

KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK

**KLARSTEIN**

**Pec na pizzu**

**Pizzasütő  
kemence**

10032130



## 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.

---

## Výrobca

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

---

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

- Tento prístroj je určený výhradne pre vonkajšie použitie. Nepoužívajte prístroj v interiéri.
- Nenechávajte horiaci oheň bez dozoru.
- Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým! V uzavretých priestoroch nikdy nenechajte oheň horieť ani tlieť.
- Nikdy pec nepoužívajte v stane, karavane, aute, v suteréne, v podkroví, alebo na lodi.
- Nepoužívajte pec pod markízami, slnečníkmi a altánkami.
- Nepreplňujte pec palivom.
- Nebezpečenstvo požiaru: Horúci popol môže počas používania vypadnúť.
- POZOR: Na zapálenie nepoužívajte žiadny benzín, terpentín, kvapaliny, alkohol alebo podobné chemikálie. Používajte len zapaľovače, ktoré sú kompatibilné s normou EN1860-3.
- Tento prístroj je vhodný iba pre použitie s neošetreným drevom, drevených peliet alebo uhlia.
- Nepoužívajte pec na horľavom podklade ako sú drevené podlahy, suchá tráva, štiepky, lístie alebo okrasné dreviny.
- Uistite sa, že pec je vzdialená najmenej 2 metre od akýchkoľvek horľavých materiálov.
- pec nepoužívajte ako kachle na ohrev.
- Nedotýkajte sa pece a neprestavujte ju, ak je horúca.
- Pretože je pec veľmi horúca, pri jej používaní vždy noste ohňovzdorné rukavice.
- Pred tým, než pec budete presúvať alebo v nej niečo uskladňovať, nechajte ju úplne vychladnúť.
- Pred použitím skontrolujte, či nie je pec nijako poškodená alebo opotrebovaná.

## **POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ**

- pred konzumáciou sa uistite, že jedlo je úplne prepečené.
- **POZOR:** Konzumácia surových a varených potravín môže viesť k otrave jedlom. Aby mäso nezostalo surové, narežte ho a skontrolujte, či je správne upečené.
- Keď je mäso dostatočne tepelne upravené, šťavy sú jasné a nemá žiadne ružové, resp. červené zafarbenie.
- Veľké kusy mäsa je lepšie predpiecť.
- Po použití očistite gril, povrch a riad.
- Ak používate aktívne uhlie, začnite s pečením až vtedy, keď uhlie vyzerá ako popol.
- Pri pečení jedál skontrolujte ich návod na prípravu. Doba pečenia závisí od hmotnosti.

## **Zapaľovanie a udržiavanie ohňa**

- Uistite sa, že je pec na stabilnom, rovnom, tepelne odolnom podklade, v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov.
- Dbajte na minimálnu vzdialenosť 2 m od okolitých objektov.
- Vložte drevo alebo drevené uhlie do spodnej spaľovacej komory. Nepoužívajte viac paliva ako 75% objemu, napr. 3 kg aktívneho uhlia alebo 2 malé kúsky dreva.
- Na vrch dreva / uhlia položte zvinuté noviny a podpaľovací materiál. Použite tepelne odolné rukavice.
- Zapáľte drevo / uhlie.
- Pred prvým pečením na grile alebo pizza kameni nechajte palivo zahriať aspoň po dobu 30 minút.
- Nezačínajte pečenie, kým drevo / uhlie nemá podobu popola. V prípade potreby umiestnite pizza kameň na rošt. Pre grilovanie a údenie pizza kameň odstráňte.
- Ak chcete používať rúru na čmudenie, pridajte trochu drevnej štiepky. Obmedzte prívod vzduchu zatvorením žalúzie na spodných dvierkach a klapky na výstup vzduchu.
- Ak chcete zachovať mäso vlhké, pridajte malé množstvo vody na malú plechovú panvicu. Ešte pred zapálením rozdeľte uhlie v dolnej časti a panvicu vložte dnu.
- Prúd vzduchu možno regulovať podľa potreby pomocou žalúzie na prieduchoch a pomocou regulátora na komíne.

---

# OBSLUHA

---

## Zapaľovanie a udržiavanie ohňa:

- Pretože je pec veľmi horúca, pri jej používaní vždy noste ohňovzdorné rukavice.
- Keď je palivo zapálené, vždy zatvorte spodné dverka.
- Nevkladajte do pece priveľa paliva. Používajte iba prírodné drevo, štiepky alebo uhlie.
- Niektoré malé kusy dreva sú dostatočné.
- Pizza kameň a gril sa môžu umývať jemným čistiacim prostriedkom. Nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Na spodnej strane pizza kameňa sa tvorí vrstva sadzí. Tú je samozrejme ťažké vyčistiť. Táto sadza však nepredstavuje žiadny problém a nemá vplyv na používanie pece.
- Pec môže ostať vonku po celý rok, ak používate kryt, ktorý ju ochráni pred nepriazňou počasia.
- V prípade, že je pec ponechaná vonku, povrch pece starne a tvorí sa na ňom hrdza. Je to normálne a nemá to vplyv na jej použitie.

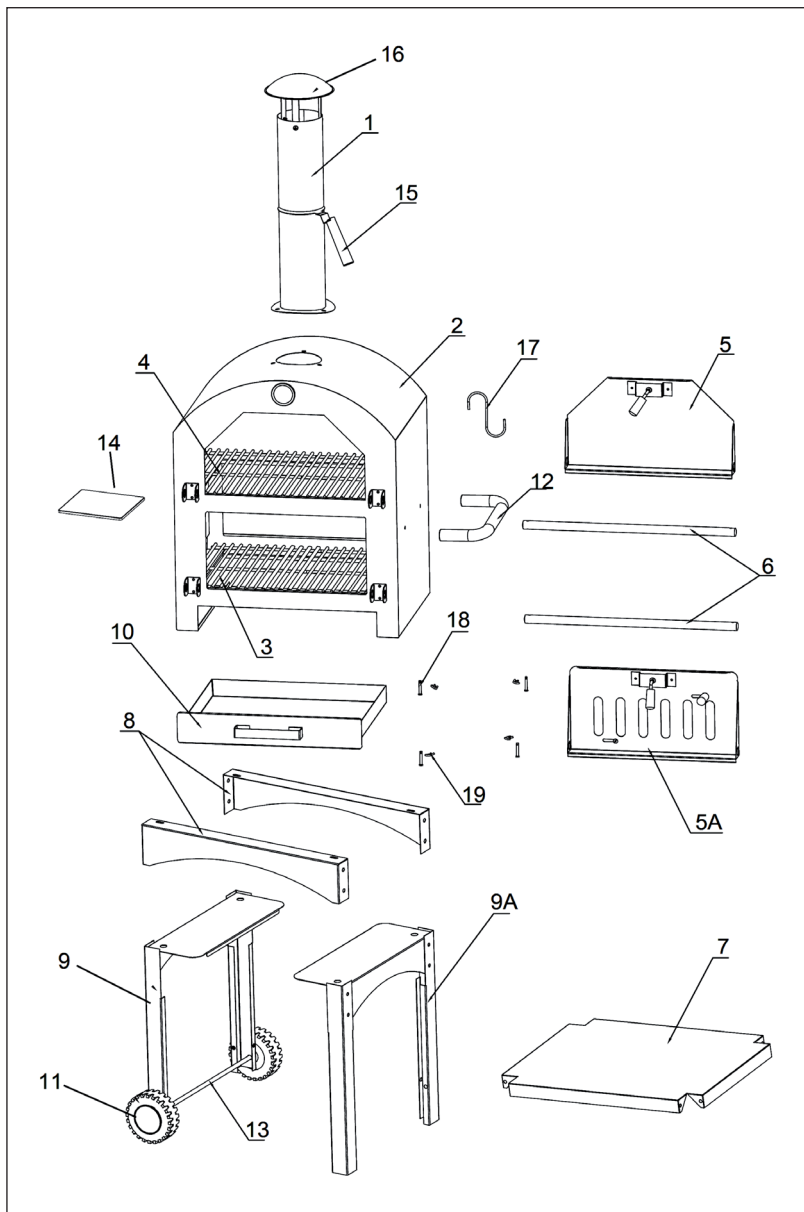
## Uskladnenie










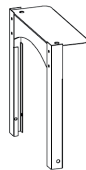
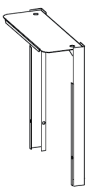

- Ak pec nepoužívate, zakryte ju. Ak pec nechávate vonku, nechajte ju úplne vyhladnúť a prikryte ju vhodným obalom.
- Ak je to potrebné, odstráňte odlupujúcu sa vrstvu a hrdzu kefou.











## Hasenie

- Ak chcete oheň v peci uhasiť, nepridávajte žiadne ďalšie palivo. Nechajte oheň pomaly dôjsť alebo ho uhaste pieskom.
- Na hasenie nikdy nepoužívajte vodu. Mohlo by to viesť k poškodeniu pece.

# PREHĽAD ZARIADENIA



Číslo.	Číslo	obrázok	množstvo
1	komín		1
2	pec		1
3	grilovacia mriežka		2
4	rošt na varenie		2
5	Horná klapka		1
5a	dolná klapka		1
6	Rukoväť		2
7	Vozík na odkladanie		1
8	Podpora vozíka		2
9	nohy vozíka		1
9a	nohy vozíka		1
10	Nádoba na popol		1


Číslo	názov	obrázok	množstvo
11	okružla klapka		2
	koliesko		2
12	rukoväť		1
13	os kolesa		1
14	pizza kameň		1
15	páka digestora		1
16	kryt komína		1
17	hák		1
18	kolík		4
19	Svorka		4

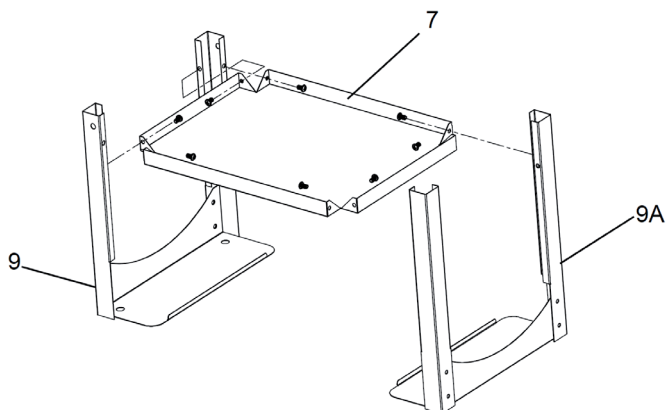


názov	obrázok	množstvo
Matka	 M10	2
Koncový uzáver na rukoväť		2
Skrutka M5*10		26
Skrutka M5*12		2
Skrutka M5*12		2
Podložka		6


# Montáž

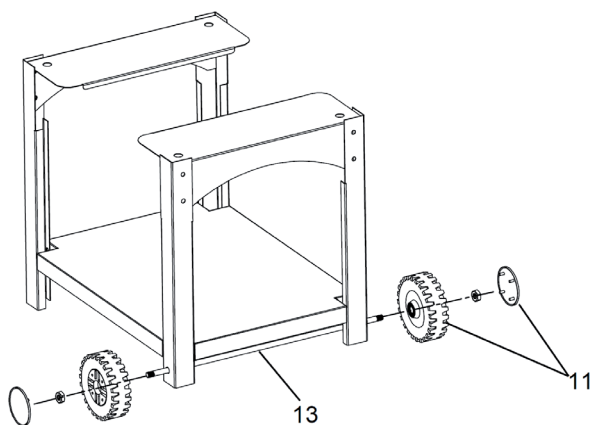
1

 M5\*10 8PCS




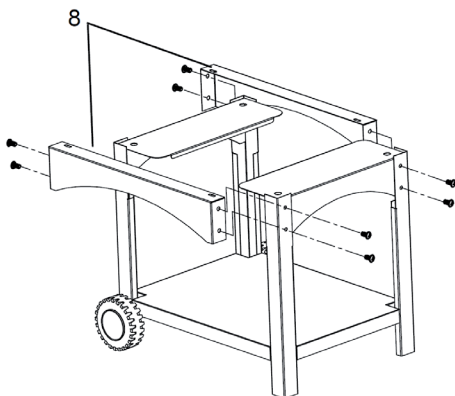
2

 M10 2PCS




# 3

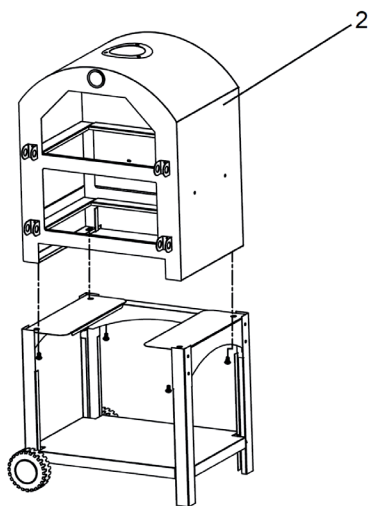
 M5\*10 8PCS




# 4


 M5\*10 4PCS

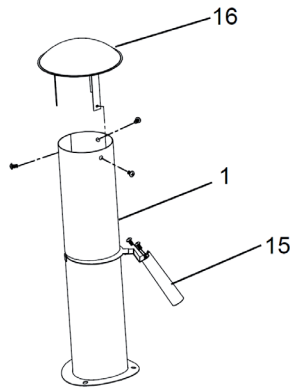
 4PCS




# 5


 M5\*10 3PCS


 M5\*12 2PCS

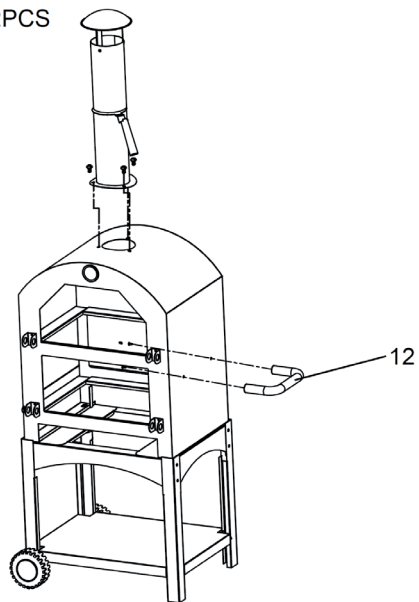


# 6

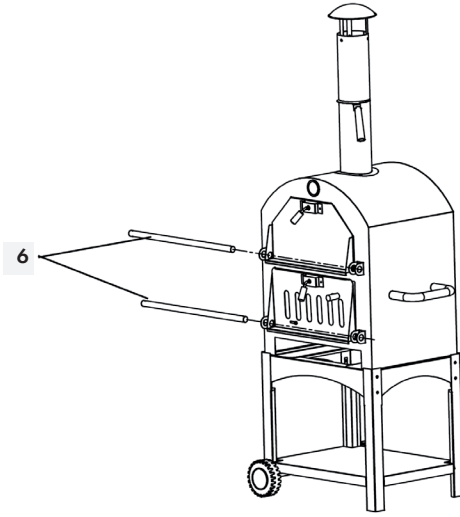
 M5\*10 3PCS




 M6\*12 2PCS

 2PCS

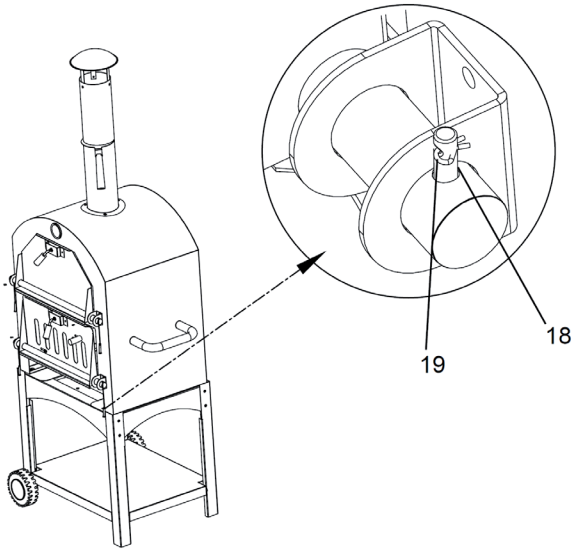


# 7

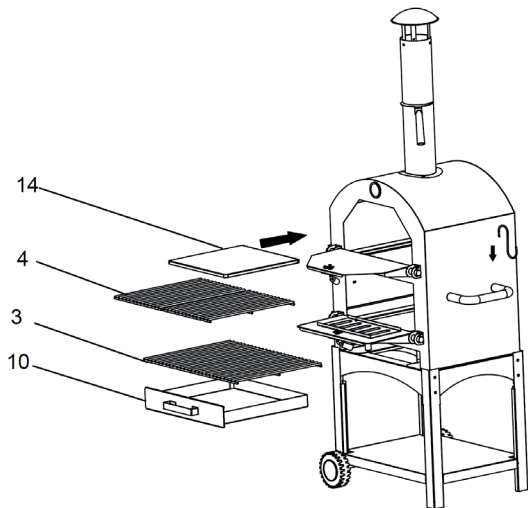


-  4PCS
-  4PCS
-  2PCS

# 8

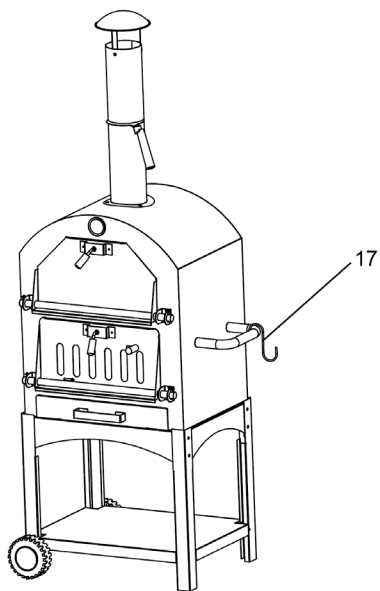


9



10

17 1PC



## Tisztelt vásárló,

gratulálunk, hogy megvásárolta termékünket.

Hogy elkerülje a technikai hibákat, kérjük, olvassa el figyelmesen és kövesse a következő használati utasítást.

---

## Gyártó

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

---

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

- Ez a berendezés kizárólag kinti környezetben való használatra alkalmas. Ne használja belső térben.
- Ne hagyja felügyelet nélkül az égő tüzet.
- Szén-monoxid mérgezés veszélye fenyeget! Zárt térben soha ne hagyja égve a tüzet.
- A kemencét soha ne használja sátorban, karavánban, autóban, szuterénban, padláson vagy hajón.
- Ne használja a kemencét napernyő alatt vagy lugasban.
- Ne rakja tele a kemencét tüzelővel.
- Tűzveszély: Használat közben kieshet a parázs.
- VIGYÁZAT: A meggyújtáshoz ne használjon benzint, terpentint, alkoholt vagy más vegyi anyagot . Csak olyan gyújtószert használjon, amelyik megfelel a EN1860-3 normának.
- Ebben a berendezésben csak kezeletlen fát vagy szenet lehet használni.
- Ne használja a kemencét gyúlékony talajon, mint pl. fából készült alátét , száraz fű, száraz falevelek, stb.
- Győződjön meg róla, hogy a kemence legalább 2 méter távolságra van minden gyúlékony anyagtól.
- A kemencét ne használja fűtésre.
- Ne érjen hozzá a kemencéhez addig amíg forró.
- Mivel a kemence nagyon forró, mindig viseljen tűzálló kesztyűt.
- Mielőtt áthelyezné a kemencét vagy valamit tárolna benne, hagyja teljesen kihűlni.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a kemence nincsen-e megsérülve vagy elhasználódva.

## HASZNÁLAT ÉS GONDOSKODÁS

- Mielőtt az étel elfogyasztására kerülne a sor, győződjön meg róla, hogy teljesen át van sülvé.
- VIGYÁZAT: A nyers étel fogyasztása ételmérgezést okozhat. Hogy a hús ne maradjon nyers, vágja fel és győződjön meg róla, hogy teljesen át van sülvé.
- Ha a hús jól át van sülvé, a szaftja átlátszó és nincsen rózsaszín vagy piros színe.
- A nagy darab húsokat legjobb elősütni.
- Használat után tisztítsa meg a grillt, a felületet és az edényeket.
- Ha aktív szénen használ, csak akkor kezdje a sütést ha a szén már úgy néz ki, mint a hamu.
- Az ételek sütésénél ellenőrizze az elkészítésükre vonatkozó utasításokat. A sütés ideje a súlytól függ.

### Begyűjtás és a tűz égvétartása

- Bizonyosodjon meg róla, hogy a kemence stabil, egyenes, tűzálló alátétben van, kellő távolságra minden gyúlékony tárgytól.
- Tartsa be a 2 méter távolságot a környező objektumoktól.
- Tegye be a fát vagy a faszenet az alsó égető kamrába. 75% térfogattól ne használjon több fűtőanyagot, pl. 3 kg aktív szén vagy 2 kg kis fadarabok.
- A fa / szén tetejére helyezzen összecsavart újságpapírt és a gyűjtőanyagot. Használjon hőálló kesztyűt.
- Gyűjtsa meg a fát / szenet.
- Grillen vagy pizzakövön való első sütés előtt legalább 30 percig hagyja izzani a tüzelőt.
- Ne kezdje el a sütést, amíg a fa / szén nem válik hamuvá. Ha szükséges, helyezze a pizzakövet a rostélyra. Grillezésnél vagy füstölésnél távolítsa el a pizzakövet.
- Ha párolni szertne, tegyen hozzá egy kevés faforgácsot. Zárja be a redőnyt az alsó ajtón, hogy meggátolja a levegő beáramlását és a levegő kimeneti ellenzót.
- Ha szeretné, hogy a hús szaftos legyen, tegyen egy kevés vizet egy kis pléhkannába. Még a meggyűjtás előtt ossza szét a szenet az alsó részben és tegye be a kannácskát.
- A levegőáramlást szabályozhatja az ellenzók segítségével és a kéményen található regulátorral.



---

## KEZELÉS

---

### Meggyújtás és a tűz megtartása

- Mivel a kemence nagyon forró, mindig használjon tűzálló kesztyűt.
- Ha már ég a fűtőanyag, mindig csukja be az alsó ajtócskát.
- Ne tegyen túl sok fűtőanyagot a kemencébe. Csak természetes fát, forgácsot vagy szenet használjon.
- Néha elegendő a kis darabokra vágott fa is.
- A pizzakövet és a grillt mossa el finom tisztítószerrel. Nem alkalmasak mosogatógépbe.
- A pizzakő alsó oldalán leülepedés keletkezik. Ezt természetesen nehéz kitisztítani. Ez a leülepedés azonban nem okoz semmilyen problémát sem és nincsen hatással a kemence használatára sem.
- A kemence egész évben kint maradhat, ha használ borítót, amely megvédi az időjárás viszontagságaitól.
- Abban az esetben, ha a kemence kint van hagyva, a kemence felülete öregszik, és rozsda keletkezik rajta. Ez normális és nincsen hatással a használatára.

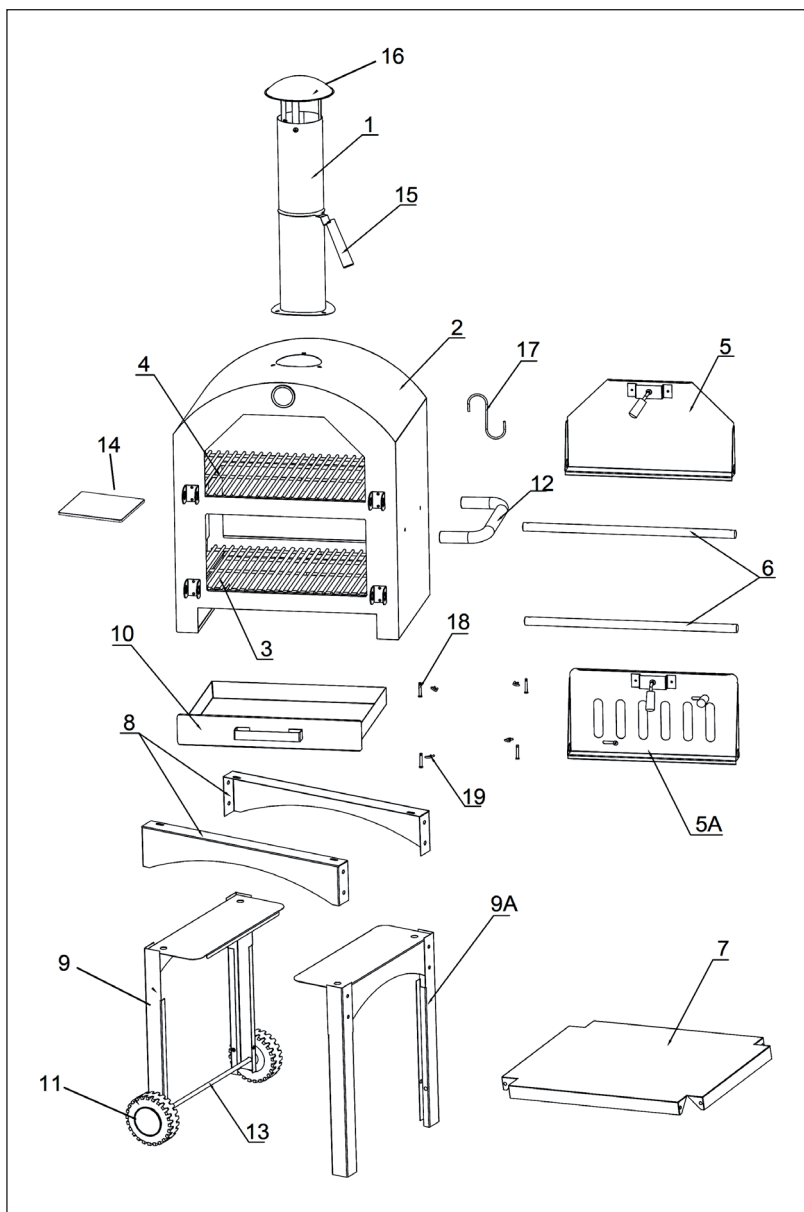
### Tárolás







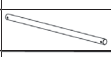


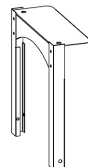


- Ha nem használja a kemencét, takarja le. Ha kint hagyja a kemencét, hagyja teljesen kihűlni és takarja le alkalmas takaróval.
  - Ha szükséges, kefével távolítsa el a lepattogzott réteget és a rozsdát.

### Oltás







- Ha el akarja oltani a tüzet a kemencében, ne tegyen rá több tüzelőanyagot. Hagyja a tüzet lassacskán kialudni vagy tegyen rá homokot.
- Az oltáshoz soha ne használjon vizet. Ez károsíthatná a kemencét.

## BERENDEZÉS ÁTTEKINTÉSE:




Szám	megnevezés	kép	Qty
1	kémény		1
2	kemence		1
3	grillező rács		2
4	rostély a főzéshez		2
5	Felső ellenző		1
5a	Alsó ellenző		1
6	Fogantyú		2
7	Lerakodó kocsi		1
8	Kocsi támasztéka		2
9	Kocsi lábai		1
9a	Kocsi lábai		1
10	Hamu tartály		1

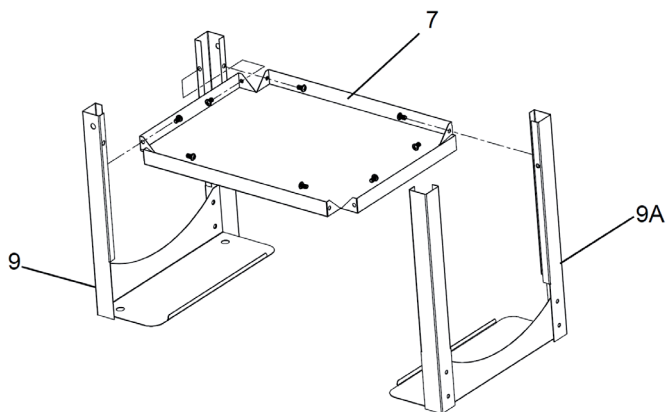
Szám	megnevezés	kép	Qty
11	Kerek ellenző		2
	kerekecske		2
12	Fogantyú		1
13	Kerék tengely		1
14	Pizzakő		1
15	Digesztor fogantyúja		1
16	Kémény borítás		1
17	Kampó		1
18	Csap		4
19	Izzó		4

megnevezés	kép	Qty
Anyacsavar	 M10	2
Fogantyú végének a zárás		2
Csavar M5*10		26
Csavar M5*12		2
Csavar M6*12		2
Alátét		6


## Felszerelés

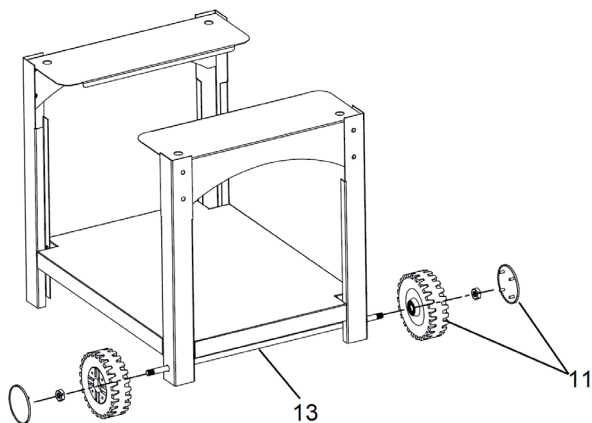
1

 M5\*10 8PCS




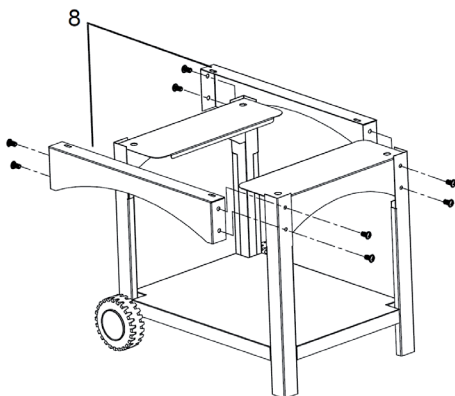
2

 M10 2PCS




# 3

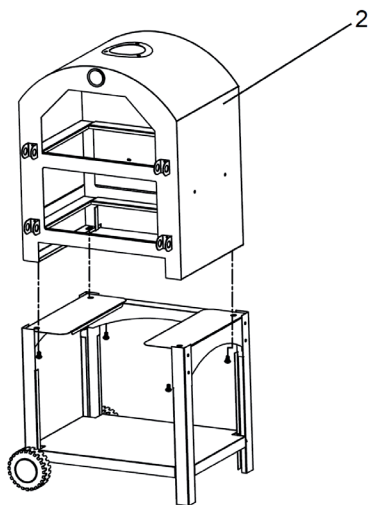
 M5\*10 8PCS




# 4


 M5\*10 4PCS

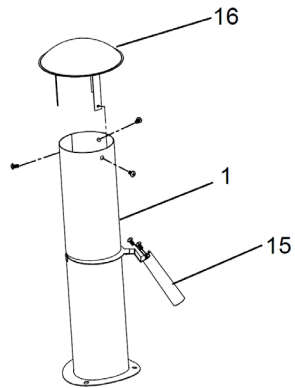
 4PCS




# 5


 M5\*10 3PCS

 M5\*12 2PCS

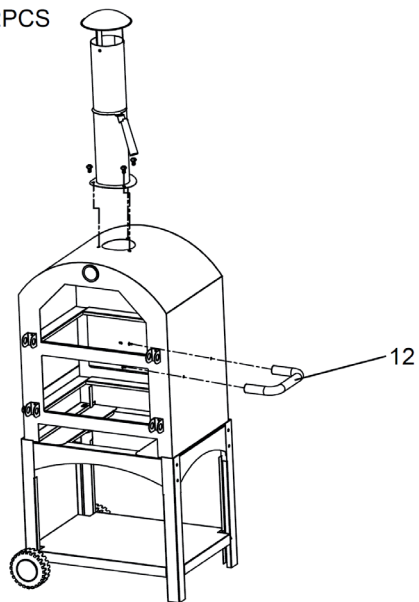


# 6

 M5\*10 3PCS

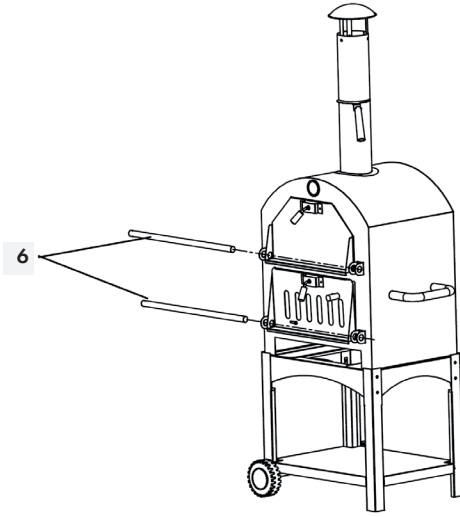
 M6\*12 2PCS




 2PCS



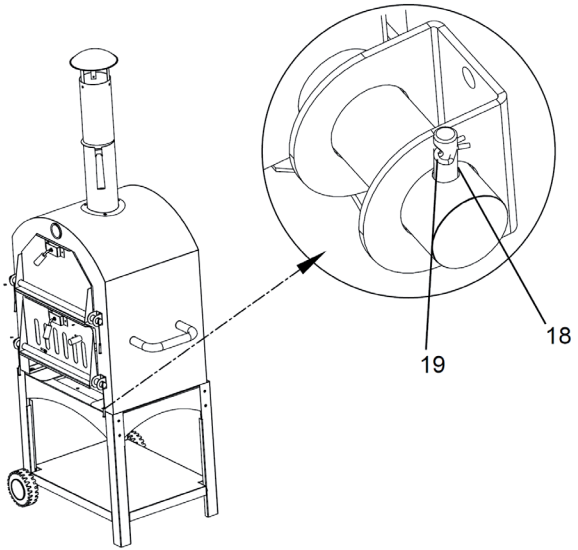


# 7

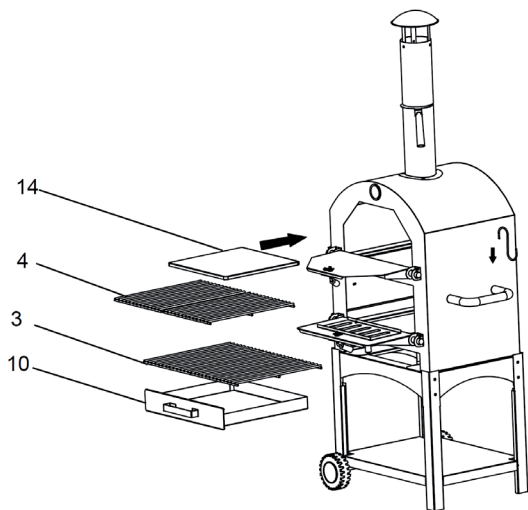


-  4PCS
-  4PCS
-  2PCS

# 8

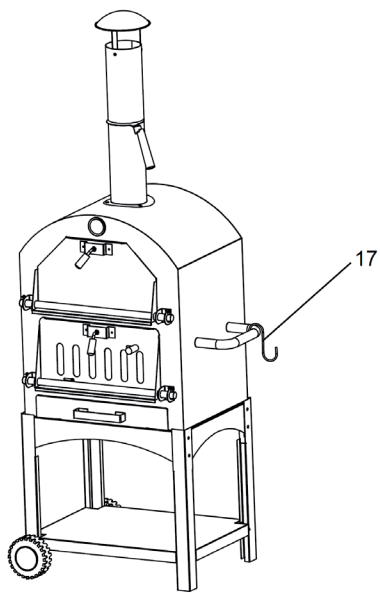


9



10

17 1PC





KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK