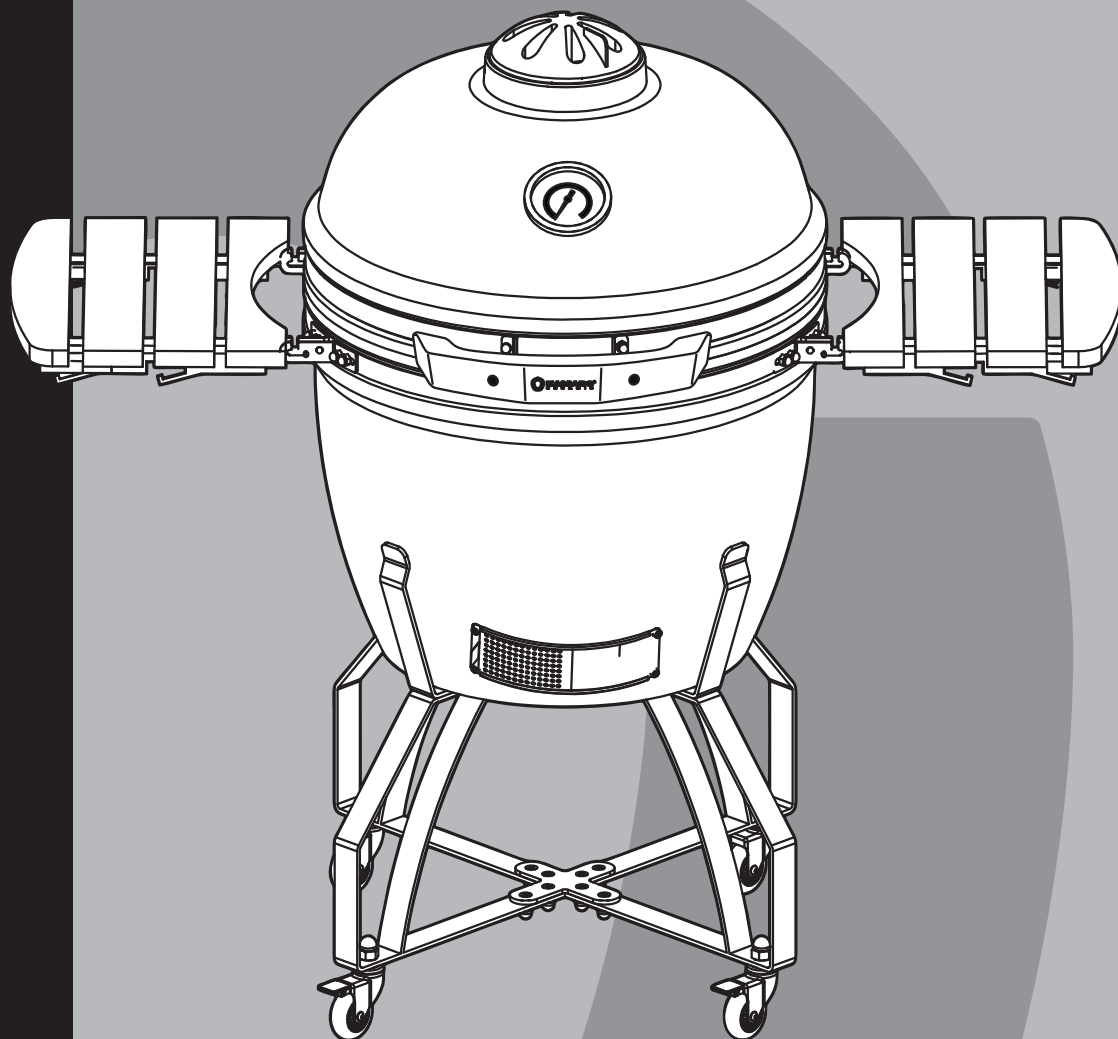




gril, pec  
a udírna  
v jednom



# DINO



10 let  
záruka

---

NÁVOD NA SESTAVENÍ

---

[www.kamado-grily.cz](http://www.kamado-grily.cz)

# NÁVOD NA SESTAVENÍ

**DINO**



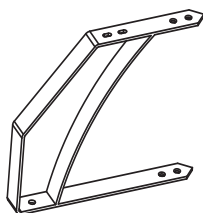
Před montáží si pečlivě přečtěte pokyny. Zkontrolujte všechny díly podle soupisky dílů. Montáž provádějte na měkkém povrchu, abyste produkt nepoškodili. **DŮLEŽITÉ:** Před použitím pečlivě odstraňte veškerý obalový materiál, ale uschovejte si návod. Věnujte prosím pozornost všem bezpečnostním varováním uvedeným v těchto pokynech.

## SEZNAM DÍLŮ

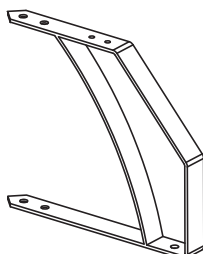
**1** Konzole stojanu 4 ks



**2** Noha stojanu A 2 ks



**3** Noha stojanu B 2 ks



**4** Spojovací kříž 2 ks



**5** Kolečko 2 ks



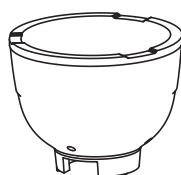
**6** Kolečko s brzdou 2 ks



**7** Litinový rošt vnitřní 1 ks



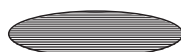
**8** Keramické ohniště 1 ks



**9** Tělo grilu s výkem 1 ks



**10** Nerezový základní rošt 1 ks



**11** Kovový úchyt 1 ks



**12** Masivní rukojeť 1 ks



**13** Litinový komín 1 ks



**14** Boční police 2 ks



**15** Kovový úchyt 2 ks



**16** Kovový úchyt 2 ks



**A** Šroub 24 ks



**B** Šroub 2 ks



**C** Šroub 2 ks



**D** Matice velá 24 ks



**E** Matice malá 2 ks



**F** Matice 4 ks



**G** Pojistná matice 2 ks



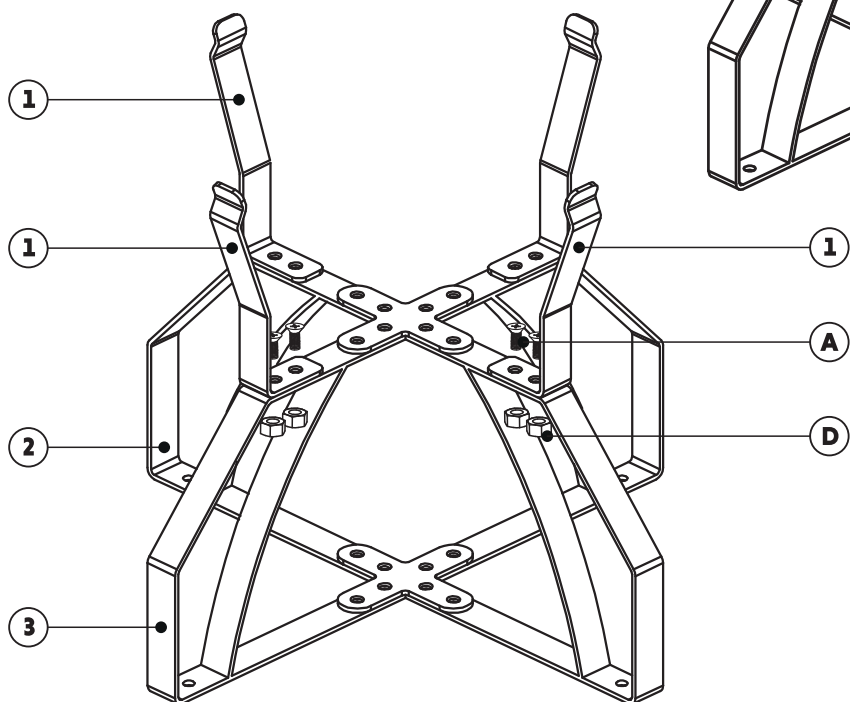
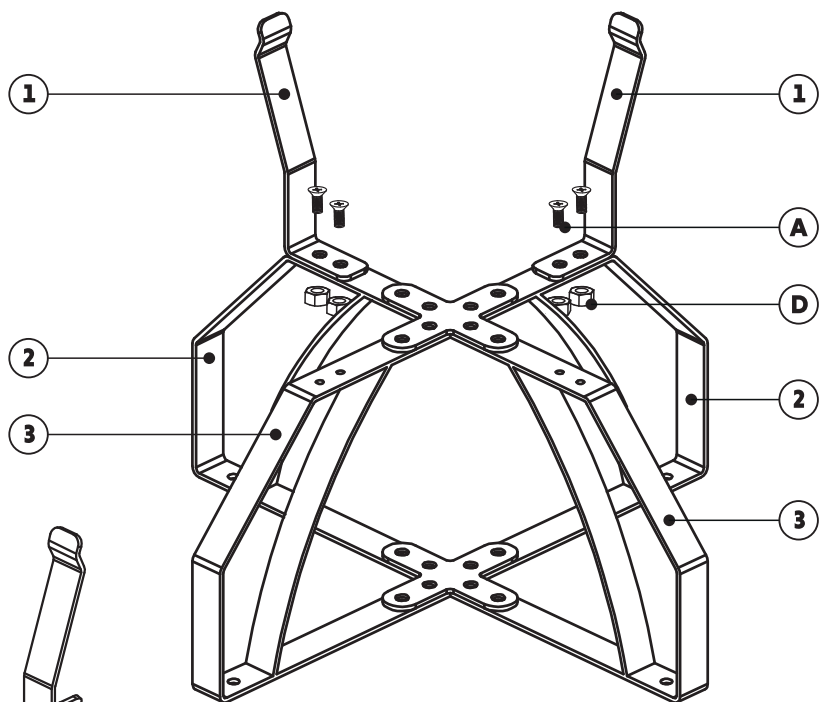
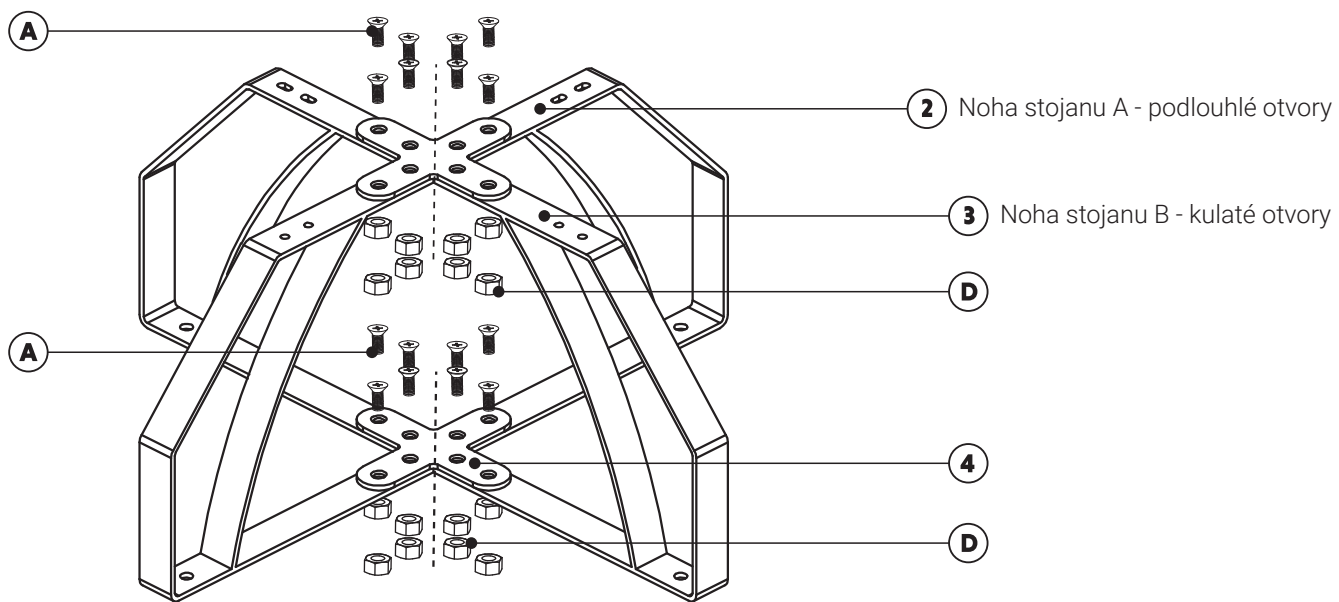
**H** Pojistná podložka 4 ks



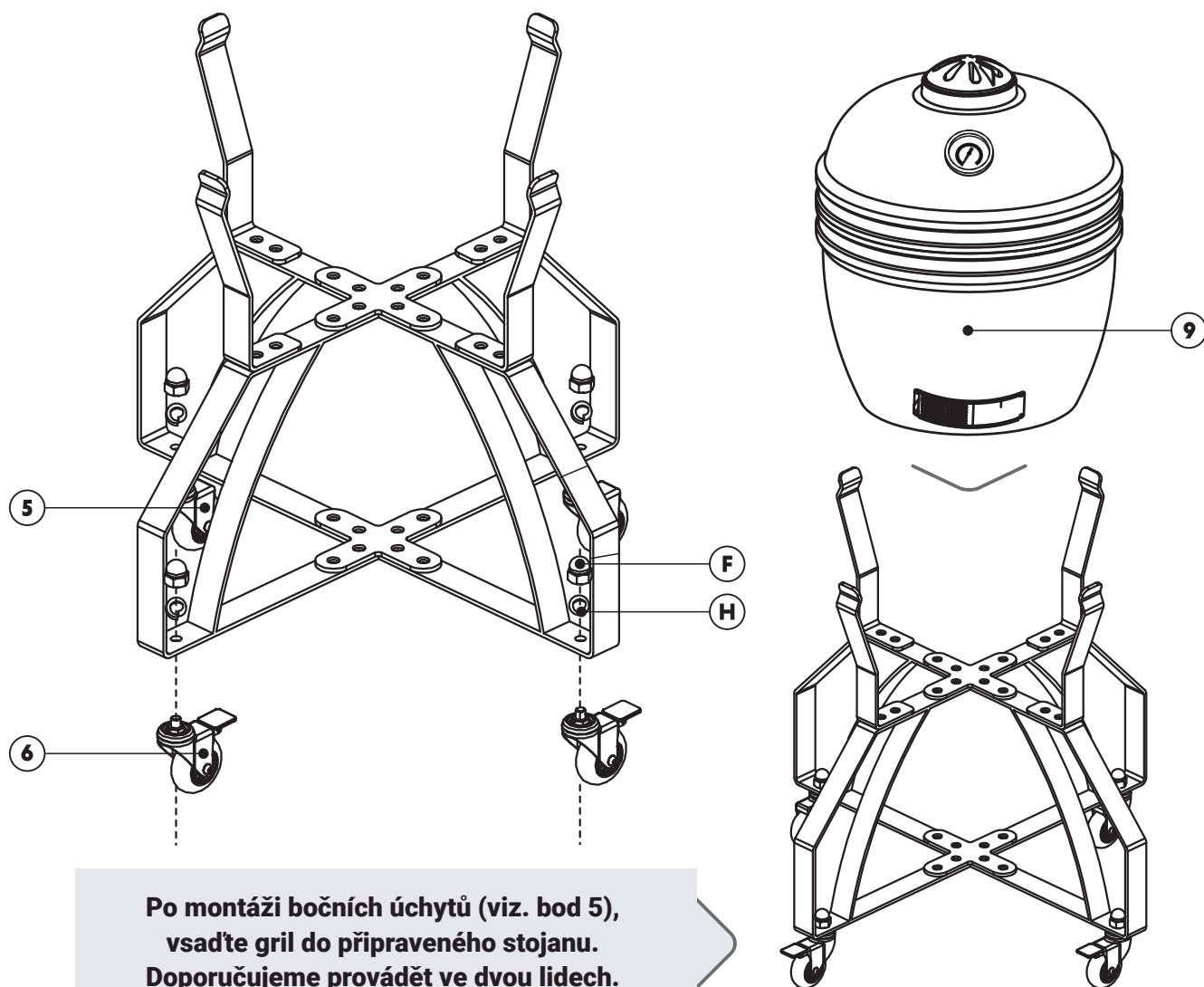
**I** Podložka 2 ks



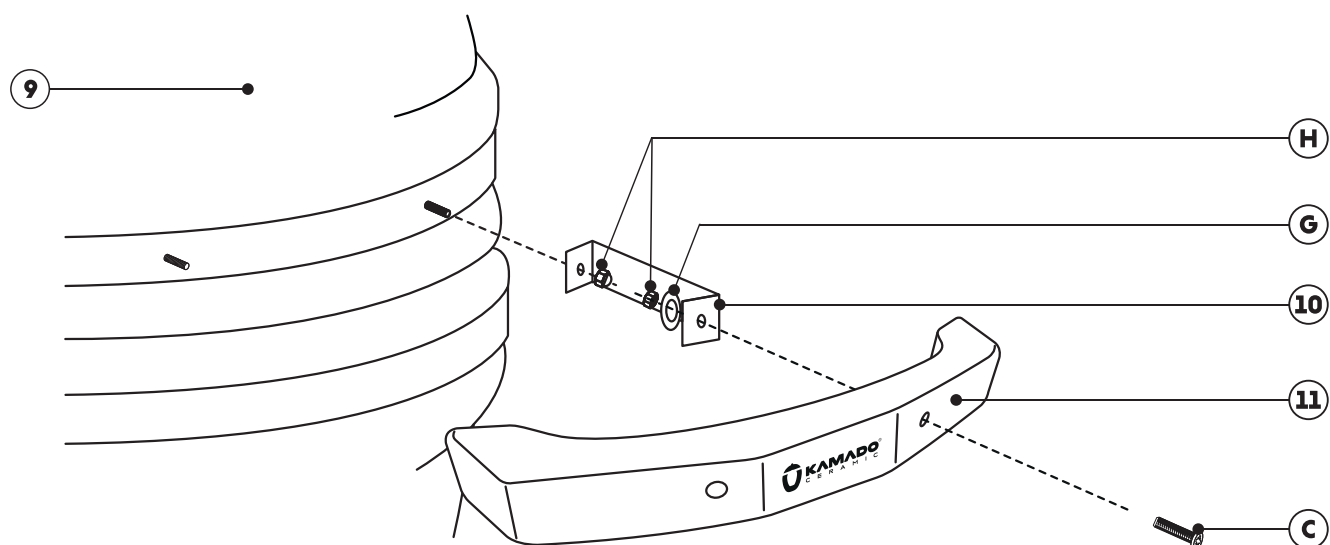
# 1-KOMPLETACE STOJANU



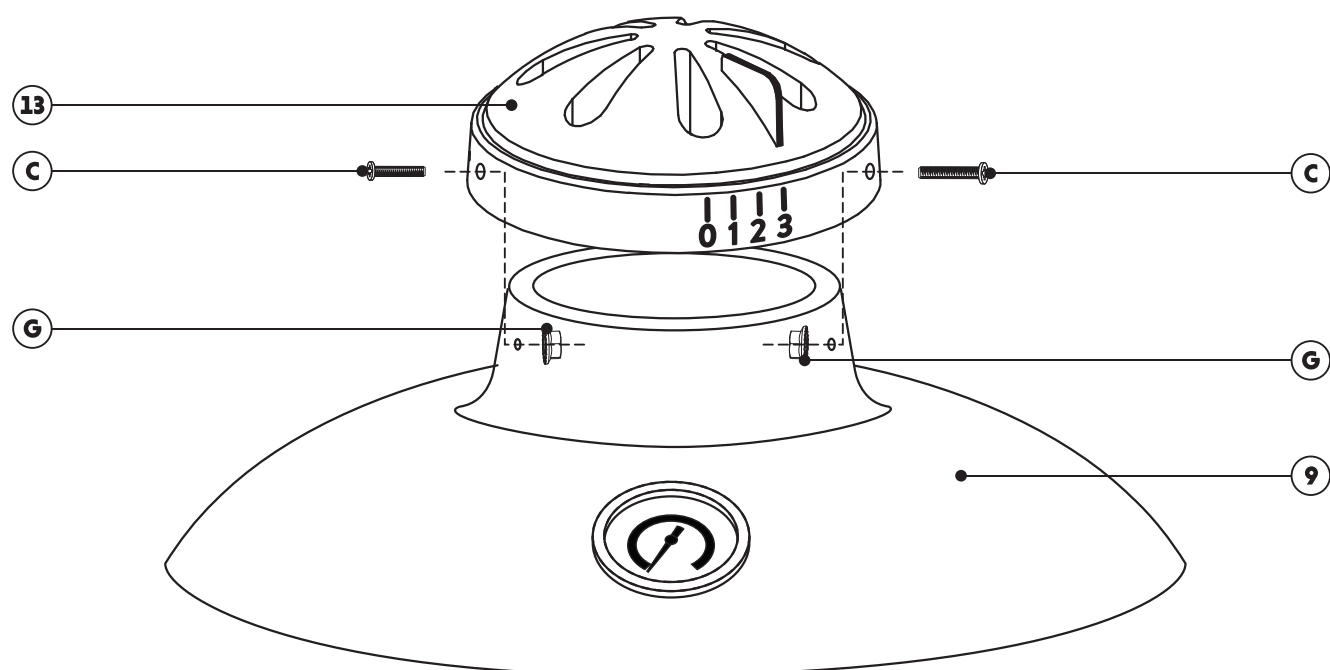
## 2-INSTALACE KOLEČEK a VLOŽENÍ GRILU DO STOJANU



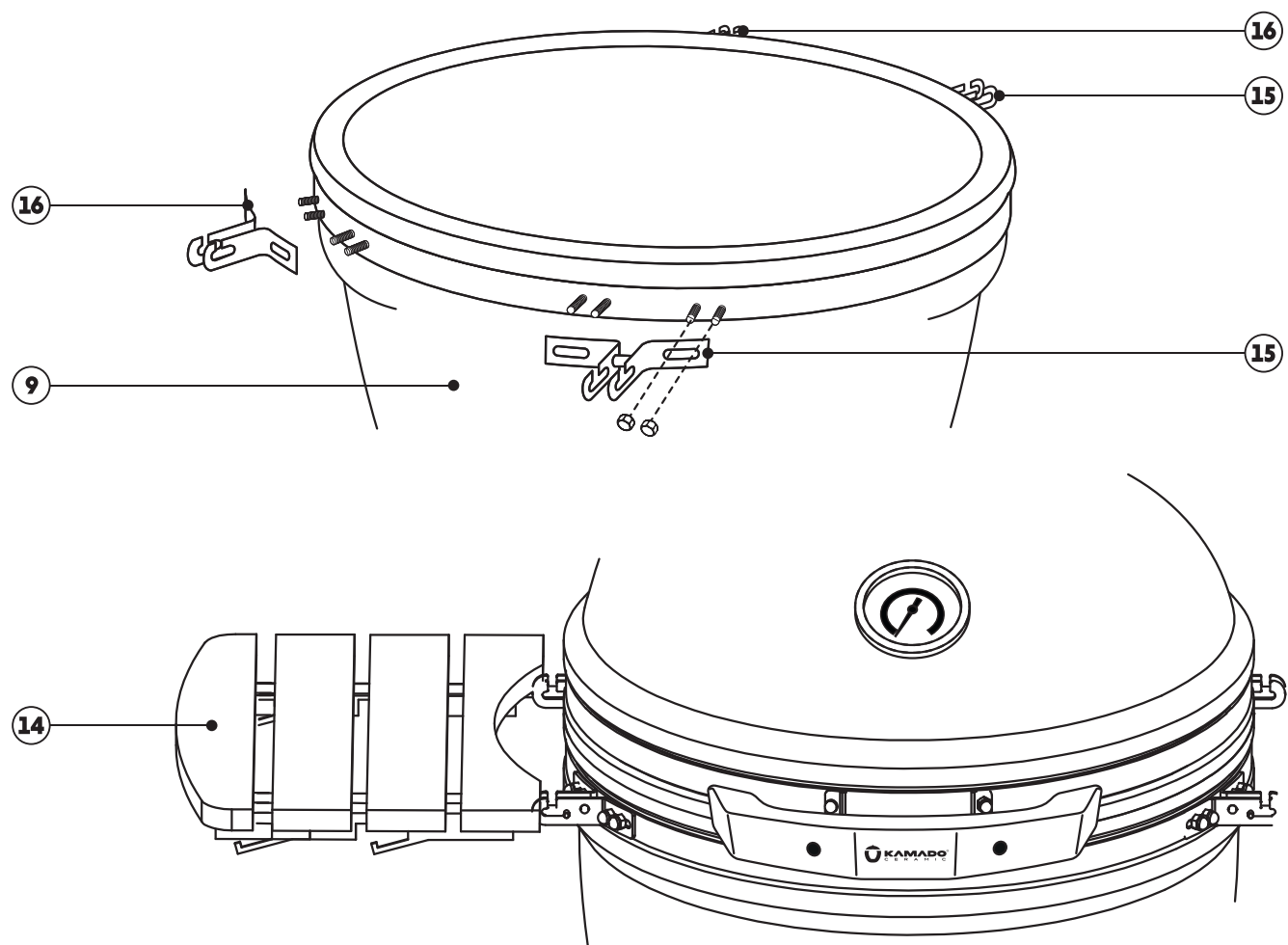
## 3-MASIVNÍ RUKOJEŤ



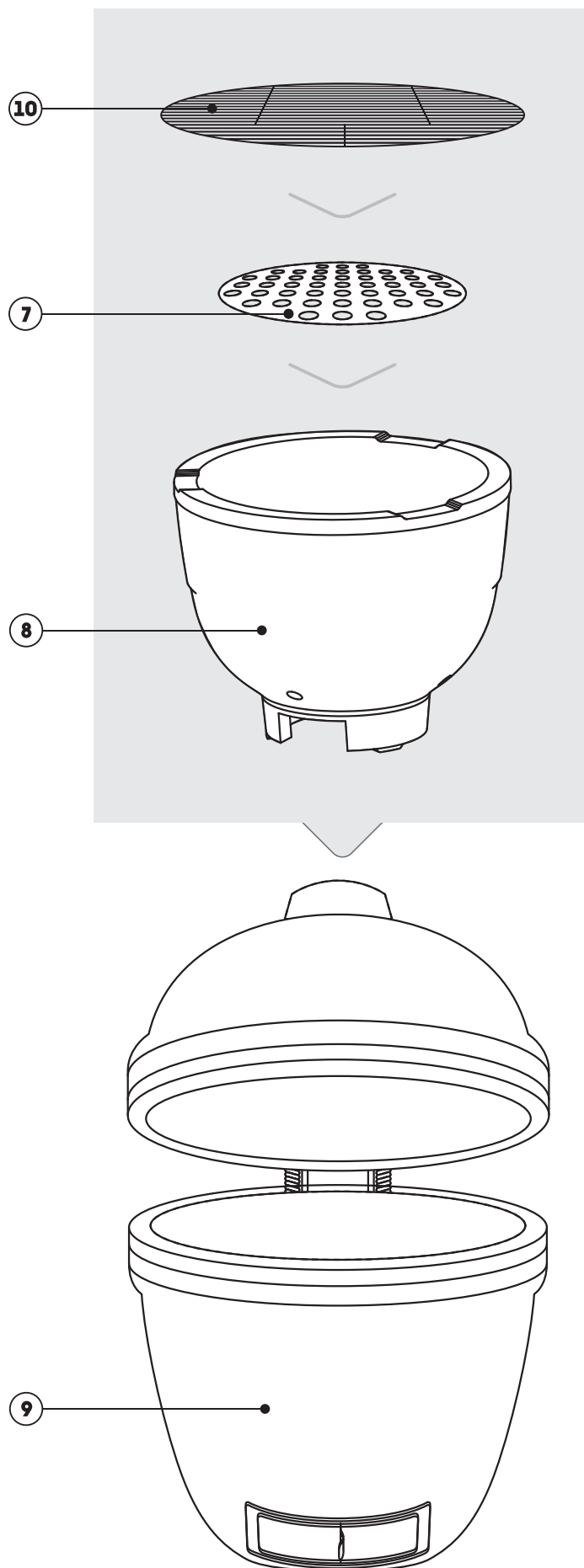
## 4-INSTALACE LITINOVÉHO KOMÍNU (HORNÍ REGULACE)



## 5-KOVOVÉ ÚCHYTY PRO BOČNÍ POLICE



## 6-SESTAVENÍ VNITŘNÍCH DÍLŮ - **HOTOVO**



**Ujistěte se, že všechny šrouby jsou pečlivě dotáhnuté. Nyní je gril připravený k provozu.**

### **Instrukce pro zapálení a uhašení grilu:**

- Otevřete víko a popleníková dvířka na maximum
- Nasyptejte cca 15-20cm kvalitního dřevěného uhlí
- Do uhlí vložte 2-3 kousky přírodního podpalovače a zapalte je
- Zavřete víko grilu a horní litinový komín nechte otevřený na maximum
- Popleníková dvířka zůstávají také otevřena na maximum
- Jakmile se uhlí nažhaví, regulujete již teplotu pomocí spodních dvířek a horního litinového komínu, dle potřeby (grilování, pečení, uzení)
- Chcete-li uhasit gril – přestaňte přidávat uhlí a zavřete všechny větrací otvory a víko, aby oheň mohl přirozeně uhasnout bez přívodu vzduchu
- K hašení dřevěného uhlí **NEPOUŽÍVEJTE** vodu, mohlo by dojít k poškození keramického grilu.

### **Skladování grilu:**

- Pokud Kamado gril nepoužíváte a pokud jej skladujete venku, po úplném vychladnutí jej zakryjte vhodným obalem
- Při používání Kamado grilu zabrzděte obě zajišťovací kolečka, aby se během používání gril nepohyboval
- Pro úplnou ochranu se doporučuje Kamado gril přes zimu skladovat pod střechou.

### **Údržba grilu:**

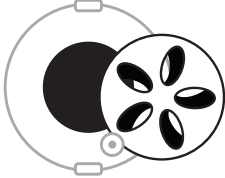
- Utáhněte šroubky a v případě potřeby namažte pant olejem.

## TEPLOTY PŘI POUŽÍVÁNÍ GRILU:

| UZENÍ (60 – 90°C) |          | Vrchní komín                                                                       | Spodní dvířka                                                                       |
|-------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Vepřový bůček     | 10 hodin |  |  |
| Klobásy           | 8 hodin  |                                                                                    |                                                                                     |
| Ryby              | 3 hodiny |                                                                                    |                                                                                     |
| Sýry              | 3 hodiny |                                                                                    |                                                                                     |

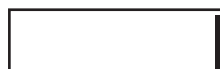
| POMALÉ PEČENÍ, GRILOVÁNÍ PŘI NÍZKÝCH TEPLOTÁCH (130 – 150°C) |            | Vrchní komín                                                                       | Spodní dvířka                                                                       |
|--------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuře, kachna                                                 | 2,5 hodiny |  |  |
| Trhané vepřové                                               | 3 hodiny   |                                                                                    |                                                                                     |
| Vepřové koleno                                               | 5 hodin    |                                                                                    |                                                                                     |
| Guláš (dle typu)                                             | 2-3 hodiny |                                                                                    |                                                                                     |

| GRILOVÁNÍ (180 – 220°C) |             | Vrchní komín                                                                         | Spodní dvířka                                                                         |
|-------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Hovězí steak            | 2-6 minut   |  |  |
| Krkovice steak          | 10-12 minut |                                                                                      |                                                                                       |
| Vepřová panenka         | 15 minut    |                                                                                      |                                                                                       |
| Hamburgrové maso        | 4-5 minut   |                                                                                      |                                                                                       |

| PEČENÍ PIZZI (280 – 320°C) |           | Vrchní komín                                                                         | Spodní dvířka                                                                         |
|----------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza                      | 3-5 minut |  |  |

Všechny časy jsou orientační.

OTEVŘENO



ZAVŘENO



## VAROVÁNÍ - POZOR!

- Tento výrobek je určen POUZE K VENKOVNÍMU POUŽITÍ. NEPOUŽÍVEJTE v uzavřeném interiéru.
- Během používání udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od grilu.
- NIKDY nenechávejte hořící oheň bez dozoru.
- NEBEZPEČÍ otravy oxidem uhelnatým – NIKDY tento výrobek nezapalujte ani nenechávejte doutnat či chladnout v uzavřených prostorech.
- NEPOUŽÍVEJTE tento výrobek ve stanu, karavanu, autě, sklepě, atd.
- NEBEZPEČÍ POŽÁRU – Během používání mohou vznikat žhavé uhlíky
- POZOR – NEPOUŽÍVEJTE benzín, lakový benzín, kapalinu do zapalovačů, líh ani jiné podobné chemikálie k zapalování. Používejte pouze podpalovače splňující normu EN1860-3. (pokračování na další straně)

## VAROVÁNÍ - POZOR!

- Důrazně doporučujeme používat v Kamado grilu kvalitní dřevěné uhlí. Hoří déle a produkuje méně popela. Nedoporučujeme používat brikety.
- DŮLEŽITÉ: Při otevírání víka za vysokých teplot je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby mohl vzduch proudit pomalu a bezpečně a aby se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- NEPOUŽÍVEJTE Kamado gril na jiných hořlavých površích, jako je suchá tráva apod.
- Ujistěte se, že je Kamado gril umístěn alespoň 2 metry od hořlavých předmětů.
- POZOR: Při grilování již gril NEPOSUNUJTE.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo horkými doplňky VŽDY POUŽÍVEJTE žáruvzdorné rukavice.
- Před přemístěním nebo uložením nechte jednotku zcela vychladnout.

Keramika je přírodní materiál a při změnách teploty a vlhkosti neustále pracuje. Na keramických grilech jsou mikroskopické praskliny na glazuře, tzv. **Harisové trhliny**. Jsou to diletanční spáry kvůli roztažnosti a smršťování keramiky při grilování. Neovlivňují kvalitu keramiky a nejsou důvodem k reklamaci.

## DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ KE GRILU



Košík na uhlí



Litínový rošt plný 1/2

Nabízíme nejširší sortiment náhradních dílů a příslušenství v ČR pro keramické grily.

Naše nabídka na našem e-shopu.



Španělský kotlík



Krycí plachta



Elektrický podpalovač

KAMADO Ceramic - online podpora:



Facebook



Youtube



Instagram