

NAVODILA ZA UPORABO

Slike so simbolne.



KERAMIČNI ŽAR NA OGLJE
ø 45 in 60 cm

Biva

NAVODILA ZA UPORABO

Zahvaljujemo se vam za nakup našega izdelka. Pred prvo uporabo natančno preberite vsa navodila v celoti in jih shranite za prihodnjo uporabo. Ta navodila hranite skupaj z izdelkom.

POMEMBNO: Pred uporabo previdno odstranite embalažo, vendar obdržite navodila za uporabo. Ta navodila so del izdelka. Preberite si vsa varnostna opozorila v teh navodilih za uporabo.

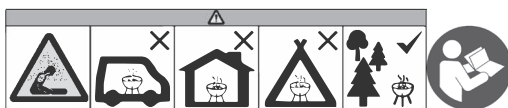
Izdelek je namenjen SAMO za domačo uporabo in NE za komercialne ali pogodbene namene.

1. NAVODILA ZA NEGO IN VARNOST

O KERAMIČNEM ŽARU KAMADO

Arheologi so odkrili 4.000 let stare velike glinene posode, ki veljajo za zgodnjo različico keramičnega žara Kamado. Do danes se je žar močno izboljšal: odstranljiv pokrov, nastavljiva vratca za boljši nadzor toplote ter prehod z lesa na oglje kot osnovno gorivo. Na Japonskem je bila Mushikamado okrogla glinena posoda z odstranljivim pokrovom, namenjena za kuhanje riža. Ime »Kamado« je japonska beseda za štedilnik ali kuhalnik. Poimenovanje so nato prevzeli Američani in je postalo splošen izraz za to obliko keramičnega žara.

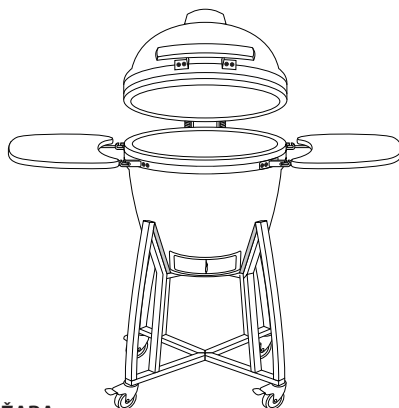
Žari Kamado so večnamenski kuhalniki. Ne samo da jih je mogoče uporabiti za pečenje na žaru ali dimljenje, ampak tudi za pečenje pic, kruha, pit in piškotov. Zaradi svoje odlične toplotne izolacije so dosežene visoke temperature, ki jih natančno nadzira pretok zraka prek zgornjih in spodnjih odprtín. Visoke temperature so idealne za hitro pečenje burgerjev in klobas, medtem ko z nizko temperaturo dalj čas pečemo večje kose. Poleg oglja lahko dodate tudi lesene sekance ali poskusite s kombiniranjem različnih vrst sekancev, da bo vaše meso še okusnejše.



OPOZORILA – PREVIDNO!

- Ta izdelek je namenjen SAMO ZA UPORABO NA PROSTEM, NE uporabljajte ga v notranjih prostorih.
- VEDNO pazite, da so otroci in hišni ljubljenci na varni razdalji do žara, ko je ta v uporabi.
- NIKOLI ne puščajte ognja brez nadzora.
- NEVARNOST zastrupitve z ogljikovim monoksidom – NIKOLI ne prižigajte ognja, ne pustite ga, da tli ali se ohladi v zaprtih prostorih.
- NE uporabljajte izdelka v šotoru, kombiju, avtomobilu, kleti, podstrešju ali na čolnu.
- NE uporabljajte ga pod ponjavami, senčniki ali v paviljonih.

- NEVARNOST POŽARA – Med uporabo se lahko oddaja vroča žerjavica.
- POZOR: NE uporabljajte bencina, terpentina, vžigalne tekočine, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za vžig. Uporabljajte samo vžigalnike, skladne z EN1860-3.
- Priporočljivo je, da v keramičnem žaru uporabljate oglje v kosih. To gori dlje in proizvede manj pepela, ki bi lahko omejil pretok zraka.
- NE uporabljajte premoga.
- POMEMBNO: Pri odpiranju pokrova ob visoki temperature je pomembno, da le malo dvignete pokrov, da zrak počasi in varno vstopi in ne pride do izbruha ognja, ki lahko povzroči telesne poškodbe.
- VEDNO upoštevajte INFORMACIJE O KUHANJU ŽIVIL, navedene na 4. strani teh navodil za uporabo.
- NE uporabljajte keramičnega žara na leseni terasi ali kateri koli drugi vnetljivi površini, kot je suha trava, sekanci, listje ali dekorativno lubje.
- Poskrbite, da je keramični žar oddaljen vsaj 2 m od vnetljivih predmetov.
- NE uporabljajte keramičnega žara kot peč za gretje.
- POZOR: Izdelek postane zelo vroč, zato ga med uporabo NE premikajte.
- VEDNO uporabljajte toplotno odporne rokavice pri ravnanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami.
- Pustite, da se izdelek popolnoma ohladi, preden ga premaknete ali pospravite.
- Vedno preverite izdelek pred uporabo zaradi morebitnih poškodb in ga zamenjajte, ko je potrebno.



UTRDIITEV KERAMIČNEGA ŽARA

- Če želite zakuriti ogenj, položite zvit časopis z nekaj vžigalnimi kockami ali trdimi vžigalnimi sredstvi na ogleno ploščo (7) v spodnjem delu keramičnega žara. Nato dodajte 2 ali 3 pesti oglja na vrh časopisa.
- NE uporabljajte bencina, terpentina, vžigalne tekočine, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za vžig.
- Odprite spodnji zračnik in prižgite časopis s pomočjo dolgega vžigalnika ali varnimi vžigalicami.
- NE uporabite preveč vžigalnih sredstev – če je plamen premočan, lahko poškoduje keramični žar.
- Pustite, da se vžigalna sredstva porabijo in plamen ugasne.
- Če je plamen premočan, lahko poškoduje tesnilo iz klobučevine, preden se primerno utrdi.
- Po prvi uporabi preglejte vsa tesnila glede utrjenosti. Kovinski mehanizem za odpiranje in zapiranje, ki povezuje pokrov in dno, se zaradi toplote razširi, tako da lahko postane razrahljan. Priporočljivo je, da ga preverite in če je potrebno, ga zategnete s ključem.
- Zdaj lahko običajno uporabljate keramični žar.

GAŠENJE

- Gašenje izdelka – prenehajte dodajati vžigalna sredstva in oglje, zaprite vse zračnike in pokrov, da se ogenj sam ugasne.
- NE uporabljajte vode za gašenje oglja, ker to lahko poškoduje keramični žar.

VŽIG, UPORABA IN NEGA

- Poskrbite, da se keramični žar nahaja na trdni, ravni, toplotno odporni, negorljivi površini, stran od vnetljivih predmetov.
- Poskrbite, da je najmanj 2 m prostora nad žarom in da je minimalno 2 m oddaljen od drugih predmetov okrog njega.
- Če želite zakuriti ogenj, položite zvit časopis z nekaj vžigalnimi kockami ali trdimi vžigalnimi sredstvi na ogleno ploščo (7) v spodnjem delu keramičnega žara. Nato dodajte 2 ali 3 pesti oglja na vrh časopisa.
- NE uporabljajte bencina, terpentina, vžigalne tekočine, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za vžig.
- Odprite spodnji zračnik in prižgite časopis s pomočjo dolgega vžigalnika ali varnimi vžigalicami.
- Ko zagori, pustite spodnji zračnik in pokrov odprt za približno 10 min, da nastane vroča žerjavica.
- Pustite, da se oglje segreje in ostane vroče vsaj 30 min pred prvim kuhanjem s keramičnim žarom.
- NE pecite, dokler ni na oglju rahel sloj pepela.
- Priporočljivo je, da ne premikate ali obračate oglja, ko zagori. To mu omogoča, da gori bolj enotno in učinkovito.
- Ko se žar segreje, uporabljajte SAMO toplotno odporne rokavice pri ravnanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami.
- Za priporočene temperature in trajanje kuhanja glejte navodila v nadaljevanju.

2. UPORABA

KUHANJE PRI NIZKI TEMPERATURI

- Prižgite ogelje po zgornjih navodilih. NE premikajte ali obračajte oglja, ko zagori.
- Popolnoma odprite spodnji zračnik in pustite pokrov odprt za približno 10 min, da nastane malo vroče žerjavice.
- Nadzorujte keramični žar, dokler ne doseže zeleno temperaturo. Glejte 5. stran za navodila glede temperature kuhanja.
- Povsem zaprite spodnji zračnik, da vzdržujete temperaturo.
- Keramični žar je pripravljen za pečenje.
- POMEMBNO: Ko odpirate pokrov pri visoki temperaturi, je pomembno, da ga odpirate počasi in tako zagotovite počasno vstopanje zraka. S tem preprečite izbruhe ognja, ki lahko povzročijo telesne poškodbe.
- VEDNO upoštevajte INFORMACIJE O KUHANJU ŽIVIL, navedene na 4. strani teh navodil za uporabo.
- VEDNO uporabljajte toplotno odporne rokavice pri ravnanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami.

DIMLJENJE

- Sledite zgornjim navodilom, kot če bi kuhali pri nizki temperaturi.
- Nadzorujte keramični žar, dokler ne doseže zeleno temperaturo. Glejte 5. stran za navodila glede temperature kuhanja.
- Spodnji zračnik pustite rahlo odprt.
- Zaprite zgornji zračnik in še naprej spremljajte temperaturo za nekaj minut.
- Uporabite toplotno odporne rokavice in potresite sekance okoli vročega oglja.
- Keramični žar je pripravljen za dimljenje.
- NAMIG: Namočite lesne sekance ali deske v vodo za 15 min, da podaljšate postopek dimljenja.
- POMEMBNO: Ko odpirate pokrov pri visoki temperaturi, je pomembno, da ga odpirate počasi in tako zagotovite počasno vstopanje zraka. S tem preprečite izbruhe ognja, ki lahko povzročijo telesne poškodbe.
- VEDNO upoštevajte INFORMACIJE O KUHANJU ŽIVIL, navedene na 4. strani teh navodil za uporabo.
- VEDNO uporabljajte toplotno odporne rokavice pri ravnanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami.

KUHANJE PRI VISOKI TEMPERATURI

- Prižgite ogelje po navodilih na 3. strani.
- Zaprite pokrov in popolno odprite zgornji in spodnji zračnik.
- Nadzorujte keramični žar, dokler ne doseže zeleno temperaturo. Glejte 5. stran za navodila glede temperature kuhanja.
- Zaprite zgornji zračnik do polovice in še naprej spremljajte temperaturo za nekaj minut.
- Keramični žar je pripravljen za pečenje.
- POMEMBNO: Ko odpirate pokrov pri visoki temperaturi je pomembno, da ga odpirate počasi in tako zagotovite počasno vstopanje zraka. S tem preprečite izbruhe ognja, ki lahko povzročijo telesne poškodbe.
- VEDNO upoštevajte INFORMACIJE O KUHANJU ŽIVIL, navedene na strani 4 teh navodil za uporabo.
- VEDNO uporabljajte toplotno odporne rokavice pri ravnanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami.

INFORMACIJE GLEDE PEČENJA ŽIVIL

- NE pecite, dokler ni na ogelju rahel sloj pepela.
- Preberite in upoštevajte naslednje nasvete za pečenje s keramičnim žarom.
- Vedno si umijte roke pred in po rokovanju s surovim mesom ter pred jedjo.
- Vedno hranite surovo meso ločeno od kuhanega mesa in drugih živil.
- Preden začnete kuhati, poskrbite, da je površina žara in orodja čista in nima madežev od prejšnje uporabe.

- NE uporabljajte istih pripomočkov za rokovanje s kuhanim in surovim mesom.
- Zagotovite, da je meso dovolj kuhano pred zaužitjem.
- POZOR: zaužitje surovega mesa ali premalo kuhanega mesa lahko povzroči zastrupitev (npr. bakterija, kot je E.coli).
- Da se prepričate, da je meso dovolj pečeno, meso prerežite in preverite, da je kuhano tudi znotraj.
- POZOR: če je meso dovolj kuhano, so mesni sokovi prozorni. Ne smejo biti roza oz. rdeče barve ali imeti sledi barve mesa.
- Večje kose mesa je pred peko na žaru priporočljivo skuhati.
- Po zaključku kuhanja na keramičnem žaru vedno počistite kuharno površino in pripomočke.

POLNJENJE ŽARA MED UPORABO

Z zaprtima zračnikoma keramični žar dolgo ohranja visoke temperature več ur. Če boste kuhali dlje časa (npr. pri pečenju celega kosa mesa ali dimljenju), boste morda potrebovali več oglja. Enostavno dodajte oglje in nadaljujte s kuhanjem enako kot prej.

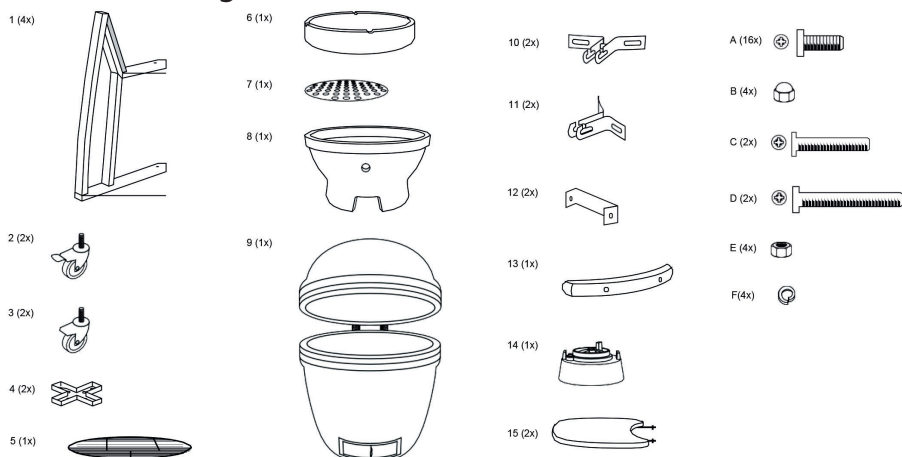
VODIČ PO TEMPERATURAH KUHANJA

Počasna kuha/dimljenje	(110–135 °C)	Zgornji zračnik	Spodnji zračnik	
Goveje prsi	2 uri za 500 g			 zaprto  odprto
Trgana svinjina	2 uri za 500 g			
Cel piščanec	3–4 ure			
Rebra	3–5 ur			
Pečenke	9+ ur			
Žar/pečenje	(160–180 °C)	Zgornji zračnik	Spodnji zračnik	
Riba	15–20 min			
Svinjska ribica	15–30 min			
Kosi piščanca	30–45 min			
Cel piščanec	1–1,5 ure			
Krača jagnjetine	3–4 ure			
Puran	2–4 ure			
Šunka	2–5 ur			
Visoka temperatura	(260–370 °C)	Zgornji zračnik	Spodnji zračnik	
Zrezek	5–8 min			
Svinjski zrezki	6–10 min			
Burgerji	6–10 min			
Klobase	6–10 min			

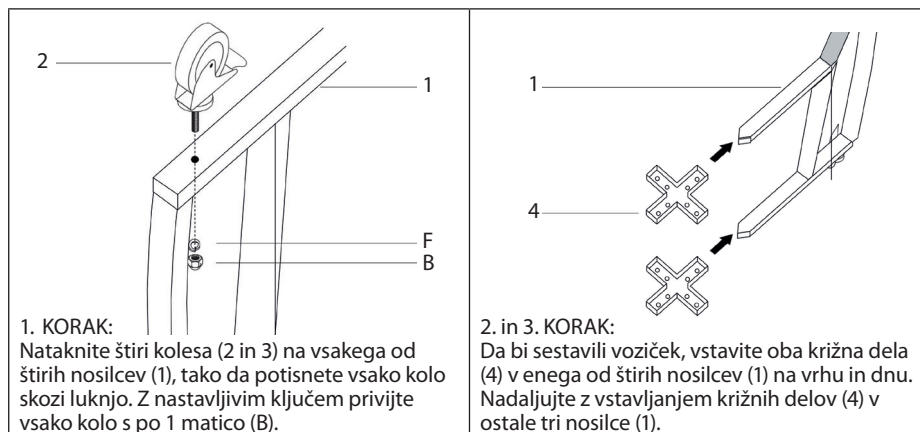
3. NAVODILA ZA SESTAVLJANJE

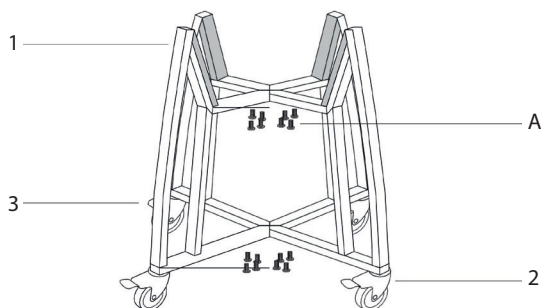
- **POMEMBNO:** Pred uporabo odstranite vso embalažo, vendar obdržite varnostna opozorila in jih hranite z izdelkom. Prepričajte se, da je pokrov pred sestavljanjem zaprt.
- Pred sestavo skrbno preberite navodila. Preverite, da imate vse dele.
- Žar sestavite na mehki površini, da se izognete praskanju barve.
- Shranite ta navodila za poznejšo uporabo.
- Za lažje sestavljanje vijake samo rahlo odvijte in jih nato popolnoma zategnite, ko je žar v celoti sestavljen.

• **OPOZORILO:** NE privijte vijake preveč, ampak jih privijte z zmernim pritiskom, da preprečite poškodovanje vijakov ali sestavnih delov keramičnega žara.



SESTAVLJANJE KERAMIČNEGA ŽARA PO KORAKIH





4. KORAK:

Privijte nosilce (1) na križne dele (4) s 16 vijaki (A).

Prepričajte se, da je voziček pritrjen in so vsi vijaki trdno priviti, preden nanj postavite žar (9).

5. KORAK:

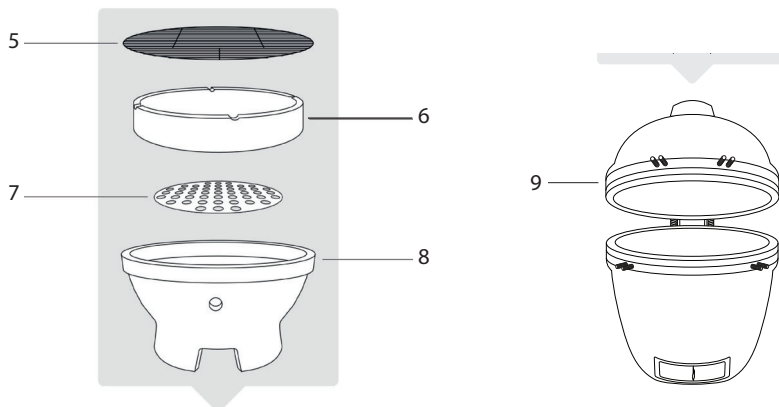
Za postavitev žara (9) na voziček najprej iz njega odstranite vse dele, da ga boste lažje dvignili.

6. KORAK:

Žar naj dvigneta na voziček najmanj dve osebi. Z eno roko primite zgornji zračnik, z drugo roko pa dno žara. Pri dvigavanju za tečaj ali stranski mizici lahko pride do telesnih poškodb in materialne škode na izdelku.

7. KORAK:

Žar postavite na voziček tako, da je spodnji zračnik obrnjen proti prednjemu delu vozička, s čimer je omogočeno nemoteno odpiranje in zapiranje zračnika.

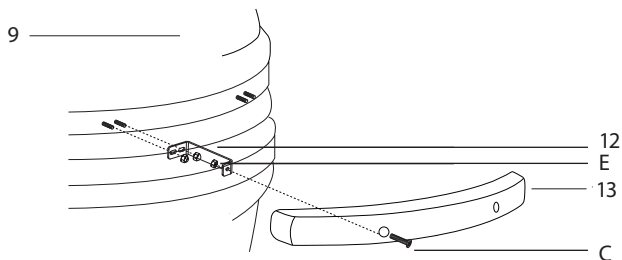


8. KORAK:

Ko je žar varno postavljen na voziček, vstavite žariščni kotel (8), ploščo za oglje (7), zgornji obroč (6) in žar rešetko (5) v notranjost žara, kot je prikazano na sliki za sestavljanje.

9. KORAK:

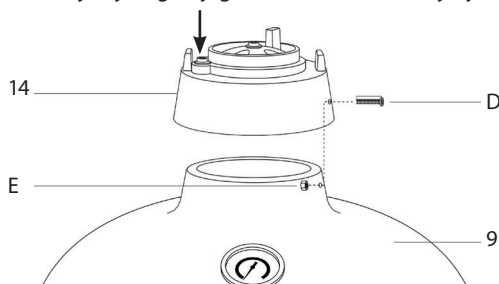
Potisnite navzdol kolesne zavore (2), da onemogočite premikanje koles žara med uporabo.



10. KORAK:

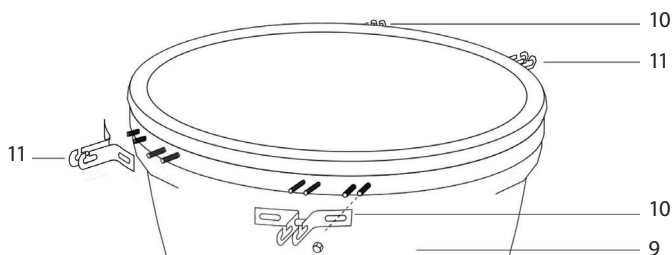
Za pritrditev ročaja (13) na pokrov žara (9) najprej pritrdite 2 nosilca ročaja (12) z 2 predhodno nameščenima vijakoma in maticama z okroglo glavo. Pritrdite ročaj (13) na nosilca (12) z 2 vijakoma (C) in maticama (E).

Prepričajte se, da je vijak zgornjega zračnika med sestavljanjem na levi strani.



11. KORAK:

Za namestitev zgornjega zračnika (14) na žar (9) ga namestite na vrh in poravnajte obe luknji za vijak. Privijte 2 vijaka (D) in matici (E). Prepričajte se, da je vijak zgornjega zračnika med sestavljanjem na levi strani.

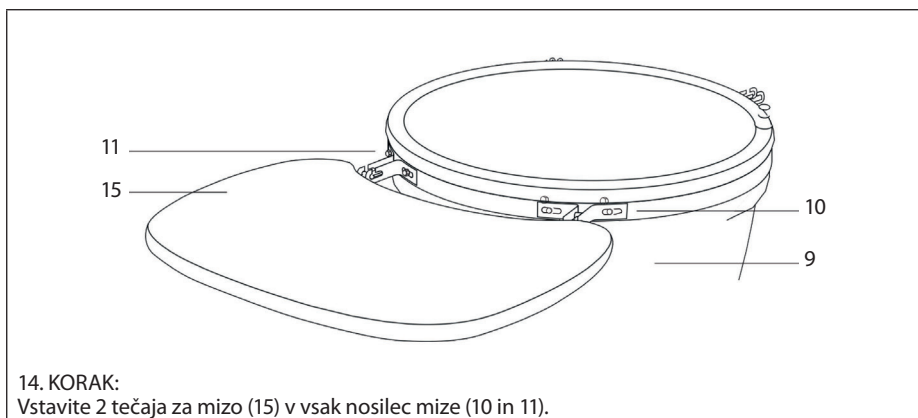


12. KORAK:

Montirajte 2 nosilca za mizo (10) na žar (9) s 4 predhodno nameščenimi vijaki in maticami z okroglo glavo na posamezni nosilec. Upoštevajte položaj, prikazan na zgornji sliki.

13. KORAK:

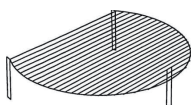
Montirajte 2 nosilca za mizo (11) na žar (9) s 4 predhodno nameščenimi vijaki in maticami z okroglo glavo na posamezni nosilec. Upoštevajte položaj, prikazan na zgornji sliki.

**14. KORAK:**

Vstavite 2 tečaja za mizo (15) v vsak nosilec mize (10 in 11).

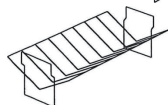
Keramični žar je zdaj pripravljen za uporabo, vendar se prepričajte, da ste pred uporabo skrbno prebrali navodila za utrditev.

4. PRIPOMOČKI (Na voljo v prodaji posebaj.)



DVIGNJENA REŠETKA ZA KUHANJE

Dodatna rešetka iz nerjavečega jekla za dodaten prostor za kuhanje.



STOJALO ZA REBRA

Ta rešetka iz nerjavečega jekla je idealna za peko popolnih rebrc.



KAMEN ZA PICO S PODPORNIM OKVIRJEM

Pomemben pripomoček za enakomerno pečenje hrustljavih pic, kruhov in drugih dobrot.



KLEŠČA ZA ŽAR

Omogočajo vam, da dvignete kamen za pico ali žare, ko so prevročni, da bi jih lahko prijeli.



DEŽNA PREVLEKA

Ko se Kamado ohladi in ni v uporabi, ga pokrijte z dežno prevleko Kamado za dodatno zaščito.



ORODJE ZA PEPEL

Ko oglje v vašem Kamado žaru dogori in se ohladi, uporabite to orodje za odstranjevanje pepela z dna žara.

5. VZDRŽEVANJE

- Zategnite vezi in pomžite tečaje z oljem dvakrat na leto ali večkrat, če je potrebno.

6. ČIŠČENJE

- Keramični žar je samočistilni. Segrejte ga na 260 °C za 30 minut in požgal bo vse ostanke hrane in nečistoč.
- NE uporabljajte vode ali druge vrste izdelkov za čiščenje notranjosti vašega keramičnega žara. Stene so propustne in absorbirajo vse tekočine, kar lahko povzroči razpokanje keramičnega žara. Če se nabere preveč saj, uporabite krtačo ali orodje (ni priloženo) za strganje ostankov oglja pred naslednjo uporabo.
- Za čiščenje popolnoma ohlajenega žara in rešetk ne uporabljajte jedkih čistil.
- Za čiščenje zunanje površine počakajte, dokler keramični žar ni popolnoma ohlajen. Nato ga očistite z vlažno krpo in blagim detergentom.

7. SHRANJEVANJE

- Ko žar ni v uporabi in je popolnoma ohlajen, ga pri shranjevanju zunaj ustrezno prekrijte pred dežjem.
- Kromirana žar rešetka NI primerna za pranje v pomivalnem stroju; očistite jo z blagim detergentom in toplo vodo.
- Ob uporabi keramičnega žara potisnite navzdol zavoro na obeh kolesih, da preprečite premikanje žara med uporabo.
- Priporočljivo je, da žar pozimi shranjujete pod streho v garaži ali lopi, da je popolnoma zaščiten.

Po natančnem pregledu se lahko zdi, da ima zaključek vašega keramičnega žara razpoke. To NI pokanje keramike. To je znano kot "mrežasto razpokanje" (angl. crazing) in je posledica različnega koeficienta razteznosti med glazuro in glino. Vzorec "mrežastega razpokanja" se razlikuje od dejanske razpoke v tem, da ga ni mogoče otipati na površini, razen z nohtom; vendar pa postane vidnejši, ko je površina prašna ali povečana. Ta pojav daje videz nepopolnosti, vendar to ne vpliva na delovanje in življenjsko dobo vašega keramičnega žara; zato tega ni mogoče uveljavljati kot napako iz naslova garancije. Ta proces dejansko učinkovito povečuje trdnosti vašega žara.



8. DOLGOROČNO VZDRŽEVANJE

- Lesene stranske police morajo biti pokrite, ko niso v uporabi in jih bo morda potrebno občasno ponovno lakirati.
- Redno preverjajte vzmetni pomožni trak, da se prepričate, da so vsi vijaki priviti in pritrjeni.
- Pri premikanju žara najprej odklenite kolesca. Ne potiskajte, da bi se premaknili.
- Potegnite iz zadnjega tečaja namesto ročaja spredaj.
- Ne odstranjujte plošče za oglje (7). Namen plošče je, da zadrži kepo oglja in bo še naprej delovala, tudi če je počena.

GARANCIJSKI LIST

Garant in pooblaščen servisier: **MERKUR trgovina, d.o.o., Cesta na Okroglo 7, 4202 Naklo**
Blagovna znamka: **BIVA**
Izdelek: **KERAMIČNI ŽAR NA OGLJE: KAMADO 45, 55, 60**

Datum in kraj dobave blaga: _____

Podpis in žig prodajalca: _____

Garancijska doba: 5 let - keramična posoda, 1 leto - kovinski deli in tesnilo

Prosimo vas, da pred uporabo pazljivo v celoti preberete priložena navodila za uporabo in vzdrževanje izdelka. **Garancija je neveljavna v primeru neupoštevanja navodil za uporabo in vzdrževanje izdelka.**

Kupec lahko uveljavlja zahtevek iz naslova garancije v garancijski dobi s predložitvijo računa, iz katerega je razviden datum nakupa izdelka. Predloženi račun skupaj z garancijskim listom je pogoj za uveljavljanje zahtevka iz naslova garancije.

Izjava garanta:

Garancija in garancijski pogoji veljajo na območju Republike Slovenije. Jamčimo za lastnosti ali brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z dobavo blaga potrošniku.

Če blago ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. Napake na izdelku morajo biti odpravljene v skupno 30 dneh od dneva, ko je garant od potrošnika prejel zahtevo za odpravo napak.

Rok iz prejšnjega odstavka se lahko podaljša na najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, vendar za največ 15 dni. Pri določitvi podaljšane roka se upoštevajo narava in kompleksnost blaga, narava in resnost neskladnosti ter napor, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave. O številu dni za podaljšanje roka in razlogih za njegovo podaljšanje garant obvesti potrošnika pred potekom roka 30 dni. Če popravilo ni opravljeno v predvidenem roku mora garant potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim proizvajalec izda nov garancijski list.

Če garant v roku 30 oz. 45 dni v primeru podaljšanja roka ne popravi ali ne zamenja blaga z novim, lahko potrošnik zahteva vračilo celotne kupnine od proizvajalca ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik zahteva vračilo plačanega zneska.

Garant lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če garant potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije garant.

Potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Garant proti plačilu zagotavlja vzdrževanje blaga in nadomestne dele še 3 leta po poteku garancijske dobe.

Garancijski pogoji:

- Garancija je veljavna samo pod opisanimi pogoji in v nobenem drugem primeru.
- Garancija ne zajema nesreče zaradi malomarnosti, nepravilne uporabe in vzdrževanja.
- V garancijo niso vključene mehanske poškodbe: razpoke, praske itd.
- Garancija ne velja v primeru poškodbe pri transportu po prodaji izdelka.
- Garancija izključuje poškodbe nastale zaradi nepravilne namestitve, neprimerne vzdrževanja, mehanske poškodbe, ki jih povzroči kupec med uporabo in zaradi napačne uporabe – ugašanja žara: NE POLIVAJTE VROČEGA OGLJA S HLADNO VODO – posoda lahko poči (glej navodila).
- Garancija izključuje poškodbe nastale zaradi uporabe napačnih sredstev za vžig: NE UPORABLJAJTE BENCINA, TERPENTINA, VŽIGALNE TEKOČINE, ALKOHOLA ALI DRUGIH PODOBNIH KEMIKAJIJ ZA VŽIG (glej navodila).
- Garancija velja samo za sestavne dele žara.
- Garancija ne zajema nepooblaščenih sprememb ali predelav izdelka.

Popravila v garancijski dobi:

V primeru uveljavljanja zahtevka iz naslova garancije se obrnite na MERKUR trgovina, d.o.o. ali nam pišite na info@merkur.si.

MERKUR trgovina, d.o.o.
Cesta na Okroglo 7
4202 Naklo
tel. 04 25 88 000

MERKUR