

Broil King®

PALNIK BOCZNY NA PODCZERWIĘĆ

INSTRUKCJA OBSŁUGI

DO UŻYTKU Z GAZEM PROPAN LUB PROPAN - BUTAN

KATEGORIA I_{3B/P}(37)

DO UŻYTKU Z GAZEM ZIEMNYM

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

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO.....	2
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI	3
ODPALANIE PALNIKA	4
OBSŁUGA	5
TECHNIKI GRILLOWANIA	5
KONSERWACJA.....	6
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	7
MONTAŻ.....	8
WYKAZ CZĘŚCI.....	19
GWARANCJA	20

PRODUKT KOMPATYBILNY Z:

Broil King® Imperial™

Broil King® Regal™

Broil King® Baron™

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

BEZPIECZEŃSTWO

To urządzenie jest zaprojektowane według norm CE.

Używaj palnik boczny na podczerwień wyłącznie na zewnątrz.

Dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi przed użyciem.

Uwaga! Niektóre części mogą być bardzo gorące.

Nie dopuszczaj małych dzieci do urządzenia.

Nie składaj półki w trakcie użytkowania.

Metalowe krawędzie urządzenia stanowią zagrożenie, z tego względu używaj rękawic ochronnych do przemieszczania oraz podnoszenia urządzenia.

Wyłącz dopływ gazu ze źródła gazu, kiedy urządzenie nie jest użytkowane.

Używaj rękawic ochronnych dotykając gorących elementów urządzenia.

Jakiegolwiek zmiany w konstrukcji urządzenia mogą stworzyć niebezpieczeństwo.

W przypadku wycieku gazu należy natychmiastowo zamknąć dopływ gazu.

Jeżeli poczujesz zapach gazu:

1. Zamknij i odłącz dopływ gazu do urządzenia.
2. Zgaś otwarty płomień.
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 16 623 61 73.

SPECYFIKACJA

DOSTOSOWANY DO UŻYTKOWANIA W	KATEGORIA GAZU	CIŚNIENIE GAZU PROPAN - BUTAN	CIŚNIENIE GAZU PROPAN
PL	$L_{3B/P(37)}$	37 mbar	37 mbar

DOSTOSOWANY DO UŻYTKOWANIA W	KATEGORIA GAZU	CISNIENIE GAZU ZIEMNEGO
PL	$L_{2E(20)}$, WYSOKOMETANOWY TYPU E (DAWNIEJ GZ-50)	20 mbar

SPECYFIKACJA

MODEL	MOC WYJŚCIOWA	WYDATEK GAZU	ŚREDNICA DYSZY
18672	2,7 kW	196 g/h	0,74 mm
18673	2,7 kW	196 g/h	0,79 mm
18676	2,7 kW	196 g/h	1,09 mm

Sprawdzanie szczelności

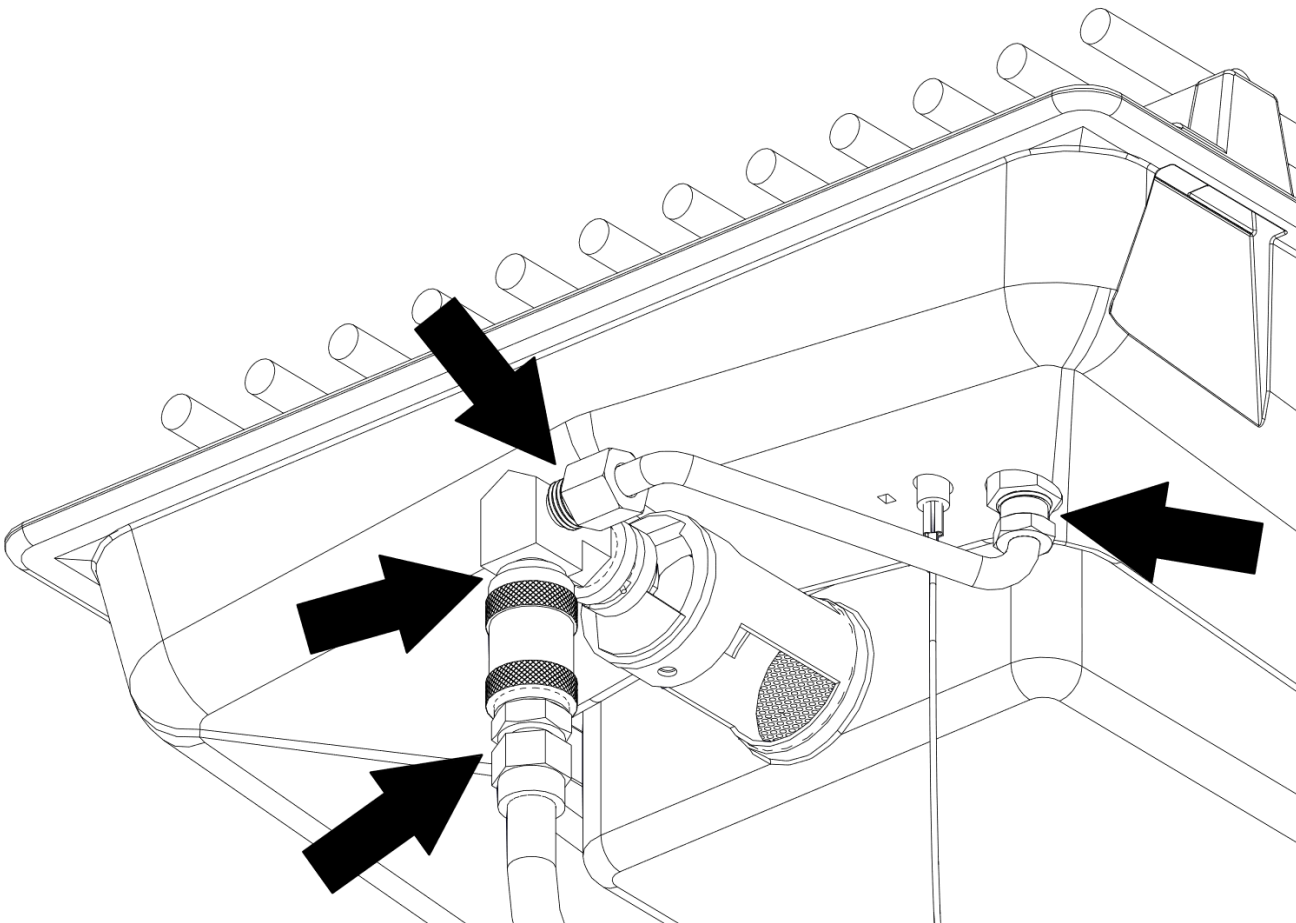
Wszystkie połączenia fabryczne zostały dokładnie sprawdzone pod względem szczelności, a palnik przetestowany. Niemniej transport i przenoszenie mogą spowodować poluzowanie się połączeń elementów urządzenia.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- Sprawdź połączenia pod względem szczelności przed włączeniem palnika bocznego na podczerwień.
- Sprawdzaj połączenia gazowe za każdym razem, gdy odłączasz i podłączasz złącza, przynajmniej raz w roku, lub po każdym okresie nie używania grilla.
- Nie spożywaj wyrobów tytoniowych podczas sprawdzania szczelności.
- Nigdy nie sprawdzaj urządzenia pod względem szczelności przy pomocy palącej się zapałki lub otwartego ognia.
- Sprawdzaj urządzenie pod względem szczelności na wolnym powietrzu.

W celu sprawdzenia szczelności:

1. Zamontuj palnik boczny na podczerwień, według instrukcji na stronie 8.
2. Sprawdź czy wszystkie pokrętła są w pozycji wyłączonej "OFF".
3. Przygotuj roztwór mydła i wody lub detergentu w płynie w proporcji 1:1 lub zastosuj specjalistyczne preparaty do sprawdzania szczelności.
4. Otwieraj powoli zawór źródła gazu.
5. Zapal kuchenkę boczną na podczerwień. Instrukcja odpalania palnika, przejdź do strony 4.
6. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach.
7. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
8. W przypadku wykrycia nieszczelności, zamknij zawór źródła gazu, ustaw pokrętło palnika w pozycji "OFF". Dokręć połączenia i sprawdź ponownie (Krok 4).
9. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się z serwisem. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku nieszczelności.



ODPALANIE PALNIKA

INSTRUKCJA ZAPALANIA

- Palnik boczny na podczerwień musi być zmontowany i zainstalowany zgodnie z instrukcją. Przejdź do strony 8.
- Sprawdź, czy butla gazowa lub źródło gazu naturalnego są prawidłowo podłączone.
- Sprawdź, czy system zasilania gazu jest szczelny. Więcej w sekcji "Sprawdzanie szczelności" (Strona 3).
- Sprawdź, czy przewód zapalnika jest prawidłowo podłączony.
- Sprawdź, czy w zapalniku została umieszczona bateria.
- Dokładnie zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami oraz informacjami dołączonymi do grilla i palnika bocznego.

1. Otwórz klapkę kuchenki przed odpaleniem palnika bocznego na podczerwień.
2. Nie nachylaj się nad palnikiem w trakcie odpalania.
3. Ustaw pokrętła w pozycji "OFF" i odkręć dopływ gazu z butli lub zaworze gazu ziemnego.

ZAPALANIE PALNIKA BOCZNEGO NA PODCZERWIEŃ

Aby odpalić przy pomocy zapalarki:

4. Wciśnij i przekręć pokrętło palnika do pozycji "HIGH".
5. Wciśnij i przetrzymaj przycisk zapalarki.
6. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund. Jeżeli zapłon nie nastąpi w tym czasie, puść przycisk i przekręć pokrętło na pozycję „OFF”.

Aby alternatywnie odpalić palnik przy użyciu zapalarki:

4. Przyłóż zapaloną zapalarkę do palnika.
5. Wciśnij i przekręć pokrętło palnika do pozycji "HIGH".
6. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund. Jeżeli zapłon nie nastąpi w tym czasie, puść przycisk i przekręć pokrętło na pozycję „OFF”.

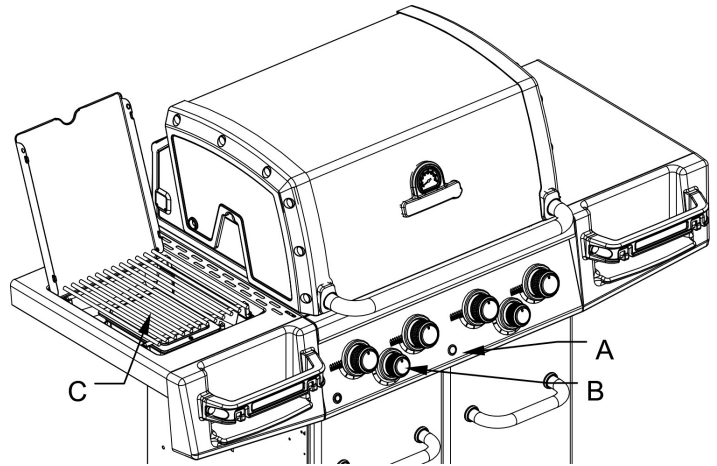
UWAGA: Naczynia używane na palniku bocznym nie mogą być o średnicy mniejszej niż 1" (2.5 cm) oraz większej od 9" (23 cm), a także wadze przekraczającej 15 lbs. (7 kg).

JEŻELI PALNIK NIE ODPALA SIĘ:

- Naciśnij i przekręć pokrętło na pozycję "OFF". Poczekać 5 minut, a następnie spróbuj ponownie za pomocą ustawienia pokrętła na pozycji "MEDIUM".
- Jeżeli palnik się nie odpali, spójrz na „rozwiązywanie problemów” na stronie 7. Jeżeli problem nie ustąpi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

WYŁĄCZANIE:

1. Zamknij źródło gazu.
2. Przekręć pokrętła regulacyjne na pozycję "OFF."



- A. ZAPALARKA
- B. POKRĘTŁO PALNIKA BOCZNEGO
- C. PALNIK BOCZNY NA PODCZERWIEŃ

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem palnika bocznego, wyczyść poszczególne jego części i rozgrzej urządzenie, aby pozbyć się nieprzyjemnych zapachów lub ciał obcych w następujący sposób:

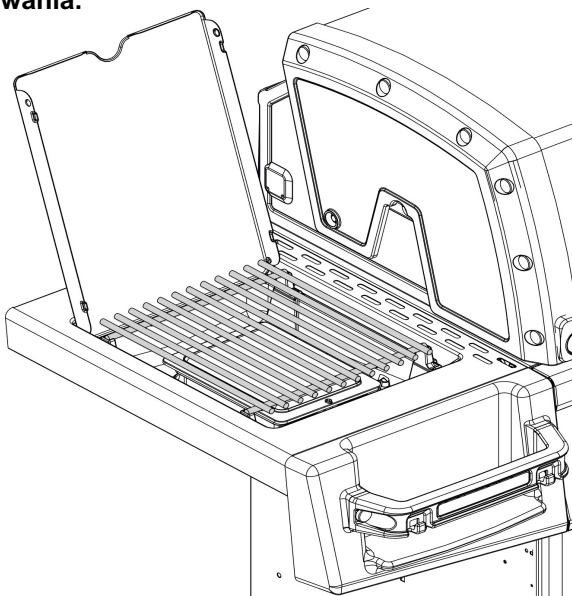
- Wyjmij i umyj ruszt wodą z płynem do mycia naczyń.
- Po wyjęciu rusztu odpal palnik boczny na podczerwień, postępuj według wskazań instrukcji (strona 4), pozostaw włączony palnik boczny przez 10 minut. Następnie wyłącz źródło dopływu gazu, po czym ustaw pokrętko palnika w pozycji "OFF".
- Pokryj ruszty warstwą oleju roślinnego z wysoką temperaturą spalania, odpal palnik i rozpocznij rozgrzewanie w pozycji Med/Low przez ok 30 minut. Zalecane oleje:
 - olej z awokado – punkt dymienia (260°C/500°F)
 - olej ryżowy – punkt dymienia (255°C/490°F)
 - olej rzepakowy – punkt dymienia (204°C/400°F)
- Palnik jest gotowy do użycia. Przejdź do "Rozgrzewania".

Rozgrzewanie

- Wyczyść zimny ruszt nylonową szczotką (65643) lub gorący ruszt szczotką z włosiem ze stali szlachetnej (65225, 64014, 64034) i dokładnie sprawdź czy na ruszcie nie pozostały kawałki włosia ze szczotki.
- **Rozgrzewaj palnik boczny na podczerwień na ustawieniu HIGH przez 5 minut.**
- Pokryj ruszt olejem o wysokim punkcie dymienia.
- Dostosuj temperaturę w zależności do rodzaju przygotowanych potraw.

Położenie klapki kuchenki bocznej. Klapka palnika bocznego na podczerwień musi być zawsze otwarta podczas używania. Klapka powinna pozostać zamknięta gdy palnik nie jest używany. Pozostaw palnik do wychłodzenia zanim klapka zostanie zamknięta.

Położenie rusztu. Ruszt palnika bocznego na podczerwień musi być zawsze podniesiony podczas używania.



GRILLOWANIE NA PALNIKU NA PODCZERWIEŃ:

Technologia bocznego palnika na podczerwień firmy Broil King pozwala na pieczenie i grillowanie pysznych potraw szybko i wydajnie.

Palnik boczny na podczerwień skupia płomień na ceramicznej płytce zawierającej tysiące mikroskopijnych otworów. Zachodzi do zamiany ciepła płomieni w energię podczerwoną emitowaną na niewidoczną dla oka ludzkiego częstotliwości fal podczerwonych. Ceramiczna płytka równomiernie emituje fale podczerwone na całej powierzchni palnika. Tradycyjne tubowe palniki gazowe, poprzez spalanie gazu ogrzewają powietrze, które następnie unosi się do powierzchni grillowanego dania. Natomiast w przypadku palnika na podczerwień, fale emitowane przed palnik promieniają do powierzchni grillowanego dania z większą intensywnością, bez ogrzewania powietrza aby umożliwić osiągnięcie wyższej temperatury grillowania niż w przypadku tradycyjnego tubowego palnika gazowego.

GRILLOWANIE BEZPOŚREDNIE

Grillowanie bezpośrednie polega na przygotowywaniu potraw na ruszcie bezpośrednio nad palnikiem podczerwieni. Grillowanie bezpośrednie jest najczęściej stosowaną metodą przygotowywania takich potraw jak steki i kotlety.

1. Potrawy powinny być przygotowane wcześniej, co pozwoli na uniknięcie opóźnień i skróci czas oczekiwania na potrawy. Mięso należy zamarynować i przyprawić przed umieszczeniem go na ruszcie. Jeśli potrawa polewa się sosem, powinien on być nakładany na ostatnie 2-4 minuty pieczenia, aby uniknąć przypalenia.
2. Przygotuj miejsce wokół palnika bocznego pamiętając o szczypcach, rękawicach do grillowania i przyprawach, co pozwoli Ci być w pobliżu grilla w trakcie grillowania.
3. Usuń z mięsa zbędny tłuszcz w celu zminimalizowania nadmiernych płomieni wywołanych skapującym tłuszczem.
4. Nasmaruj ruszt olejem o wysokim punkcie dymienia dzięki czemu smażone potrawy nie będą przywierały do powierzchni.
5. Nie sól mięsa podczas grillowania. Będzie ono bardziej soczyste, kiedy zostanie posolone po grillowaniu.
6. Naucz się rozpoznawać, kiedy mięso jest już ugrillowane w oparciu o czas smażenia i temperaturę. W miarę grillowania mięso staje się coraz bardziej twarde. Jeżeli jest miękkie, oznacza to, że jest lekko niedopieczone. Jeżeli jest twarde, oznacza to, że jest dobrze wypieczone. Zalecamy również skorzystanie z termometru (61825, 61935).
7. W internecie znajdziesz świetne przepisy na grillowanie na palniku bocznym na podczerwień. Wejdź na: www.broilking.pl/przepisy

KONSERWACJA

SYSTEMATYCZNA KONSERWACJA

W celu zapewnienia optymalnej wydajności oraz bezpieczeństwa, poniższe komponenty powinny być poddane inspekcji i wyczyszczone zgodnie z wymaganiami przed użyciem palnika bocznego na podczerwień.

RUSZT Z PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ

Ruszt BROIL KING® z prętów stali szlachetnej zapewnia trwałość i utrzymywanie ciepła oraz dobrą wydajność grillowania. 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 rusztu do wyschnięcia i nie myj go w zmywarce.
- Natychmiastowo po myciu, pokryj ruszt olejem spożywczym z wysokim punktem dymienia. Rozgrzewaj ruszt na palniku bocznym z pokrętkami ustawionymi na „MED./LOW”, przez 30 minut. Zalecane oleje:
 - o olej z awokado - punkt dymienia (260°C)
 - o olej ryżowy - punkt dymienia (255°C)
 - o olej rzepakowy - punkt dymienia (204°C)
- Przed i po każdym użyciu, wyczyść ruszt wysokiej jakości szczotką z włosiem ze stali szlachetnej (rekomendowane szczotki #64014, #65641, #65225, #64034). Pamiętaj również o konserwacji rusztu poprzez pokrycie go olejem, wydłuży to jego żywotność.
- Unikaj używania marynat bazujących na cukrze lub soli przed grillowaniem. Marynaty bazujące na cukrze stosuj pod koniec grillowania, a mięso przyprawiaj solą po ugrillowaniu.
- Używaj marynat bazujących na oleju. Unikaj marynat na bazie wody, która sprzyja korozji.
- Przed grillowaniem pokryj potrawy cienką warstwą oleju.
- Upewnij się, że powierzchnia rusztu zawsze pokryta jest warstwą oleju. W ten sposób zapobiegiesz rdzewieniu oraz stworzysz nieprzywierającą powłokę.
- W przypadku pojawienia się rdzy, wypal ruszt w wysokiej temperaturze (pyroliza), wyczyść je za pomocą szczotki z włosiem ze stali szlachetnej, umyj, wysusz i pokryj obficie olejem.
- Pamiętaj aby pokrywa palnika bocznego była zamknięta, gdy urządzenie nie jest w użyciu.

Podczas długiego czasu niekorzystania z palnika, 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 palnik boczny na podczerwień jest gorący, czyść ostrożnie ruszt używając do tego szczotki i rękawic ochronnych.

Po wyczyszczeniu rusztu sprawdź czy odłamane włosy szczotki nie przywarły do powierzchni

TACKA NA TŁUSZCZ

Tacka na tłuszcz przymocowana jest do rynny na tłuszcz pod palnikiem bocznym. Pamiętaj, aby czyścić te elementy regularnie.

OGÓLNE CZYSZCZENIE

Czyszczenie palnika bocznego na podczerwień polega na jego wypaleniu. Kiedy urządzenie jest zimne, wyciągnij ruszt. Wyczyść wnętrze palnika jeśli to konieczne poprzez zeszkobanie boków i dna oraz odkurzenie pozostałości. Rdza jest naturalnym procesem i może się pojawić na elementach wykonanych ze stali szlachetnej. Rdza powierzchniowa nie wpływa na wydajność urządzenia.

WYPALANIE - PYROLIZA

Odpal palnik boczny na podczerwień zgodnie z instrukcją zapalania (strona 4). Ustaw pokrętko palnika w pozycji „HIGH” i pozostaw na przynajmniej 10 minut. Następnie zamknij zawór butli i przekręć pokrętko do pozycji „OFF”.

COROCZNA KONSERWACJA

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

PALNIK

Sprawdź czy nie pojawiły się pęknięcia i inne ślady uszkodzeń. Wyczyść zwężki Venturiego, wykorzystując szczotkę do czyszczenia zwężek Venturiego (64310) lub narzędzie do czyszczenia rur, w celu pozbycia się potencjalnych nieczystości, które mogły je zatkać. Po wyjęciu palnika, zeszkob pozostałości z dna i ścianek urządzenia i wyciągnij je przy użyciu np. odkurzacza.

WAŻ DO GAZU

Sprawdź szczelność węża i wymień go jeżeli jest to wymagane.

CZĘŚCI ZAMIENNE I SERWISOWE

Jeżeli pojawią się problemy z reduktorem, wężem doprowadzającym gaz, palnikiem lub regulatorem, nie naprawiaj tych elementów samodzielnie. Skontaktuj się z importerem 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 „Sprawdzanie szczelności” (strona 3).

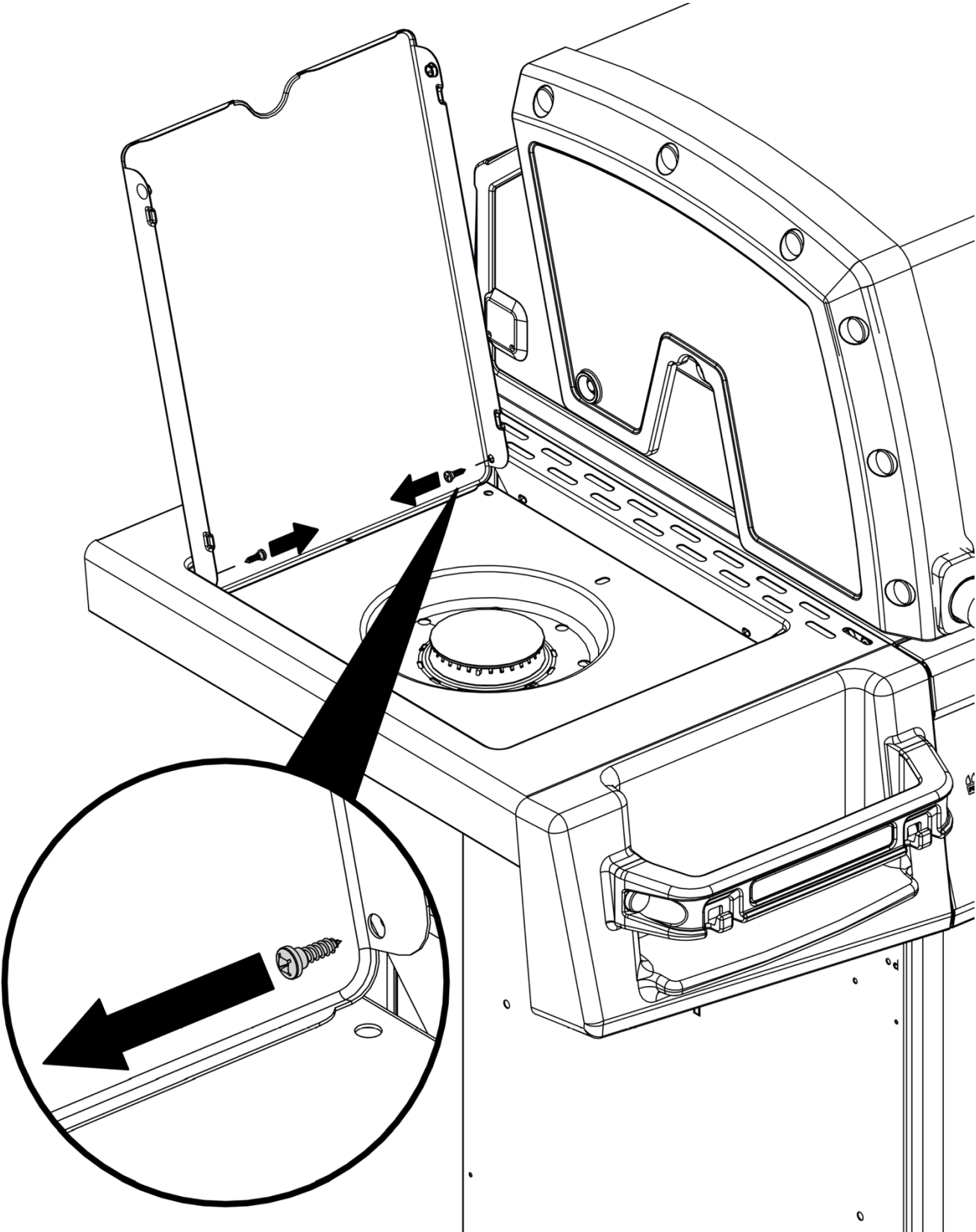
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	NAPRAWA
ZAPACH GAZU	NATYCHMIAT ZAMKNIJ DOPIŁYW 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 zrób test szczelności (strona 3) 2. Skontaktuj się z serwisem.
Migotanie płomienia palnika bądź niska temperaturę przy pokrętle ustawionym na MAX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uruchomione zostało zabezpieczenie w reduktorze przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą a grillem lub palnikiem. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zakręcić źródło gazu, a następnie ustaw wszystkie palniki w pozycji „OFF”. Odłącz reduktor od źródła gazu. Poczekać 2 minuty. Ponownie podłącz reduktor do źródła gazu i powoli otwórz zawór. Odczekaj 1 min. Odpal palnik zgodnie z instrukcją (strona 4).
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 przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem lub palnikiem. 4. Reduktor nie jest w pełni podłączony do zaworu butli. 5. Wyciek w układzie powodujący uruchomienie zabezpieczenia przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem lub palnikiem. 6. Dysze i zwężki zablokowane. 7. Skręcony wąż gazowy. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdź czy reduktor jest podłączony. Wymień butlę na nową. Sprawdź pozycję zaworu źródła gazu. 2. Spróbuj odpalić palnik ręcznie za pomocą zapalarki. Zobacz odpalanie (strona 4). Jeśli palnik odpali się, oznacza to problem z zapalarką. Zobacz “zapalarka nie działa” poniżej. 3. Przejdź do “migotania płomienia “powyżej. 4. Dokręć reduktor. 5. Testowanie wycieków w połączeniach aby ustalić miejsce wycieków. Dokręć połączenia i zrób test. 6. Usuń panik. Wyczyść zwężki i dysze używając szpilki bądź ostrego drutu. Nie używaj wiertła ! 7. Wyprostuj wąż do gazu.
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. 2. Upewnij się, że wszystkie przewody iskrownika są wpięte do gniazda zapalarki. 3. Ustaw odległość iskrownika na 5mm i usuń otaczające go zanieczyszczenia. 4. Przejdź do “odpalania za pomocą zapalarki (strona 4).
Słabnąca wydajność, “strzelający dźwięk”.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zbyt niski poziom gazu w butli. 2. Zablokowane złączki Venturiego. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymień butlę z gazem. 2. Wyjmij palnik, wyczyść złączkę Venturiego.
“Szumienie” reduktora.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zbyt szybko otworzone źródło gazu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Otwieraj zawór źródła gazu powoli.
Ruszt rdzewieje.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brak regularnej konserwacji. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zobacz instrukcję konserwacji (strona 6).

W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj się z nami telefonicznie pod numerem telefonu +48 16 623 61 73 lub mailowo pisząc na adres pytania@broilking.pl

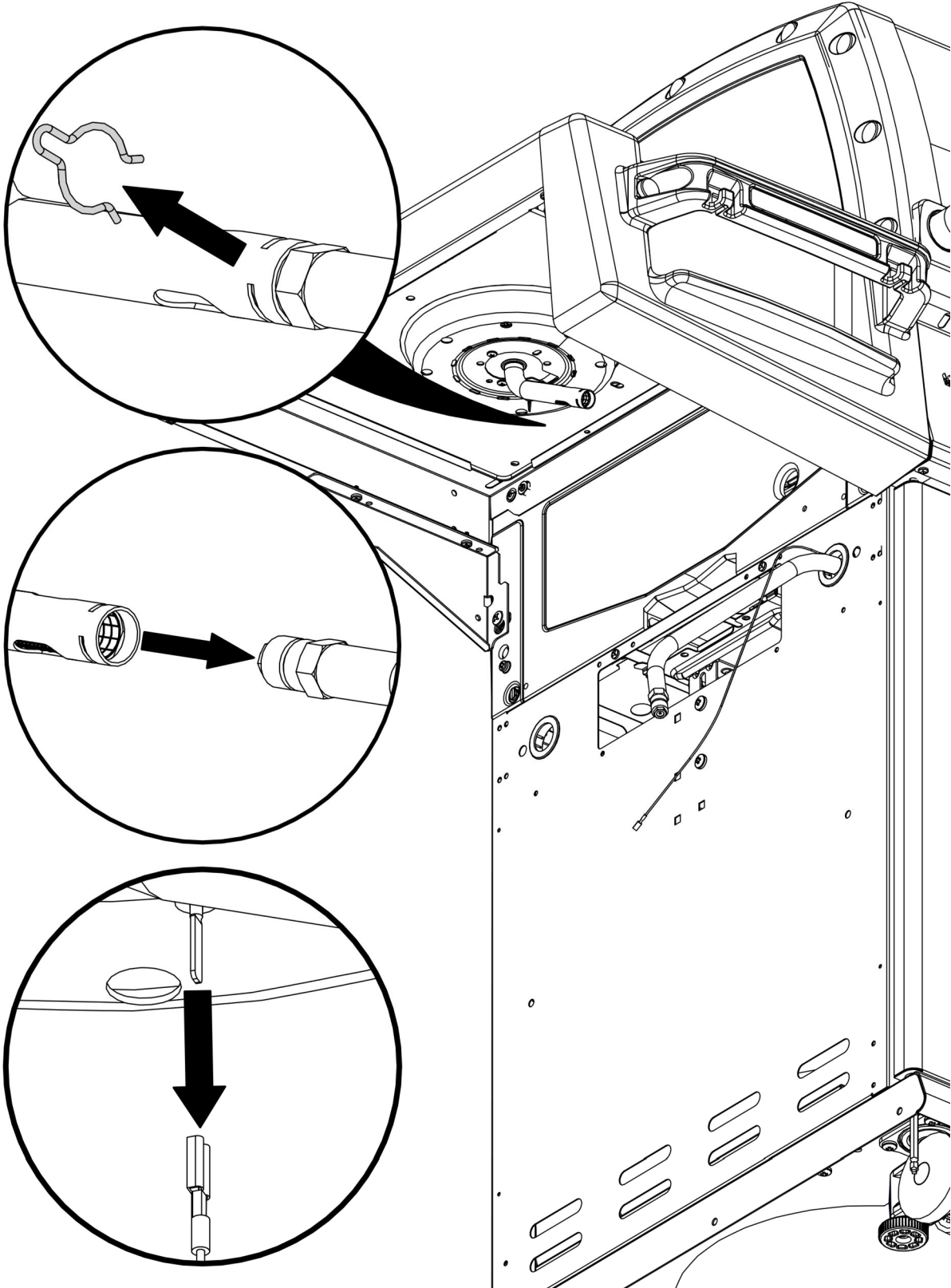
MONTAŽ

1



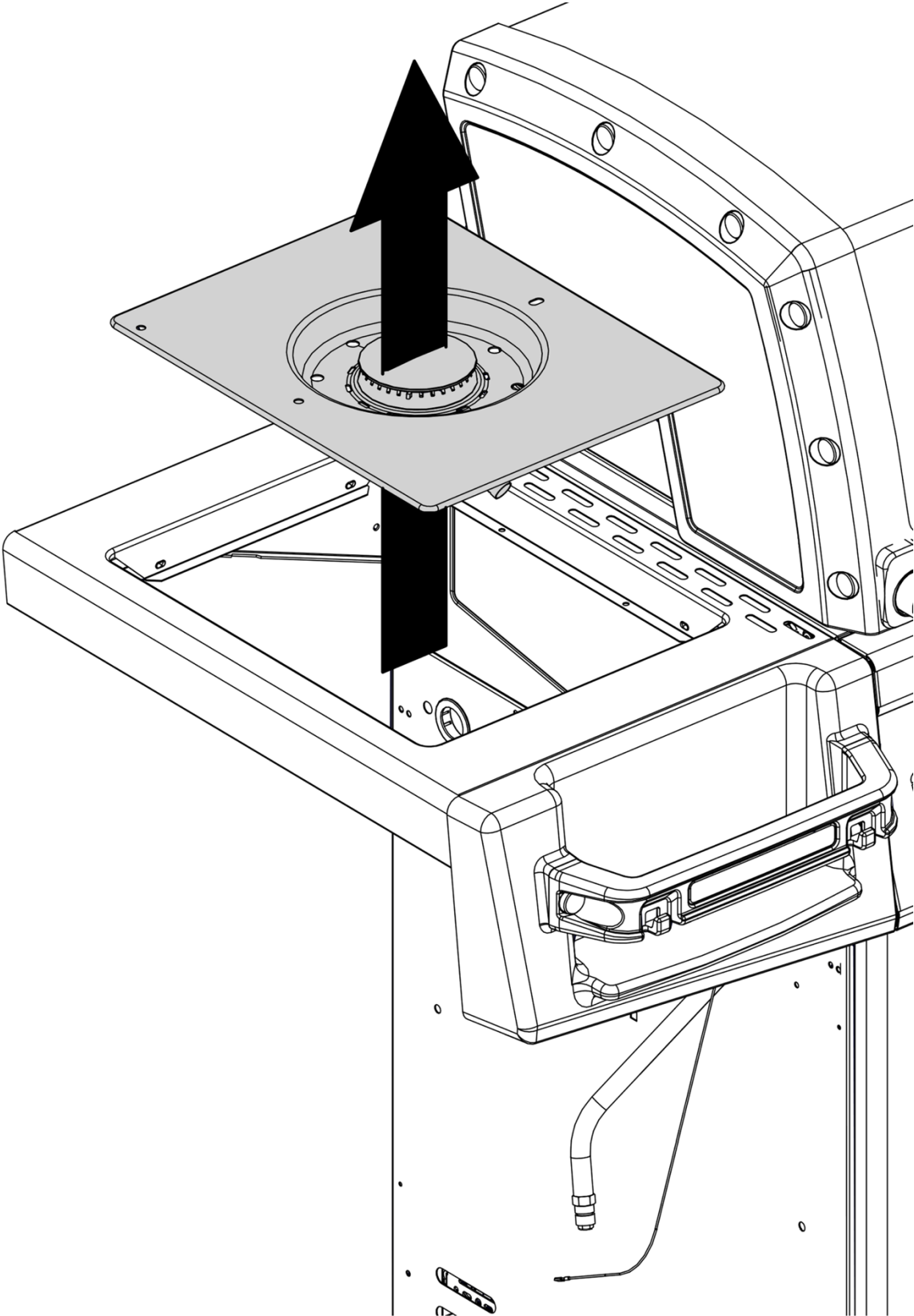
MONTAŽ

2



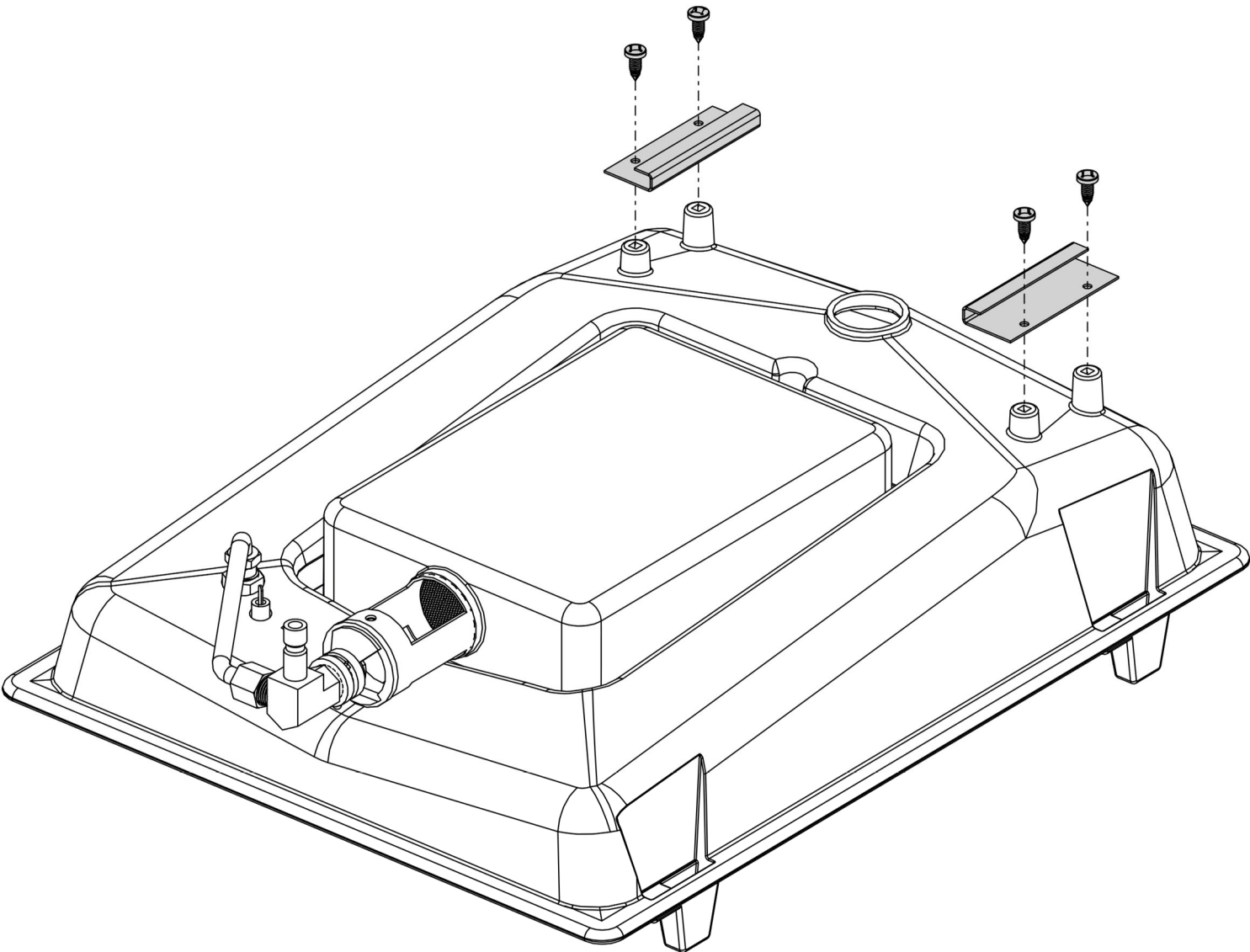
MONTAŽ

3



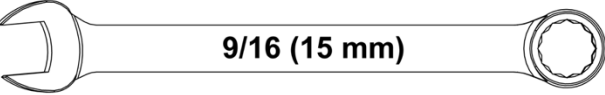
MONTAŽ

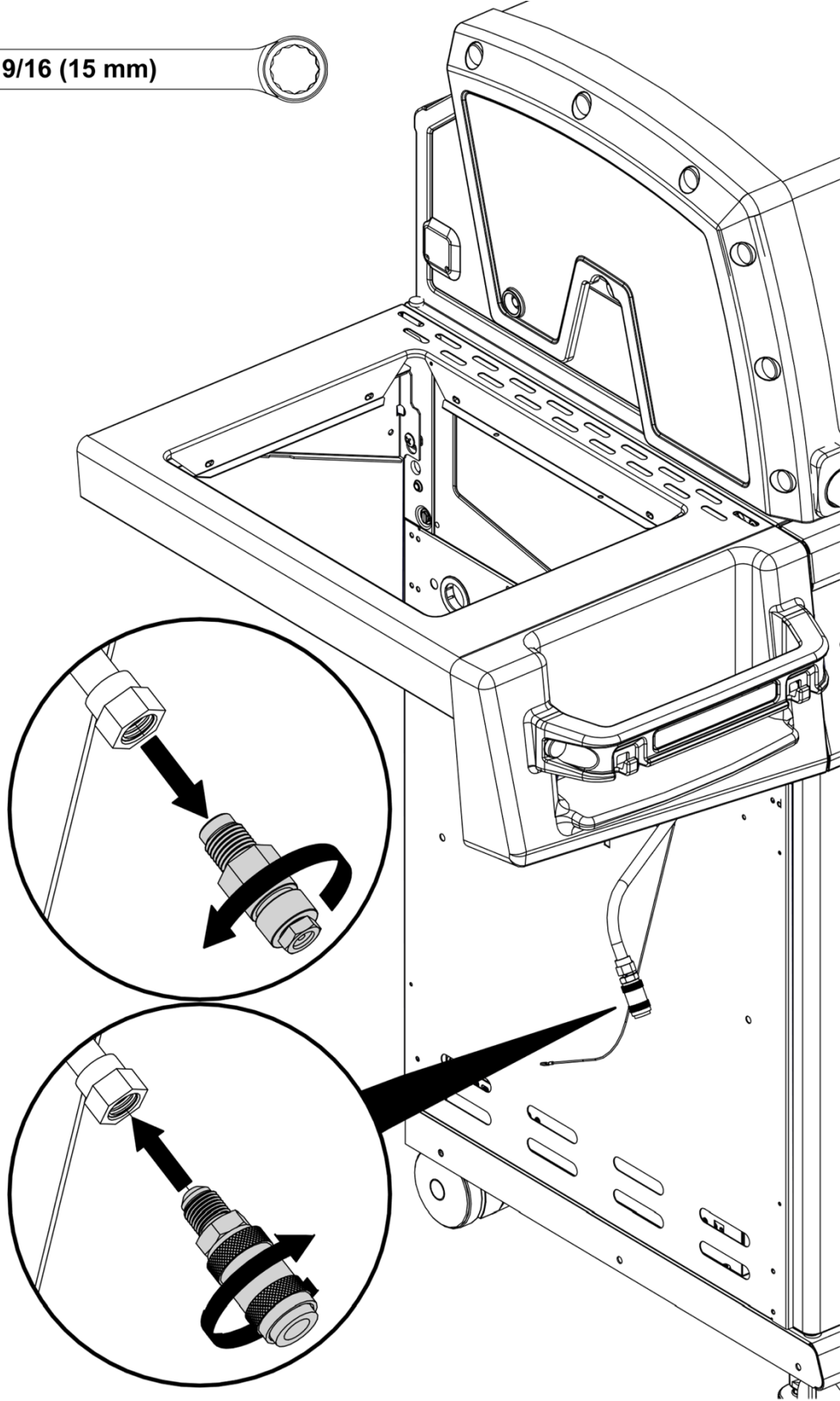
4	(4) 
----------	---



MONTAŽ

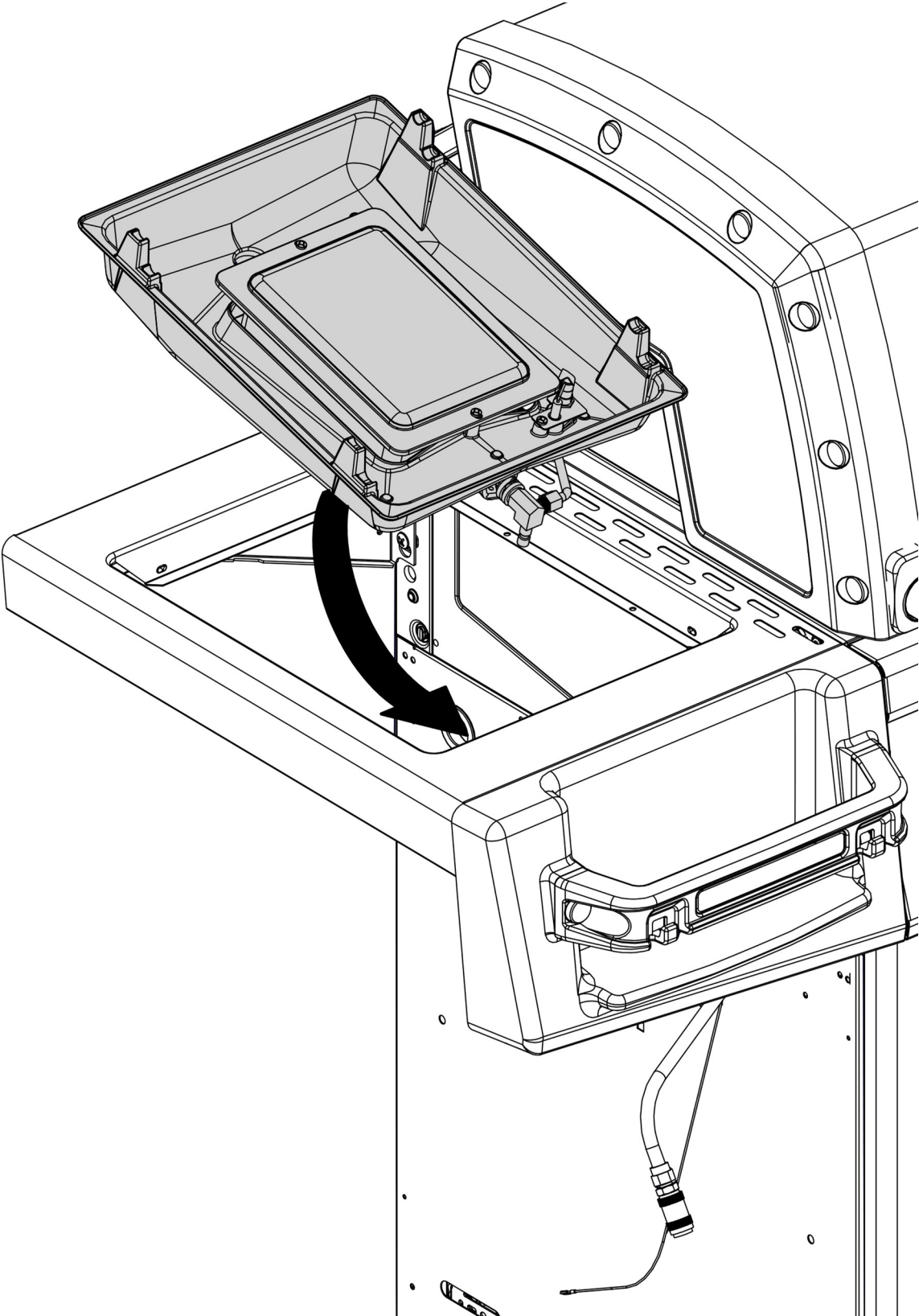
5	(1) 
----------	---

2X  9/16 (15 mm)



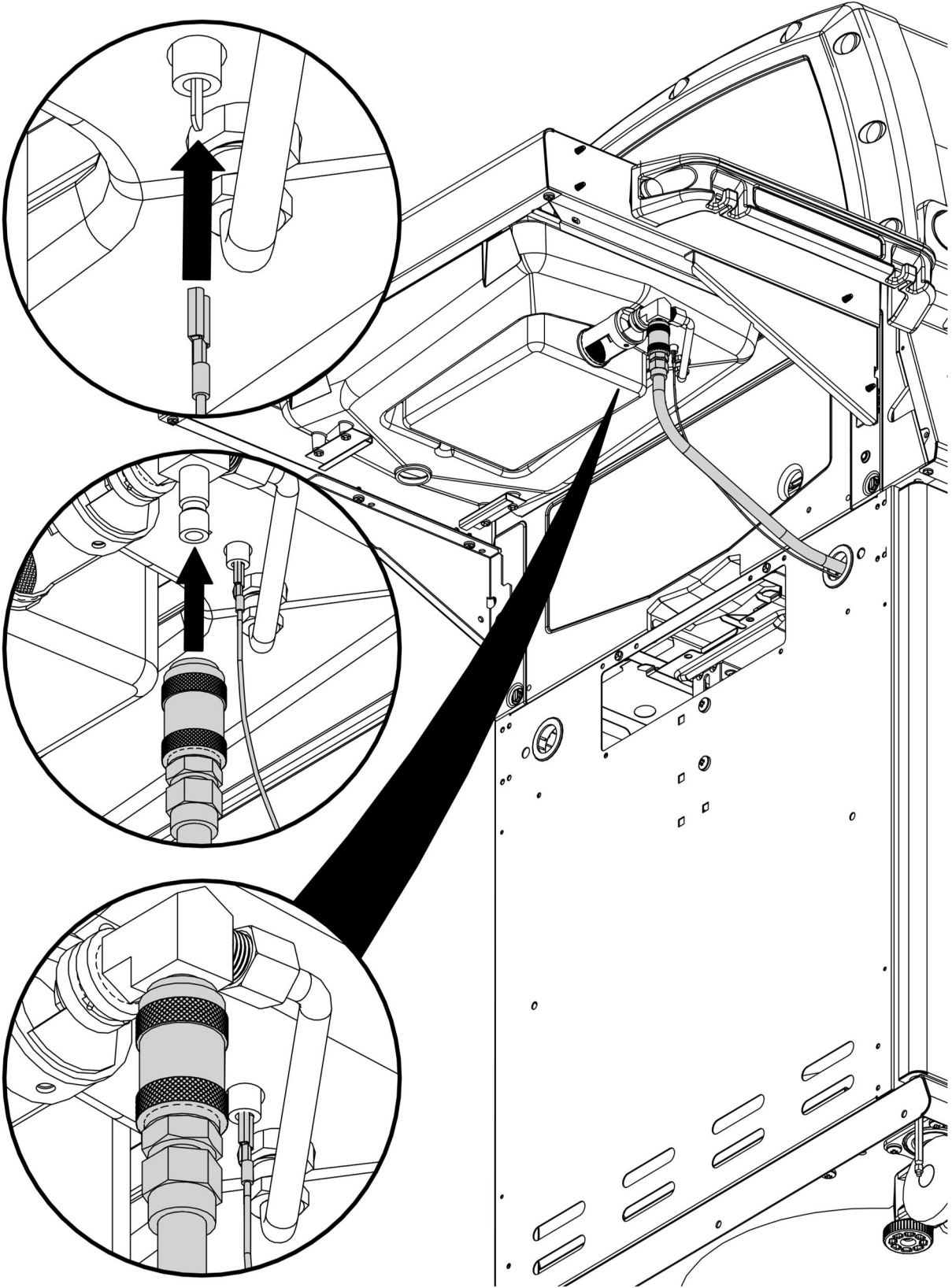
MONTAŽ

6



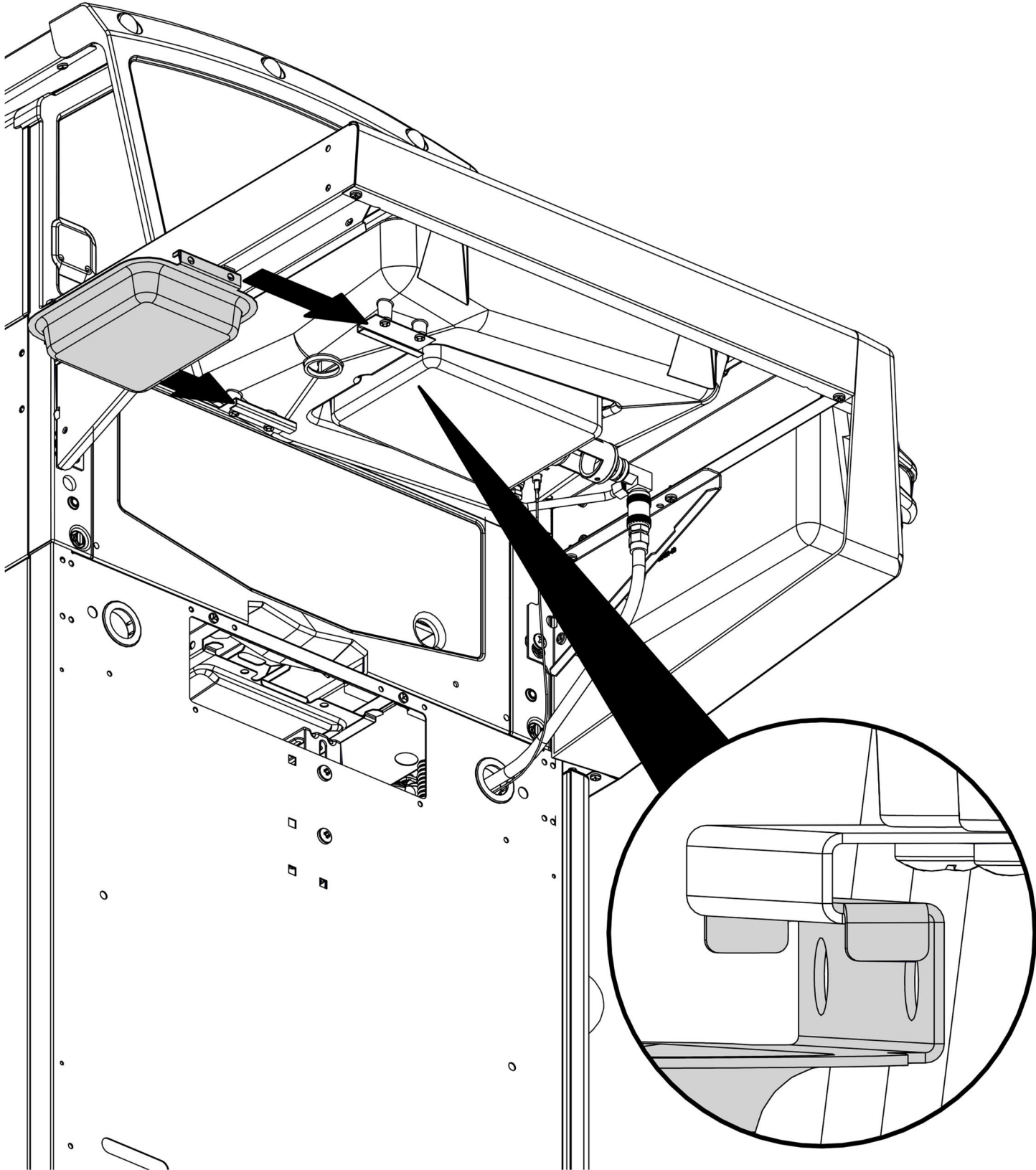
MONTAŽ

7



MONTAŽ

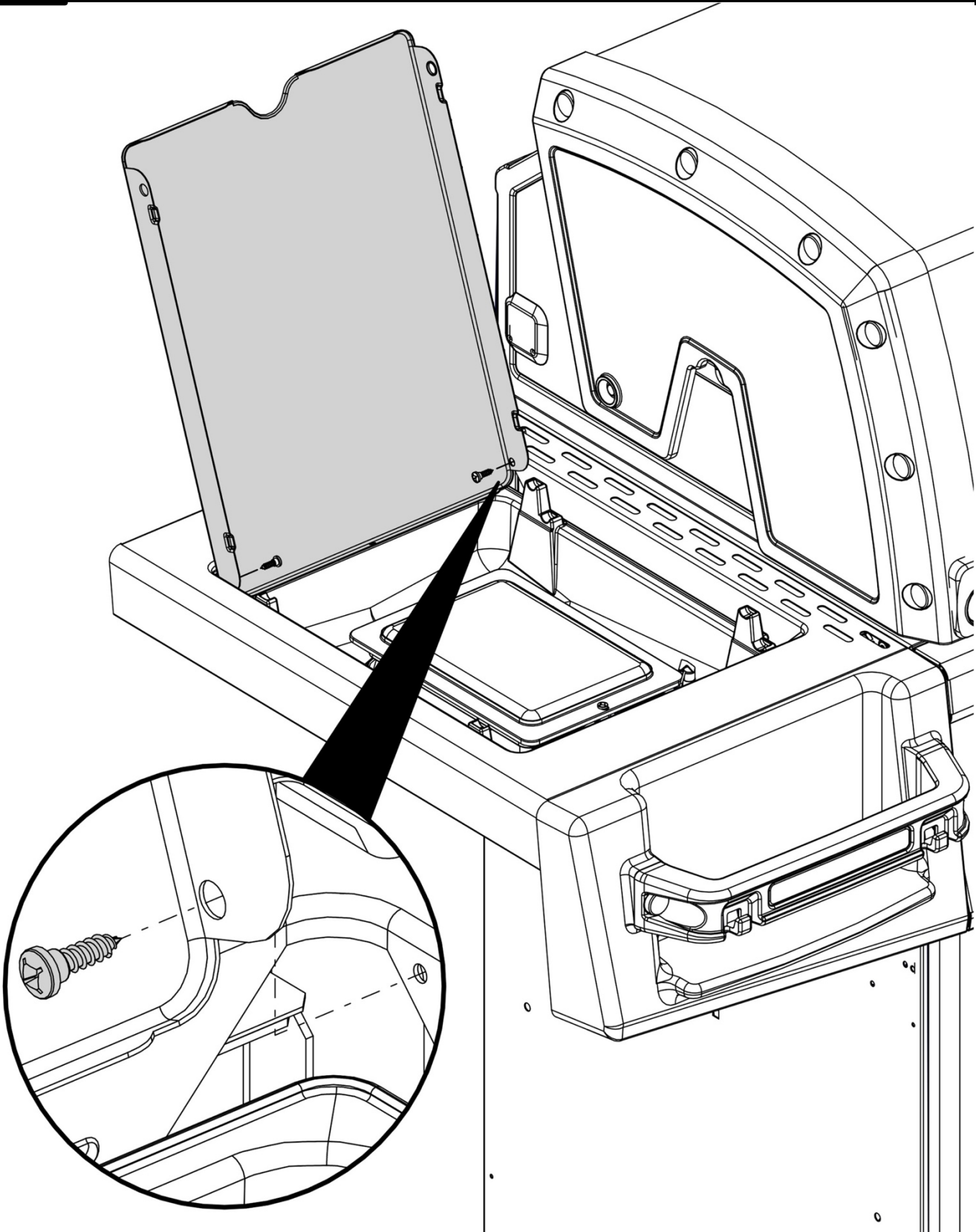
8



MONTAŽ

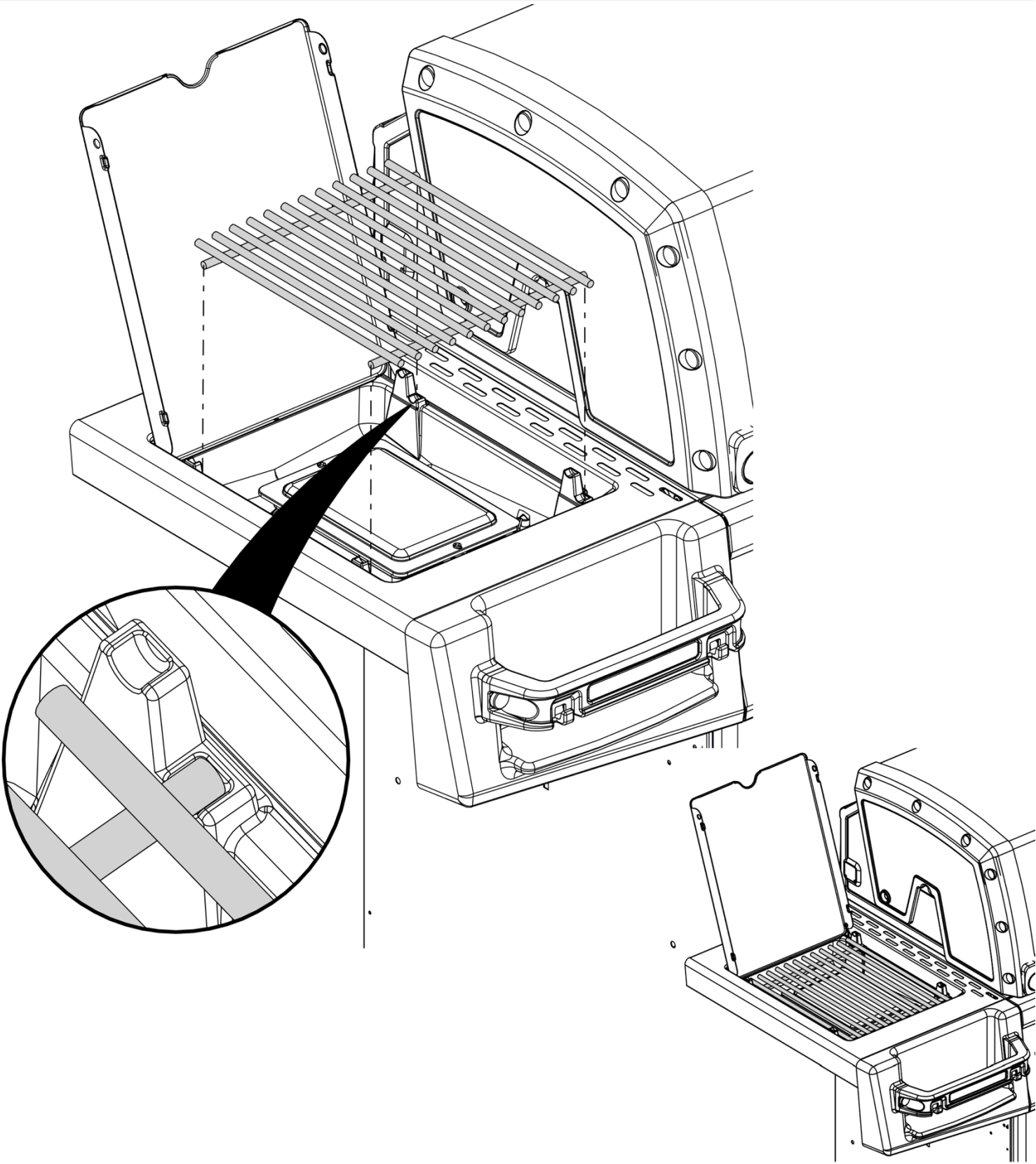
9

(2) 



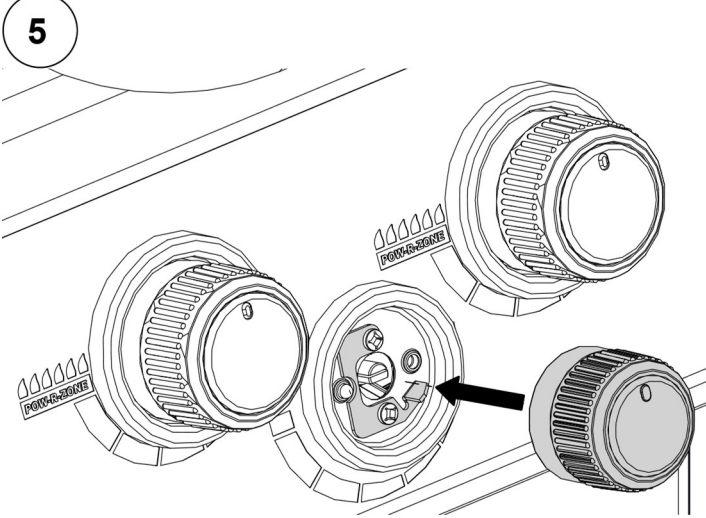
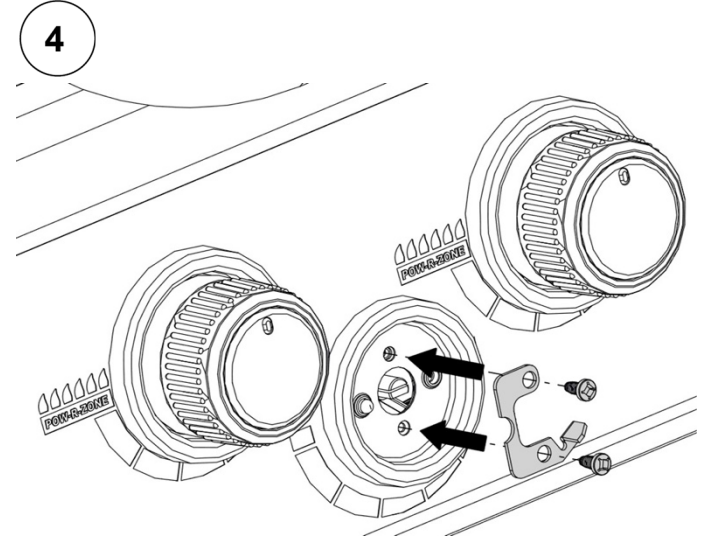
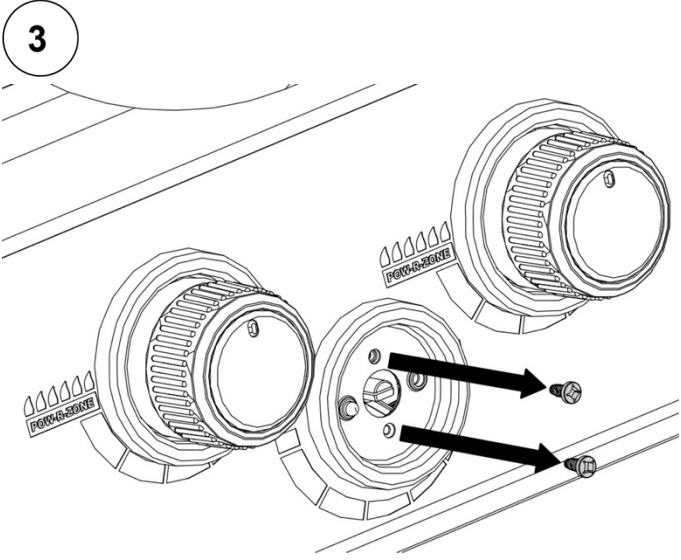
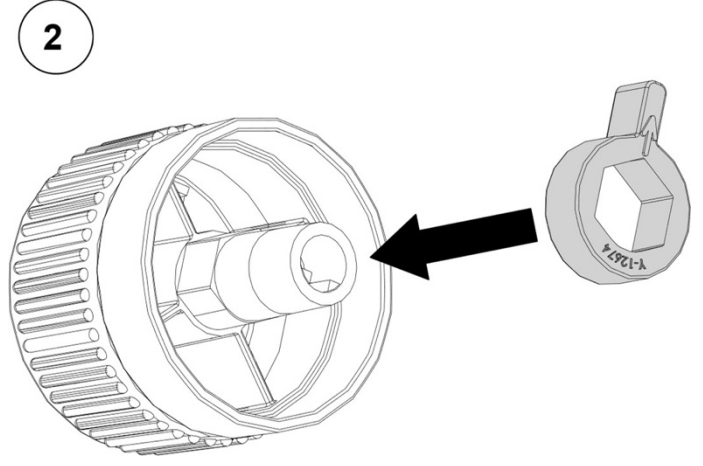
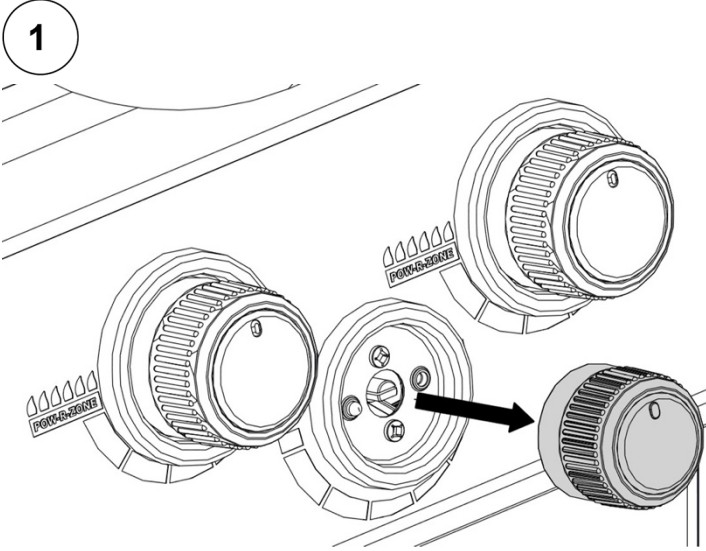
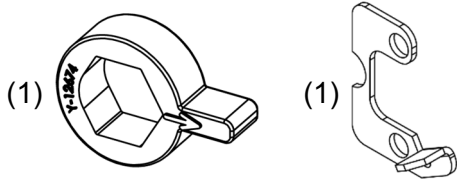
MONTAŽ

10



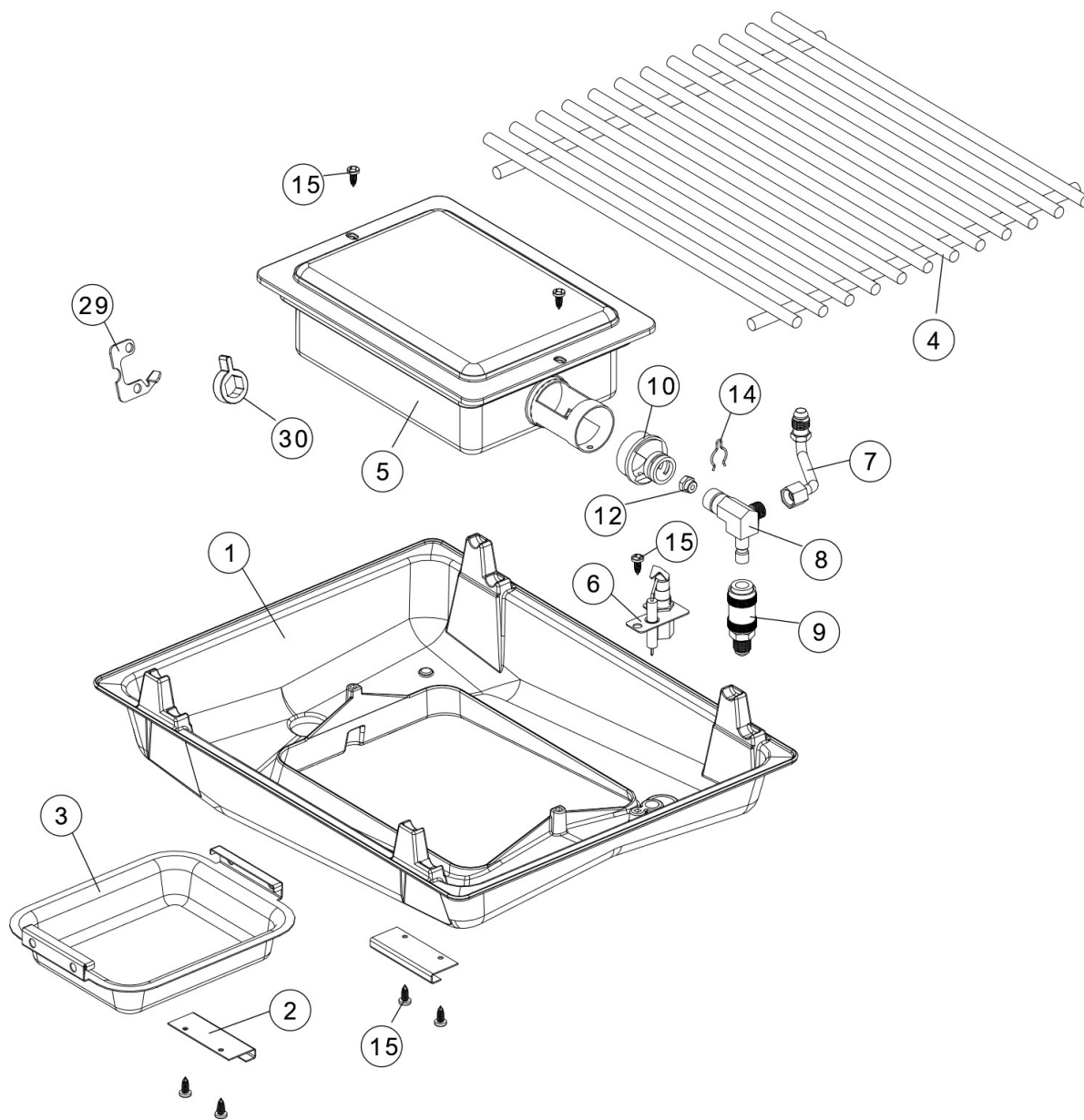
MONTAŽ

11



WYKAZ CZĘŚCI

NR#	ARTYKUŁ #	OPIS	18672	18673	18676
1	23090-27	OBUDOWA PALNIKA BOCZNEGO	1	1	1
2	23039-274	MOCOWANIE TACKI NA TŁUSZCZ	2	2	2
3	22009-901	TACKA NA TŁUSZCZ STALOWA	1	1	1
4	23001-79	RUSZT Z PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ	1	1	1
5	20390-74	PALNIK PODCZERWIENI	1	1	1
6	S15517-011	ISKROWNIK	1	1	1
7	10110-74	ZAWORY REG. GAZU – RURKA PALNIKA	1	1	1
8	10153-79	ZAWORY REG. GAZU – ZŁĄCZKA	1	1	1
9	10153-93	ZAWORY REG. GAZU – ZŁĄCZKA	1	1	1
10	20153-64	ZŁĄCZKA PALNIKA	1	1	1
12	10693-074	ZAWORY REG. GAZU – DYSZA 0,74	1	•	•
	10693-079	ZAWORY REG. GAZU – DYSZA 0,79	•	1	•
	10693-109	ZAWORY REG. GAZU – DYSZA 1,09	•	•	1
14	Y-11230	EL.PÓŁ.BOCZ. SPINKA WĘŻA KUCHENKI	1	1	1
15	S21127S	ŚRUBA #8-32 X 7/16	5	5	5
29	Y-12678	EL.PÓŁ.BOCZ.PLAST.BLOK.	1	1	1
30	Y-12674	EL.PÓŁ.BOCZ.PLAST.BLOK.	1	1	1



GWARANCJA

Gwarancja wchodzi w życie z dniem zakupu urządzenia i jest ograniczona wyłącznie do bezpłatnej naprawy/wymiany części/podzespołów, w których wystąpiły wady podczas normalnego domowego użytkowania. Dystrybutor na danym terytorium jest zobowiązany zapewnić części zamienne. Wszystkie inne koszty takie jak, demontaż i montaż urządzenia są odpowiedzialnością właściciela urządzenia.

Gwarancja na urządzenie przysługuje oryginalnemu nabywcy urządzenia i dotyczy wyłącznie produktu sprzedanego oraz użytkowanego na terenie kraju gdzie został on nabyty (różnica w typach gazu na obszarze różnych krajów wymaga zainstalowania w urządzeniach odpowiednich dych, zaworów oraz regulatora ciśnienia).

GWARANCJA OBEJMUJE

ODLEW I ELEMENTY Z ALUMINIUM	5 Lat
RUSZT Z PRĘTÓW STALI SZLACHETNEJ	5 Lat
PALNIK PODCZERWIENI	5 Lat
POZOSTAŁE CZĘŚCI I FARBA	2 Lata

NIE GWARANTUJEMY

Gwarancja nie obejmuje wszelkich wad lub niesprawności wynikłych z powodu wypadku, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, dokonanych zmian w konstrukcji urządzenia, wandalizmu, nieprofesjonalnej instalacji, nieodpowiedniej konserwacji lub serwisu, zaniedbania lub niedokonania rutynowej konserwacji łącznie z uszkodzeniami spowodowanymi przez insekty w przewodach gazowych palników jak wcześniej wspomniano w instrukcji obsługi. Usterki lub zniszczeń wynikłych z powodu ekstremalnych warunków pogodowych takich jak grad, huragan, trzęsienie ziemi, przebarwienia spowodowane bezpośrednio środkami chemicznymi lub substancjami zawartymi w atmosferze. Koszt wysyłki, transportu, instalacji lub demontażu, robocizny związanej z naprawą, wyceny znajduje się po stronie klienta. Gwarant nie jest odpowiedzialny za pośrednie lub bezpośrednie straty wynikłe z powodu niesprawnego działania urządzenia.

PALNIK

Żywotność palnika wykonanego ze stali szlachetnej niemal całkowicie uzależniona jest od zgodnego z przeznaczeniem użytkowania, czyszczenia oraz konserwacji. Gwarancja nie pokrywa wad powstałych w wyniku niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania lub konserwacji palnika, w przypadku kiedy wystąpią takie zaniedbania oferujemy właścicielowi zakup nowego palnika.

BUTLA GAZOWA

Butla gazowa nie jest częścią urządzenia. Producent tego podzespołu jest całkowicie odpowiedzialny za jego sprawność i bezpieczeństwo.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Używanie innych niż oryginalnych części zamiennych Broil King dostępnych na stronie www.broilking.pl/czesci automatycznie unieważnia gwarancję.

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.

Agripex Griluj i Gotuj jest wyłącznym importerm i dystrybutorem marki Broil King w Polsce.

W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj się z nami telefonicznie pod numerem telefonu +48 16 623 61 62 lub mailowo pisząc na adres pytania@broilking.pl

Imię i nazwisko		Numer artykułu #	
Adres		Numer seryjny #	
Miejscowość		Data zakupu	
Kod pocztowy		Nazwa punktu sprzedaży	
Telefon		Numer części (wykaz części s.19)	
E-mail			
Usterka			