horkou keramikou nebo povrchy vždy používejte teplu vzdorné rukavice.







## INFORMACE O VAŘENÍ POTRAVIN

- Nevařte dříve, než bude mít palivo na sobě povlak popela.
- Při vaření na zařízení Kamado si přečtěte tyto rady a postupujte podle nich.
- Před manipulací se syrovým masem a před jídlem si vždy umyjte ruce.
- Syrové maso vždy uchovávejte mimo tepelně upraveného masa a jiných potravin.
- Před vařením se ujistěte, zda je gril a náradí čisté a bez zesušených zbytků potravin.
- Nepoužívejte stejné nádoby na vařené a nevařené potraviny.
- Ujistěte se, že všechno maso je důkladně uvařené před jídlem.
- **UPOZORNĚNÍ** - konzumace syrového nebo nedovařeného masa může způsobit otravu jídlem.
- Pro redukování rizika se ujistěte, že maso je dostatečně uvařené rozřezáním.
- **UPOZORNĚNÍ** - pokud bylo maso dostatečně uvařené, masové šťávy by měly být čiré a neměly by tam být stopy růžové / červené šťávy nebo zbarvení masa. Doporučuje se předvařit velké kusy masa před jejich položením na gril.
- Po vaření na vašem Kamado grilu vždy vyčistěte jeho povrch a pomůcky na grilování.

## Doplnění paliva

Při uzavřených větracích otvorech zůstává gril horký několik hodin. Pokud budete potřebovat delší čas vaření (např. při pečení celého kuřete nebo při pomalém uzení), může být nutné přidat další uhlí. Stačí přidat další uhlí a pokračovat.

## PRŮVODCE PRO TEPLoty VAŘENÍ

Druh masa	Časy vaření	Vrchní větrací otvor	Spodní větrací otvor
<b>Pomalé vaření/uzení (110 -135 °C)</b>			
Hovězí bůček	2 hod. pro 0,5 kg		
Trhané vepřové	2 hod. pro 0,5 kg		
Celé kuře	3-4 hod.		
Žebra	3-5 hod.		
Pečené maso	9 hod.		
<b>Grilování/Pečení (160 °C - 180 °C)</b>			
Ryby	15-20 min		
Vepřová panenka	15-30 min		
Kuřecí kousky	30-45 min		
Celé kuře	30-45 min		
Jehněčí kýta	1-1,5 hod.		
Krocán	2-4 hod.		
Šunka	2-5 hod.		
<b>Prudké opečení (260 °C - 370 °C)</b>			
Steak	5-8 min		
Vepřové kotlety	6-10 min		
Burgry	6-10 min		
Klobásy	6-10 min		



KLARSTEIN NIESTRK  
SRSRK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIESTRK  
SRSRK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIESTRK  
SRSRK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIESTRK