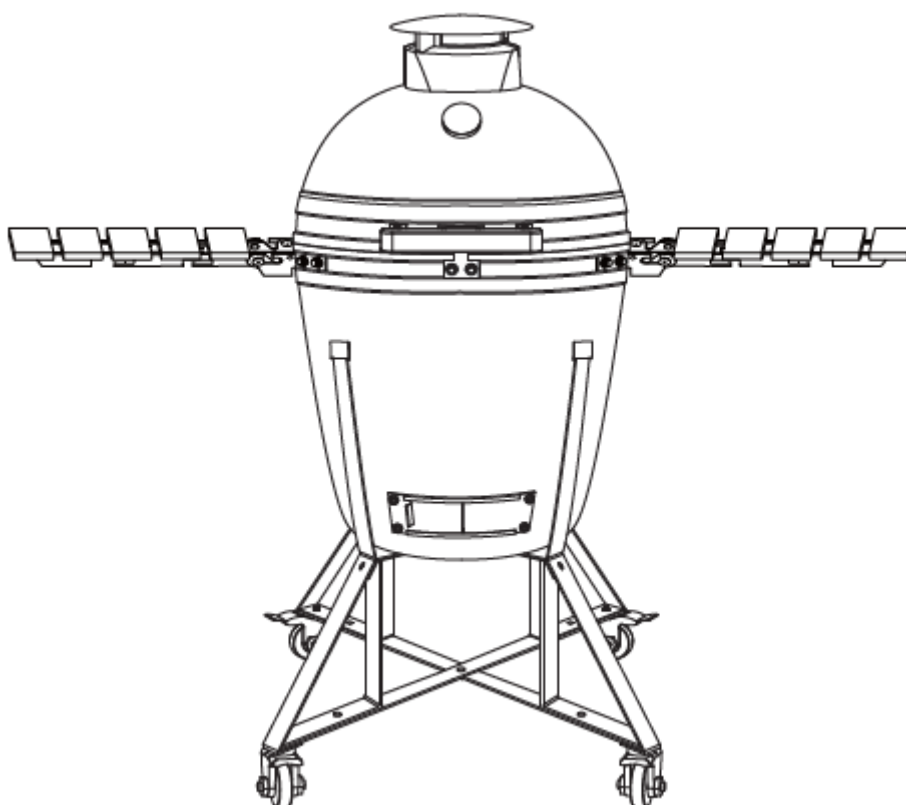




## UŽIVATELSKÝ MANUÁL – CZ

### IN 28337 Keramický kamado gril inSPORTline Pasionato 20"



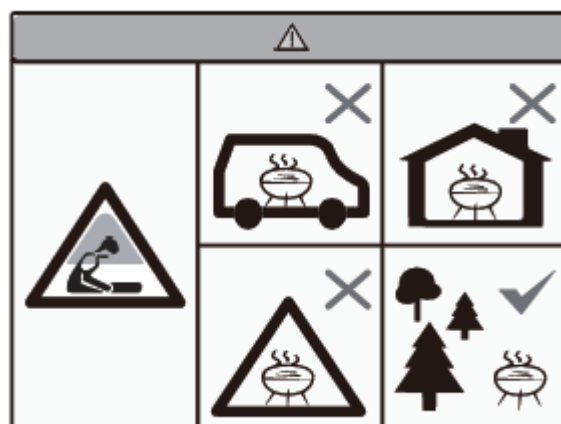
**Důležité** – před použitím odstraňte balicí materiál, manuál si uschovejte.

Manuál je součástí produktu.

Předčtěte si všechny varování a bezpečnostní pokyny.

Před použitím si přečtete celý manuál.

Manuál by měl být uschován společně s produktem.



**POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.**

SevenSport s.r.o., si vyhrazuje právo provést jakékoli změny a vylepšení svého produktu bez předchozího upozornění. Navštivte naši stránku [www.insportline.cz](http://www.insportline.cz), kde naleznete nejnovější verzi manuálu.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pouze pro VENKOVNÍ POUŽITÍ. Nepoužívejte ve vnitřních prostorech,
- Držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od grilu.
- Nikdy nenechávejte zapálený gril bez dohledu.
- Hrozí riziko otravou oxidem uhelnatým. Gril nezapalujte nebo plamen nehaste v uzavřených prostorech.
- Nepoužívejte ve stanech, karavanech, autech nebo lodích.
- Nepoužívejte pod markýzami, slunečníky ani altány.
- Nebezpečí požáru: Žhavé uhlíky mohou během hoření jiskřit.
- Upozornění: Nepoužívejte benzín, kapalinu do zapalovačů, líh ani jiné podobné chemikálie k zapálení ani k opětovnému zapálení.
- Důrazně doporučujeme používat kusové dřevěné uhlí. Hoří déle a produkuje méně popela, který by jinak mohl omezit proudění vzduchu. Nepoužívejte uhlí.
- Důležité: Při otevírání kopule za vysokých teplot je nezbytné kopuli zvednout jen mírně a umožnit pomalý a bezpečný vstup vzduchu, aby se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohly způsobit zranění.
- Nepoužívejte na terase ani na jiných hořlavých površích, jako je suchá tráva, dřevěná terasa nebo listí
- Ujistěte se, že je gril umístěn alespoň 2 metry od hořlavých předmětů.
- Nepoužívejte gril jako pec.
- Upozornění: Tento výrobek je během použití horký. Během provozu ho nepřemísťujte.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými deskami vždy používejte žáruvzdorné rukavice.
- Před přemístěním nebo uskladněním nechte gril zcela vychladnout. Před použitím vždy zkontrolujte gril, zda není opotřeben nebo poškozen, a v případě potřeby gril vyměňte.

## VYPÁLENÍ GRILU

- Umístěte papír a pevný podpalovač na rošt dřevěného uhlí nebo do koše v základně grilu. Na noviny položte 2 – 3 hrsti dřevěného uhlí.
- K zapálení nepoužívejte benzín, naftu, líh nebo jiné hořlavé nebo výbušné látky.
- Otevřete spodní dvířka a zapalte papír.
- Nepoužívejte nadměrné množství paliva. Můžete tím poškodit gril. Vysoká intenzita plamenů může poškodit gril.
- Nechte plamen vyhasnout.
- Pokud bude výška plamenů vysoká hned zpočátku, můžete tím poškodit těsnění.
- Důležité: Po prvním použití zkontrolujte dotažení všech šroubů a spojů. Kov se při zahřátí roztahuje a může dojít k povolání. Doporučujeme zkontrolovat utažení.

## **ZAPÁLENÍ, POUŽITÍ A ÚDRŽBA GRILU**

- Po vypálení grilu se ujistěte, že jste gril umístili na rovný povrch odolný vůči vysokým teplotám a mimo hořlavé nebo výbušné předměty.
- Ujistěte se, že jsou nad grilem alespoň 2 metry volného prostoru a je ve vzdálenosti alespoň 2 metrů od dalších předmětů.
- Umístěte papír a pevný podpalovač do grilu. Na noviny položte 2 – 3 hrsti dřevěného uhlí.
- K zapálení nepoužívejte benzín, naftu, líh nebo jiné hořlavé nebo výbušné látky.
- Otevřete spodní dvířka a zapalte papír. Nechte dvířka otevřeny po dobu asi 10 min pro vytvoření uhlíků.
- Nechte uhlí rozpálit po dobu alespoň 30 min.
- Po rozpálení uhlíků nedoporučujeme s uhlíky dále manipulovat. Podpoříte tak rovnoměrné spalování.
- Jakmile je gril rozpálený, používejte k manipulaci žáruvzdorné rukavice.

## **UHAŠENÍ PLAMENE**

- Pro uhašení plamene nepřidávejte další palivo a uzavřete všechny otvory. Nechte plameny udusit.
- Nepoužívejte vodu. Náhlá změna teploty může gril poškodit.

## **SKLADOVÁNÍ**

- Pokud skladujete gril venku, je potřeba jej po vychladnutí zakrýt vhodnou nepromokavou plachtou.
- Kovové části grilu nejsou vhodné do myčky. Pro čištění používejte jemný čistící prostředek a vlažnou vodu.
- Během použití je nutné zajistit obě kolečka.
- Doporučujeme gril skladovat v garáži nebo kůlně.

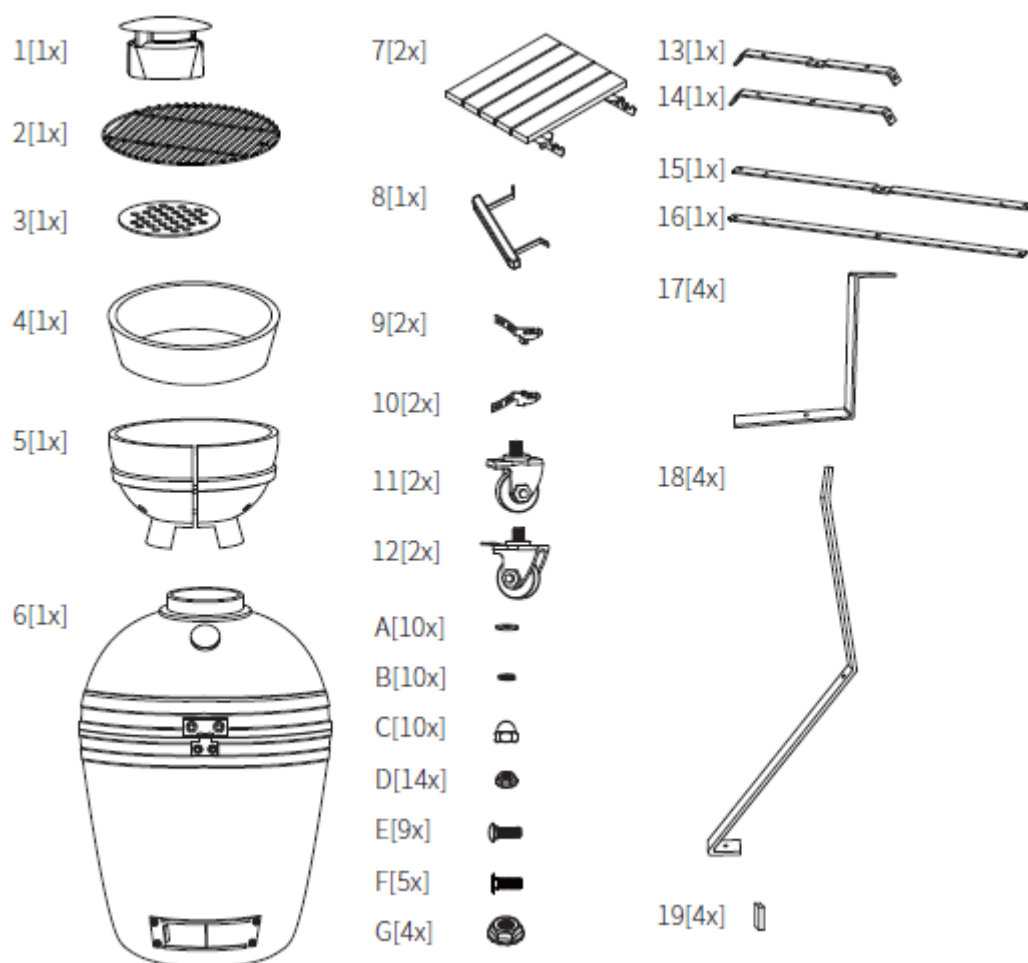
## **ČIŠTĚNÍ**

- Gril je samočistící, stačí gril zahřát na teplotu 260 °C po dobu 30 min. Všechny nečistoty a zbytky jídla se vypálí.
- Vnitřní části grilu nečistěte pomocí vody nebo čistícího prostředku. Pokud gril z vnitřní strany značně znečištěný, použijte drátěný kartáč k očištění naneseného popelu.
- Gril čistěte pouze pokud je vychladlý.
- Pro vnější část grilu používejte k čištění vlhký hadřík a jemný čistící prostředek.

## **ÚDRŽBA**

- Pravidelně dotahujte spoje a panty promažte 2x ročně nebo dle potřeby.

## SEZNAM ČÁSTÍ A MONTÁŽ

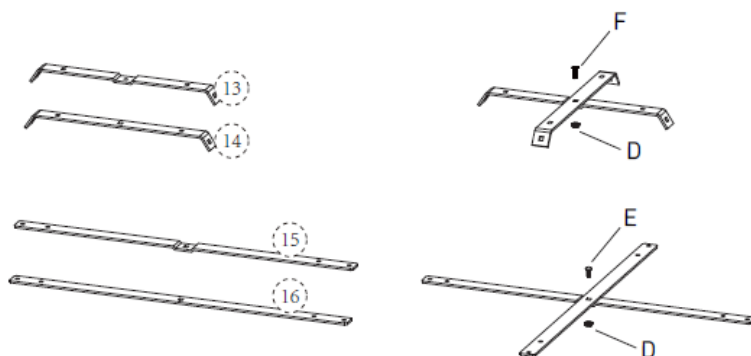


- Před montáží si přečtěte manuál. Zkontrolujte, zda nechybí žádná část ze seznamu.
- Montáž provádějte na rovném, čistém a měkkém povrchu, aby se zabránilo poškrábání grilu.
- Manuál si uschovejte pro budoucí nahlédnutí.
- Pro lehčí montáž šrouby nedotahujte, dokud není montáž kompletní. Šrouby dotáhněte až poté co montáž dokončíte.
- **Varování:** Šrouby nepřetahujte, utáhněte tak, aby byly dotaženy, ale nepoužívejte nadměrnou sílu, jinak hrozí strhnutí závitů.

### Krok 1

Rozložte rámy na měkký povrch tak, aby jste nepoškodili lak. Spojte rámy (13 a 14) pomocí šroubu (F) a matice (D).

Spojte rámy (15 a 16) pomocí šroubu (E) a matice (D).

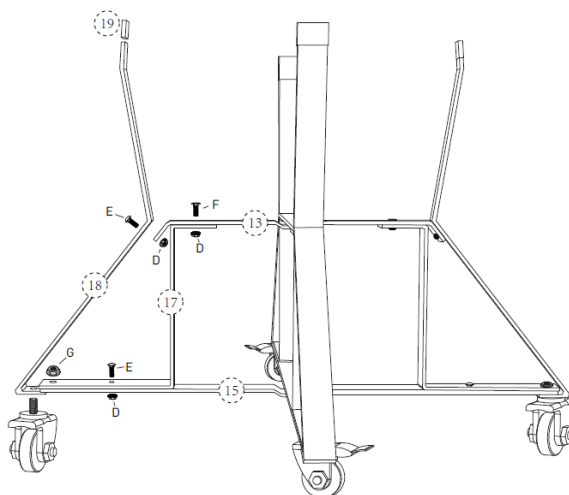


### Krok 2

Na vytvořený kříž (13 a 14) připevněte rámy (18) pomocí šroubů (E) a matic (D).

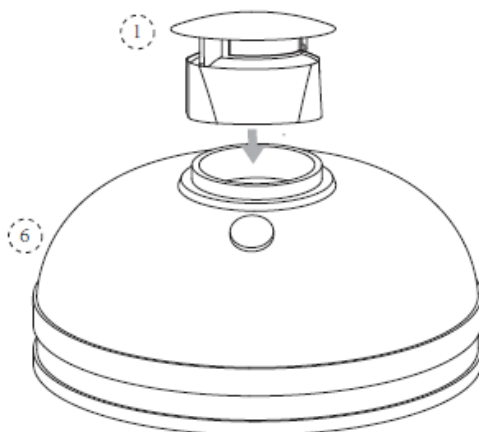
Rám (17) připevněte na rámy (13 a 15) pomocí šroubů (E) a matic (D).

Kolečka připevněte skrz rámy (15 a 18) pomocí matic (G).



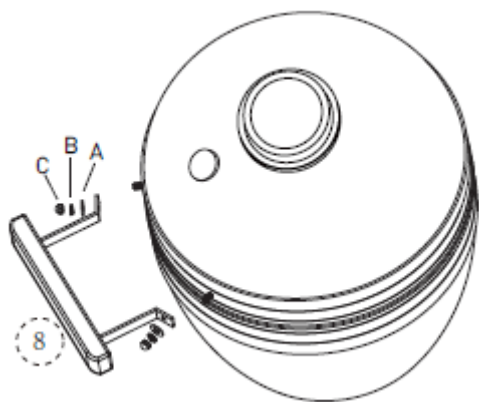
### Krok 3

Připevněte horní ventilaci (4) na kopuli grilu. Značka otevření ventilu by měla být v rovině s madlem a termometrem.



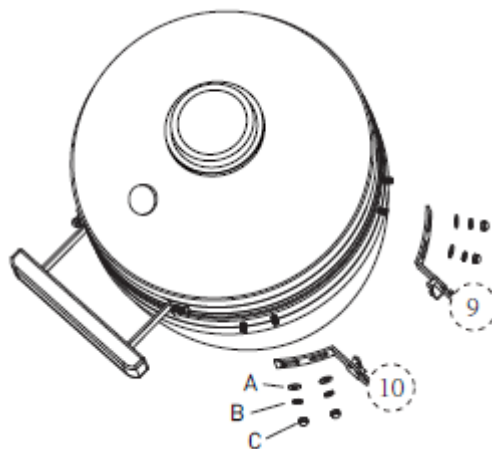
#### Krok 4

Připevněte přední madlo (8) na horní obruč grilu pomocí 2x plochých podložek (A), 2x pružných podložek (B) a 2x matic (C).



#### Krok 5

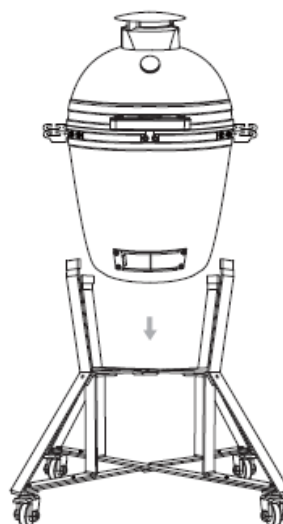
Upevněte 2x boční rámy (9) na obruče pomocí 8x plochých podložek (A), 8x pružných podložek (B) a 8x matic (C).



#### Krok 6

Uchopte gril ve dvou osobách a umístěte do sestaveného rámu.

Poznámka: pro zvednutí grilu budou potřeba dvě osoby.



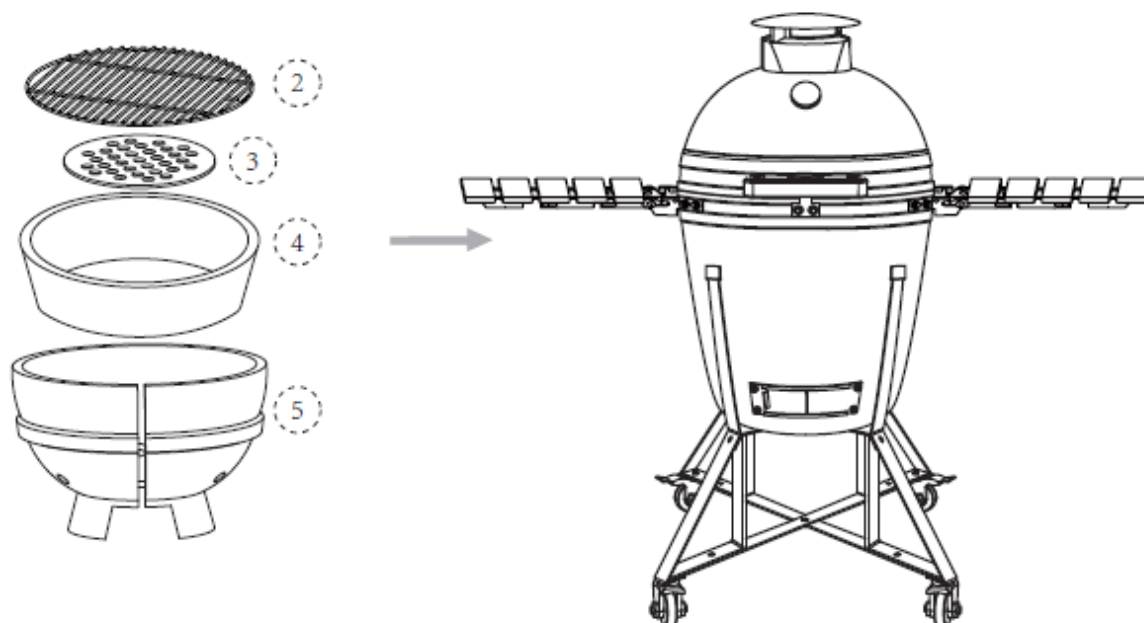
#### Krok 7

Do upevněných rámců (9 a 10) upevněte 2x poličky (7).



## Krok 8

Otevřete gril a umístěte topeniště (5), keramickou stěnu ohniště (4), spalovací rošt na uhlí (3) a rošt na grilování (2).



## TIPY PRO GRILOVÁNÍ

### GRILOVÁNÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

- Zapalte uhlí podle instrukcí.
- Po zapálení uhlíků s nimi nepohybujte a nerozdmýchejte.
- Otevřete spodní dvířka a nechte otevřená po dobu asi 10 min pro vytvoření spodní horkých uhlíků. Sledujte termometr, dokud nebude gril na správné teplotě. Spodní dvířka pak nechte mírně otevřená.
- Důležité: Pokud otvíráte horní část grilu, je nutné nejprve víko mírně nadzvednout, nechat vzduch proudit dovnitř a až poté otevřít úplně. Tím zabráníte náhlému vzplanutí nebo výšlehu plamenů.
- Pro jakoukoliv manipulaci s grilem doporučujeme používat žáruvzdorné rukavice.
- Plamen ovládejte pomocí větracích otvorů na horní a spodní straně. Pokud máte dvířka na spodní straně správně nastaveny, je možné plameny kontrolovat pomocí horního větracího otvoru. Pokud plamen nereaguje na manipulaci horním větracím otvorem, je nutné použít spodní dvířka nebo upravit množství uhlíků.

### UZENÍ POTRAVIN

- Postupujte podle pokynů výše, jako byste začínali pomalé vaření.
- Sledujte gril, dokud nedosáhne požadovanou teplotu. Viz průvodce pro teploty vaření.
- Nechte spodní dvířka mírně otevřená.
- Zavřete horní ventilaci a sledujte teplotu ještě několik minut.
- S nasazenými žáruvzdornými rukavicemi posypte dřevěné třísky do kruhu na horké uhlí.
- Nyní jste připraveni používat gril na uzení.
- TIP: Ponořte dřevěné třísky nebo dřevo do vody na 15 minut, aby jste prodloužili proces uzení.

- **Důležité:** Pokud otvíráte horní část grilu, je nutné nejprve víko mírně nadzvednout, nechat vzduch proudit dovnitř a až poté otevřít úplně. Tím zabráníte náhlému vzplanutí nebo výšlehu plamenů.
- VŽDY postupujte podle INFORMACÍ O VAŘENÍ POTRAVIN, které jsou uvedeny v tomto návodu k použití.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo povrchy VŽDY používejte žáruvzdorné rukavice

### GRILOVÁNÍ PŘI VYŠŠÍ TEPLOTĚ

- Kousky uhlí zapalujte podle výše uvedených pokynů.
- Zavřete víko a zcela otevřete horní a dolní průduch.
- Sledujte gril, dokud nedosáhne požadovanou teplotu. Viz průvodce pro teploty vaření.
- Zavřete horní průduch a sledujte teplotu ještě několik minut.
- Nyní jste připraveni používat gril.
- **Důležité:** Pokud otvíráte horní část grilu, je nutné nejprve víko mírně nadzvednout, nechat vzduch proudit dovnitř a až poté otevřít úplně. Tím zabráníte náhlému vzplanutí nebo výšlehu plamenů.
- VŽDY postupujte podle INFORMACÍ O VAŘENÍ POTRAVIN, které jsou uvedeny v tomto návodu k použití.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo povrchy VŽDY používejte žáruvzdorné rukavice

### TIPY PRO GRILOVÁNÍ POTRAVIN

- Negrilujte dříve, než bude mít palivo na sobě povlak popela.
- Před grilováním si přečtěte tyto tipy a následujte je.
- Před manipulací se syrovým masem a před jídlem si vždy umyjte ruce.
- Syrové maso vždy uchovávejte mimo tepelně upraveného masa a jiných potravin.
- Před grilováním se ujistěte, zda je gril a nářadí čisté a bez zbytků potravin.
- Nepoužívejte stejné nádoby na tepelně zpracované a syrové potraviny.
- Před konzumací jídla se ujistěte, že je správně uvařeno.
- **UPOZORNĚNÍ** - konzumace syrového nebo nedovařeného masa může způsobit otravu jídlem. Pro snížení rizika se ujistěte, že maso je dostatečně uvařené rozřezáním.
- **UPOZORNĚNÍ** - pokud bylo maso dostatečně uvařené, šťávy by měly být číré a neměly by obsahovat stopy růžové / červené šťávy nebo podobné zbarvení masa. Větší kusy doporučujeme předvařit před grilováním.
- Po použití grilu vždy očistěte jeho povrch a pomůcky na grilování.

### OTEVŘENÍ VENTILAČNÍCH VÝVODŮ

Otevřeno  Zavřeno 

| Pomalé grilování / uzení (110°C–135°C) |                     | Horní ventilace                                                                                  | Spodní ventilace                                                                      |
|----------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Hovězí hrudí                           | 2 hod. každých 500g | 1 úroveň<br> |  |
| Trhané vepřové maso                    | 2 hod. každých 500g |                                                                                                  |                                                                                       |
| Celé kuře                              | 3-4 hod.            |                                                                                                  |                                                                                       |
| Žebra                                  | 3-5 hod.            |                                                                                                  |                                                                                       |
| Pečeně                                 | 9+ hod.             |                                                                                                  |                                                                                       |

| Grilování / pečení (160°C-180°C) |            | Horní ventilace                                                                                    | Spodní ventilace                                                                    |
|----------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ryba                             | 15-20 min. | Úroveň 2 - 3<br> |  |
| Vepřová panenka                  | 15-30 min. |                                                                                                    |                                                                                     |
| Kuřecí kousky                    | 30-45 min. |                                                                                                    |                                                                                     |
| Celé kuře                        | 1-1,5 hod. |                                                                                                    |                                                                                     |
| Jehněčí kýta                     | 3-4 hod.   |                                                                                                    |                                                                                     |
| Krocan                           | 2-4 hod.   |                                                                                                    |                                                                                     |
| Šunka                            | 2-5 hod.   |                                                                                                    |                                                                                     |
| Ožehnutí (260°C-370°C)           |            | Horní ventilace                                                                                    | Horní ventilace                                                                     |
| Steak                            | 5-8 min.   | Úroveň 4<br>     |  |
| Vepřové kotlety                  | 6-10 min.  |                                                                                                    |                                                                                     |
| Burger                           | 6-10 min.  |                                                                                                    |                                                                                     |
| Klobásy                          | 6-10 min.  |                                                                                                    |                                                                                     |

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Po uplynutí životnosti produktu nebo v případě, že by další oprava již byla ekonomicky nevýhodná, se výrobku zbavte v souladu s místními předpisy a šetrně k životnímu prostředí. Výrobek odnesete na nejbližší sběrné místo k tomu určené.

Předpisovou likvidací pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomůžete prevenci negativních dopadů na životní prostředí, případně na lidské zdraví. Pokud si nejste jisti, konzultujte věc s místně příslušnými odpovědnými orgány, aby nedošlo k porušení předpisů a následné sankci.

Baterie nevhazujte mezi běžný odpad, ale odevzdejte je na místa určená pro recyklaci.

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY, REKLAMACE

### Všeobecná ustanovení a vymezení pojmů

Tyto záruční podmínky a reklamační řád upravují podmínky a rozsah záruky poskytované prodávajícím na zboží dodávané kupujícím, jakož i postup při vyřizování reklamačních nároků uplatněných kupujícím na dodané zboží. Záruční podmínky a reklamační řád se řídí příslušnými ustanoveními zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník a zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů, a to i ve věcech těmito záručními podmínkami a reklamačním řádem nezmiňovaných.

Prodávajícím je společnost SEVEN SPORT s.r.o. se sídlem Kutnohorská 531, Štěrboholy Retail Park, 109 00, Praha 10, ČR, IČ: 26847264, zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném Krajským soudem v Praze oddíl C, vložka 116888.

Vzhledem k platné právní úpravě se rozlišuje kupující, který je spotřebitelem a kupující, který spotřebitelem není.

„Kupující spotřebitel“ nebo jen „spotřebitel“ je osoba, která při uzavírání a plnění smlouvy nejedná v rámci své obchodní nebo jiné podnikatelské činnosti.

„Kupující, který není „spotřebitel“, je podnikatel, který nakupuje výrobky či užívá služby za účelem svého podnikání s těmito výrobky nebo službami. Tento kupující se řídí rámcovou kupní smlouvou a obchodními podmínkami v rozsahu, které se ho týkají.

Tyto záruční podmínky a reklamační řád jsou nedílnou součástí každé kupní smlouvy uzavřené mezi prodávajícím a kupujícím. Záruční podmínky a reklamační řád jsou platné a závazné, pokud v kupní smlouvě či v dodatku v této smlouvě či jiné písemné dohodě nebude stranami dohodnuto jinak.

## **Záruční podmínky**

### **Záruční doba**

Prodávající poskytuje kupujícímu záruku za jakost zboží v délce 24 měsíců, pokud ze záručního listu, faktury ke zboží, dodacího listu, příp. jiného dokladu ke zboží nevyplývá odlišná délka záruční doby poskytovaná prodávajícím. Zákonná délka záruky poskytovaná spotřebiteli není tímto dotčena.

Zárukou za jakost přejímá prodávající závazek, že dodané zboží bude po určitou dobu způsobilé pro použití k obvyklému, příp. smluvenému účelu a že si zachová obvyklé, příp. smluvené vlastnosti.

### **Baterie**

Záruka 6 měsíců na životnost baterie – jmenovitá kapacita baterie neklesne pod 70% své celkové kapacity v průběhu 6 měsíců od prodeje produktu.

### **Záruční podmínky se nevztahují na závady vzniklé (pokud lze aplikovat na zakoupený produkt):**

- zaviněním uživatele tj. poškození výrobku neodbornou repasí, nesprávnou montáží, nedostatečným zasunutím sedlové tyče do rámu, nedostatečným utáhnutím pedálů v klikách a klik ke středové ose
- nesprávnou údržbou
- mechanickým poškozením
- opotřebením dílů při běžném používání (např. gumové a plastové části, pohyblivé mechanismy, kloubové spoje, opotřebení brzdových destiček/špalků, řetězu, pláštěů, kazety/vícekolečka atd.)
- neodvratnou událostí, živelnou pohromou
- neodbornými zásahy
- nesprávným zacházením, či nevhodným umístěním, vlivem nízké nebo vysoké teploty, působením vody, neúměrným tlakem a nárazy, úmyslně pozměněným designem, tvarem nebo rozměry

## **Reklamační řád**

### **Postup při reklamaci vady zboží**

Kupující je povinen zboží, dodané prodávajícím prohlédnout co nejdříve po přechodu nebezpečí škody na zboží, resp. po jeho dodání. Prohlídku musí kupující provést tak, aby zjistil všechny vady, které je možné při přiměřené odborné prohlídce zjistit.

Při reklamaci zboží je kupující povinen na žádost prodávajícího prokázat nákup a oprávněnost reklamace fakturou nebo dodacím listem s uvedeným výrobním (sériovým) číslem, případně týmiž doklady bez sériového čísla. Neprokáže-li kupující oprávněnost reklamace těmito doklady, má prodávající právo reklamaci odmítnout.

Pokud kupující oznámí závadu, na kterou se nevztahuje záruka (např. nebyly splněny podmínky záruky, závada byla nahlášena omylem apod.), je prodávající oprávněn požadovat plnou úhradu nákladů, které vznikly v souvislosti s odstraňováním závady takto oznámené kupujícím. Kalkulace servisního zásahu bude v tomto případě vycházet z platného ceníku pracovních výkonů a nákladů na dopravu.

Pokud prodávající zjistí (testováním), že reklamovaný výrobek není vadný, považuje se reklamační za neoprávněnou. Prodávající si vyhrazuje právo požadovat úhradu nákladů, které vznikly v souvislosti s neoprávněnou reklamací.

V případě, že kupující reklamuje vady zboží, na které se vztahuje záruka podle platných záručních podmínek prodávajícího, provede prodávající odstranění vady formou opravy, případně výměny vadného dílu nebo zařízení za bezvadné. Prodávající je se souhlasem kupujícího oprávněn dodat výměnou za vadné zboží jiné zboží plně funkčně kompatibilní, ale minimálně stejných nebo lepších

technických parametrů. Volba ohledně způsobu vyřízení reklamace dle tohoto odstavce náleží prodávajícímu.

Prodávající vyřídí reklamaci nejpozději do 30 dnů od doručení vadného zboží, pokud nebude dohodnuta lhůta delší. Za den vyřízení se považuje den, kdy bylo opravené nebo vyměněné zboží předáno kupujícímu. Není-li prodávající s ohledem na charakter vady schopen vyřídít reklamaci v uvedené lhůtě, dohodne s kupujícím náhradní řešení. Pokud k takové dohodě nedojde, je prodávající povinen poskytnout kupujícímu finanční 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  
Reklamace a servis: Čermenská 486, Vítkov 749 01

IČO: 26847264  
DIČ: CZ26847264

Tel: +420 556 300 970  
Mail: [eshop@insportline.cz](mailto:eshop@insportline.cz)  
[reklamace@insportline.cz](mailto:reklamace@insportline.cz)  
[servis@insportline.cz](mailto:servis@insportline.cz)

Web: [www.inSPORTline.cz](http://www.inSPORTline.cz)

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:

**Reklamace zboží**



**SK**  
**Stores inSPORTline SK, s.r.o.**

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

IČO: 46259317  
DIČ: SK2023299729

Tel.: +421 917 700 098  
Mail: [objednavky@insportline.sk](mailto:objednavky@insportline.sk)  
[reklamacie@insportline.sk](mailto:reklamacie@insportline.sk)  
[servis@insportline.sk](mailto:servis@insportline.sk)

Web: [www.inSPORTline.sk](http://www.inSPORTline.sk)

**Vrácení a výměna zboží do 30 dnů**

