



**GRILL
MEISTER**



Grill gazowy Plancha 3 palnikami

Instrukcja obsługi

Numer artykułu: IAN 360185_2007

Wersja 2021

1. Przed użyciem urządzenia.....	3
2. Instrukcja obsługi.....	3
3. Objaśnienie symboli ostrzeżenia / bezpieczeństwa lub innych informacji.....	3
4. Wykorzystanie zgodne z przeznaczeniem.....	3
5. Dane techniczne.....	4
6. Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	4
7. Zakres dostawy.....	6
8. Montaż.....	7
9. Przed uruchomieniem.....	10
10. Podłączenie butli z gazem.....	10
11. Kontrola szczelności.....	10
12. Umieszczenie i przechowywanie urządzenia.....	11
13. Obsługa.....	11
14. Pielęgnacja i czyszczenie.....	13
15. Usuwanie usterek.....	14
16. Środowisko i utylizacja.....	15
17. Serwis.....	15
18. Dystrybutor i producent.....	15
19. Deklaracja zgodności.....	15
20. Rękojmia/ gwarancja (3 lata).....	15

1. Przed użyciem urządzenia

Po rozpakowaniu i przed każdym użyciem sprawdź, czy produkt nie jest uszkodzony. Jeżeli tak, nie używaj tego artykułu, ale powiadom swojego sprzedawcę.

2. Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem przeczytaj uważnie instrukcje bezpieczeństwa i instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób możesz bezpiecznie, sprawnie i efektywnie korzystać ze wszystkich funkcji.

3. Objaśnienie symboli ostrzeżenia / bezpieczeństwa lub innych informacji

Instrukcje i opakowanie tego produktu zawierają kilka uwag lub symboli, które mają na celu zwrócenie uwagi na istotne lub ogólne aspekty związane z produktem. Wyglądają one tak i należy je szczególnie uważnie obserwować:



ZAGROŻENIE! Wysokie ryzyko!
Nieprzestrzeżenie ostrzeżenia może spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu.



UWAGA! Średnie ryzyko!
Nieprzestrzeżenie ostrzeżenia może spowodować uszkodzenie mienia.



OSTROŻNIE! Małe ryzyko!
Kwestie, na które należy zwrócić uwagę podczas obsługi urządzenia.



Zawsze noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą zgodnie z normą EN 407 (symbol znajduje się na opakowaniu)!



Produkt nadaje się do kontaktu z żywnością



Producent deklaruje przestrzeżenie wszystkich obowiązujących przepisów



Opakowanie jest wykonane z kartonu (recyklingu)



Zutylizować produkt i opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska



Triman: produkt nadaje się do recyklingu i jest zbierany oddzielnie (tylko Francja)

4. Wykorzystanie zgodne z przeznaczeniem

Grill jest przeznaczony i dostosowany jedynie do prywatnego użytku.

Grill służy wyłącznie do przygotowywania potraw.

Grill nadaje się wyłącznie do użytku na zewnątrz i w związku z tym nie może być używany w zamkniętych pomieszczeniach.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

5. Dane techniczne

Wymiary (po złożeniu):	ok. 62 x 23 x 48,5 cm
Waga netto:	ok. 12,8 kg
Powierzchnia grilla:	ok. 56,5 x 32,5 cm
Wydajność całkowita:	9,0 kW (3 palnikami po 3,0 kW każdy)
Zużycie gazu:	max. 654 g/h
Reduktor ciśnienia:	Jest zgodny z EN 16129:2013, połączenie G 1/4"
Butli gazowej:	Jest zgodny z EN 15202, waga wypełnienia 5 / 8 / 11 kg
Ciśnienie gazu:	37 mbar
Rozmiar wtryskiwacza:	0,82 mm
Typ gazu:	Butan, propan i mieszanki (LPG)
Klasa gazu:	I3 B/P (37)
Rodzaj:	L00020

6. Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Nie zezwala się na użytkowanie urządzenia młodzieży poniżej 18 roku życia oraz użytkom, którzy nie są dostatecznie zaznajomieni z obsługą urządzenia.

Nie zezwala się na użytkowanie urządzenia przez osoby, które z powodu niewystarczających umiejętności fizycznych, umysłowych lub sensorycznych nie są w stanie obsługiwać urządzenia w sposób bezpieczny i rozważny.

Zawsze używaj grilla ostrożnie i tylko, gdy jest on w dobrym stanie.



UWAGA! Grilla należy używać jedynie na zewnątrz i umieszczać go na płaskiej, ognioodpornej powierzchni.



ZAGROŻENIE! Ryzyko zatrucia! Ryzyko pożaru, dymu i zatrucia CO przy stosowaniu w zamkniętych pomieszczeniach.



UWAGA! Ryzyko pożaru! Grill należy ustawić w taki sposób, aby znajdował się w odległości co najmniej 1 m. od materiałów łatwopalnych.



ZAGROŻENIE! Ryzyko poparzenia! Podczas grillowania obudowa palnika, pokrywa i stojak grillowy nagrzewają się.



OSTROŻNIE! Zawsze noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą zgodnie z normą EN 407.



ZAGROŻENIE! Ryzyko pożaru! Nie zostawiać grilla podczas pracy bez nadzoru i nie transportować go.



ZAGROŻENIE! Ryzyko wybuchu i pożaru w wyniku ulatniającego się gazu.



UWAGA! Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala.

Przed pierwszym użyciem, w celu bezpiecznego korzystania z tego urządzenia, użytkownik musi przeczytać ze zrozumieniem niniejszą instrukcję obsługi.

Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!

Przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa! Nieprzestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa powoduje, że narażasz na niebezpieczeństwo siebie i innych.

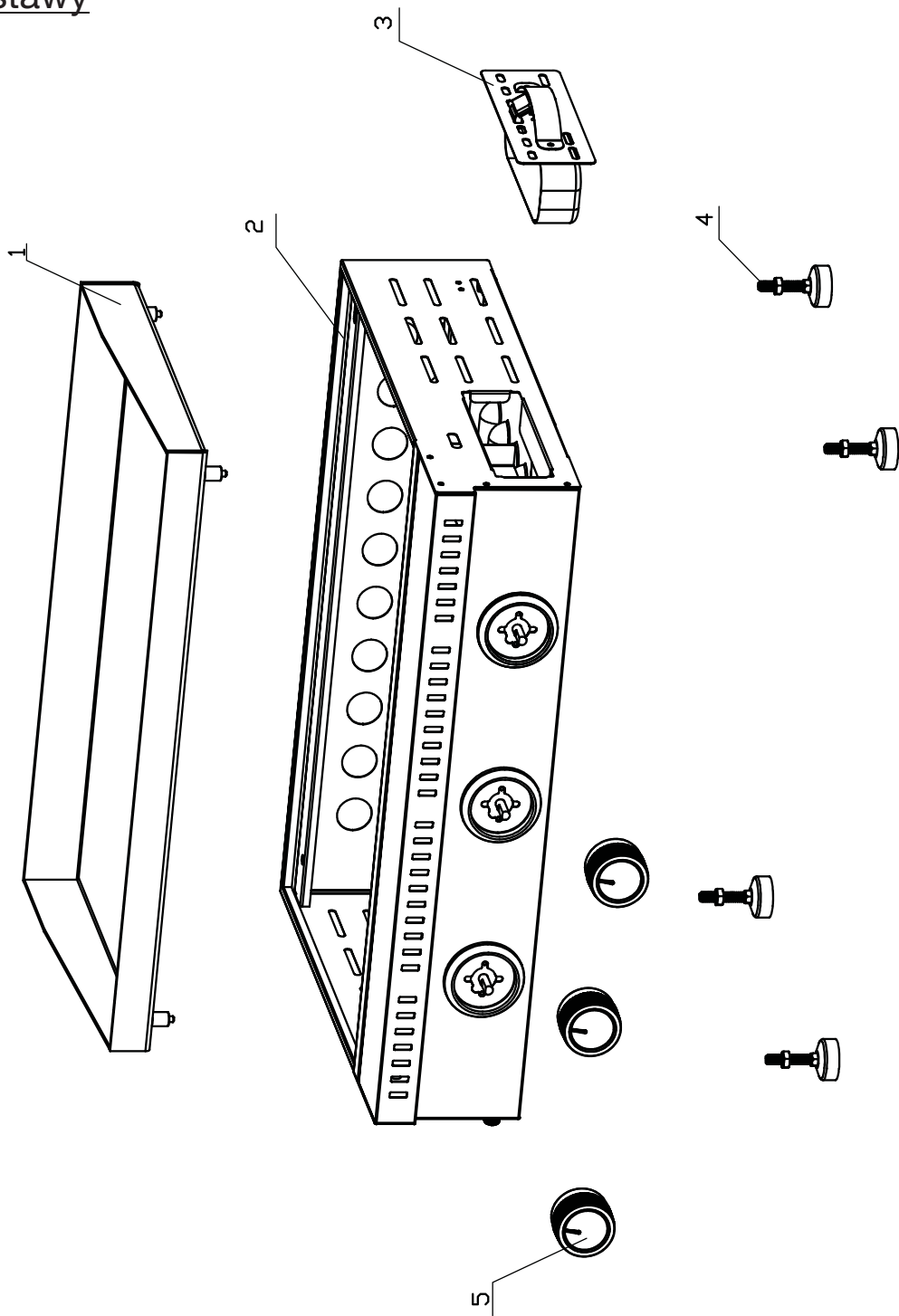
Wszystkie części urządzenia muszą być prawidłowo zamontowane, w celu jego zapewnienia prawidłowego funkcjonowania.



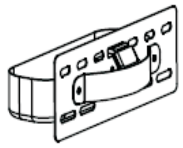


Zawsze należy mieć pod ręką gaśnicę i apteczkę pierwszej pomocy i być przygotowanym na ewentualny wypadek lub pożar.

Wszelkie przebudowy, nieautoryzowane modyfikacje urządzenia oraz używanie niedopuszczonych części lub akcesoriów są zabronione.

Urządzenie może zostać uruchomione tylko, jeżeli zostało należycie sprawdzone i nie stwierdzono w nim żadnych usterek. Jeśli jakiś element jest uszkodzony, należy go wymienić przed kolejnym użyciem. Dzieci należy trzymać z dala od grilla. Urządzenie należy chronić przed dziećmi i nieupoważnionymi osobami. Bezpośrednie otoczenie musi być wolne od substancji wysoce łatwopalnych lub wybuchowych. Po każdym użyciu należy zamknąć dopływ gazu na butli gazowej. Podczas grillowania nie należy nosić zbyt luźnego ubrania. Uszczelnione elementy nie mogą być modyfikowane.

7. Zakres dostawy

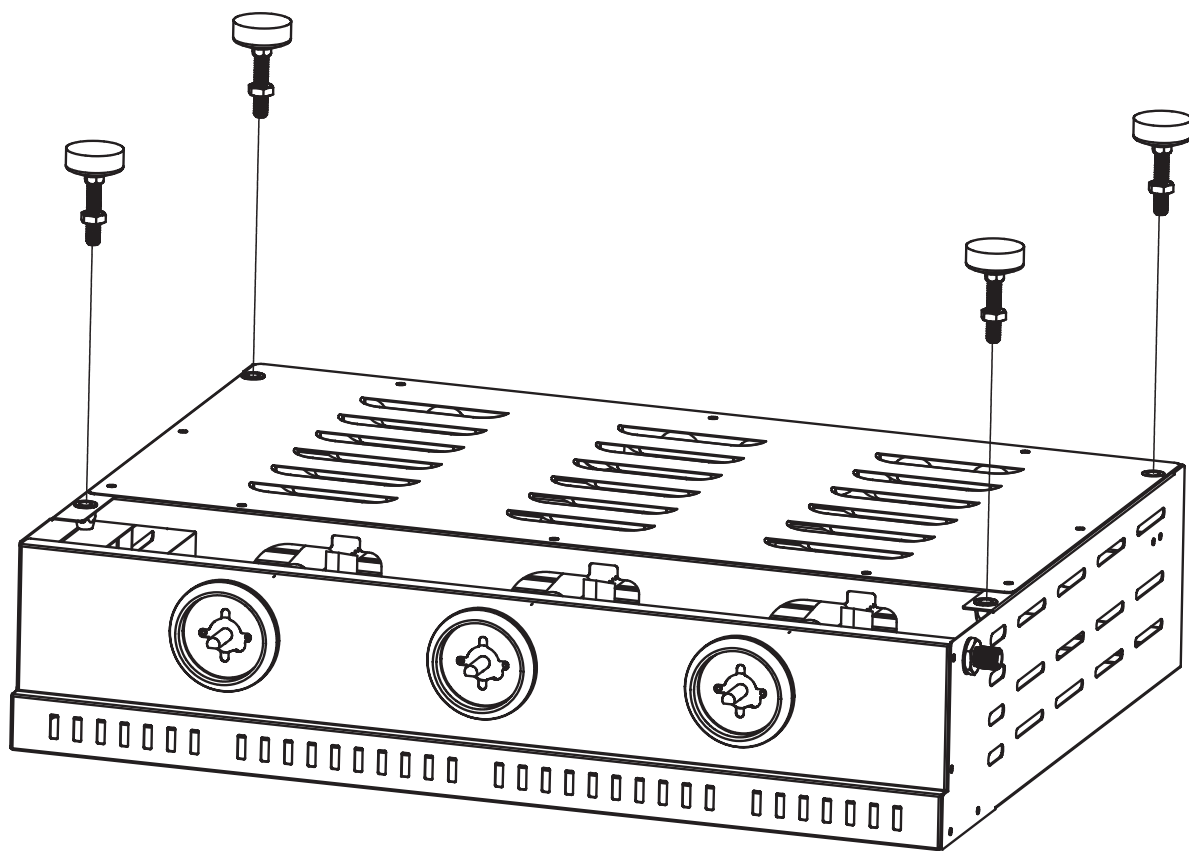


	X1		X1
	X1		X4
	X3		

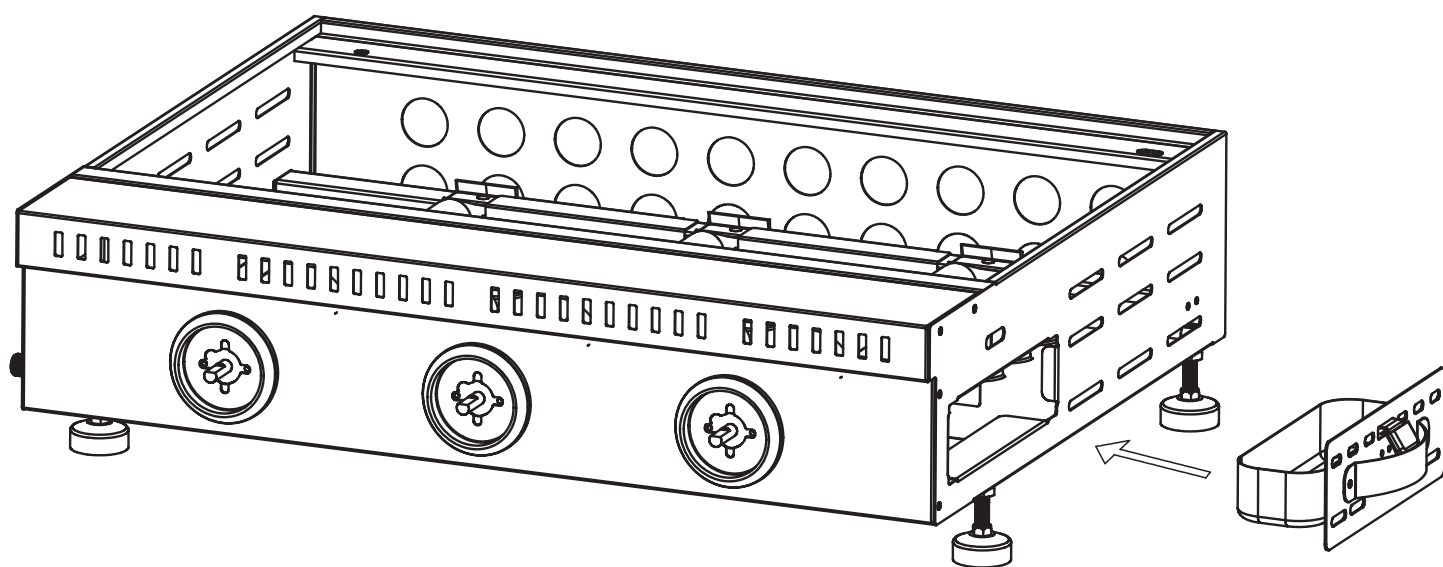
8. Montaż



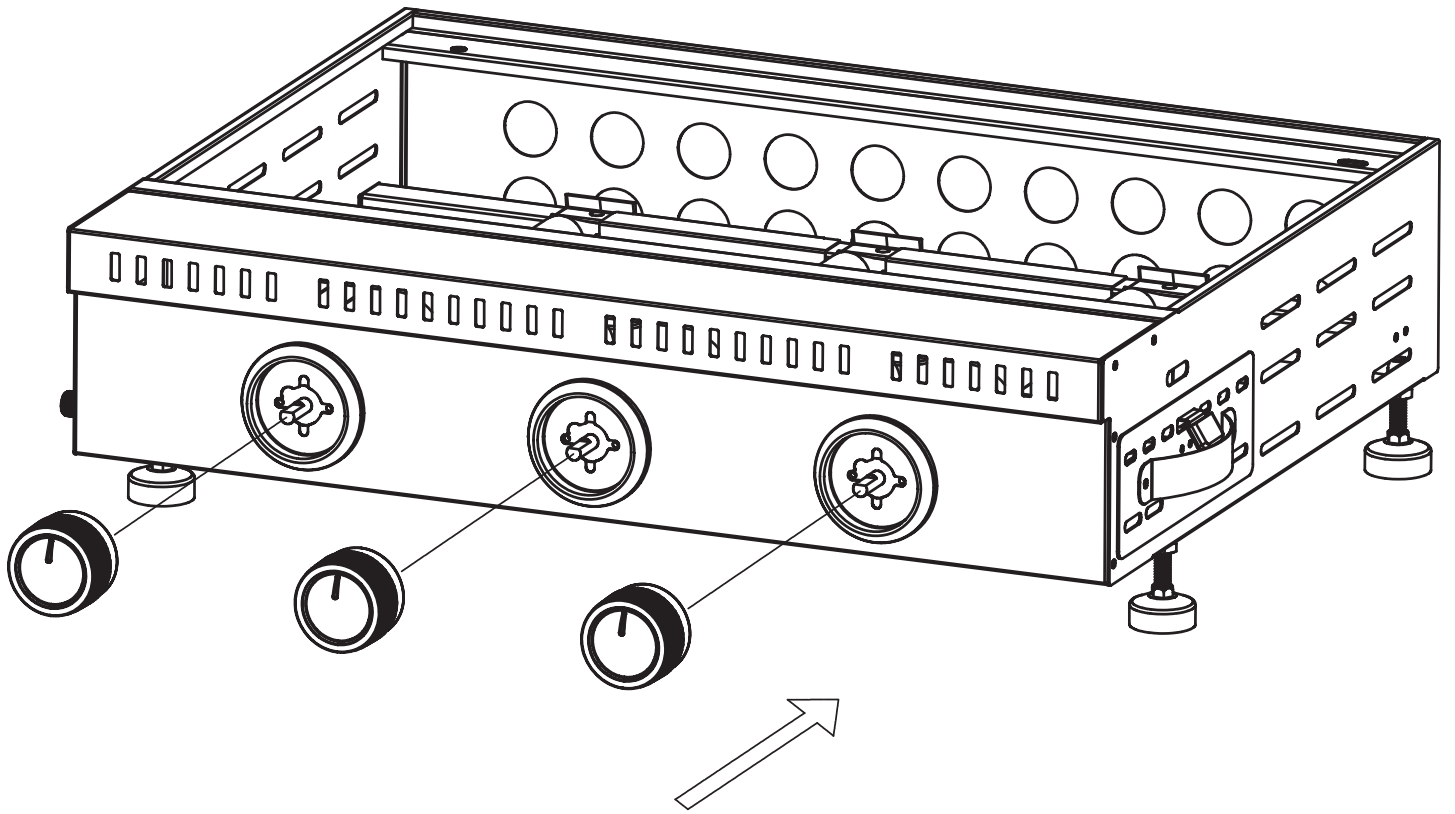
OSTROŻNIE! Ryzyko obrażeń!
Pomimo dużej staranności na elementach mogą znajdować się ostre krawędzie.



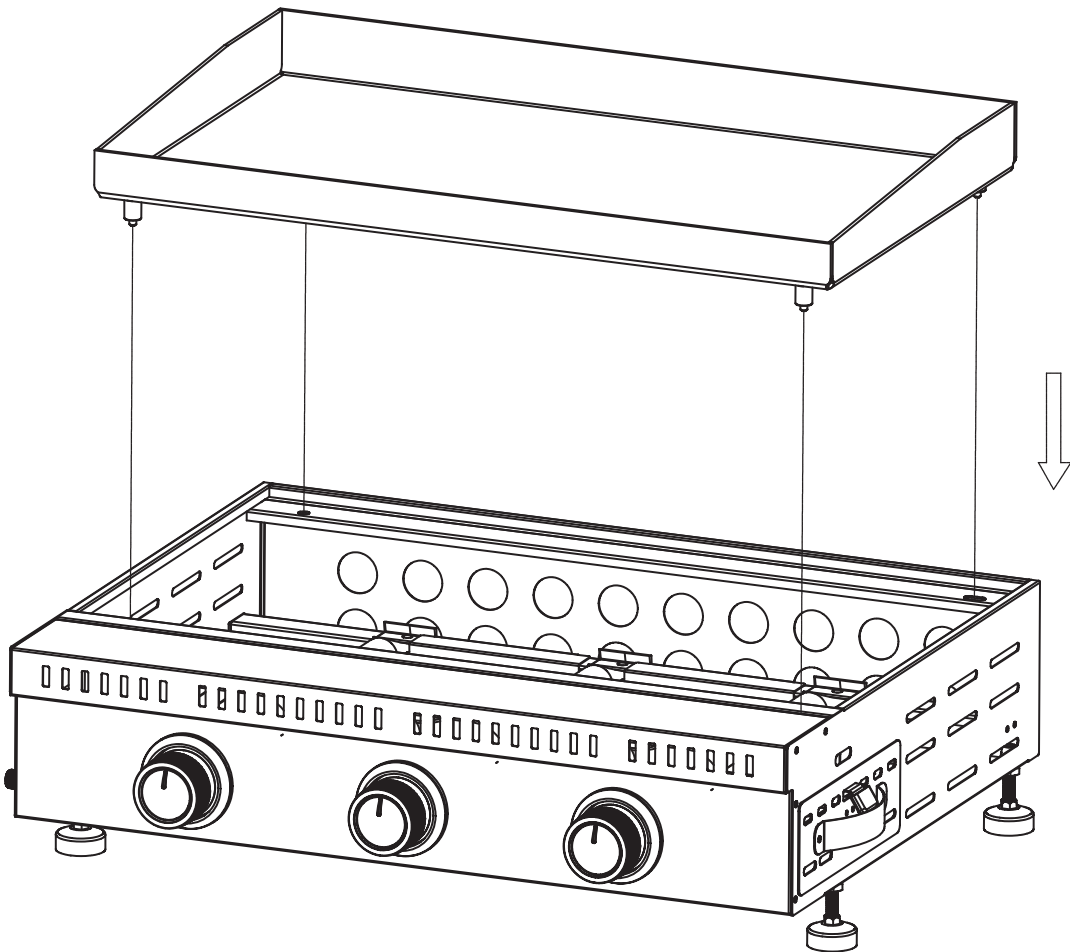
1



2

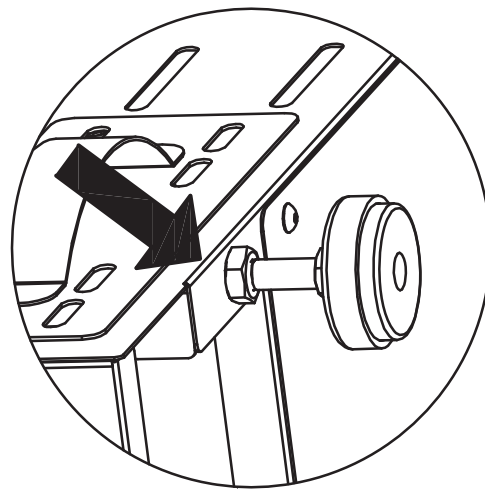
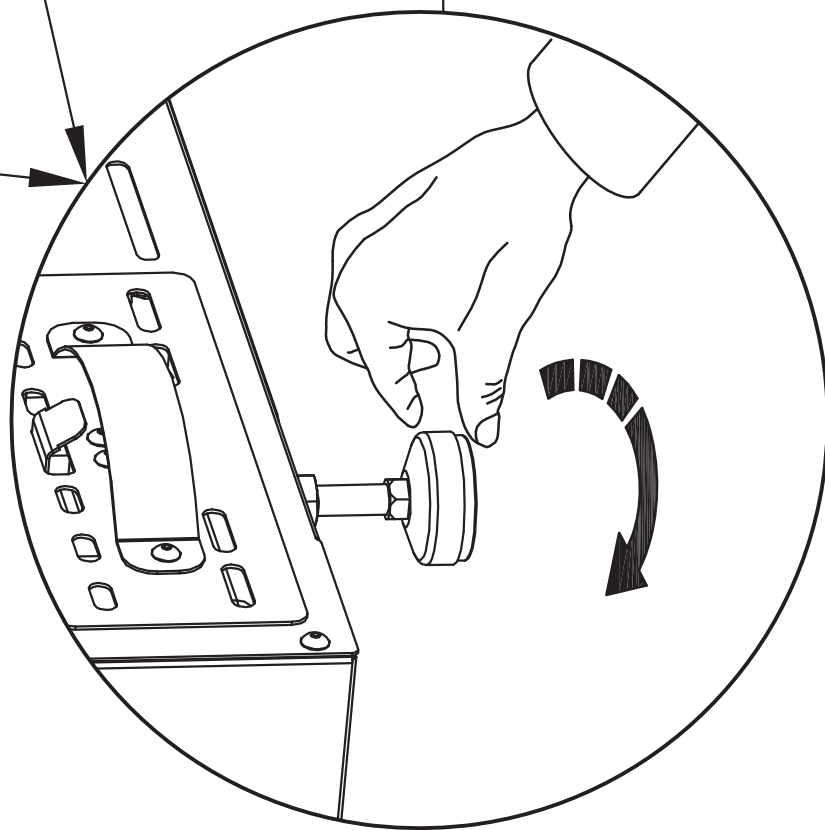
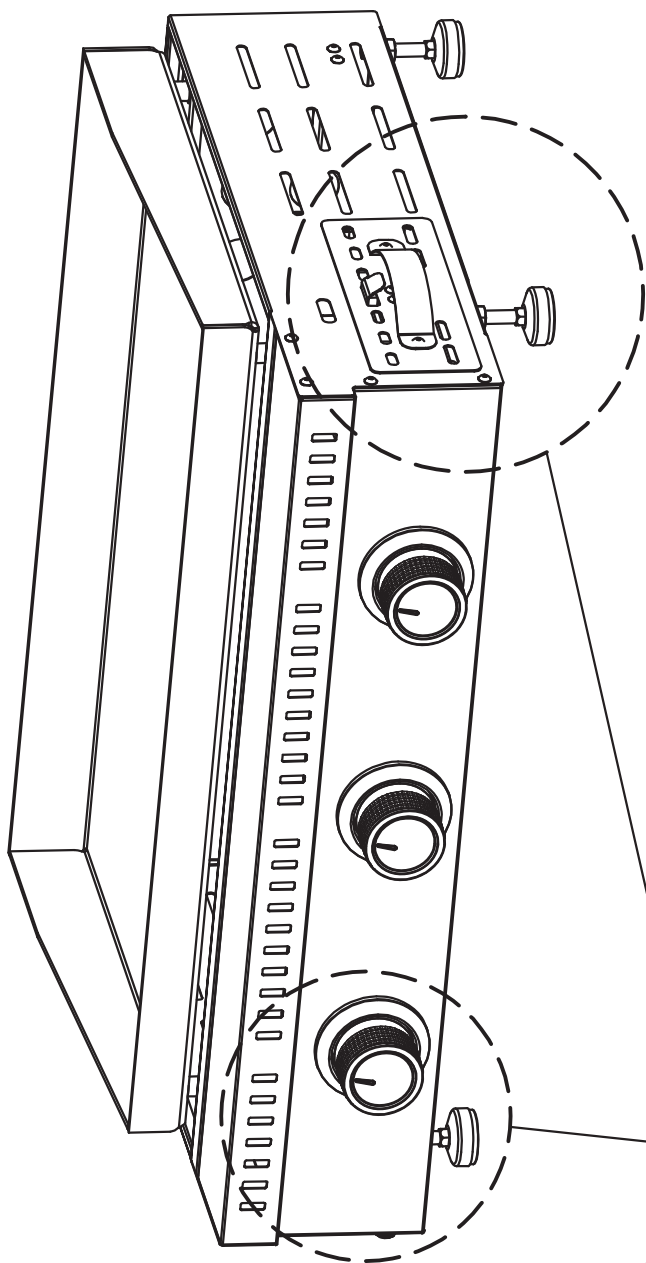


3



4

a, Jeśli patelnia nie jest ustawiona prosto, należy wyregulować nogi tak, aby patelnia była pozioma.



b, Dokręcić całkowicie nakrętkę.

9. Przed uruchomieniem



ZAGROŻENIE! Ryzyko pożaru i wybuchu!
Należy regularnie sprawdzać reduktor ciśnienia i wąż pod kątem wycieków!



ZAGROŻENIE! Ryzyko pożaru i wybuchu! Zużyte węże gazowe należy bezwzględnie wymieniać!

Grill może być uruchomiony tylko wtedy, gdy

- Zainstalowano certyfikowany reduktor ciśnienia gazu w doskonałym stanie, zgodnie z normą EN 16129:2013
- Zainstalowany jest idealny / nieużyty elastyczny wąż gazowy (max. 150 cm, przyłącze G 1/4")
- Wąż gazowy jest poprowadzony bez zagięć i bez kontaktu z innymi elementami

Jeśli jeden z powyższych punktów nie jest spełniony, należy powstrzymać się od działania. Reduktory ciśnienia gazu i węże gazowe są dostępne u wyspecjalizowanych sprzedawców lub dostawców gazu. Należy pamiętać, że należy wymienić wąż gazowy, jeśli jest to wymagane przez przepisy krajowe i/lub okres ważności wskazany na węży gazowym.



ZAGROŻENIE! Ryzyko pożaru i wybuchu!
Butli gazowych nie należy przechowywać w temperaturze powyżej 50° C.



ZAGROŻENIE! Ryzyko pożaru i wybuchu!
Butlę gazową należy przechowywać z dala od ognia i materiałów łatwopalnych.

Ponadto grill może zostać uruchomiony tylko wtedy, gdy

- Można użyć nieuszkodzonej butli gazowej
- Butla gazowa jest zgodna z zalecaną specyfikacją (EN 15202, ilość napełnienia 5, 8 lub 11 kg)
- Butla gazowa posiada zawór zabezpieczający

Uwaga ewentualnych odchyłeń krajowych w danym kraju lub regionie! W Twoim kraju lub regionie mogą obowiązywać inne lub nowsze przepisy niż te wymienione tutaj.

10. Podłączenie butli z gazem

Upewnij się, że zawór butli gazowej jest zamknięty (w razie potrzeby obróć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamknąć).

Upewnij się, że dostępny jest odpowiedni gwint zewnętrzny.

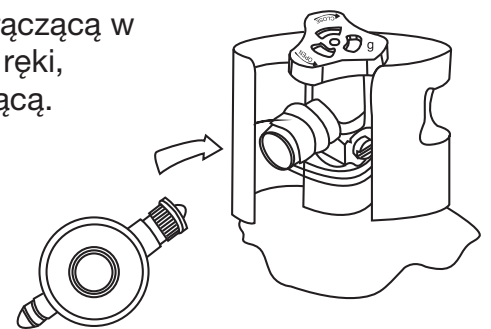
Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone.

Sprawdź podłączenie zaworu i regulatora pod kątem uszkodzeń i zanieczyszczeń; w razie potrzeby oczyść.

Sprawdź wąż pod kątem uszkodzeń lub zatorów; w razie potrzeby wymień.

Upewnij się, że w pobliżu nie ma żadnych źródeł zapłonu (również podczas wymiany butli gazowej).

1. Aby podłączyć reduktor ciśnienia do zaworu, przekręć nakrętkę łączącą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Użyj do tego ręki, ponieważ twarde narzędzia mogą łatwo uszkodzić nakrętkę łączącą. Upewnij się, że pierścień blokujący jest całkowicie zablokowany.
2. Otwórz zawór butli gazowej (obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). Teraz (przed zapaleniem grilla) nałóż na połączenia roztwór mydła, w celu wykrycia ewentualnych nieszczelności.



11. Kontrola szczelności

Pomimo, że przed dostawą wszystkie połączenia gazowe grilla są sprawdzane pod kątem szczelności, mogą one nadal występować (np. w wyniku uszkodzeń podczas pakowania lub transportu). W związku z tym konieczne jest przeprowadzenie pełnej próby szczelności przed pierwszym użyciem, a następnie w regularnych odstępach czasu. Test jest również zawsze konieczny w przypadku, stwierdzenia zapachu gazu.

Podczas testu nie wolno palić.

Test musi zostać przeprowadzony na zewnątrz i z dala od źródeł zapłonu, takich jak np. urządzenia elektryczne lub otwarte płomienie i iskry.

Wszystkie płomienie muszą być zgaszone, a palniki wyłączone.

Przygotuj lekki roztwór mydła (mydło i letnia woda).

Przeprowadź prawidłowo wszystkie połączenia przyłączy.

1. Otwórz całkowicie zawór butli gazowej (przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara). Jeśli teraz słychać piszczący dźwięk, należy natychmiast zamknąć zawór, ponieważ najprawdopodobniej istnieje uszkodzenie połączeń. Poinformuj straż pożarną, a w razie potrzeby, technika instalacji gazowej.
2. Sprawdź każdy punkt całego systemu przewodów gazowych od butli do palników, nanosząc nieco roztworu mydła.
3. W miejscu pojawienia się pęcherzyków znajduje się przeciek. Zamknij zawór butli z gazem (przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara) i sprawdź, czy istnieje możliwość usunięcia nieszczelności (np. połączenie nie jest całkowicie zamknięte i wymaga jedynie dokręcenia). Ponownie sprawdź dane miejsce.



ZAGROŻENIE! Ryzyko pożaru i wybuchu! Kontrola szczelności należy przeprowadzić bardzo sumiennie. W przypadku przeoczenia przecieków, podczas eksploatacji może dojść do niekontrolowanych pożarów i poważnych obrażenia ciała lub szkód materialnych.

12. Umieszczenie i przechowywanie urządzenia

Grill musi być umieszczony w taki sposób, aby:

- Dzieci i zwierzęta domowe nie miały z nim kontaktu
- Nie znajdował się on w korytarzach, na drogach lub obszarach o dużym natężeniu ruchu, ani bezpośrednio w ich pobliżu
- Nie był narażony na nadmierne warunki pogodowe (np. silne wiatry, śnieg)
- W jego bezpośrednim pobliżu nie występowało ryzyko potknięcia lub upadku
- Znajdował się na niepalnej, płaskiej, solidnej, stabilnej, antypoślizgowej powierzchni.
- W pobliżu nie znajdowały się żadne obiekty budowlane (promień ok. 3 metrów).
- Można go dokładnie kontrolować w każdej chwili podczas pracy.
- Wąż gazowy nie jest skręcony po podłączeniu; przyłączy gazowe znajduje się po lewej stronie urządzenia, dlatego butlę gazową należy również umieścić po lewej stronie urządzenia

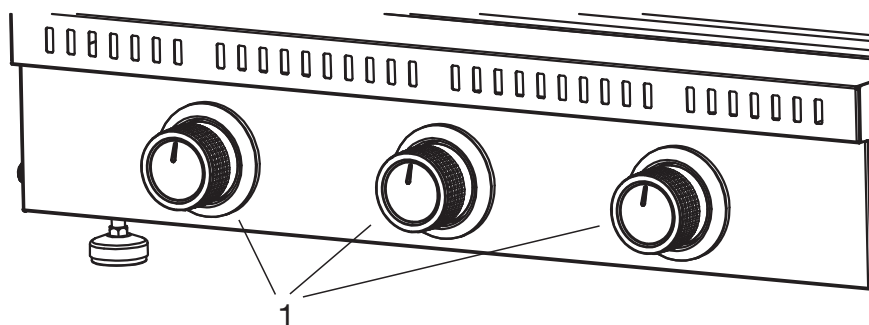
Przechowywanie wiąże się z koniecznością:

- Całkowitego schłodzenia a (w razie potrzeby) wysuszenia
- Oczyszczenia
- Przechowywania oddzielnie od butli gazowej

Należy pamiętać, że nie zezwala się na przechowywanie grilla w (całkowicie) zamkniętych pomieszczeniach lub na zewnątrz.

13. Obsługa

1: Palnik z funkcją zapłonu



Przed pierwszym użyciem zaleca się rozpalenie grilla. Rozgrzewaj grill z umiarkowaną mocą i przy zamkniętej pokrywie przez około 30 minut. Spowoduje to spalenie wszelkich pozostałości produkcyjnych z powierzchni.



OSTROŻNIE! Intensywne powstawanie dymu!

Upewnij się, że w czasie wykonywania tego kroku np. nie przeszkadzasz sąsiadom. Trzymaj siebie i innych z dala od dymu.

Zapalanie palnika:

1. W razie potrzeby ustawić wszystkie regulatory w pozycji OFF (obracając w prawo).
2. Podłączyć butlę z gazem i odkręcić dopływ gazu na zaworze lub regulatorze (w zależności od typu zbiornika).
3. Wcisnąć regulator i obrócić go w lewo do symbolu dużego płomienia. Palnik powinien się teraz zapalić.
4. Jeśli palnik nie zapali się, obrócić regulator z powrotem do położenia OFF i spróbować zapalić ponownie po ok. 5 minutach.
5. W zależności od potrzeby powtórzyć krok 3 (i ewent. 4) z kolejnymi palnikami.

Wskazówki przyrządzania potraw z grilla:

- Na stan gotowania mięsa (np. wysmażone, średnio wysmażone) wpływa również jego grubość. Bardzo cienki kawałek mięsa osiągnie określoną temperaturę znacznie szybciej niż może się wydawać - odwrotnie jest w przypadku bardzo grubego mięsa. Ma to analogiczne zastosowanie do wszystkich rodzajów żywności.
- Ogólnie rzecz biorąc, potrawy o długim czasie gotowania wymagają mniej ciepła (= mniejsza moc palnika), podczas gdy potrawy o krótkim czasie gotowania mogą być przygotowywane również na silnym płomieniu.
- Używaj szpachelki lub szczypiec do grilla. Jeśli używane są widelce, szpikulce itp., gotowane jedzenie zostanie "uszkodzone", a soki wyciekną, powodując tym samym jego wysychanie.
- Nie doprawiaj mięsa i ryb przed obróbką termiczną (lub, jeśli to konieczne ze względów smakowych, możliwie w jak najmniejszej ilości i jak najkrócej przed rozpoczęciem grillowania). Sól wydobywa z mięsa/ryb wodę i czyni je dodatkowo twardszymi; pieprz spala się w wyższej temperaturze i pozostawia nieprzyjemny smak.
- Dobrą zasadą wyznaczania postępów w czasie obróbki termicznej mięsa lub ryb jest obserwowanie górnej powierzchni gotowanej potrawy: Jeżeli wyciekają z niej soki, oznacza to, że ciepło przeniknęło do około 2/3 jej objętości.
- Podczas grillowania mięsa, przydatne może być usunięcie nadmiaru niepotrzebnego tłuszczu przed grillowaniem. Zmniejsza to ryzyko kapania tłuszczu, a tym samym redukuje zabrudzenia.

Bezpieczeństwo produktów żywnościowych:

Nie rozmrażaj mięsa/ryby w temperaturze pokojowej lub w kuchence mikrofalowej, lecz przez noc w lodówce. Potrawy nie mogą stać w wodzie nagromadzonej w wyniku rozmrażania - pomagają w tym zawijanie ich w papier kuchenny.

Po kontakcie z surowym mięsem/rybą zawsze myj ręce, używane narzędzia i miejsce pracy myj mydłem i gorącą wodą.

Kategorycznie oddzielaj surowe mięso/ryby od innych pokarmów (ryzyko zanieczyszczenia!).

Potrawy zawsze należy poddawać obróbce termicznej przynajmniej do ogólnie zalecanej temperatury wnętrza lub, w innym przypadku, do temperatury zalecanej przez sprzedawcę. Kieruj się przy tym każdorazowo wyższą wartością.

Zalecane wartości bezpiecznych temperatur wnętrza różnych produktów mięsnych/ rybnych są następujące:

- Wieprzowina ok. 75° C (łosoś i części szynki sporadycznie również od 65° C)
- Wołowina ok. 55° C (sporadycznie 80-85° C, np. pierś)
- Cielęcina ok. 70° C
- Jagnięcina ok. 75° C
- Drób ok. 80° C (ze względu na ryzyko salmonelli, zasięgnij porady u rzeźnika!)
- Ryby ok. 60° C (ze względu na ryzyko salmonelli należy skonsultować się z sprzedawcą ryb indywidualnie!) 12



OSTROŻNIE! Nieprzestrzeganie zasad dobrej higieny w kuchni może prowadzić do zatrucia pokarmowego lub innych chorób. Zakażenie szkodliwymi patogenami z żywności jest również możliwe, jeśli czas obróbki termicznej potrawy jest niewystarczający.

14. Pielęgnacja i czyszczenie

Zaleca się czyszczenie grilla po każdym użyciu. Dzięki temu znacznie wydłuży się jego żywotność.



ZAGROŻENIE! Ryzyko poparzenia!
Po użyciu pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia.



ZAGROŻENIE! Zagrożenie zdrowia! Grill jest w kontakcie z żywnością - nie używać chemicznych środków czyszczących!

Czyszczenie palnika:

1. Zamknij dopływ gazu do grilla.
2. Zdejmij rozdzielacz gazu.
3. Sprawdź wnętrze palnika, używając w tym celu latarki.
4. Za pomocą drutu oczyść otwory na końcach palników i w dyszach zaworów z zanieczyszczeń. Również zewnętrzną stronę palnika należy czyścić stalową szczotką.

Czyszczenie płyty grilla:

Usunąć większe zabrudzenia za pomocą odpowiedniej szczotki lub szpachelki. Następnie spłukać obficie wodą z użyciem szczotki lub gąbki; w przypadku uporczywych zabrudzeń mieszać z wodą niewielką ilość płynu do mycia naczyń. W ramach przygotowania można również zagotować czystą wodę na płycie – wtedy zabrudzenia zmiękną i czyszczenie będzie łatwiejsze.

Czyszczenie powierzchni:

Przetrzyj powierzchnie wilgotną (czysta woda) szmatką. Opcjonalnie na powierzchnie można nanieść cienką warstwę oleju do gotowania, np. przy pomocy papierowego ręcznika.

Pająki i owady:

Twój grill, jak wszystkie obiekty na zewnątrz, stanie się celem dla pająków i owadów. Gnieźdzą się one głównie w obszarze rury palnika, co zakłóca lub blokuje przepływ gazu. W rezultacie, gaz może wydostać się z instalacji przewodów w niepożądany sposób, w szczególności dotyczy to otworów wentylacyjnych palnika, i spowodować pożar za panelem kontrolnym. W sytuacji kryzysowej, nie będziesz już w stanie kontrolować palników. Przy sprawdzaniu palników zawsze uważaj na ukąszenia pająków/ owadów.



UWAGA! Niebezpieczeństwo powstania szkód materialnych!
Zatkałe lub zablokowane palniki powodują słaby przepływ gazu i słabe spalanie przy większym zużyciu gazu. Może również dojść do zwiększonego zużycia elementów grilla.

15. Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE(A)
Palnik(i) nie zapala(ją) się	Awaria zapalnika/nieprawidłowe działanie	Wymenić, naprawić zapalnik
	Luźny/obluzowany przewód zapalnika	Przywrócić prawidłowe okablowanie i połączenie z zapalnikiem
	Palnik (wlot powietrza) zablokowany	Odsłonić zagłębienia, wyczyścić palnik
	Zwarcie w zapalniku	Sprawdzić przewód zapalnika pod kątem uszkodzeń, naprawić lub wymienić w razie potrzeby
Płomienie żółte/pomarańczowe i zapach gazu	Palnik (wlot powietrza) zablokowany	Odsłonić zagłębienia, wyczyścić palnik
	częściowe zapalenie	Konieczna wymiana palnika
Płomienie słabe pomimo ustawienia najwyższej mocy	Zbyt niski przepływ gazu	Przywrócić prawidłowe ułożenie przewodu gazowego bez zagięć i zagięć
	Palnik (wlot powietrza) zablokowany	Odsłonić zagłębienia, wyczyścić palnik
	Zbyt niskie ciśnienie gazu	Całkowicie otworzyć zawór butli gazowej, sprawdzić butlę gazową, sprawdzić poziom napełnienia butli gazowej
Płomienie	Kapiący tłuszcz	Odciąć nadmiar tłuszczu przed procesem obróbki termicznej potrawy
	Zbyt wysoka temperatura	Obniżyć temperaturę
	Tłuszcz spala się w tacce ociekowej	Opróżnić / wyczyścić tackę ociekową
Strzelające płomienie	Zbyt silny wiatr	Udać się w miejsce chronione przed wiatrem, obrócić grill
Cofanie się płomienia	Zablokowane przyłącze palnika	Odsłonić lub oczyścić przyłącze palnika
Gaz ulatnia się w obszarze butli gazowej	Błąd połączenia reduktora ciśnienia, poluzowany reduktor ciśnienia połączenia, uszkodzona/ zużyta uszczelka	(Zamknąć zawór gazowy) zdemontować reduktor ciśnienia, sprawdzić stan uszczelki, jeśli to konieczne wymienić. Ostrożnie podłączyć reduktor ciśnienia, upewniając się, że jest prawidłowo zamknięty
Płomienie nie przenoszą się na inne palniki	Kolektor zablokowany (głównie z powodu resztek jedzenia lub resztek tłuszczu)	Oczyścić rurę rozdzielacza i wyszczotkować

16. Środowisko i utylizacja



Opakowanie to składa się z materiałów przyjaznych dla środowiska i nadaje się do recyklingu. Można go zutylizować w lokalnym punkcie recyklingu.



W żadnym wypadku nie należy wyrzucać grilla do zwykłych odpadów domowych! Może on być utylizowany wyłącznie przez zatwierdzone firmy zajmujące się usuwaniem odpadów lub w zakładzie utylizacji należącym do lokalnych władz samorządowych.

Należy przestrzegać wszelkich obowiązujących przepisów, w razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym zakładem utylizacji.

17. Serwis

W przypadku pytań lub problemów zapraszamy do kontaktu z Działem Serwisu. Niezależnie od tego, należy zlecić specjalście przeprowadzenie kontroli i serwisowania grilla mniej więcej raz w roku. Kontakt do naszego Działu Serwisu:

Tel.: +49 (0) 9174 / 9705-12

Fax: +49 (0) 9174 / 9705-10

E-Mail: kundendienst@artegruppe.de

Z zastrzeżeniem zmian technicznych, błędów i błędów drukarskich

18. Dystrybutor i producent

ARTE Living GmbH, Boschring 13, 91161 Hilpoltstein, Niemcy

E-Mail: zentrale@artegruppe.de

19. Deklaracja zgodności

Ten produkt jest zgodny ze wszystkimi obowiązującymi dyrektywami i przepisami europejskimi i krajowymi. Regulacja urządzeń gazowych („GAR”) jest stosowana głównie w przypadku grilli gazowych. Zgodność z nimi potwierdza znak CE. Wszystkie wyjaśnienia są zdeponowane u producenta.



20. Rękojmia/ gwarancja (3 lata)

Roszczenia z tytułu rękojmi/ gwarancji mogą zostać rozpatrzone jedynie na podstawie dowodu zakupu i numeru artykułu (tutaj: IAN 360185_2007). Roszczenia z tytułu rękojmi należy zawsze kierować do sprzedawcy, od którego został zakupiony niniejszy produkt. Wszelkie wady istniejące już podczas wysyłki lub zakupu muszą zostać zgłoszone niezwłocznie po otrzymaniu towaru.

Po prawidłowym zgłoszeniu i dopuszczeniu roszczenia gwarancyjnego, naprawa lub wymiana produktu zostanie dokonana według uznania sprzedawcy lub producenta.

Poza rękojmią lub gwarancją, wymiana części i części zamiennych zawsze podlega opłacie.

Uszkodzenia i reklamacje wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem i/lub nieprawidłowego użytkowania nie są objęte gwarancją lub rękojmią.

Zużycie i/lub naturalne pogorszenie jakości nie są objęte rękojmią ani nie podlegają gwarancji.