



POUŽÍVATEĽSKÝ MANUÁL – SK

IN 30738 Keramický kamado gril inSPORTline Pyrexo 24



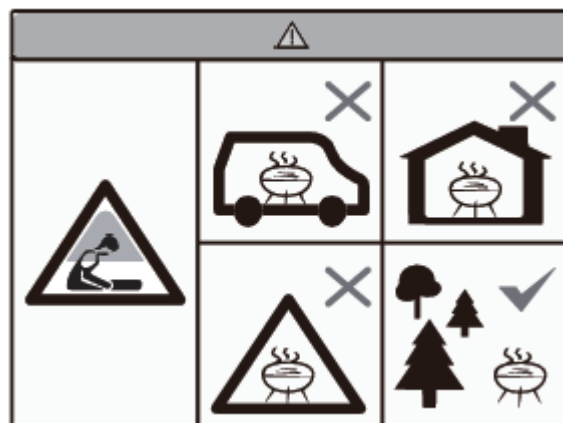
Dôležité – pred používaním odstráňte baliaci materiál, manuál si uschovajte.

Manuál je súčasť produktu.

Predčítajte si všetky varovania a bezpečnostné pokyny.

Pred používaním si prečítajte celý manuál.

Manuál by mal byť uschovaný spoločne s produktom.



LEN NA VONKAJŠIE POUŽÍVANIE.

Stores inSPORTline SK, s.r.o., si vyhradzuje právo vykonať akékoľvek zmeny a vylepšenia svojho produktu bez predchádzajúceho upozornenia. Navštívte našu stránku www.insportline.sk, kde nájdete najnovšiu verziu používateľskej príručky.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Len pre **VONKAJŠIE POUŽÍVANIE**. Nepoužívajte vo vnútorných priestoroch,
- Držte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od grilu.
- Nikdy nenechávajte zapálený gril bez dohľadu.
- Hrozí riziko otravou oxidom uhoľnatým. Gril nezapaľujte alebo plameň nehaste v uzavretých priestoroch.
- Nepoužívajte v stanoch, karavanoch, autách alebo lodiach.
- Nepoužívajte pod markízami, slnečníkmi ani altánkami.
- Nebezpečenstvo požiaru: Horúce uhličky môžu počas horenia iskriť.
- **Upozornenie:** Nepoužívajte benzín, kvapalinu do zapaľovačov, lieh ani iné podobné chemikálie na zapálenie ani na opätovné zapálenie. Používajte iba prostriedky spĺňajúce normu EN1860-3.
- Dôrazne odporúčame používať kusové drevené uhlie. Horí dlhšie a produkuje menej popola, ktorý by inak mohol obmedziť prúdenie vzduchu. Nepoužívajte uhlie.
- **Dôležité:** Pri otváraní kopuly pri vysokých teplotách je nevyhnutné kopulu zdvihnúť len mierne a umožniť pomalý a bezpečný vstup vzduchu, aby sa zabránilo spätnému ťahu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- Nepoužívajte na terase ani na iných horľavých povrchoch, ako je suchá tráva, drevená terasa alebo lístie.
- Uistite sa, že je gril umiestnený aspoň 2 metre od horľavých predmetov.
- Nepoužívajte tento gril ako pec.
- **Upozornenie:** Tento výrobok je počas použitia horúci. Počas prevádzky ho nepremiestňujte.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými doskami vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.
- Pred premiestnením alebo uskladnením nechajte gril úplne vychladnúť. Pred použitím vždy skontrolujte gril, či nie je opotrebovaný alebo poškodený, a v prípade potreby gril vymeňte.

VYPÁLENIE GRILU

- Umiestnite papier a pevný podpaľáč na rošt dreveného uhlia alebo do koša v základni grilu. Na papier položte 2 - 3 hrste dreveného uhlia.
- Na zapálenie nepoužívajte benzín, naftu, lieh alebo iné horľavé alebo výbušné látky.
- Otvorte spodné dvierka a zapáľte papier.
- Nepoužívajte nadmerné množstvo paliva. Môžete tým poškodiť gril. Vysoká intenzita plameňov môže poškodiť gril.
- Nechajte plameň vyhasnúť.
- Pokiaľ bude výška plameňov vysoká hneď na začiatku, môžete tým poškodiť tesnenie.
- **Dôležité:** Po prvom použití skontrolujte dotiahnutie všetkých skrutiek a spojov. Kov sa pri zahriatí rozťahuje a môže dôjsť k povoleniu. Odporúčame skontrolovať utiahnutie.

UHASENIE PLAMEŇA

- Na uhasenie plameňa nepridávajte ďalšie palivo a uzavrite všetky otvory. Nechajte plamene udušiť.
- Nepoužívajte vodu. Náhla zmena teploty môže gril poškodiť.

SKLADOVANIE

- Pokiaľ skladujete gril vonku, je potrebné ho po vychladnutí zakryť vhodnou nepremokavou plachtou.
- Kovové časti grilu nie sú vhodné do umývačky. Na čistenie používajte jemný čistiaci prostriedok a vlažnú vodu.
- Počas použitia je nutné zaistiť obe kolieska.
- Odporúčame gril skladovať v garáži alebo kôlni.

ČISTENIE

- Gril je samočistiaci, stačí gril zahriať na teplotu 260 °C po dobu 30 min. Všetky nečistoty a zvyšky jedla sa vypália.
- Vnútorne časti grilu nečistite pomocou vody alebo čistiacich prostriedkov. Pokiaľ je gril z vnútornej strany značne znečistený, použite drôtenú kefu na očistenie naneseného popola.
- Gril čistite iba pokiaľ je vychladnutý.
- Na vonkajšiu časť grilu používajte na čistenie vlhkú handričku a jemný čistiaci prostriedok.

ÚDRŽBA

- Pravidelne dotahujte spoje a pánty premažte 2x ročne alebo podľa potreby.

ZAPÁLENIE, POUŽÍVANIE A ÚDRŽBA GRILU

- Po vypálení grilu sa uistite, že ste gril umiestnili na rovný povrch odolný voči vysokým teplotám a mimo horľavých alebo výbušných predmetov.
- Uistite sa, že sú nad grilom aspoň 2 metre voľného priestoru a je vo vzdialenosti aspoň 2 metrov od ďalších predmetov.
- Umiestnite papier a pevný podpaľač do grilu. Na noviny položte 2 - 3 hrsti dreveného uhlia.
- Na zapálenie nepoužívajte benzín, naftu, lieh alebo iné horľavé alebo výbušné látky.
- Otvorte spodné dvierka a zapáľte papier. Nechajte dvierka otvorené po dobu asi 10 minút na vytvorenie uhlíkov.
- Nechajte uhlie rozpáliť po dobu aspoň 30 min.
- Po rozpálení uhlíkov neodporúčame s uhlíkmi ďalej manipulovať. Podporíte tak rovnomerné spaľovanie.
- Akonáhle je gril rozpálený, používajte na manipuláciu žiaruvzdorné rukavice.

TIPY PRE GRILOVANIE

GRILOVANIE PRI NÍZKEJ TEPLOTE

- Zapáľte uhlie podľa inštrukcií.
- Po zapálení uhlíkov s nimi nepohybujte a nerozdúchavajte.

- Otvorte spodné dvierka a nechajte otvorené po dobu asi 10 min pre vytvorenie spodných horúcich uhlíkov. Sledujte termometer, kým nebude gril na správnej teplote. Spodné dvierka potom nechajte mierne otvorené.
- **Dôležité:** Pokiaľ otvárate hornú časť grilu, je nutné najprv veko mierne nadvihnúť, nechať vzduch prúdiť dovnútra a až potom otvoriť úplne. Tým zabránite náhlemu vzplanutiu alebo výšľahu plameňov.
- Na akúkoľvek manipuláciu s grilom odporúčame používať žiaruvzdorné rukavice.
- Plameň ovládajte pomocou vetracích otvorov na hornej a spodnej strane. Pokiaľ máte dvierka na spodnej strane správne nastavené, je možné plamene kontrolovať pomocou horného vetracieho otvoru. Pokiaľ plameň nereaguje na manipuláciu horným vetracím otvorom, je nutné použiť spodné dvierka alebo upraviť množstvo uhlíkov.

ÚDENIE POTRAVÍN

- Postupujte podľa pokynov vyššie, ako by ste začínali pomalé varenie.
- Sledujte gril, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Pozrite sprievodcu pre teploty varenia.
- Nechajte spodné dvierka mierne otvorené.
- Zatvorte hornú ventiláciu a sledujte teplotu ešte niekoľko minút.
- S nasadenými žiaruvzdornými rukavicami posypte drevené triesky do kruhu na horúce uhlie.
- Teraz ste pripravení používať gril na údenie.
- **TIP:** Ponorte drevené triesky alebo drevo do vody na 15 minút, aby ste predĺžili proces údenia.
- **Dôležité:** Pokiaľ otvárate hornú časť grilu, je nutné najprv veko mierne nadvihnúť, nechať vzduch prúdiť dovnútra a až potom otvoriť úplne. Tým zabránite náhlemu vzplanutiu alebo výšľahu plameňov.
- **VŽDY** postupujte podľa **INFORMÁCIÍ O VARENÍ POTRAVÍN**, ktoré sú uvedené v tomto návode na používanie.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo povrchmi **VŽDY** používajte žiaruvzdorné rukavice.

GRILOVANIE PRI VYŠŠEJ TEPLOTE







- Kúsky uhlia zapalujte podľa vyššie uvedených pokynov.
- Zatvorte veko a úplne otvorte horný a dolný prieduch.
- Sledujte gril, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Pozrite sprievodcu pre teploty varenia.
- Zatvorte horný prieduch a sledujte teplotu ešte niekoľko minút.
- Teraz ste pripravení používať gril.
- **Dôležité:** Pokiaľ otvárate hornú časť grilu, je nutné najprv veko mierne nadvihnúť, nechať vzduch prúdiť dovnútra a až potom otvoriť úplne. Tým zabránite náhlemu vzplanutiu alebo výšľahu plameňov.
- **VŽDY** postupujte podľa **INFORMÁCIÍ O VARENÍ POTRAVÍN**, ktoré sú uvedené v tomto návode na používanie.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo povrchmi **VŽDY** používajte žiaruvzdorné rukavice.

TIPY NA GRILOVANIE POTRAVÍN

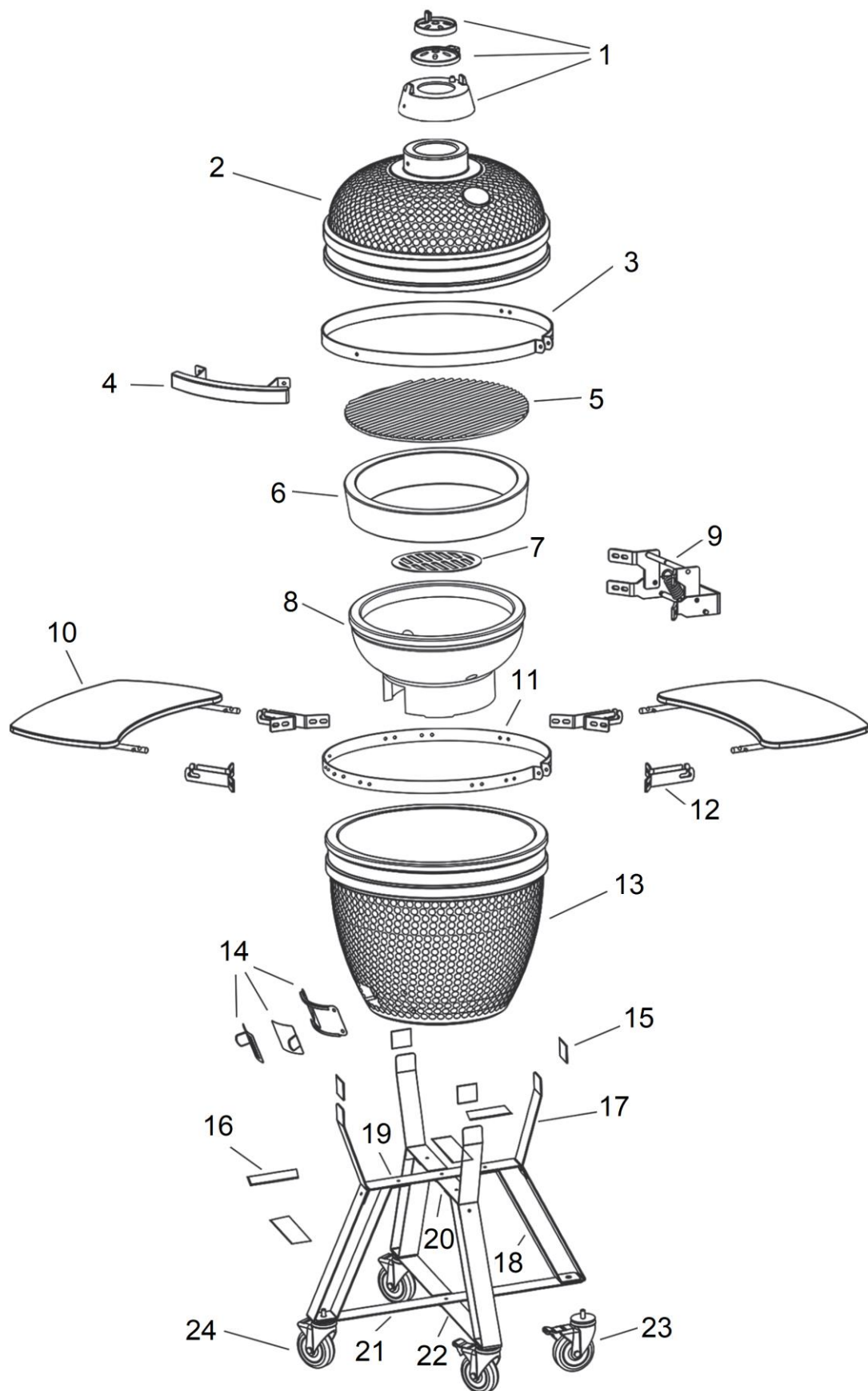
- Negrilujte skôr, ako bude mať palivo na sebe povlak popola.
- Pred grilovaním si prečítajte tieto tipy a nasledujte ich.
- Pred manipuláciou so surovým mäsom a pred jedlom si vždy umyte ruky.
- Surové mäso vždy uchovávajte mimo tepelne upraveného mäsa a iných potravín.
- Pred grilovaním sa uistite, či je gril a náradie čisté a bez zvyškov potravín.









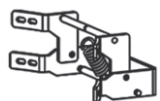

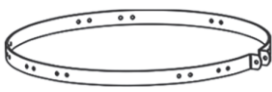

- Nepoužívajte rovnaké nádoby na tepelne spracované a surové potraviny.
- Pred konzumáciou jedla sa uistite, že je správne uvarené.
- **UPOZORNENIE** - konzumácia surového alebo nedovareného mäsa môže spôsobiť otravu jedlom. Na zníženie rizika sa uistite, že mäso je dostatočne uvarené rozrezaním.
- **UPOZORNENIE** - ak bolo mäso dostatočne uvarené, šťavy by mali byť číre a nemali by obsahovať stopy ružovej/červenej šťavy alebo podobné sfarbenie mäsa. Väčšie kusy odporúčame predvariť pred grilovaním.
- Po použití grilu vždy očistite jeho povrch a pomôcky na grilovanie.













OTVORENIE VENTILAČNÝCH VÝVODOV Otvorené Zavreté

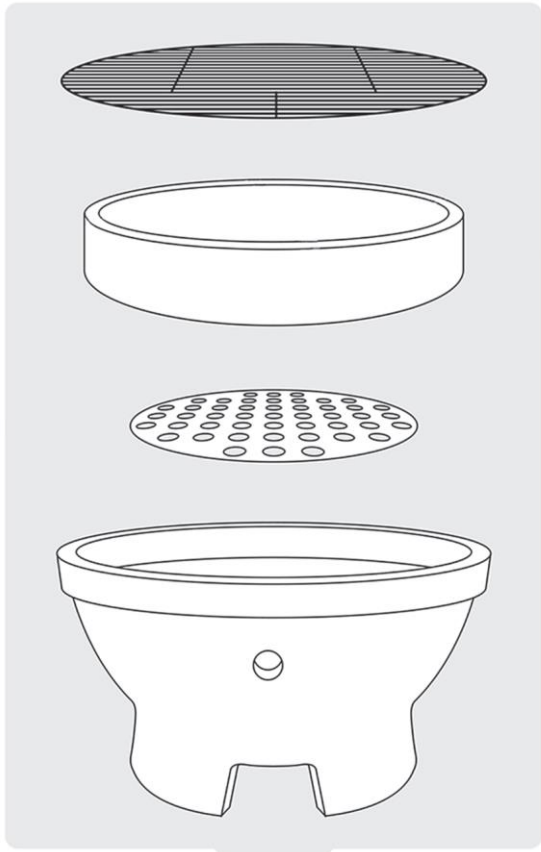
Pomalé grilovanie / údenie (110 °C – 135 °C)		Horná ventilácia	Spodná ventilácia
Hovädzia hrud'	2 hod. každých 500 g	Úroveň 1 	
Trhané bravčové mäso	2 hod. každých 500 g		
Celé kura	3 – 4 hod.		
Rebrá	3 – 5 hod.		
Pečené mäso	9+ hod.		
Grilovanie / pečenie (160 °C – 180 °C)		Horná ventilácia	Spodná ventilácia
Ryba	15 – 20 min.	Úroveň 2 - 3 	
Bravčová panenka	15 – 30 min.		
Kuracie kúsky	30 – 45 min.		
Celé kura	1 – 1,5 hod.		
Jahňacie stehno	3 – 4 hod.		
Moriak	2 – 4 hod.		
Šunka	2 – 5 hod.		
Ožehnutie (260 °C – 370 °C)		Horná ventilácia	Spodná ventilácia
Steak	5 – 8 min.	Úroveň 4 	
Bravčové kotlety	6 – 10 min.		
Burger	6 – 10 min.		
Klobásy	6 – 10 min.		





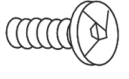



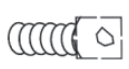

ZOZNAM ČASTÍ A MONTÁŽ

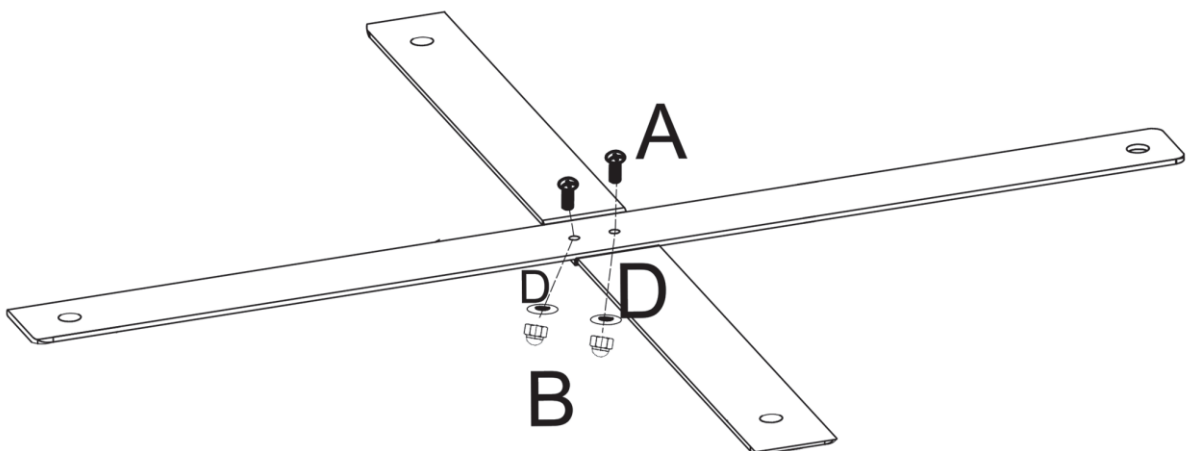
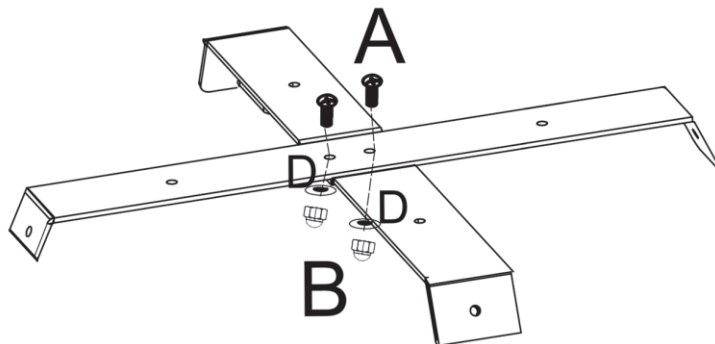


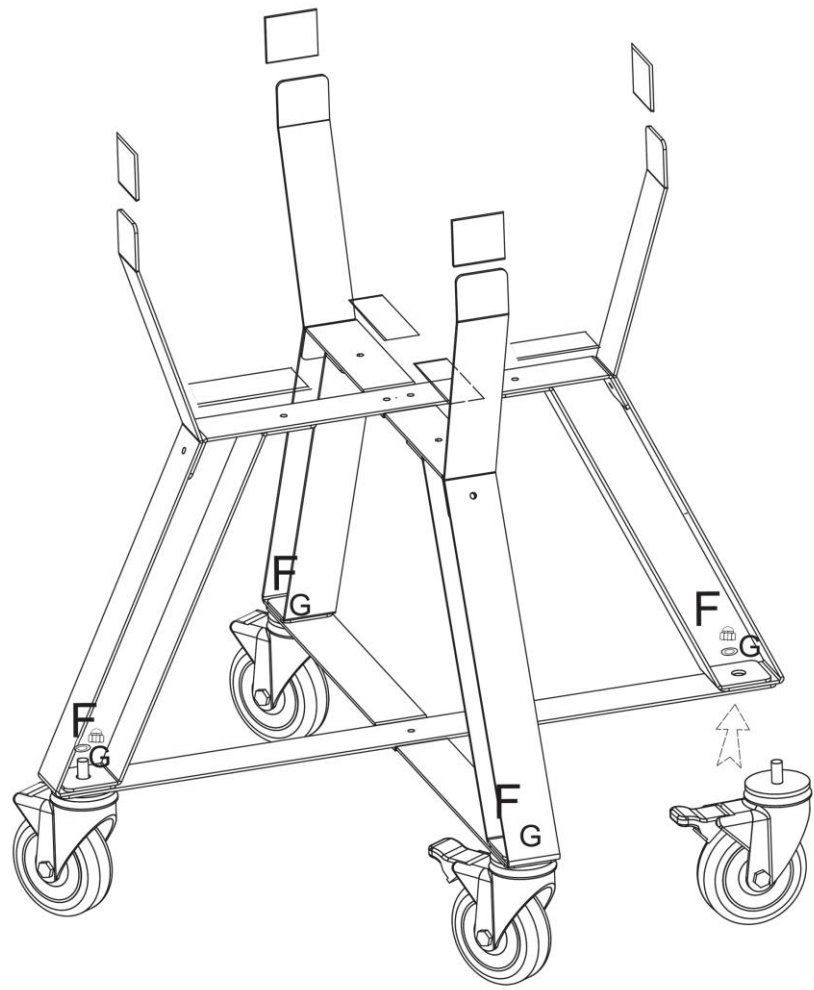
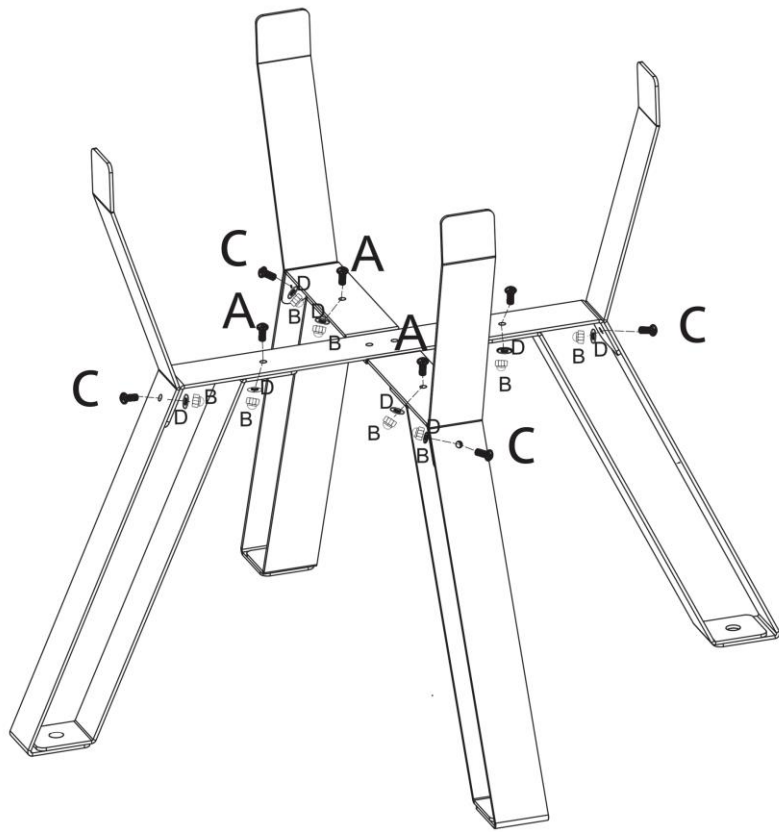
Ozn.	Obrázok	Ks
1		1
2		1
3		1
4		1
5		1
6		1
7		1
8		1
9		1
10		2
11		1
12		4

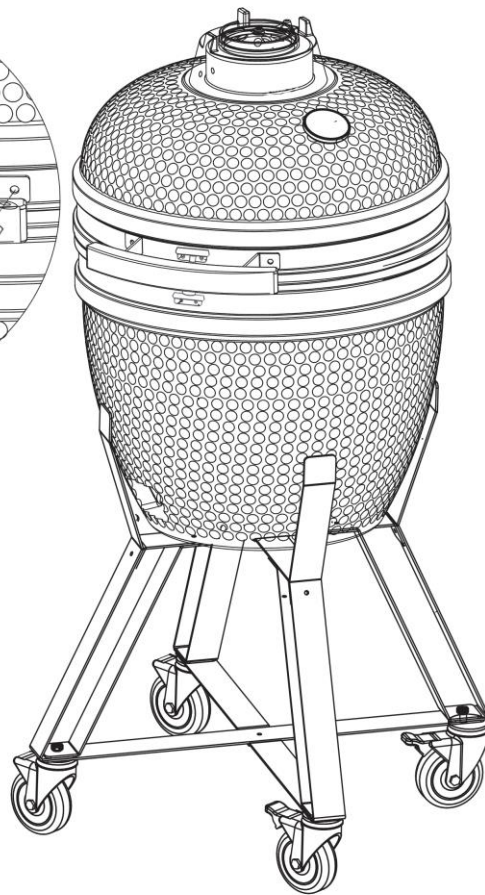
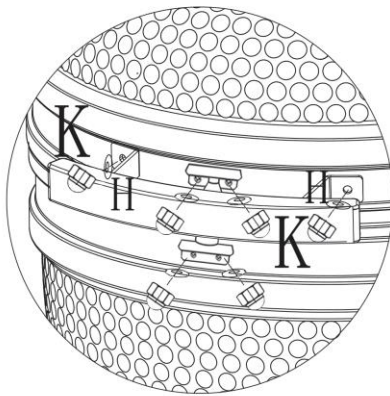
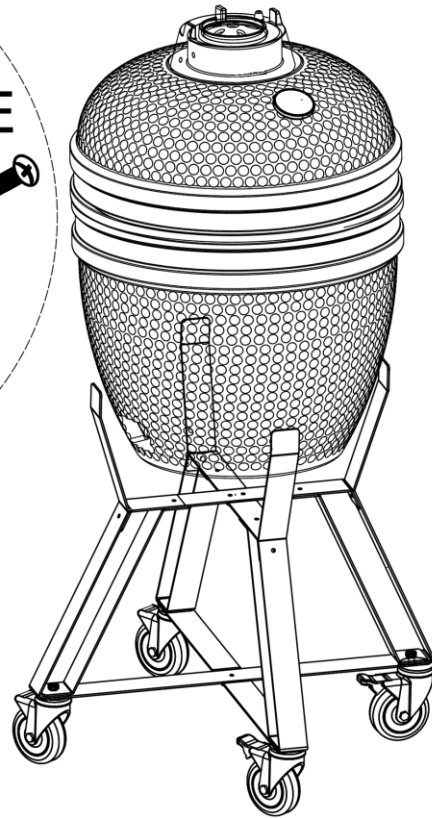
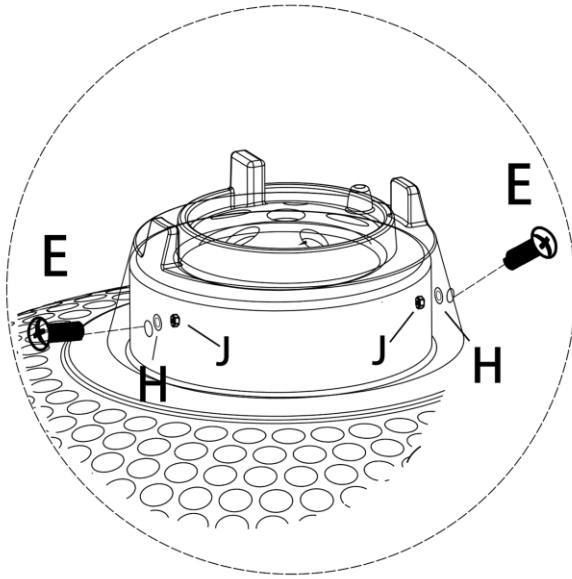
Ozn.	Obrázok	Ks
13		1
14		1
15		4
16		4
17		4
18		4
19		1
20		1
21		1
22		1
23		2
24		2

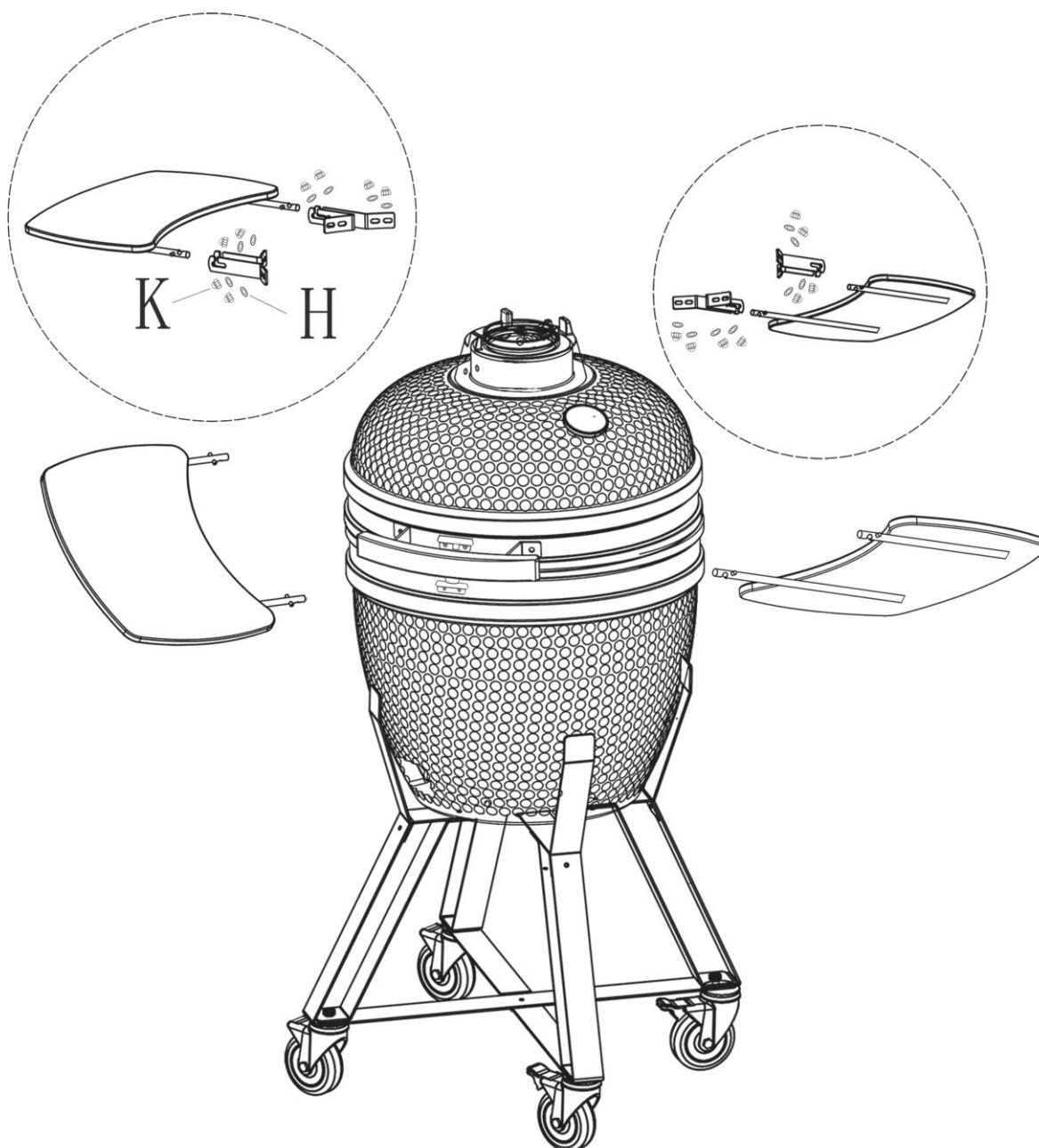


Ozn.	Špec.	Ks	Obr.	Ozn.	Špec.	Ks	Obr.
A	M8 x 20 mm	8		F	M12	4	
B	M8	12		G	M12 x 25 x 2	4	
C	M8 x 20 mm	4		H	M6 x 14 x 1	22	
D	M8 x 20 x 1,5	12		J	M6	2	
E	M6 x 40 mm	2		K	M6	20	









OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Po uplynutí životnosti produktu alebo v prípade, že by ďalšia oprava už bola ekonomicky nevýhodná, sa výrobku zbavte v súlade s miestnymi predpismi a šetrne k životnému prostrediu. Výrobok odneste na najbližšie zberné miesto k tomu určené.

Predpisovou likvidáciou pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomôžete k prevencii negatívnych dopadov na životné prostredie, prípadne na ľudské zdravie. Pokiaľ si nie ste istý, konzultujte vec s miestnymi príslušnými zodpovednými orgánmi, aby nedošlo k porušeniu predpisov a následnej sankcii.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY, REKLAMÁCIE

Všeobecné ustanovenia a vymedzenie pojmov

Tieto záručné podmienky a reklamačný poriadok upravujú podmienky a rozsah záruky poskytované predávajúcim na tovar dodávaný kupujúcemu, takisto aj postup pri vybavovaní reklamačných nárokov uplatnených kupujúcim na dodaný tovar. Záručné podmienky a reklamačný poriadok sa riadia príslušnými ustanoveniami zákona č. 250/2007 Z.z., Občiansky zákonník č. 40/1964 Zb. v znení neskorších predpisov, podľa § 422 až § 442 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v platnom znení, a Zákona o ochrane spotrebiteľa č 208/2024 Z.z. v znení neskorších predpisov, a to aj vo veciach týmito záručnými podmienkami a reklamačným poriadkom nespomenutých.

Predávajúcim je spoločnosť Stores inSPORTline SK, s.r.o., so sídlom Električná 6471, IČO: 46259317, zapísaná v Obchodnom registri Okresného súdu Trenčín, Oddiel: Sro, Vložka č. 24799/R.

Adresa predajní:

1. Stores inSPORTline SK, s.r.o., Električná 6471, 911 01 Trenčín, +421 917 864 593, predajnatn@insportline.sk
2. Stores inSPORTline SK, s.r.o., Račianska 184/B, 831 54 Bratislava (Rača), +421 917 866 623, predajnaba@insportline.sk
3. Stores inSPORTline SK, s.r.o., Trieda generála Ludvíka Svobodu 6/A, 040 22 Košice (Furča), +421 917 866 622, predajnake@insportline.sk

Vzhľadom k platnej právnej úprave sa rozlišuje kupujúci, ktorý je spotrebiteľom a kupujúci, ktorý spotrebiteľom nie je.

„Kupujúci spotrebiteľ“ alebo len „spotrebiteľ“ je osoba, ktorá pri uzatváraní a plnení zmluvy nejedná v rámci svojej obchodnej alebo inej podnikateľskej činnosti.

„Kupujúci, ktorý nie je „spotrebiteľ“, je podnikateľ, ktorý nakupuje výrobky alebo užíva služby za účelom svojho podnikania s týmito výrobkami alebo službami. Tento kupujúci sa riadi rámcovou kúpnu zmluvou a obchodnými podmienkami v rozsahu, ktoré sa ho týkajú a obchodným zákonníkom.

Tieto záručné podmienky a reklamačný poriadok sú nevyhnutnou súčasťou každej kúpnej zmluvy uzatvorenej medzi predávajúcim a kupujúcim. Záručné podmienky a reklamačný poriadok sú platné a záväzné, pokiaľ v kúpnej zmluve alebo v dodatku v tejto zmluvy alebo inej písomnej dohode nebude stranami dohodnuté inak.

Záručné podmienky a záručná doba

Predávajúci poskytuje kupujúcemu záruku na tovar v **dĺžke 24 mesiacov**, u označených fitness modelov bude poskytovaná **záručná lehota 120 mesiacov na rám (platí na výrobky zakúpené od 13.3.2017)** a 24 mesiacov na ostatné komponenty na 1 ks fitness zariadenia. Na označené moto výrobky značky W-TEC bude poskytovaná **rozšírená záručná lehota 36 mesiacov**. Záruka sa vzťahuje iba na výrobné vady. Zákonná dĺžka záruky poskytovaná spotrebiteľovi nie je týmto dotknutá.

Zárukou za akosť preberá predávajúci záväzok, že dodaný tovar bude po určitú dobu spôsobilý pre použitie k obvyklému, príp. zmluvnému účelu a že si zachová obvyklé, príp. zmluvné vlastnosti.

Batéria

Záruka 6 mesiacov na životnosť batérie - menovitá kapacita batérie neklesne pod 70% svojej celkovej kapacity v priebehu 6 mesiacov od predaja produktu.

Záručné podmienky sa nevzťahujú na poruchy vzniknuté (ak je možné aplikovať na zakúpený produkt):

- zavinením používateľa tj. poškodenie výrobku nesprávnou montážou, manipuláciou a neodborným repasom,
- nesprávnou údržbou,
- mechanickým poškodením,
- opotrebením dielov pri bežnom používaní,
- neodvratnou udalosťou, živelnou pohromou,
- neodbornými zásahmi,
- nesprávnym zaobchádzaním alebo nevhodným umiestnením, vplyvom nízkej alebo vysokej teploty, pôsobením vody, neúmerným tlakom a nárazmi, úmyselne pozmeneným designom,

tvarem alebo rozmermi,

- nesprávnym použitím tovaru, ktorý je v rozpore s kategorizáciou produktu (HC, HA – na domáce používanie: SC, S – na komerčné používanie).

Upozornenie:

- 1) v dobe záruky budú odstránené všetky poruchy výrobku spôsobené výrobnou poruchou alebo chybným materiálom výrobku tak, aby vec mohla byť riadne používaná.
- 2) reklamácia sa uplatňuje zásadne písomne s presným popisom o chybe a potvrdeným dokladom o zakúpení.
- 3) záruka sa uplatňuje u výrobcu: Stores inSPORTline SK, s.r.o., Električná 6471, 911 01 Trenčín, v predajni v ktorej ste tovar zakúpili alebo u organizácie, v ktorej bol výrobok zakúpený.

Reklamačný poriadok – reklamácia tovaru

Kupujúci je povinný tovar, dodaný predávajúcim skontrolovať čo najskôr po prechode nebezpečia škody na tovar, resp. po jeho dodaní. Prehliadku musí kupujúci vykonať tak, aby zistil všetky poruchy, ktoré je možné pri primeranej odbornej prehliadke zistiť.

Pri reklamacii tovaru je kupujúci povinný na žiadosť predávajúceho preukázať nákup a oprávnenosť reklamácie faktúrou alebo dodacím listom s uvedeným výrobným (sériovým) číslom, prípadne tými istými dokladmi bez sériového čísla. Ak nepreukáže kupujúci oprávnenosť reklamácie týmito dokladmi, má predávajúci právo reklamáciu odmietnuť.

Pokiaľ kupujúci oznámi poruchu, na ktorú sa nevzťahuje záruka (napr. neboli splnené podmienky záruky, porucha bola nahlásená omylom apod.), je predávajúci oprávnený požadovať plnú úhradu nákladov, ktoré vznikli v súvislosti s odstraňovaním poruchy takto oznámenej kupujúci. Kalkulácia servisného zásahu bude v tomto prípade vychádzať z platného cenníku pracovných výkonov a nákladov na dopravu.

Pokiaľ predávajúci zistí (testovaním), že reklamovaný výrobok nie je chybný, považuje sa reklamácia za neoprávnenú. Predávajúci si vyhradzuje právo požadovať úhradu nákladov, ktoré vznikli v súvislosti s neoprávnenou reklamáciou.

V prípade, že kupujúci reklamuje poruchy tovaru, na ktoré sa vzťahuje záruka podľa platných záručných podmienok predávajúceho, vykoná predávajúci odstránenie poruchy formou opravy, prípadne výmeny chybného dielu alebo zariadenia za bezporuchové. Predávajúci je so súhlasom kupujúceho oprávnený dodať výmenou za chybný tovar iný tovar plne funkčne kompatibilný, ale minimálne rovnakých alebo lepších technických parametrov. Voľba ohľadne spôsobu vybavenia reklamácie podľa tohto odstavca náleží predávajúcemu.

Predávajúci vybaví reklamáciu najneskôr do 30 kalendárnych dní od doručenia chybného tovaru, pokiaľ nebude dohodnutá dlhšia lehota. Za deň vybavenia sa považuje deň, kedy bol opravený alebo vymenený tovar prebraný kupujúcim. Ak nie je predávajúci s ohľadom na charakter vady schopný vybaviť reklamáciu v uvedenej lehote, dohodne s kupujúcim náhradné riešenie. Pokiaľ k takej dohode nedôjde, je predávajúci povinný poskytnúť kupujúcemu finančnú náhradu formou dobropisu.

CZ
SEVEN SPORT s.r.o.

Sídlo: Kutnohorská 531, Štěrboholy Retail Park, 109 00, Praha 10, ČR
Centrála: Dělnická 957, Vítkov, 749 01
Reklamáce a servis: Čermenská 486, Vítkov 749 01

IČO: 26847264
DIČ: CZ26847264

Tel: +420 556 300 970
Mail: eshop@insportline.cz
reklamace@insportline.cz
servis@insportline.cz

Web: www.inSPORTline.cz

SK
Stores inSPORTline SK, s.r.o.

Centrála, reklamácie, servis: Električná 6471, Trenčín 911 01, SK

IČO: 46259317
DIČ: 2023299729
IČ DPH: SK2023299729

Tel.: +421 917 700 098
Mail: objednavky@insportline.sk
reklamacie@insportline.sk
servis@insportline.sk

Web: www.inSPORTline.sk

Reklamácia tovaru



Vrátenie a výmena tovaru

