

Broil King®

KUCHENKA BOCZNA DO ZABUDOWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

DO UŻYTKU Z GAZEM PROPAN LUB PROPAN-BUTAN

KATEGORIA I_{3B/P}(30)

DO UŻYTKU Z GAZEM ZIEMNYM

KATEGORIA I_{2E}(20), WYSOKOMETANOWY TYPU E (DAWNIEJ GZ-50)

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO	2
INSTALACJA	3
BUTLA GAZOWA	10
WĄŻ DO GAZU / REDUKTOR	10
WYMIANA BUTLI Z GAZEM.....	11
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI	13
ZWĘŻKI VENTURIEGO	14
ODPALANIE.....	15
OBSŁUGA	16
KONSERWACJA	16
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	17
GWARANCJA.....	18

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA NALEŻY DOKŁADNIE I W CAŁOŚCI PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI. PO PRZECZYTANIU WARTO JĄ ZACHOWAĆ DO DALSZEGO WYKORZYSTANIA.

+48 16 623 61 72
pytania@broilking.pl

 **Onward**
MANUFACTURING COMPANY
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA

SINCE 1906

WWW.BROILKING.PL
70094-S200PL REV B 10/24

BEZPIECZEŃSTWO

- Urządzenie zaprojektowano zgodnie z Europejskimi Normami CE
- Do użytku zewnętrznego.
- Przeczytaj instrukcję zanim zaczniesz korzystać z urządzenia.
- Uwaga! Powierzchnie użytkowe mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka!
- Nie przemieszczaj urządzenia gdy jest włączone.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania oraz transportowania urządzenia. Metalowe zakończenia mogą stanowić zagrożenie. Podczas podnoszenia lub przenoszenia korzystaj ze specjalnych rękawic. Przez podnoszeniem należy zdemontować ruszty.
- Używaj specjalnych rękawic podczas kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Regulacje napowietrzenia palników głównych zostały wyregulowane, ustawione i zaplombowane fabrycznie i nie należy ich regulować.
- Każdorazowa próba modyfikacji urządzenia może być niebezpieczna.
- W przypadku wycieku gazu, natychmiastowo odłącz dopływ gazu do urządzenia.
- Trzymaj przewody elektryczne z dala od gorących powierzchni oraz wody.
- Zakręć zawór butli gazowej po każdym użyciu.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego palnika bez nadzoru.

JEŚLI CZUJESZ GAZ:

1. Odłącz dopływ gazu do urządzenia zakręcając butlę.
2. Zakręć palniki do minimum.
3. Otwórz pokrywę.
4. Jeśli nadal czujesz zapach ulatniającego się gazu, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast wezwij swojego dostawcę gazu lub straż pożarną. Skontaktuj się z działem technicznym pod numerem telefonu +48 16 623 61 72.

SPECYFIKACJA

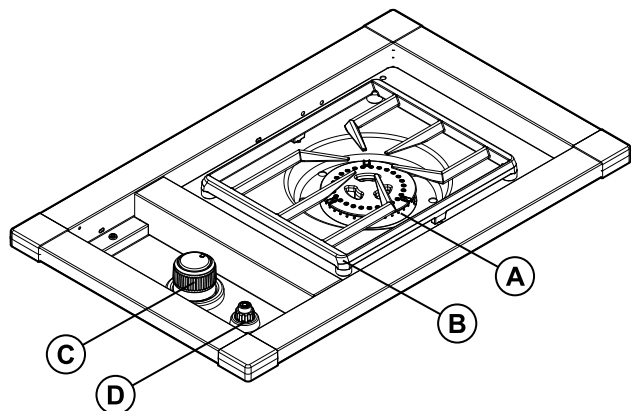
MODEL	CAŁKOWITA MOC (kW)	WYDATEK GAZU (g/h)	ŚREDNICA DYSZY GŁÓWNEGO PALNIKA (mm)
802763PL	3.9	284	0.96
803763PL	7.8	567	0.96

SPECYFIKACJA

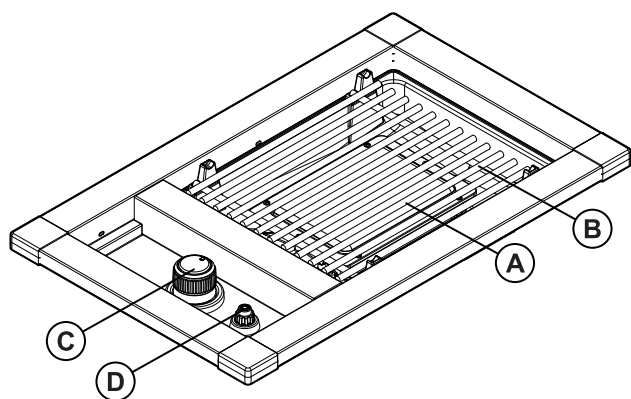
DOSTOSOWANY DO UŻYTKOWANIA W	KATEGORIA GAZU	CIŚNIENIE GAZU BUTAN	CIŚNIENIE GAZU PROPAN	CIŚNIENIE GAZU ZIEMNEGO
PL	I3B/P(37)	37 mbar	37 mbar	
PL	I2E(20)			20 mbar

MONTAŻ- ODSTĘPY NAD BLATEM

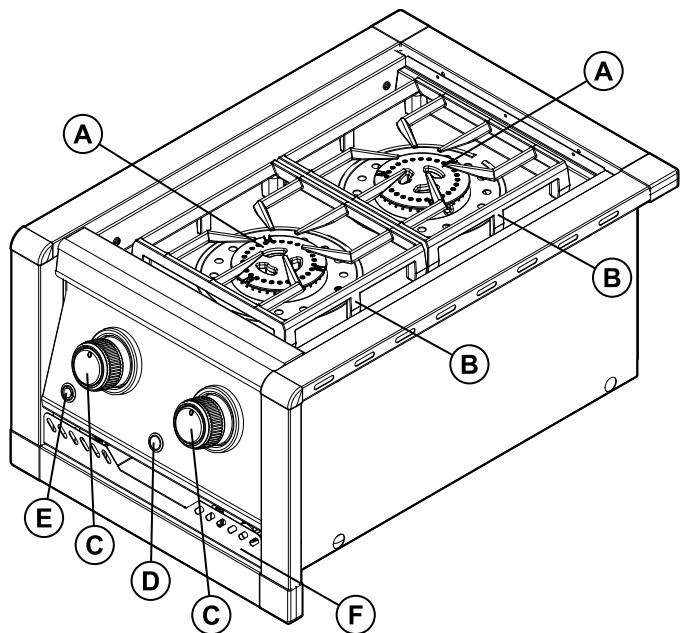
KUCHENKA DO ZABUDOWY S100



KUCHENKA DO ZABUDOWY S100 NA PODCZERWIŃ



KUCHENKA DO ZABUDOWY S200



- A. PALNIK**
- B. RUSZT**
- C. POKRĘTŁO REGULACJI GAZU**
- D. ZAPALARKA**
- E. WŁĄCZNIK OŚWIETLENIA**
- F. SZUFLADA**

KONFIGURACJA

Grill do zabudowy oraz wszystkie akcesoria powinny być na miejscu montażu przed rozpoczęciem budowy. Istnieje wiele możliwości zaprojektowania zewnętrznej kuchni.

Instalacja i montaż elementów powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanych pracowników.

- Jeżeli grill wyposażony jest w kuchenkę boczną, pamiętaj, aby umiejscowić ją po lewej stronie grilla.
- Jeżeli grill zasilany jest gazem z 11 kg butli gazowej, miejsce na butlę powinno znajdować się pod urządzeniem, po lewej stronie urządzenia.

UMIEJSCOWIENIE KUCHENKI BOCZNEJ

Przed planowaniem zabudowy, należy upewnić się że wokół kuchenki bocznej lub grilla jest wystarczająca ilość miejsca zapewniająca odpowiednią wentylację oraz odprowadzanie dymu i ciepła.

PRZY WYBORZE MIEJSCA DLA GRILLA GAZOWEGO LUB KUCHENKI DO ZABUDOWY WEŹ POD UWAGĘ:

- Ustawienie urządzenia względem kierunku wiatru.
- Odległość od ścieżek komunikacyjnych.
- Utrzymanie możliwie jak najkrótszych przewodów gazowych oraz połączeń elektrycznych.

UMIEŚĆ KUCHENKĘ DO ZABUDOWY:

- W miejscu gdzie będzie łatwa ewakuacja w przypadku pożaru.
- W miejscu, które jest dobrze wentylowane.

NIE UMIESZCZAJ KUCHENKI BOCZNEJ:

- W garażu lub innym zabudowanym miejscu.
- Pod konstrukcją wykonaną z materiałów łatwopalnych.

OSTRZEŻENIE:

Wiatr wiejący z tyłu urządzenia, w kierunku otworów wentylacyjnych może zakłócić prawidłowy przepływ powietrza, ograniczając wydajność urządzenia lub w szczególnych przypadkach może powodować wzrost temperatury w okolicach panelu kontrolnego. Może to skutkować oparzeniem, jeżeli powierzchnia panelu sterowania lub pokręta nadmiernie się nagrzeją.

W przypadku silnych podmuchów wiatru, zalecamy wyłączenie palników.

Uszkodzenia, spowodowane silnym wiatrem, takie jak stopione pokręta, przepalone przewody lub zmiana koloru panelu sterowania w skutek przegrzania nie są objęte gwarancją.

W przypadku umieszczenia kuchenki bocznej w miejscu narażonym na podmuchy wiatru, konieczne będzie zastosowanie osłony przed wiatrem.

MATERIAŁY KONSTRUKCYJNE

Materiały wykorzystywane do obudowy i szafek dla wbudowanego palnika bocznej powinny być przeznaczone do konstrukcji zewnętrznych. Wszystkie materiały konstrukcyjne podzielić można na dwie grupy: palne oraz niepalne. Należy przestrzegać specyfikacji odległości palnika od materiałów konstrukcyjnych podanych na str. 4-6.

DEFINICJA MATERIAŁÓW PALNYCH

Jakakolwiek konstrukcja lub struktura ozdobna wykonana z drewna, płyty papierowej, włókien roślinnych, winylu/tworzywa sztucznego lub innych materiałów, które mogą przenosić ciepło lub być zapalone i spalone. Takie materiały uważa się za palne, mimo że są odporne na płomień, ognioodporne, posiadające powłokę ognioodporną lub inne zabezpieczenie opóźniające zapłon.

DEFINICJA MATERIAŁÓW NIEPALNYCH

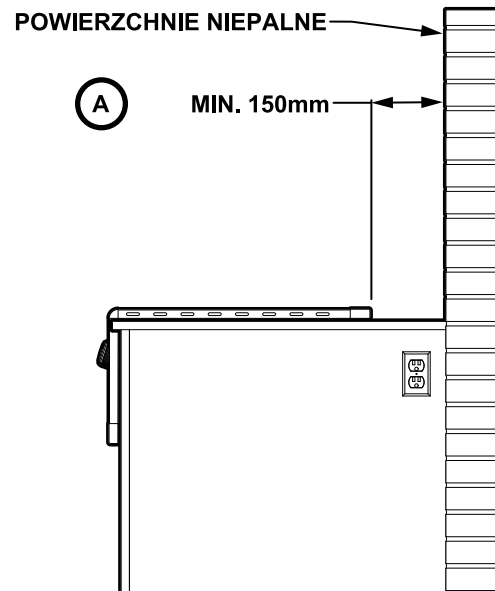
Materiał, który nie jest zdolny zapalenia się i spalania, na przykład materiały składające się wyłącznie z kombinacji stali, żelaza, cegły, dachówki, łupków i tynków.

BLAT

Zabudowa wymaga blatu skonstruowanego z materiałów trwałych oraz ognioodpornych. Błat musi być gładki oraz zostać zamontowany poziomo. Wszelkie informacje o wymiarach otworów w balcie znajdują się na stronie 9.

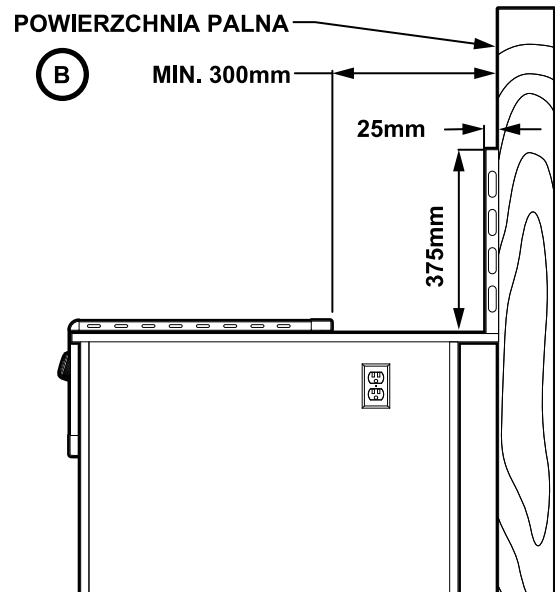
MONTAŻ- ODSTĘPY NAD BLATEM

- A) Palnik boczny musi być umieszczony w odległości minimum 150 mm od prawej i lewej strony oraz tyłu jakichkolwiek ścian wykonanych z materiałów niepalnych, w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji.

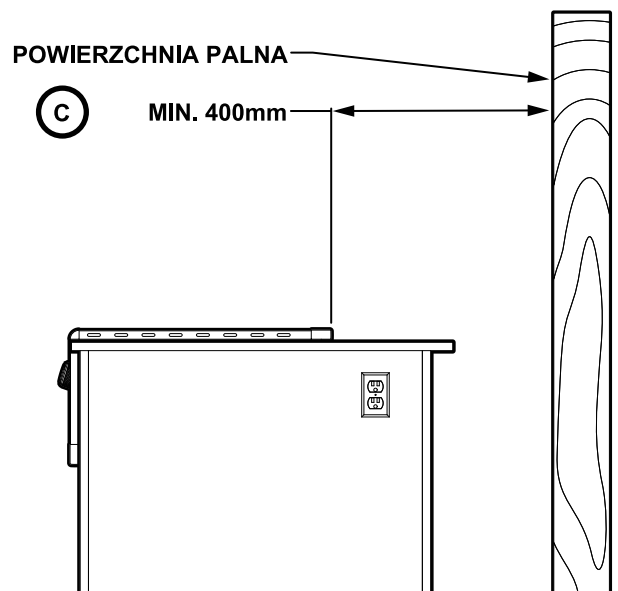


- B) Palnik boczny musi być umieszczony w odległości minimum 300 mm od prawej i lewej oraz tyłu ściany ochronnej, wykonanej z materiałów palnych.

Niepalne zabezpieczenie musi mieć grubość 25 mm, wentylowaną przestrzeń od ściany z materiałów palnych i minimalną wysokość 375 mm, licząc od blatu.

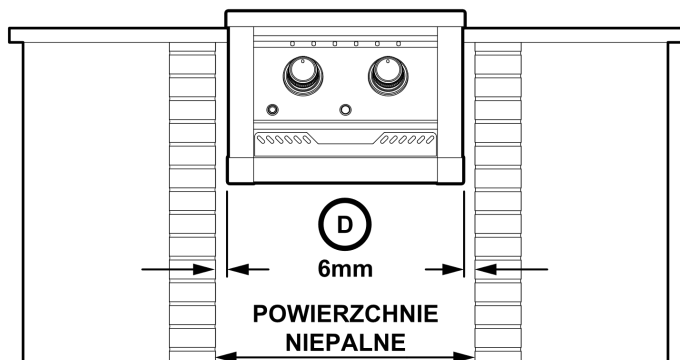


- C) Odstęp pomiędzy palnikiem bocznym, a ścianą znajdującą się nad blatem musi wynosić minimum 400 mm.



MONTAŻ - ODSTĘPY PONIŻEJ BLATU

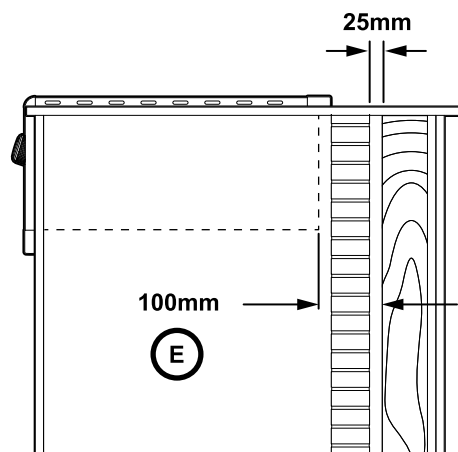
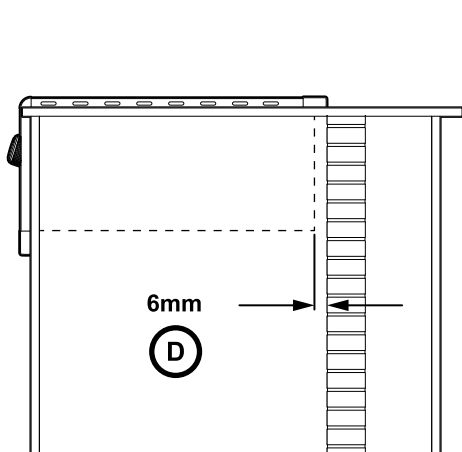
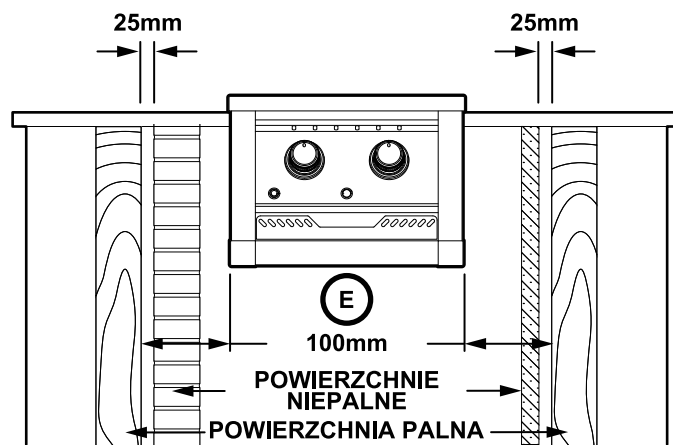
- D) Minimalna odległość pomiędzy palnikiem bocznym, a palną ścianką chroniącą, znajdującą się poniżej palnika, wynosi 6 mm zarówno z lewej i prawej strony oraz z tyłu.



- E) Minimalna odległość pomiędzy palnikiem bocznym a niepalną ścianką chroniącą, znajdującą się poniżej palnika, wynosi 100 mm zarówno z lewej i prawej strony oraz z tyłu.

Należy zachować wentylowaną przestrzeń dla ochronnej ścianki o szerokości 25 mm, pomiędzy powierzchnią palną a niepalną, która rozciąga się na całej wysokości poniżej powierzchni blatu.

Niepalna obudowa powinna być wentylowana zgodnie z wytycznymi patrz str. 8.



MONTAŻ - ODLEGŁOŚĆ WYCIĄGU

UWAGA: Nie montuj oraz nie używaj palnika bocznego pod niezabezpieczoną, palną konstrukcją bez odpowiedniego systemu wentylującego, zabezpieczającego przed pożarem.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYCIĄGU

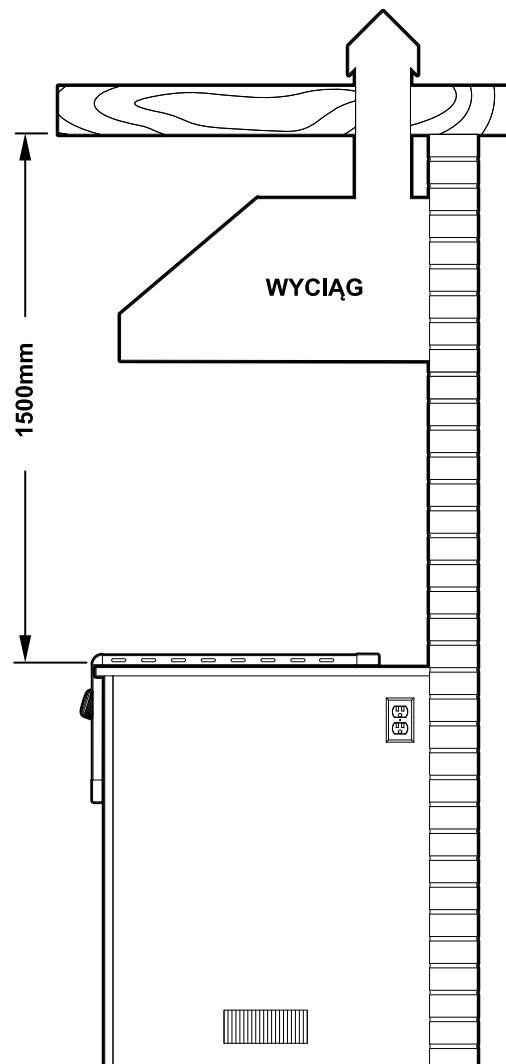
Wymaganana odległość pomiędzy blatem, a zadaszeniem musi wynosić minimum 1500 mm.

W przypadku umieszczenia palnika bocznego pod zadaszeniem z materiału palnego, wymagany jest wyciąg. Wyciąg zapewnia zabezpieczenie palnego zadaszenia.

Montując urządzenie pod zadaszeniem z niepalnej konstrukcji, wyciąg jest zalecany.

WYCIĄG

Przy montowaniu wyciągu, zwróć uwagę, aby cała powierzchnia nad palnikiem bocznym oraz grillem była pokryta wyciągiem. Minimalna wydajność wyciągu to 2038 m³/h (metrów sześciennych na godzinę).



MONTAŻ

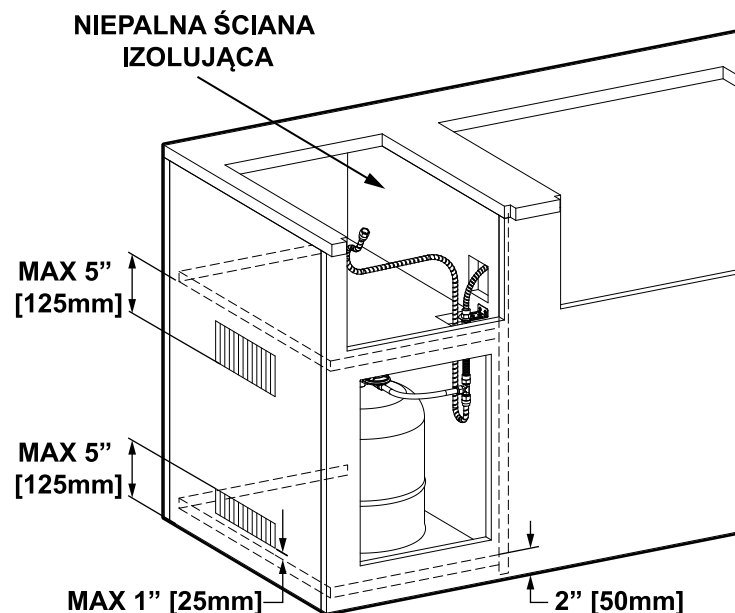
ZABUDOWA BUTLI GAZOWEJ

Zabudowy do kuchenki bocznej i butli gazowej muszą spełniać wymagania odnośnie wentylacji i odseparowania butli z gazem od źródeł ciepła, zgodnie z normą BS EN 498:2012.

ZABUDOWA DLA GRILLA I BUTLI GAZOWEJ:

- Zawory odcinające dopływ gazu muszą znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Zabudowa butli z gazem może posiadać zamykane drzwi, natomiast nie mogą być one zamykane na klucz, kłódkę lub inny utrudniający dostęp mechanizm.
- Pomiedzy podłogą zabudowy butli z gazem a podłożem wymagany jest przynajmniej 50 mm prześwit.
- Zabudowa butli na gaz musi izolować ją termicznie od umieszczonych powyżej źródeł ciepła i musi stanowić barierę dla płomienia.
- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 125 mm od górnej krawędzi zabudowy.
- W górnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/100 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498:2012)
- Dolna krawędź otworu wentylacyjnego powinna znajdować się 25 mm lub mniej od poziomu podłoża i maksymalnie w odległości 125 mm od dolnej krawędzi.
- W dolnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498/2012).

OSTRZEŻENIE: NIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ ZAPASOWEJ BUTLI W ZABUDOWIE.



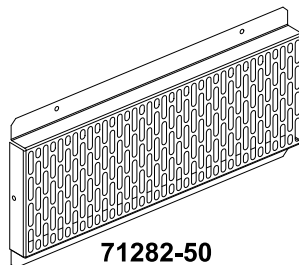
KRATKA WENTYLACYJNA SZAFKI NA BUTLĘ Z GAZEM

UWAGA: W przypadku zabudowy butli z gazem, konieczne są otwory wentylacyjne, które zapewnią odpowiednią wentylację na wypadek wycieku gazu.

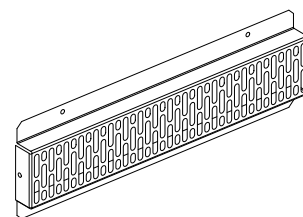
Wentylacja zmniejsza wilgotność i zapewnia chłodzenie w zabudowie.

Uwaga: Rysunki poniżej są jedynie odniesieniami.

- Każda kratka wentylacyjna powinna posiadać otwory o minimalnej średnicy 3,2 mm.
- Upewnij się, że kratki nie są zablokowane przez wewnętrzne elementy konstrukcji.
- Utrzymuj kratki czyste i wolne od zanieczyszczeń.
- Kratki wentylacyjne, mogą być umiejscowione w mało widocznych miejscach. Powinny być zabezpieczone siatkami uniemożliwiającymi przedostanie się do środka zabudowy szkodników (myszy, szczury) oraz insektów.
- Otwory wentylacyjne spełniające powyższe wymagania, dostępne są u Twojego sprzedawcy Broil King, w dwóch wymiarach:
 - 130 cm² indeks #71282-50
 - 65 cm² indeks #71281-50



71282-50



71281-50

UWAGA: Otwory wentylacyjne powinny być umieszczone na zewnętrznych ścianach zabudowy, tak, aby umożliwić odprowadzanie gazów z wnętrza zabudowy urządzenia.

W przypadku wystąpienia wycieku gazu z butli w zabudowie, gaz nie może mieć możliwości przedostać się do pustych i/lub niewentylowanych elementów zabudowy.

MONTAŻ

ZABUDOWA Z BUTLĄ NA GAZ

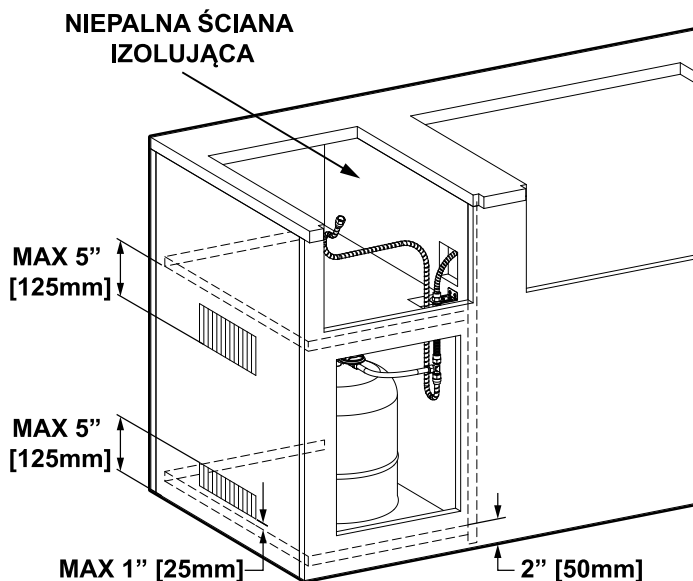
- Grille do zabudowy zasilane butlą z gazem wymagają oddzielnej zabudowy, tak jak opisano na poprzedniej stronie.
- Zabudowa musi spełniać poniższe wymiary minimalne:
 - WYSOKOŚĆ 65cm
 - SZEROKOŚĆ 40cm
 - GŁĘBOKOŚĆ 35cm
- Szafka na butlę powinna mieścić tylko jedną butlę z gazem.
- Pomiedzy zabudową grilla a zabudową butli z gazem wymagana jest ściana izolująca wykonana z materiałów niepalnych.
- Zabudowa butli na gaz musi izolować ją termicznie od umieszczonych powyżej źródeł ciepła i musi stanowić barierę dla płomienia.

ZABUDOWA BUTLI NA GAZ:

- W górnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/100 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498:2012)
- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 125mm od górnej krawędzi zabudowy.
- W dolnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498/2012)
- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 25mm od dolnej krawędzi ściany zabudowy, przy czym górna krawędź kratki wentylacyjnej nie może znajdować się wyżej niż 125mm od spodu zabudowy.
- Nie należy zasłaniać kratki wentylacyjnych.

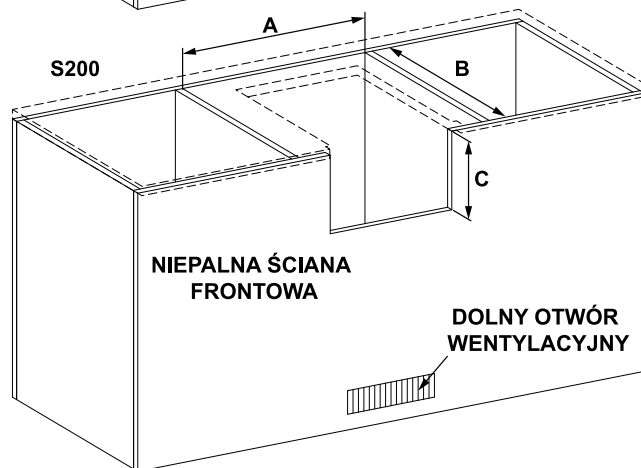
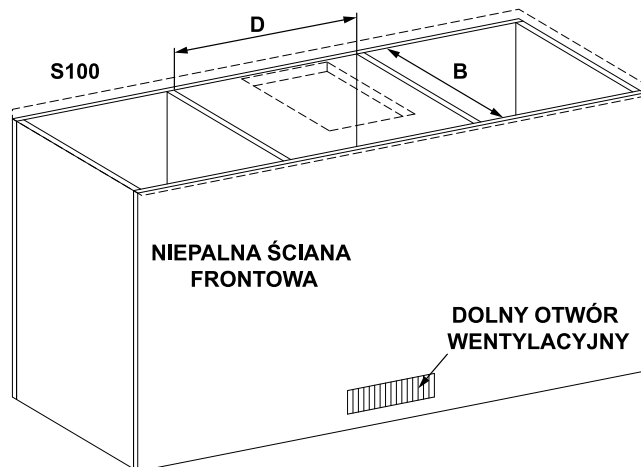
KUCZENKI BOCZNEJ:

- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 25mm od dolnej krawędzi ściany zabudowy, przy czym górna krawędź nie może znajdować się wyżej niż 125mm od spodu zabudowy.
- W dolnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498/2012).
- Nie należy zasłaniać kratki wentylacyjnych.



ZABUDOWA BEZ BUTLI NA GAZ

- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 25mm od dolnej krawędzi ściany zabudowy, przy czym górna krawędź kratki wentylacyjnej nie może znajdować się wyżej niż 125mm od spodu zabudowy.
- Na dole zabudowy wymagana jest wentylacja o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 postawy zabudowy (zgodnie z normą BS EN 498:2012).
- Nie należy zasłaniać kratki wentylacyjnych.



WYMIARY WNEKI DO ZABUDOWY

	S100	S200
A	350mm	-
B	615mm	615mm
C	-	280mm
D	-	438mm

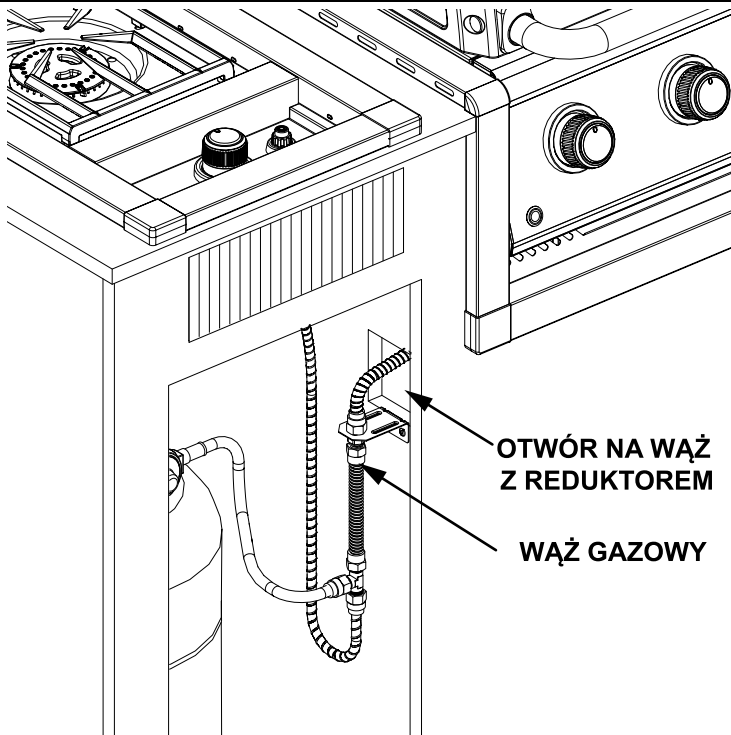
NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niewłaściwe wykonanie zabudowy na butlę z gazem, niezgodne z zasadami wentylacji i odseparowania butli od źródeł ciepła wymienionych w normie BS EN 498:2012, może być niebezpieczne i w rezultacie doprowadzić do powstania pożaru lub wybuchu, które mogą spowodować poważne uszkodzenia ciała lub śmierć oraz uszkodzenia nieruchomości.

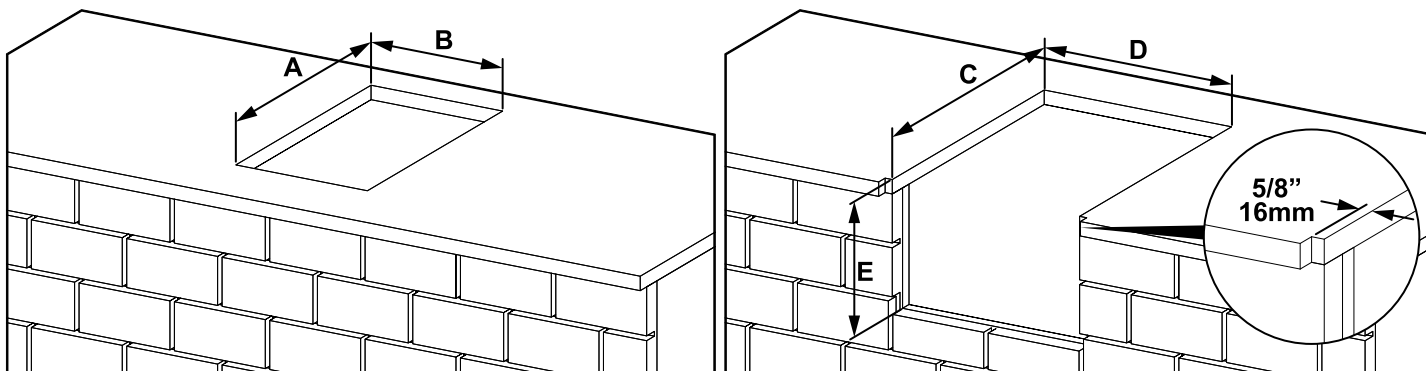
MONTAŻ

PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ

- Wąż karbowany o długości 350 mm ze końcówką 3/8 cala, podłączony jest do regulatora gazu w grillu.
- Nie należy stosować żadnych uszczelniaczy w postaci taśm teflonowych lub innych.
- Uchwyt wraz z węzłem należy przymocować na stałe do ściany wewnątrz zabudowy.
- W przypadku chęci zastosowania innego węża niż dostarczony z urządzeniem, musi być on zgodny z normą EN ISO 228-1 lub EN 10226-1 i EN10226-2.



WYMIAR WNĘKI POD URZĄDZENIE



WYMIAR WNĘKI POD URZĄDZENIE S

	S100	S200
A	525mm	-
B	295mm	-
C	-	590mm
D	-	415mm
E	-	280mm

BUTLA Z GAZEM

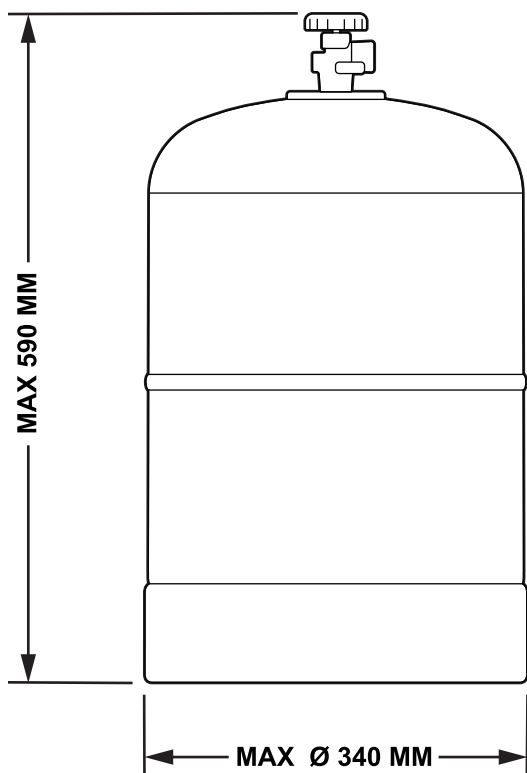
Do zasilania grilla mogą być wykorzystywane butle z gazem o pojemności do 11 kg łącznie. Nie wolno używać butli z gazem większych niż 11 kg.

Z butlami należy obchodzić się ostrożnie. Nie przechowuj ich w pozycji leżącej, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia zaworu i wycieku gazu, którego skutki mogą być bardzo groźne. Z butli korzystaj wyłącznie wtedy, gdy ustawiona jest pionowo. W pozycji poziomej gaz ciekły może dostać się do węża powodując uszkodzenie urządzenia.

Zawsze umieszczaj butlę w miejscu łatwo dostępnym, aby umożliwić jej natychmiastowe zamknięcie. Przed przemieszczaniem urządzenia, zamknij zwór i odłącz butlę z gazem.

Nie wolno przechowywać zapasowej butli z gazem w pobliżu urządzenia.

Nie narażaj butli na przegrzanie. Ciśnienie wewnątrz cylindra może wzrosnąć i przekroczyć wyznaczony limit bezpieczeństwa.



PRZECHOWYWANIE

Nigdy nie przechowuj butli w pomieszczeniach zamkniętych. Nie przechowuj butli w piwnicach narażonych na zalanie wodą. Propan oraz propan-butan jest cięższy niż powietrze. Jeżeli nastąpi wyciek, gaz zgromadzi się na dnie i stanie się niebezpieczny w przypadku pojawienia się iskry lub ognia.

NAPRAWA

Wprowadzanie jakichkolwiek zmian w urządzeniu jest zabronione. Wszelkie regulacje lub prace serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę lub zgodnie z instrukcją serwisu. Regularna konserwacja jest wymagana. Zobacz instrukcję konserwacji str. 16.

REDUKTOR

Urządzenie musi być użytkowane z reduktorem ciśnienia gazu odpowiadającym lokalnym i państwowym standardom oraz normom ciśnienia wylotowego:

KATEGORIA I_{3B/P}(37)

Propan/Butan 37 mbar.

WĄŻ DO GAZU PROPAN I PROPAN-BUTAN

Urządzenie musi być wyposażone w przewód gazu płynnego zgodny z krajowymi standardami i normami.

Wąż do gazu płynnego łączący urządzenie z pojemnikiem gazu nie powinien być dłuższy niż 600 mm.

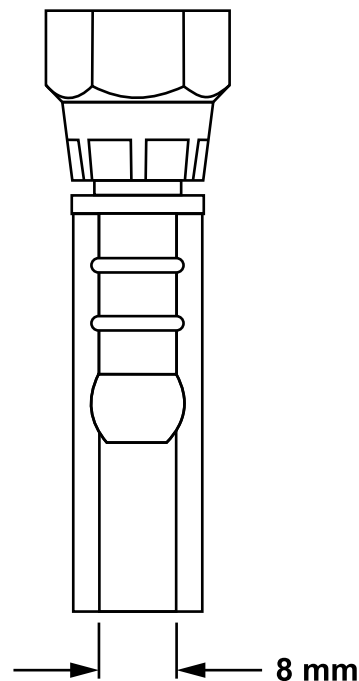
Umieść wąż do gazu płynnego z dala od gorących powierzchni, ze szczególną uwagą na dolną część piekarnika.

Upewnij się, że wąż do gazu nie jest skręcony.

Sprawdź wąż do gazu płynnego podczas wymiany butli gazowej lub raz na rok, w zależności która z tych czynności wystąpi wcześniej.

Jeśli wąż do gazu płynnego jest popękany, przecięty, przetarty lub uszkodzony w jakikolwiek inny sposób, uniemożliwia to korzystanie z urządzenia.

Wąż do gazu płynnego musi zostać wymieniony, jeśli jest zniszczony oraz gdy wymagają tego przepisy krajowe. W celu uzyskania części zamiennych odwiedź stronę www.broilking.pl/czesci lub skontaktuj się z serwisem.



PODŁĄCZENIE BUTLI NA GAZ PROPAN-BUTAN, PROPAN LUB ZASILANIA GAZEM ZIEMNYM

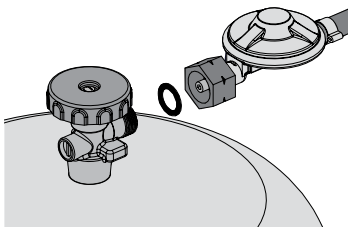
Urządzenie można wykorzystywać z butlami metalowymi lub kompozytowymi wypełnionymi gazem propan-butan lub propan. Polecamy wykorzystywanie czystego propanu, ponieważ jest wydajniejszy. Uzyskasz tą samą temperaturę przy mniejszej ilości gazu. W tym urządzeniu dołączony jest reduktor nakręcany o ciśnieniu roboczym 37 mbar. Można go wymienić na reduktor z szybkozłączką o ciśnieniu roboczym 37 mbar. Do nabycia przy zakupie butli.

NIGDY nie wykorzystuj niestabilizowanego dopływu gazu lub regulatora do innego ciśnienia gazu.

Butle: Wymianę przeprowadzaj z dala od źródeł ognia.

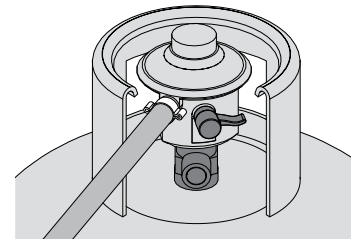
ZŁĄCZKA NAKRĘCANA (FABRYCZNIE MONTOWANA NA WĘŻU DO GAZU)

Najważniejszą częścią jest czarna uszczelka. Zawsze sprawdzaj, czy uszczelka ta jest obecna w zaworze butli oraz czy nie została uszkodzona podczas wymiany. Niektóre złączki posiadają pokrętło służące do dokręcania w innych zaś do tego celu trzeba wykorzystać klucz. Mocno dokręć lewy gwint, wykorzystując klucz, nie dopuść do przekręcenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie uszczelki.



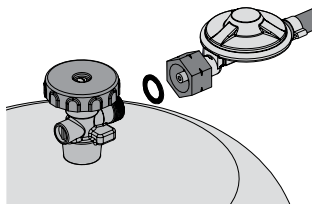
SZYBKOZŁĄCZKA (DO NABYCIA PRZY ZAKUPIE BUTLI).

Do tego typu złączek nie są wymagane jakiegokolwiek narzędzia. Mocujemy go poprzez wciśnięcie na zawór butli do tego przystosowanej.

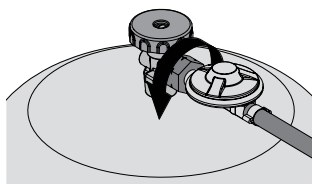


PODŁĄCZENIE BUTLI

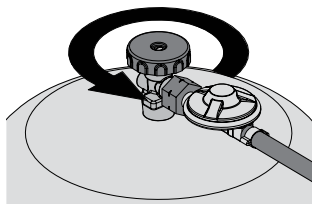
1. Sprawdź, czy zawór butli jest **WYŁĄCZONY** kręcąc go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Usuń nasadkę ochronną i zachowaj ją na później.
3. Przed podłączeniem sprawdź, czy czarna uszczelka nie jest uszkodzona.



4. Dopasuj nakrętkę łączącą do cylindra przy pomocy właściwego klucza (lewy gwint).



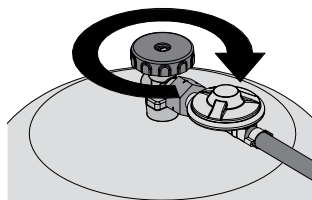
5. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć zawór butli w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.



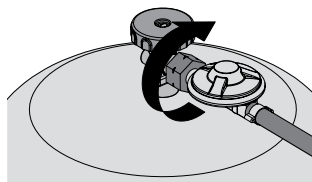
SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA.

ODŁĄCZENIE BUTLI

1. Przekręć zawór butli na pozycję **WYŁĄCZONĄ** (zgodnie z ruchem wskazówek zegara).



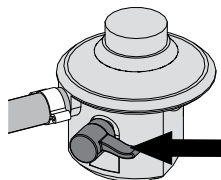
2. Przekręć wszystkie pokrętła do pozycji **OFF**. **POCZEKAJ**, aż zgasną wszystkie palniki.
3. **NIGDY NIE ZDEJMUJ** reduktora przy otwartym zaworze butli.
4. **ZDEJMIJ** reduktor przy pomocy klucza lub ręcznie (lewy gwint).



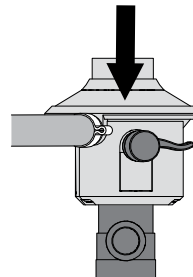
5. **WYMIENŲ** zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.

PODŁĄCZENIE BUTLI

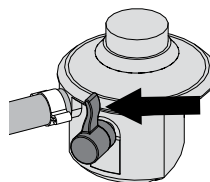
1. Zdejmij korek lub plastikową folię zabezpieczającą na zaworze butli.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła na urządzeniu są zamknięte oraz przełącznik jest w pozycji wyłączonej.



3. Umieść regulator z szybkozłączką na zaworze i mocno naciśnij w dół. Jeśli przełącznik jest mocno zamknięty, będzie można usłyszeć kliknięcie.



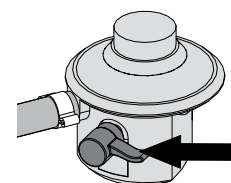
4. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć przełącznik w górę na pozycję **WŁĄCZONĄ** (12 godzin).



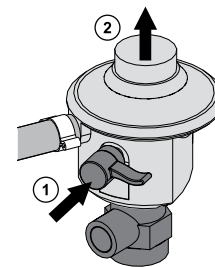
SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA.

ODŁĄCZENIE BUTLI

1. Przekręć przełącznik na pozycję **WYŁĄCZONĄ** (3 godzina).



2. Przekręć wszystkie pokrętła do pozycji **OFF**. **POCZEKAJ**, aż zgasną wszystkie palniki.
3. Zdejmij regulator z szybkozłączką poprzez poziome naciśnięcie przełącznika i jednocześnie pociągnięcie go w górę.



4. **WYMIENŲ** zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.

PODŁĄCZENIE BUTLI NA GAZ PROPAN-BUTAN, PROPAN LUB ZASILANIA GAZEM ZIEMNYM

LOKALIZACJA PRZEWODÓW GAZOWYCH

Przewody doprowadzające gaz propan-butan, propan oraz gaz ziemny powinny być instalowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Uwaga: Zapewnij dostęp w zabudowie do przewodów gazowych i regulatora.

Uwaga: Miejsce powinno być wolne od ostrych i szorstkich powierzchni, aby zapobiec uszkodzeniom przewodów gazowych. Zachowaj ostrożność podczas doprowadzania przewodów gazowych wewnątrz zabudowy grilla.

ZASADY MONTAŻU PRZEWODÓW

- Do instalacji wymagany jest sztywny lub półsztywny wąż przeznaczony do instalacji zewnętrznej.
- Połączenia gazowe muszą być na stałe przytwierdzone do sztywnej i trwałej konstrukcji.
- 45 stopniowa złączka SAE 3/8" znajduje się w zestawie. Nie używaj uszczelniaczy do rur przy jej instalacji.
- Zawór odcinający dopływ gazu musi być zainstalowany na zewnątrz zabudowy i być łatwo dostępny.
- Dla gazu ziemnego należy zainstalować dodatkowy, wewnętrzny zawór odcinający dopływ gazu, który powinien być zainstalowany w pobliżu przewodu zasilającego.

ZASILANIE BUTLĄ Z GAZEM PROPAN - BUTAN LUB PROPAN

- Grille gazowe zasilane gazem propan-butan lub propan są przystosowane do pracy przy regulowanym ciśnieniu 37 mbar. Sprawdź tabliczkę znamionową.
- Aby utrzymać odpowiednie ciśnienie gazu w instalacji propan-butan lub propan wymagany jest odpowiedni regulator gazu, który jest dołączony do zestawu.
- Wąż gazowy, podłączony do regulatora grilla, nie może być dłuższy niż 180 cm.
- Kiedy grill nie jest używany, odłącz dopływ gazu za pomocą zaworu odcinającego.

ZASILANIE GAZEM ZIEMNYM

1. Ten grill został zaprojektowany do użytku wyłącznie z gazem ziemnym. Nie podłączaj do niego butli z gazem propan lub propan-butan. Zawory, dysze oraz węże można wykorzystywać wyłącznie do podłączenia gazu ziemnego typu E.
2. Zakaz używania urządzenia z węglem i brykietem.
3. Przyłącze doprowadzające gaz do miejsca montażu grilla musi być wyposażone w zawór odcinający.
4. Kiedy nie korzystasz z grilla, zamknij dopływ gazu na zaworze przed grillem.
5. Grill został zaprojektowany do pracy z ciśnieniem gazu z zakresu 20-25 mbar.
6. Wąż gazowy, od regulatora do zaworu zasilającego, nie może być dłuższy niż 300 cm.

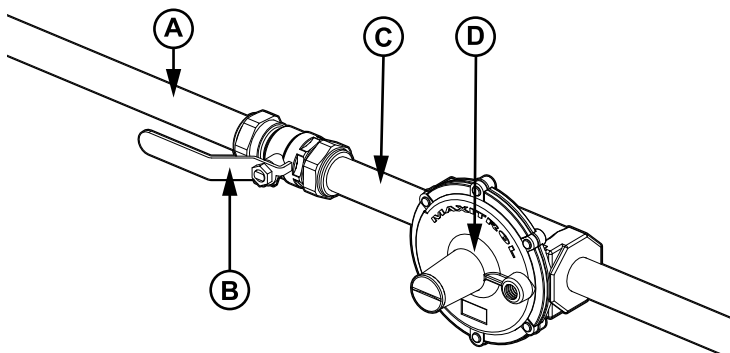
TEST PRZYŁĄCZA GAZU

1. Grill musi być odłączony od zaworu odcinającego w trakcie testu ciśnieniowego przyłącza gazu powyżej 3.5kPa (35mbar).
2. Grill musi być izolowany od przyłącza gazu poprzez zamknięcie zaworu odcinającego w trakcie testu ciśnieniowego przyłącza mniejszego lub równego 3.5kPa (35mbar).

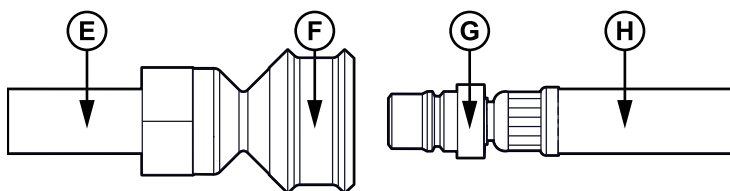
WAŻ DO GAZU

1. W grillach wyposażonych w wąż do gazu ziemnego, wąż został dobrany do konkretnego modelu urządzenia. Nie należy modyfikować lub usprawniać tego elementu.
2. W modelach wyposażonych w wąż z gniazdem szybkozłączki, przed odłączeniem grilla zamknij zawór odcinający dopływ gazu do urządzenia.
3. Szybkozłączka musi być utrzymana w czystości, wolna od brudu i innych zanieczyszczeń.
4. Chronić wąż przed skapującym tłuszczem i nie pozwól, aby dotykał on rozgrzanych powierzchni, w szczególności rozgrzanego dna piekarnika.
5. Przynajmniej raz w roku sprawdzaj wąż pod kątem uszkodzeń. Jeżeli wąż jest pęknięty, przecięty, przetarty lub uszkodzony w jakikolwiek inny sposób, nie możesz używać grilla do czasu wymiany węża na nowy, wolny od uszkodzeń.
6. Skontaktuj się z sprzedawcą w celu zakupu części.

ZAWÓR ODCINAJĄCY POZYCJA OTWARTA



- A. PRZEWÓD GAZOWY**
- B. ZAWÓR ODCINAJĄCY**
- C. PRZEWÓD GAZOWY**
- D. REDUKTOR**



- E. PRZYŁĄCZE GAZOWE**
- F. SZYBKOZŁĄCZKA**
- G. ZŁĄCZKA**
- H. WAŻ DO GAZU**

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

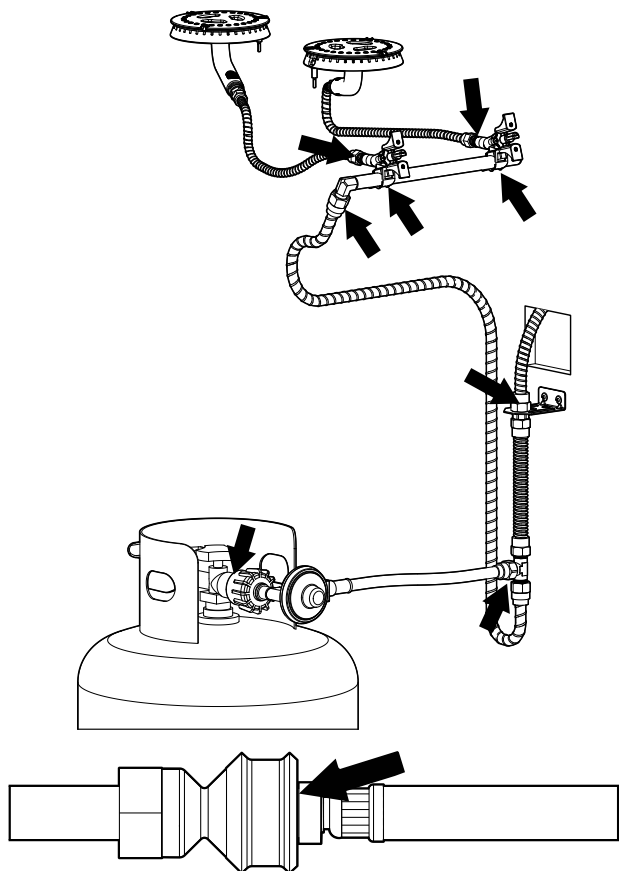
Wszystkie połączenia fabryczne zostały dokładnie sprawdzone pod względem szczelności, a urządzenie przetestowane. Niemniej transport i przenoszenie mogą spowodować poluzowanie się połączeń elementów urządzenia.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- Sprawdź wszystkie połączenia przed uruchomieniem urządzenia.
- Sprawdzaj połączenia gazowe po każdej wymianie butli.
- Sprawdzaj połączenia gazowe po każdym odłączeniu i podłączeniu złącza.
- Nie spożywaj wyrobów tytoniowych podczas sprawdzania szczelności.
- Nigdy nie sprawdzaj szczelności przy pomocy palącej się zapalniczki lub otwartego ognia.
- Sprawdzaj urządzenie pod względem szczelności tylko na wolnym powietrzu.

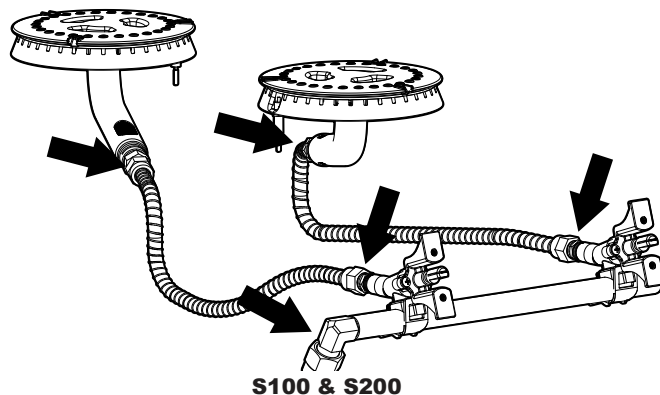
W CELU SPRAWDZENIA SZCZELNOŚCI:

1. Zamontuj palnik boczny, według instrukcji montażu.
2. Przygotuj roztwór mydła i wody lub detergentu w płynie w proporcji 1:1 lub zastosuj specjalistyczne preparaty do sprawdzania szczelności.
3. Upewnij się że w okolicy nie ma otwartego ognia lub palących się papierosów.
4. Sprawdź czy wszystkie pokręta są w pozycji "OFF".
5. Upewnij się że zawór doprowadzający gaz do urządzenia jest w pozycji "OFF".
6. Przy pełnej butli gazu, powoli odkręć zawór doprowadzający gaz.
7. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach.
8. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
9. W przypadku wykrycia nieszczelności, zamknij zawór źródła gazu, ustaw pokrętko palnika w pozycji "OFF". Dokręć połączenia i sprawdź ponownie (Krok 5)."
10. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się z serwisem. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku nieszczelności.

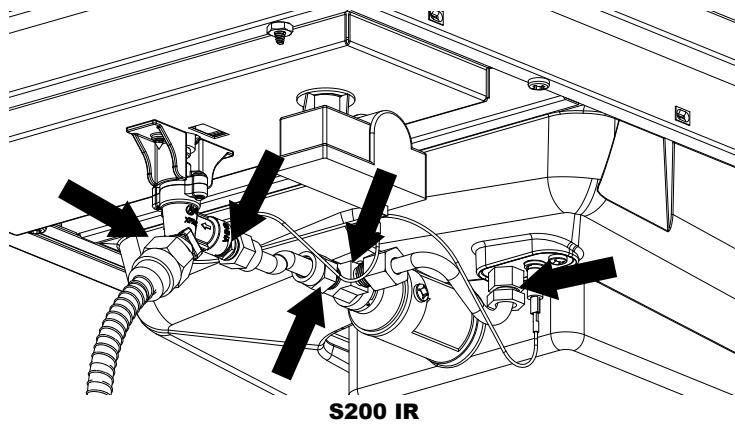


W CELU SPRAWDZENIA SZCZELNOŚCI:

- Podążaj za krokiem 1-5.
 - a. Uruchom kuchenkę boczną. Instrukcja odpalania palnika (str. 15).
 - b. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach.
 - c. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
 - d. W przypadku wykrycia nieszczelności, zamknij zawór źródła gazu, ustaw pokrętko palnika w pozycji "OFF". Dokręć połączenia i sprawdź ponownie (Krok a).
 - e. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się z serwisem. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku nieszczelności.



S100 & S200



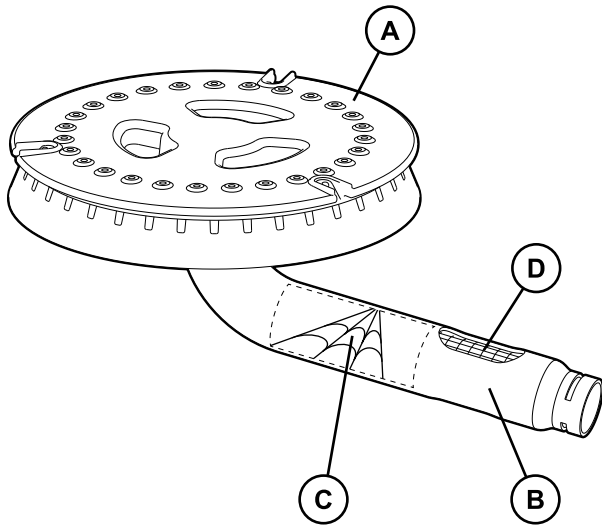
S200 IR

ZWĘŻKI VENTURIEGO

- Utrzymuj zwężki Venturiego w czystości.

Blokady spowodowane przez pająki, owady czy pajęczyny mogą spowodować pożar wokół panelu sterowania.

Pomimo możliwości odpalenia palników, pozostały gaz wypchnięty ze zwężki Venturiego może ulec zapłonowi i spowodować pożar wokół regulatora gazu.



- A. Palnik kuchenki do zabudowy
- B. Zwężka Venturiego
- C. Pajęczyna
- D. Szczelina powietrzna

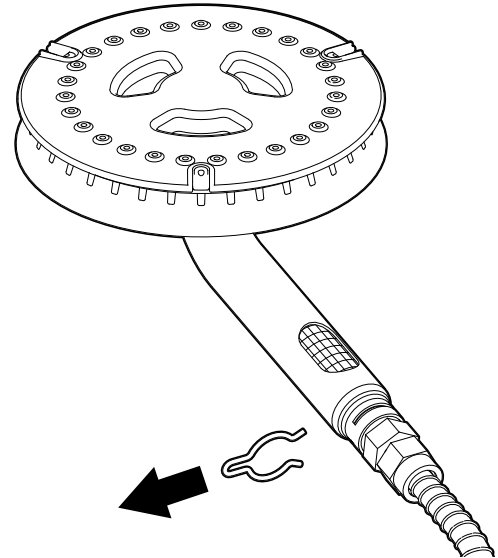
W przypadku pożaru spowodowanego zatkanie zwężek Venturiego, natychmiast zamknij zawór butli z gazem używając rękawic ochronnych.

Okresowo sprawdzaj i czyść zwężki Venturiego głównych palników, palnika kuchenki bocznej i palnika różna. Dodatkowo w przypadku gdy wystąpi jakakolwiek z poniższych sytuacji, wyczyść zwężki Venturiego:

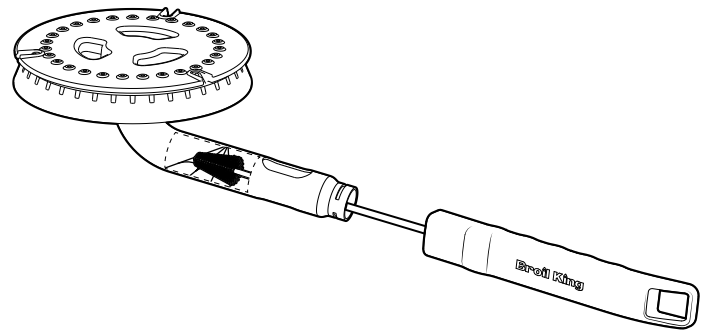
1. Wyczuwasz ulatniający się gaz.
2. Grill nie osiąga właściwej temperatury.
3. Grill nierówno grzeje.
4. Z palników wydobywa się trzaskanie

KONTROLA I CZYSZCZENIE ZWĘŻEK VENTURIEGO

1. Wyłącz dopływ gazu poprzez zamknięcie zaworu butli z gazem.
2. Po ostygnięciu palnika odkręć elementy mocujące palnik. Następnie podnieś palnik z obudowy.



3. "Oczyść zwężki Venturiego przy pomocy zestawu do czyszczenia palników (#64310)."

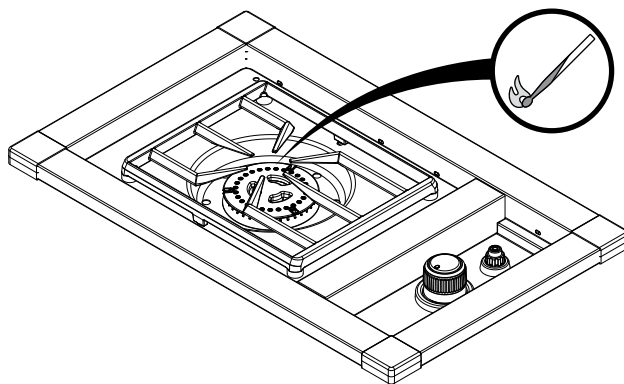


4. Włóż palnik z powrotem do obudowy, upewniając się że zwężki Venturiego są właściwie założone na dysze i zamontowane w gnieździe palnika.
5. Zabezpiecz palniki za pomocą śrub mocujących.

ODPALANIE

INSTRUKCJA ODPALANIA

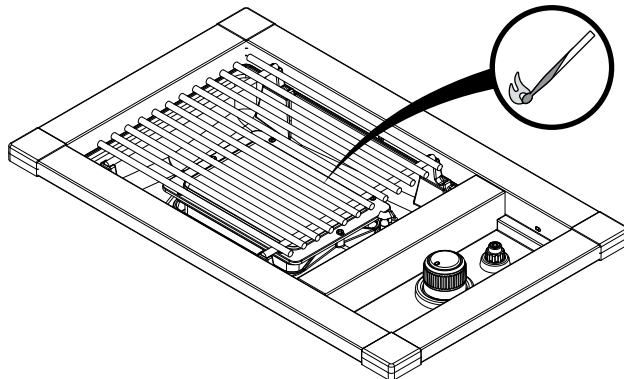
- Urządzenie musi być zmontowane zgodnie z instrukcją montażu.
 - Sprawdź, czy zasilanie gazem ziemnym lub butla gazowa jest pełna i właściwie podłączona do regulatora gazu.
 - "Sprawdź, czy system zasilania gazu jest szczelny. Więcej w sekcji "Sprawdzanie szczelności" (str. 13)."
 - Nigdy nie uruchamiaj palnika, gdy nad palnikami znajduje się osłona zabezpieczająca.
 - Upewnij się że przewód iskrownika jest poprawie podłączony.
 - Sprawdź czy bateria została poprawnie zamontowana w zapalarni. Poprawny sposób umiejscowienia baterii widoczny jest na zakrętkę,
1. Zdejmij pokrywę zabezpieczającą przed uruchomieniem palników.
 2. Nie nachylaj się nad palnikiem podczas jego uruchamiania.
 3. Ustaw pokrętki sterowania w pozycję "OFF" i włącz dopływ gazu.



URUCHAMIANIE:

Aby odpalić kuchenkę boczną używając zapalarki:

4. Wciśnij i przekręć pokrętko i ustaw je w pozycji max.
5. Wciśnij przycisk zapalarki.
6. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.



ABY ODPALIĆ PALNIK UŻYWAJĄC ZAPAŁKI:

4. Przyłóż palącą się zapałkę do palnika.
5. Wciśnij i przekręć pokrętko i ustaw je w pozycji max.
6. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

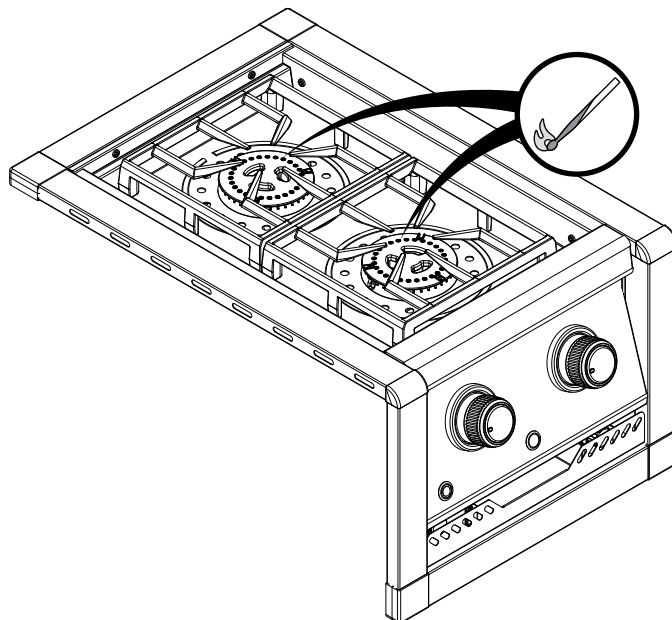
JEŻELI PALNIK NIE ODPALA SIĘ:

- Naciśnij i przekręć pokrętko na pozycję "OFF". Poczekać 5 minut, a następnie spróbuj ponownie za pomocą ustawienia pokrętki na pozycji "MEDIUM".
- Jeżeli żaden palnik się nie odpali, spójrz na „rozwiązywanie problemów” na str. 17. Jeżeli problem nie ustąpi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

WYŁĄCZANIE:

1. Zamknij zawór butli.

Przekręć pokrętki regulacyjne na pozycję "OFF".



OBSŁUGA

PIERWSZE UŻYCIE

Przed pierwszym użyciem grilla wyczyść poszczególne jego części i rozgrzej urządzenie, aby pozbyć się nieprzyjemnych zapachów lub ciał obcych. W tym celu:

1. Wyjmij i umyj ruszy oraz aromatyzery wodą z łagodnym mydłem.
2. Uruchom urządzenie według wskazań instrukcji (str. 15) i utrzymaj pozycję "MEDIUM" przez 10 minut. Następnie wyłącz źródło gazu, po czym ustaw pokrętła na pozycję "OFF".
3. Pokryj ruszty warstwą oleju roślinnego z wysoką temperaturą spalania, odpal grilla i rozpocznij rozgrzewanie w pozycji MEDIUM/LOW przez ok 30 minut.

REKOMENDOWANE OLEJE SPOŻYWCZE:

olej z awokado	punkt dymienia	260°C
olej ryżowy	punkt dymienia	255°C
olej rzepakowy	punkt dymienia	204°C

4. Urządzenie jest gotowe do użycia.

S100 oraz S200

Modele te wyposażone są w palniki gazowe z górnym otworem, które nie wymagają wstępnego podgrzewania. Nie gotuj żywności bezpośrednio nad płomieniem tych palników, użyj przeznaczonego do tego naczynia do gotowania.

S100 IR

Ten model ma palnik na podczerwień (IR). Możesz wstępnie rozgrzać palnik na podczerwień na wysokim ustawieniu przez 5 minut. Posmaruj kratkę olejem do gotowania o wysokiej temperaturze dymienia. Dostosuj odpowiednio moc palników, do tego co grillujesz.

POZYCJA POKRYWY

Pokrywa musi zawsze pozostawać otwarta podczas gotowania. Trzymaj pokrywę zamkniętą, gdy palnik na podczerwień nie jest używany. Poczekać, aż palnik na podczerwień ostygnie, zanim zamkniesz pokrywę.

POZYCJA KRATKI S100 IR Kratka palnika na podczerwień musi zawsze pozostawać w górnej pozycji podczas gotowania.

UWAGA:

Jeżeli urządzenie jest gorące, do przenoszenia rusztów użyj rękawic ochronnych.

Nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników na palnikach kuchenki. Może to spowodować wzrost ciśnienia i eksplozję pojemnika.

Nigdy nie używaj węgla drzewnego lub innego paliwa stałego w palniku kuchenki.

Podczas korzystania z palnika należy zawsze używać sprawnego naczynia do gotowania.

Nie należy przygotowywać żywności bezpośrednio nad płomieniem palnika kuchenki.

Garnki na kuchence bocznej nie mogą przekraczać 23 cm średnicy i nie mogą być cięższe niż 7kg.

KONSERWACJA

SYSTEMATYCZNA KONSERWACJA

W celu zapewnienia optymalnej wydajności oraz bezpieczeństwa, poniższe komponenty powinny być poddane inspekcji i wyczyszczone zgodnie z wymaganiami.

ABY UZYSKAĆ OPTYMALNĄ WYDAJNOŚĆ:

Przed pierwszym użyciem i po okresie przechowywania ponad 30 dni, umyj ruszt roztworem wody z płynem do mycia naczyń, a następnie wypłucz w wodzie i wysusz papierowym ręcznikiem. Nigdy nie pozostawiaj do wyschnięcia i nie myj go w zmywarce.

Natychmiastowo po myciu, pokryj ruszt olejem spożywczym z wysokim punktem dymienia. Rozgrzewaj ruszt, z pokrętłami ustawionymi na minimum, przez 30 minut.

Podczas długiego czasu niekorzystania z urządzenia, zakonserwuj ruszt pokrywając go olejem oraz przechowuj w suchym miejscu. Możesz go owinąć w papier do pieczenia. Po długim okresie nieużywania wypal, umyj, wysusz ruszt ręcznikiem papierowym oraz pokryj olejem z wysokim punktem dymienia.

OSTRZEŻENIE:

Jeżeli urządzenie jest gorące, do czyszczenia użyj rękawic ochronnych. Po wyczyszczeniu sprawdź czy odłamane włosy szczotki nie zostały na ruszcie.

OGÓLNE CZYSZCZENIE

Gdy urządzenie jest zimne, zdejmij ruszty.

W razie potrzeby wyczyść wnętrze palnika za pomocą wody z łagodnym detergentem i dokładnie osusz.

Rdza jest naturalnym procesem wewnątrz grilla i może pojawić się na wewnętrznych elementach wykonanych ze stali. Rdza powierzchniowa nie wpływa na wydajność urządzenia.

COROZNA KONSERWACJA

Poniższe komponenty powinny być poddane inspekcji i czyszczeniu minimum raz w roku lub po każdorazowym przypadku przechowywania bez grillowania ponad 30 dni, w celu zapewnienia optymalnej wydajności, bezpieczeństwa i trwałości.

PALNIKI

Wyjmij palniki i sprawdź czy pojawiły się na nich pęknięcia lub inne ślady uszkodzeń. Wyczyść z węzki Venturiego, wykorzystując szczotkę do czyszczenia węzłek Venturiego lub innego narzędzia. W razie potrzeby wyczyść wnętrze łagodnym mydłem i wodą, a następnie wysusz.

WAŻ DO GAZU

Sprawdź szczelność węża i wymień go jeżeli jest to wymagane.

CZĘŚCI ZAMIENNE I SERWISOWE

Jeżeli pojawią się problemy z reduktorem, węzłem doprowadzającym gaz, palnikami lub regulatorem, nie naprawiaj tych elementów samodzielnie. Skontaktuj się z importerm w celu uzgodnienia naprawy urządzenia. W celu zapewnienia właściwej wydajności i bezpieczeństwa, używaj tylko oryginalnych części Broil King. Części dostępne są na stronie www.broilking.pl/czesci. Numer telefonu do serwisu Broil King: +48 16 623 61 73.

TEST SZCZELNOŚCI

Po podłączeniu nowej butli z gazem w urządzeniach na butlę z gazem, przeprowadź test szczelności. Instrukcja testu szczelności znajduje się w sekcji SPRAWDZENIE SZCZELNOŚCI na stronie nr 13.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	NAPRAWA
ZAPACH GAZU	NATYCHMIAST ZAMKNIJ DOPŁYW GAZU. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA DO MOMENTU USUNIĘCIA WYCIEKU	
Wyciek przy zaworze butli, reduktorze lub w innym miejscu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Słabo dokręcony reduktor. 2. Wyciek z węża z gazem, reduktora lub regulatora. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dokręć reduktor i przeprowadź test szczelności (str. 13). 2. Skontaktuj się z serwisem.
Migotanie płomienia bądź niska temperatura pomimo ustawienia pokrętki na pozycję MAX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uruchomione zostało zabezpieczenie w reduktorze przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem EFV. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zakręć zawór butli, a następnie ustaw wszystkie palniki w pozycji OFF. Odłącz reduktor od butli. Poczekaj dwie minuty. Ponownie podłącz reduktor do butli. Otwórz powoli zawór butli. Zaczekaj minutę. Odpal palnik zgodnie z instrukcją odpalania na str.15.
Palnik nie zapala się	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pusta butla, nie podłączone źródło gazu. 2. Problem z zapalarką. 3. Uruchomione zostało zabezpieczenie w reduktorze przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem EFV. 4. Regulator nie jest w pełni połączony do zaworu butli. 5. Wyciek w układzie powodujący uruchomienie zabezpieczenia przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i palnikiem kuchenki. 6. Dysze doprowadzające gaz są zatkane. 7. Skręcony wąż gazowy. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdź czy reduktor jest podłączony. Wymień butlę na nową. Sprawdź pozycję zaworu butli. 2. Spróbuj uruchomić palnik ręcznie, za pomocą zapalarki. Zobacz odpalanie (str. 15). Jeśli palnik odpali się, oznacza to problem z zapalarką. Zobacz "Zapalarka nie działa" poniżej. 3. Postępuj zgodnie z opisem umieszczonym powyżej. 4. Dokręć pokrętkę regulatora. 5. Testowanie wycieków w połączeniach aby ustalić miejsce wycieków. Dokręć połączenia i zrób test. 6. Zdemontuj palnik, wyczyść zwężki Venturiego dopasuj względem dysz regulatora. Wyczyść dysze używając szpilki bądź ostrego drutu, nie wierć. 7. Wyprostuj wąż. Utrzymuj wąż z dala od obudowy.
Zapalarka nie działa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozładowana bateria zapalarki. 2. Niepodłączony przewód zapalarki. 3. Iskrownik źle ustawiony na palniku. 4. Nieprawidłowe działanie iskrownika. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymień baterię na nową. 2. Upewnij się, że wszystkie przewody podłączone są prawidłowo. 3. Ustaw iskrownik w odległości maksymalnej 5 mm od powierzchni palnika i oczyść wszelkie zanieczyszczenia. 4. Odpal palnik za pomocą zapalarki (str. 15).
Słabnąca wydajność, "strzelający dźwięk".	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zbyt niski poziom gazu w butli. 2. Zablockowane zwężki Venturiego. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymień butlę z gazem. 2. Zdemontuj palnik i wyczyść zwężki Venturiego.
Odgłos szumu regulatora.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zawór na butli został odkręcony zbyt gwałtownie. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zakręć zawór na butli i odkręć go powoli.

GWARANCJA

REJESTRACJA URZĄDZENIA

Zdajemy sobie sprawę, że przechowywanie dowodów zakupu przez tak długi czas, jak długie są nasze okresy gwarancyjne może być uciążliwe, dlatego obiecujemy przechowywać Twój dowód zakupu za Ciebie po tym jak go zarejestrujesz. Z tego względu warunkiem udzielenia gwarancji jest rejestracja produktu w ciągu 30 dni od daty zakupu. Należy tego dokonać za pośrednictwem formularza znajdującego się na stronie internetowej www.broilking.pl/rejestracja

Numer modelu grilla oraz numer seryjny urządzenia znajdują się na etykiecie, która umieszczona jest z tyłu urządzenia.

Po weryfikacji poprawności wypełnienia formularza rejestracyjnego, zostanie on zaakceptowany lub odrzucony o czym zostaniesz poinformowany wiadomością e-mail. Od tego momentu Twoje urządzenie objęte jest gwarancją producenta, a w przypadku zgłoszenia gwarancyjnego nie potrzebujesz żadnych dodatkowych dokumentów.

Rejestrując produkt, zwróć uwagę, aby formularz został poprawnie wypełniony. Należy upewnić się, że numer seryjny urządzenia odpowiada numerowi wpisanemu do rejestracji gwarancyjnej, a zdjęcie lub skan dowodu zakupu jest czytelne.

WARUNKI GWARANCJI

Agrimpex Grilluj i Gotuj Sp. K. Piotrów., ul. Zwierzyniecka 2a, 37-500 Jarosław udziela gwarancji jakości produktu i zapewnia, że produkt wolny jest od wad materiałowych oraz konstrukcyjnych podczas normalnego użytkowania i konserwacji zgodnie z instrukcją obsługi.

Okresy gwarancji na poszczególne elementy w przypadku danych modeli urządzeń zawarte są w karcie gwarancyjnej dołączonej do urządzenia.

Okresy gwarancyjne rozpoczynają się wraz z dniem wskazanym na dowodzie zakupu.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawieszają uprawnień klienta wynikających z przepisów z Kodeksu Cywilnego.

PROCEDURA GWARANCYJNA

W celu rozpoczęcia procedury reklamacyjnej należy wypełnić formularz reklamacyjny, który znajduje się na stronie internetowej www.broilking.pl/reklamacja.

Po otrzymaniu formularza skontaktujemy się z Tobą telefonicznie lub za pomocą wiadomości e-mail w celu doprecyzowania szczegółów zgłoszenia reklamacyjnego.

W przypadku uznania gwarancji, Gwarant naprawi lub wymieni wadliwą część objętą gwarancją. W przypadku uznania wady części wymiennej, Gwarant może przesłać sprawną część do samodzielnego montażu zgodnie z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje ewentualnych kosztów samodzielnego montażu.

TWOJE OBOWIĄZKI JAKO WŁAŚCIELIELA

Jako właściciel urządzenia Broil King jesteś zobowiązany do korzystania z grilla zgodnie z dołączoną instrukcją obsługi a także do dbania o regularne czyszczenie i konserwację produktu. Dodatkowe wskazówki na temat pierwszego odpalenia, czyszczenia i konserwacji grilla znajdują się na oficjalnym blogu: www.broilking.pl/blog

W przypadku użytkowania grilla niezgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi, jako użytkownik produktu, przejmujesz na siebie ryzyko oraz ponosisz odpowiedzialność za wszelkie szkody, straty oraz obrażenia ciała własne lub osób trzecich, które wynikały z niewłaściwego korzystania z urządzenia.

WYŁĄCZENIE Z GWARANCJI I OD ODPOWIEDZIALNOŚCI

Gwarant zwolniony jest od odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia, w szczególności:

- użytkowaniem w sposób inny niż opisany w instrukcji obsługi
- korzystaniem z urządzenia w sposób niezgodny co do jego przeznaczenia
- wykonaniem samowolnych napraw i przeróbek urządzenia
- wykorzystywaniem części innych niż oryginalne
- uszkodzeniem produktu z uszkodzonymi częściami, także wtedy, gdy części te podlegają gwarancji
- uszkodzenia korozyjne (tzw. „korozja powierzchniowa”, „nalot korozyjny”) i inne uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwej konserwacji, przechowywania, użytkowania i naturalnego zużycia
- uszkodzenia estetyczne elementów powstałe na skutek transportu lub przemieszczania sprzętu np. zarysowania, wgniecenia, pęknięcia, wytarcia
- uszkodzenia elementów w skutek zjawisk atmosferycznych takich jak grad, huragan, gwałtowne burze, pożar, nieprawidłowe napięcie w sieci, niewłaściwa wentylacja, działanie czynników chemicznych (w tym chlor z basenów oraz działanie soli w okolicach nadmorskich), a także innych będących poza kontrolą Gwaranta;
- zatkane przez owady elementy instalacji gazowej
- nieprawidłowe podłączenie urządzenia bądź też montaż / instalacja wykonana niezgodnie z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi urządzenia
- zmiany koloru elementów pod wpływem działania temperatury i promieniowania UV

Okres gwarancji ulega skróceniu do 1 roku w przypadku użytkowania grilla w zakresie innym niż domowy, a w szczególności w zakresie usług gastronomicznych (np. restauracje, hotele, imprezy) lub przemysłowych.

Gwarancja dotyczy urządzeń Broil King zakupionych w Polsce w Autoryzowanych Punktach Dealerskich i realizowana jest na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W przypadku wezwania Gwaranta, Użytkownik może być zobowiązany do pokrycia kosztów dojazdu, w przypadku gdy:

- reklamacja nie jest objęta gwarancją;
- Użytkownik uprzednio wyrażając zgodę na naprawę nie udostępni sprzętu technikowi w ustalonym z Autoryzowanym Serwisem terminie;
- okaże się, że sprzęt objęty gwarancją działa poprawnie, a zastrzeżenia Użytkownika co do prawidłowości funkcjonowania urządzenia wynikają wyłącznie z korzystania z urządzenia niezgodnego z instrukcją obsługi i konserwacji.

Gwarancja producenta nie uwzględnia jakichkolwiek zobowiązań nie wymienionych w karcie gwarancyjnej.

Agrimpex Grilluj i Gotuj Sp. K. Piotrów jest importerem marki Broil King w Polsce.

W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj się z nami telefonicznie pod numerem telefonu +48 16 623 61 72 lub mailowo pisząc na adres pytania@broilking.pl

Agrimpex Grilluj i Gotuj Sp. K. Piotrów
37-500 Jarosław
ul. Zwierzyniecka 2a
www.broilking.pl
