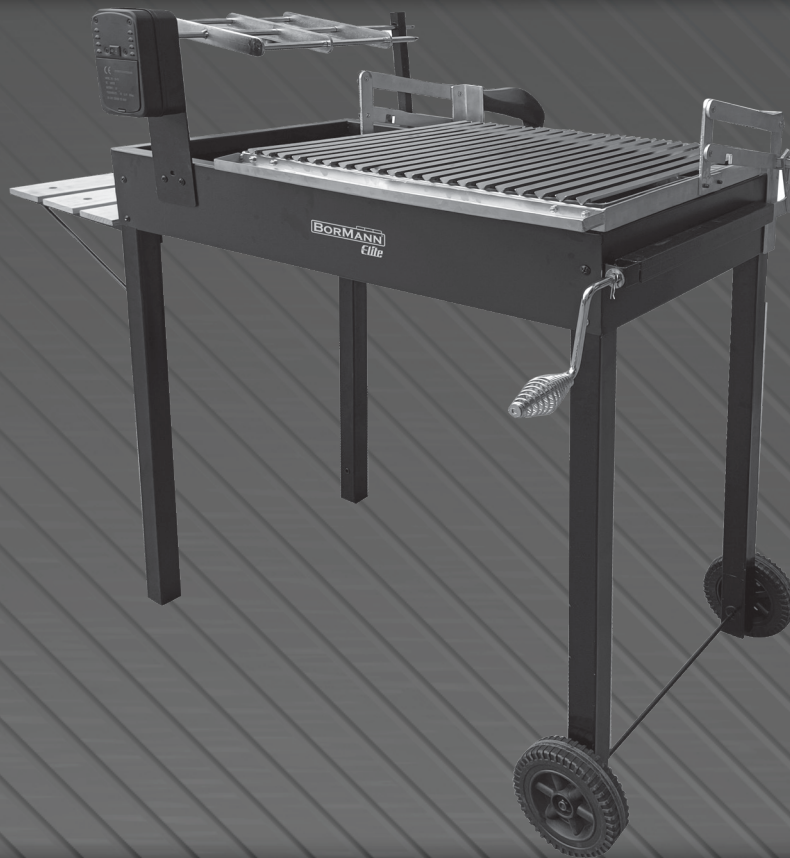


BORMANN®

Elite

Life in style.



BBQ1980

080008

EN IT
EL BG
RO HR
PL


v2.2



WWW.NIKOLAOUTOOLS.COM

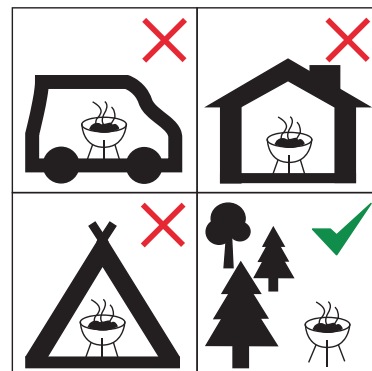


SAFETY INSTRUCTIONS

 **Warning: Read the manual carefully before use. Failure to follow the warnings and instructions may result in damage to the product, physical injury and/or damage to property. Store the manual in a safe place for future reference.**

Warning:

- Never touch any hot part of the product with bare hands while it is in use to avoid injury. Wear heat-resistant gloves to avoid burns when lifting off the rack after grilling.
- Keep children and pets away from the product while it is in use.
- Do not use the product in enclosed spaces. Danger of monoxide poisoning. Use the product outdoors only.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting the grill.
- Do not place objects on the product.
- Make sure that the product is correctly installed and assembled before use.
- Do not store chemicals or flammable materials or spray aerosols near the product.
 - Minimum clearance from combustible materials: 2 meters.
- Only use the product on a hard, level, non-combustible, stable surface that is capable of supporting its weight.
- Use the product only for its intended purpose.
- Place the grill in an area that is inaccessible to children and pets.
- Close supervision is necessary when the product is in use.
- Use caution when assembling and operating the grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under the product.
- In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Never leave ashes in the grill for prolonged periods of time. After using the grill, place the remaining ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow ashes and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around the grill to extinguish any ashes which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the product thoroughly. Do not allow the grill to fill with rainwater.
- Use caution when lifting or moving the grill.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Do not stack over-sized pieces of wood in the grill.
- Do not use the product as a furnace.
- Do not burn treated or painted wood as this may release toxins harmful to you and the environment.



TECHNICAL DATA

Model	BBQ1980
Cooking area	55 * 41 cm
Fire box	1.2 mm, steel, with black painting
Legs	1.2 mm, powder-coated steel
Wheels	2 pcs 6 inch
Cooking grid	1.0 mm, V shape, chrome coated steel
Rotisseries	1 cm diameter, chrome coated steel
Motor	15 kg DC 3V 300 mA CE
Product dimensions	124 * 114 * 74 cm
Other features	With wood side shelf
Net weight / Gross weight	24 / 25.8 kg

* The manufacturer reserves the right to make minor changes to product design and technical specifications without prior notice unless these changes significantly affect the performance and safety of the products. The parts described / illustrated in the pages of the manual that you hold in your hands may also concern other models of the manufacturer's product line with similar features and may not be included in the product you just acquired.

* To ensure the safety and reliability of the product and the warranty validity, all repair, inspection or replacement work, including maintenance and special adjustments, must only be carried out by technicians of the authorized service department of the manufacturer.

* Always use the product with the supplied equipment. Operation of the product with non-provided equipment may cause malfunctions or even serious injury or death. The manufacturer and the importer shall not be liable for injuries and damages resulting from the use of non-conforming equipment.

ASSEMBLY

Note: See appendix on pages 16-19 for detailed assembly instructions.

- To avoid losing any small components or hardware, assemble the product on a hard and level surface that does not have cracks or openings. You may lay a blanket or similar on the surface, to avoid possible damage to the finish during assembly.
- Handle all components with care to avoid injury due to contact with sharp edges.
- Check you have all components before beginning the assembly process.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once this step is performed, square up and then fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble the product.



Tools required

- Adjustable spanner or socket wrench.
- Phillips screwdriver.

USE

Lighting

1. Begin with a base of single sheets of dry newspaper formed to fist sized balls. Place these into the base of the grill.
2. Place matchstick-thick dry kindling on top of the newspaper, taking care not to crush the paper down as this will reduce the air gap and starve the fire of oxygen.
3. On top of the matchstick-thick kindling, add two good handfuls of sticks about pencil thickness.
4. Make sure to have at hand a good supply of charcoal briquettes or dry wood about thumb thickness.
5. Ignite the dry paper at the base of the grill with a match or lighter.
6. Add the thumb-thick wood or charcoal with care, a few pieces at a time.
7. Let the grill heat up for at least 30 minutes before cooking on it for the first time.
8. Light one or two charcoal lighters with a match and place them on a sparsely arranged charcoal or briquette bed.
9. Leave the charcoal lighters for 2 to 4 minutes and then add the rest of the charcoal/briquettes.
10. After 15 to 20 minutes, white ash starts to form on the charcoal. The embers have then reached their optimum temperature.
11. Spread the charcoal evenly in the fire box.
12. Place the grill rack in position and start grilling.

Caution: The fire box should not be more than 3/4 full. The charcoal must never touch the grill rack. If the fire box is overfilled, it will be damaged quickly due to overheating and the temperature will be too high for correct grilling.

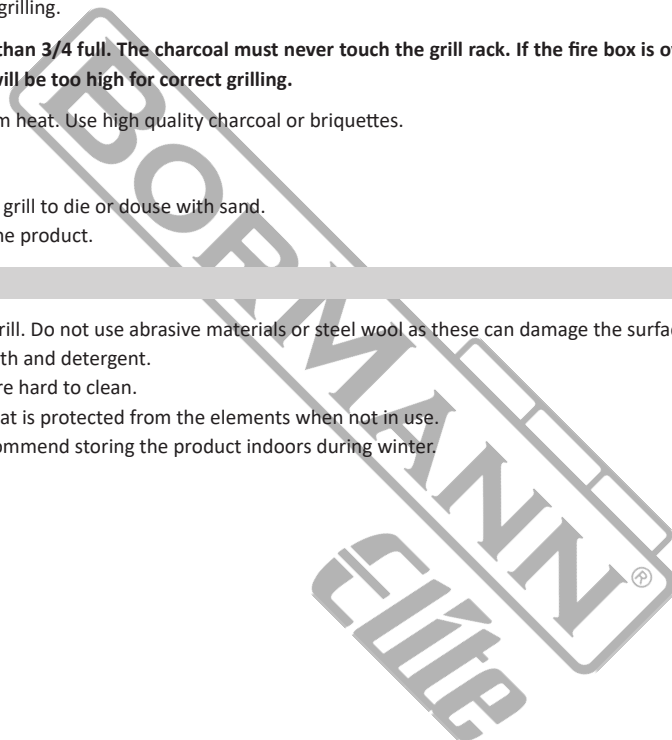
Note: Only use dry fuel to achieve maximum heat. Use high quality charcoal or briquettes.

Extinguishing

- Stop adding fuel and allow the fire in the grill to die or douse with sand.
- Do not use water as this could damage the product.

MAINTENANCE

- Regular cleaning extends the life of the grill. Do not use abrasive materials or steel wool as these can damage the surface finish.
- Normal cleaning requires just a damp cloth and detergent.
- Use enamel cleaner if the grill surfaces are hard to clean.
- Cover the grill or store it in a dry place that is protected from the elements when not in use.
- Although frost resistant, we strongly recommend storing the product indoors during winter.



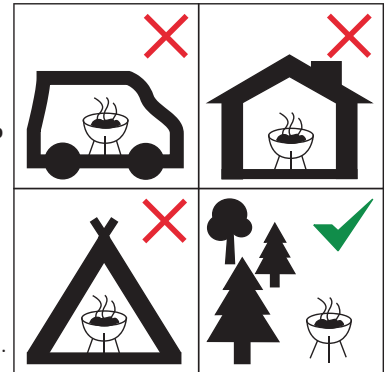
ISTRUZIONI DI SICUREZZA



Attenzione: Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni può causare danni al prodotto, lesioni fisiche e/o danni alle cose. Conservare il manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.

Attenzione:

- Per evitare lesioni, non toccare mai a mani nude le parti calde del prodotto durante il suo utilizzo. Indossare indumenti resistenti al calore guanti per evitare scottature quando si solleva la griglia dopo la cottura.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dal prodotto durante il suo utilizzo.
- Non utilizzare il prodotto in spazi chiusi. Pericolo di avvelenamento da monossido. Utilizzare il prodotto solo all'aperto.
- Non utilizzare benzina, cherosene o alcol per accendere il grill.
- Non collocare oggetti sul prodotto.
- Assicurarsi che il prodotto sia installato e assemblato correttamente prima dell'uso.
- Non conservare sostanze chimiche o materiali infiammabili né spruzzare aerosol in prossimità del prodotto.
 - Distanza minima dai materiali combustibili: 2 metri.
- Utilizzare il prodotto solo su una superficie dura, piana, non combustibile e stabile, in grado di sostenerne il peso.
- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Collocare il grill in un'area inaccessibile a bambini e animali domestici.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando il prodotto è in uso.
- Prestare attenzione durante l'assemblaggio e l'uso del grill per evitare graffi o tagli dai bordi taglienti delle parti metalliche. Prestare attenzione quando si raggiunge o si passa sotto il prodotto.
- In caso di vento, posizionare il grill in un'area esterna protetta dal vento.
- Non lasciare mai la cenere nella griglia per periodi di tempo prolungati. Dopo aver usato il grill, mettere le ceneri rimanenti in un contenitore metallico non combustibile e saturarle completamente con acqua. Lasciare che ceneri e acqua rimangano nel contenitore metallico per 24 ore prima di smaltirle.
- Le ceneri spente devono essere poste a distanza di sicurezza da tutte le strutture e i materiali combustibili.
- Con un tubo da giardino, bagnare completamente la superficie sotto e intorno alla griglia per spegnere le ceneri che possono essere cadute durante il processo di cottura o di pulizia.
- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il prodotto. Non lasciare che la griglia si riempia di acqua piovana.
- Fare attenzione quando si solleva o si sposta il grill.
- Si consiglia di tenere a portata di mano un estintore. Consultare le autorità locali per determinare le dimensioni e il tipo di estintore adeguato.
- Non impilare pezzi di legno di dimensioni eccessive nella griglia.
- Non utilizzare il prodotto come forno.
- Non bruciare il legno trattato o verniciato perché potrebbe rilasciare tossine dannose per l'uomo e per l'ambiente.



DATI TECNICI

Modello	BBQ1980
Area di cottura	55 * 41 cm
Cassetta antincendio	1,2 mm, acciaio, con nero pittura
Gambe	1,2 mm, acciaio verniciato a polvere
Ruote	2 pezzi da 6 pollici
Griglia di cottura	1,0 mm, forma a V, acciaio cromato
Rosticcerie	Diametro 1 cm, acciaio cromato
Motore	15 kg DC 3V 300 mA CE
Dimensioni del prodotto	124 * 114 * 74 cm
Altre caratteristiche	Con ripiano laterale in legno
Peso netto / Peso lordo	24 / 25,8 kg

* Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche minori al design e alle specifiche tecniche del prodotto senza preavviso, a meno che tali modifiche non influiscano in modo significativo sulle prestazioni e sulla sicurezza dei prodotti. Le parti descritte/illustrate nelle pagine del manuale che avete tra le mani possono riguardare anche altri modelli della linea di prodotti del produttore con caratteristiche simili e potrebbero non essere incluse nel prodotto appena acquistato.

* Per garantire la sicurezza e l'affidabilità del prodotto e la validità della garanzia, tutti gli interventi di riparazione, ispezione o sostituzione, compresa la manutenzione e le regolazioni speciali, devono essere eseguiti esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza autorizzato dal produttore.

* Utilizzare sempre il prodotto con le apparecchiature in dotazione. L'utilizzo del prodotto con apparecchiature non in dotazione può causare malfunzionamenti o addirittura lesioni gravi o morte. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per lesioni e danni derivanti dall'uso di apparecchiature non conformi.

ASSEMBLAGGIO

Nota: per istruzioni dettagliate sul montaggio, vedere l'appendice alle pagine 16-19.

- Per evitare di perdere piccoli componenti o ferramenta, assemblare il prodotto su una superficie dura e piana che non presenti crepe o aperture. È possibile stendere una coperta o simili sulla superficie, per evitare di danneggiare la finitura durante l'assemblaggio.
- Maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni dovute al contatto con i bordi taglienti.
- Controllare di avere tutti i componenti prima di iniziare il processo di assemblaggio.
- Se necessario, serrare prima a mano tutti i collegamenti della ferramenta. Una volta eseguita questa fase, squadrare e serrare completamente tutta la ferramenta.
- Seguire tutti i passaggi per assemblare correttamente il prodotto.

Strumenti necessari

- Chiave regolabile o a bussola.
- Cacciavite a croce.

UTILIZZO

Illuminazione

1. Iniziare con una base di fogli singoli di carta di giornale asciutta formando delle palline della grandezza di un pugno. Posizionatele alla base della griglia.
2. Posizionate sopra la carta di giornale del combustibile secco spesso come un fiammifero, facendo attenzione a non schiacciare la carta per non ridurre l'intercapedine d'aria e privare il fuoco di ossigeno.
3. Sopra la legna spessa come un fiammifero, aggiungete due belle manciate di bastoncini dello spessore di una matita.
4. Assicuratevi di avere a portata di mano una buona scorta di bricchette di carbone o di legna secca dello spessore di un pollice.
5. Accendere la carta asciutta alla base della griglia con un fiammifero o un accendino.
6. Aggiungere la legna o la carbonella dello spessore di un pollice con cautela, pochi pezzi alla volta.
7. Lasciare riscaldare la griglia per almeno 30 minuti prima di cucinarla per la prima volta.
8. Accendere uno o due accendini con un fiammifero e posizionarli su un letto di carbonella o bricchette disposte in modo sparso.
9. Lasciare accendere la carbonella per 2-4 minuti e poi aggiungere il resto della carbonella/briquette.
10. Dopo 15-20 minuti, sulla carbonella inizia a formarsi della cenere bianca. La brace ha quindi raggiunto la sua temperatura ottimale.
11. Distribuire la carbonella in modo uniforme nel focolare.
12. Posizionare la griglia e iniziare a grigliare.

Attenzione: Il focolare non deve essere pieno per più di 3/4. La carbonella non deve mai toccare la griglia. Se il focolare è troppo pieno, si danneggia rapidamente a causa del surriscaldamento e la temperatura è troppo alta per una corretta cottura alla griglia.

Nota: per ottenere il massimo calore, utilizzare solo combustibile secco. Utilizzare carbonella o bricchette di alta qualità.

Estinzione

- Smettere di aggiungere combustibile e lasciare che il fuoco nella griglia si spenga o spegnere con la sabbia.
- Non utilizzare acqua per non danneggiare il prodotto.

MANUTENZIONE

- Una pulizia regolare prolunga la durata della griglia. Non utilizzare materiali abrasivi o lana d'acciaio perché possono danneggiare la finitura superficiale.
- Per la normale pulizia è sufficiente un panno umido e un detergente.
- Utilizzare un detergente per smalti se le superfici della griglia sono difficili da pulire.
- Coprire la griglia o riporla in un luogo asciutto e protetto dalle intemperie quando non viene utilizzata.
- Sebbene sia resistente al gelo, si consiglia vivamente di conservare il prodotto al chiuso durante l'inverno.

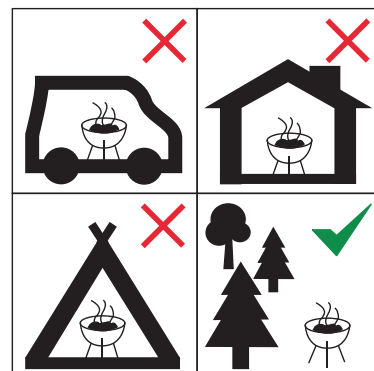
ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Προσοχή: Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν από τη χρήση. Η μη τήρηση των προειδοποιήσεων και των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά του προϊόντος, τραυματισμό ή να προκαλέσει υλική ζημιά. Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.

Προσοχή:

- Ποτέ μην αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος του φούρνου πίτσας με γυμνά χέρια ενώ βρίσκεται σε χρήση για την αποφυγή τραυματισμών. Φοράτε πάντα γάντια ψησίματος ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες για την αποφυγή εγκαύματος κατά την ανασήκωση της σχάρας έπειτα από το ψήσιμο.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από τον φούρνο πίτσας ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κλειστούς χώρους. Κίνδυνος δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, κηροζίνη ή οινόπνευμα για το άναμμα της ψησταριάς.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει τοποθετηθεί και συναρμολογηθεί σωστά πριν από τη χρήση.
- Μην αποθηκεύετε χημικά ή εύφλεκτα υλικά ή ψεκάζετε αεροζόλ κοντά στο προϊόν.
 - Ελάχιστη απόσταση από εύφλεκτα υλικά: 2 μέτρα.
- Τοποθετείτε και χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε σκληρή, επίπεδη, με εύφλεκτη, σταθερή επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος του.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό του.
- Τοποθετήστε τη σχάρα σε χώρο που δεν είναι προσβάσιμος από παιδιά και κατοικίδια.
- Το προϊόν πρέπει να επιβλέπεται στενά καθώς χρησιμοποιείται.
- Να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση και τη λειτουργία της ψησταριάς για την αποφυγή γρατζουνιών στο προϊόν ή τραυματισμών λόγω επαφής με τις αιχμηρές άκρες των μεταλλικών μερών. Να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε τα χέρια σας μέσα ή κάτω από το προϊόν.
- Σε περίπτωση θυελλώδους καιρού, τοποθετήστε την ψησταριά σε εξωτερικό χώρο που προστατεύεται από τον άνεμο.
- Μην αφήνετε ποτέ στάχτες στην ψησταριά για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Μετά τη χρήση της ψησταριάς, ρίξτε την στάχτη που έχει απομείνει σε ένα μη εύφλεκτο μεταλλικό δοχείο και βρέξτε καλά τη στάχτη με νερό. Αφήστε τη στάχτη και το νερό μέσα στο μεταλλικό δοχείο για 24 ώρες πριν από την απόρριψη.
- Οι σβησμένες στάχτες πρέπει να βρίσκονται σε ασφαλή απόσταση από εύφλεκτα υλικά και από κάθε αντικείμενο.
- Με ένα λάστιχο ποτίσματος, βρέξτε πλήρως την επιφάνεια κάτω και γύρω από την ψησταριά για να σβήσετε τυχόν στάχτες που μπορεί να έπεσαν κατά το ψήσιμο ή τον καθαρισμό.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε σχολαστικά το προϊόν. Μην αφήνετε την ψησταριά να γεμίσει με νερό.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε ή μετακινείτε την ψησταριά.
- Συνιστάται η τοποθέτηση πυροσβεστήρα σε βολικό σημείο στον χώρο. Συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές για να επιλέξετε το κατάλληλο μέγεθος και τον τύπο πυροσβεστήρα.
- Μην στοιβάζετε υπερβολικά μεγάλα κομμάτια ξύλου στην ψησταριά.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν ως κλίβανο.
- Μην καίτε επεξεργασμένο ή βαμμένο ξύλο, καθώς ενδέχεται να εκλυθούν τοξίνες επιβλαβείς για εσάς και το περιβάλλον.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο	BBQ1980
Επιφάνεια ψησίματος	55 * 41 cm
Θάλαμος καύσης	Ατσάλι 1,2 mm με μαύρη βαφή
Πόδια	Ατσάλι 1,2 mm με βαφή πούδρας
Τροχί	2 τμχ 6 ιντσών
Σχάρα ψησίματος	Σχήμα V 1,0 mm, ατσάλι με επικάλυψη χρωμίου
Σούβλες	Χάλυβας διαμέτρου 1 cm με επικάλυψη χρωμίου
Μοτέρ	15 kg DC 3V 300 mA CE
Διαστάσεις προϊόντος	124 * 114 * 74 cm
Άλλα χαρακτηριστικά	Με ξύλινο πλαϊνό ράφι
Καθαρό βάρος / Μικτό βάρος	24 / 25,8 kg

* Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιήσει δευτερεύουσες αλλαγές στο σχεδιασμό του προϊόντος και στα τεχνικά χαρακτηριστικά χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, εκτός εάν οι αλλαγές αυτές επηρεάζουν σημαντικά την απόδοση και λειτουργία ασφάλειας των προϊόντων. Τα εξαρτήματα που περιγράφονται / απεικονίζονται στις σελίδες του εγχειριδίου που κρατάτε στα χέρια σας ενδέχεται να αφορούν και σε άλλα μοντέλα της σειράς προϊόντων του κατασκευαστή, με παρόμοια χαρακτηριστικά, και ενδέχεται να μην περιλαμβάνονται στο προϊόν που μόλις αποκτήσατε.

* Για να διασφαλιστεί η ασφάλεια και η αξιοπιστία του προϊόντος καθώς και η ισχύς της εγγύησης όλες οι εργασίες επιδιόρθωσης, ελέγχου, επισκευής ή αντικατάστασης συμπεριλαμβανομένης της συντήρησης και των ειδικών ρυθμίσεων, πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου τμήματος Service του κατασκευαστή.

* Χρησιμοποιείτε πάντα το προϊόν με τον παρεχόμενο εξοπλισμό. Η λειτουργία του προϊόντος με μη-προβλεπόμενο εξοπλισμό ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη ή ακόμα και σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο. Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας ουδεμία ευθύνη φέρει για τραυματισμούς και βλάβες που προκύπτουν από την χρήση μη προβλεπόμενου εξοπλισμού.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Σημείωση: Ανατρέξτε στο παράρτημα στις σελίδες 16-19 για λεπτομερείς οδηγίες συναρμολόγησης.

- Για να μην χαθούν μικρά εξαρτήματα ή μέσα σύνδεσης, συναρμολογήστε το προϊόν σε μια σκληρή και επίπεδη επιφάνεια που δεν έχει ρωγμές ή ανοίγματα. Μπορείτε να απλώσετε μια κουβέρτα ή κάτι παρόμοιο πάνω στην επιφάνεια, για την αποφυγή πιθανών ζημιών στο φινιρίσμα κατά τη συναρμολόγηση.

- Χειριστείτε όλα τα εξαρτήματα με προσοχή για να αποφύγετε τραυματισμούς λόγω επαφής με αιχμηρές άκρες.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε όλα τα εξαρτήματα πριν αρχίσετε να συναρμολογείτε το προϊόν.
- Κατά περίπτωση, σφίξτε πρώτα όλες τους συνδέσμους/μέσα σύνδεσης με το χέρι. Αφού εκτελεστεί αυτό το βήμα, ισιώστε τα μέρη και σφίξτε πλήρως όλους τους συνδέσμους/μέσα σύνδεσης.
- Ακολουθήστε όλα τα βήματα προκειμένου να συναρμολογήσετε σωστά το προϊόν.

Εργαλεία που απαιτούνται

- Ρυθμιζόμενο κλειδί ή σκληνωτό κλειδί.
- Σταυροκατσάβιδο.

ΧΡΗΣΗ

Άναμμα

1. Σχηματίστε μπάλες μεγέθους γροθιάς από φύλλα στεγνών εφημερίδων και τοποθετήστε τα στη βάση του χώρου καύσης.
2. Τοποθετήστε ξηρά προσανάμματα με πάχος σπύρτου πάνω από την εφημερίδα, προσέχοντας να μην συνθλίψετε το χαρτί, καθώς αυτό θα στερήσει τη φωτιά από οξυγόνο.
3. Πάνω από το προσανάμμα πάχους σπύρτου, τοποθετήστε δύο χούφτες κλαδιών με πάχος μολυβιού.
4. Φροντίστε να έχετε στη διάθεσή σας ένα καλό απόθεμα από μπρικέτες κάρβουνου ή ξηρά ξύλα με πάχος αντίχειρα.
5. Ανάψτε το ξηρό χαρτί στη βάση του χώρου καύσης με σπύρτο ή αναπτήρα.
6. Τοποθετήστε με προσοχή τα ξύλα ή τα κάρβουνα με πάχος αντίχειρα, λίγα κομμάτια κάθε φορά.
7. Αφήστε την ψησταριά να ζεσταθεί για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από το πρώτο ψήσιμο.
8. Ανάψτε έναν ή δύο κύβους προσανάμματος με σπύρτο και τοποθετήστε τους σε ένα αραιά κατανεμημένο στρώμα κάρβουνων ή μπρικέτων.
9. Αφήστε τους κύβους προσανάμματος για 2 έως 4 λεπτά και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα υπόλοιπα κάρβουνα/μπρικέτες.
10. Μετά από 15 έως 20 λεπτά, θα αρχίσει να σχηματίζεται λευκή στάχτη στα κάρβουνα. Τα κάρβουνα έχουν τότε φτάσει στη βέλτιστη θερμοκρασία τους.
11. Απλώστε τα κάρβουνα ομοιόμορφα στον χώρο καύσης.
12. Τοποθετήστε τη σχάρα σωστά στη θέση της και αρχίστε να ψήνετε.

Προσοχή: Ο χώρος καύσης δεν πρέπει να είναι γεμίζεται κατά περισσότερο από τα 3/4. Τα κάρβουνα δεν πρέπει ποτέ να αγγίζουν τη σχάρα. Σε περίπτωση που χώρος καύσης είναι υπερπλήρης, θα υποστεί γρήγορα ζημιά λόγω υπερθέρμανσης και η θερμοκρασία θα είναι υπερβολικά υψηλή για σωστό ψήσιμο.

Σημείωση: Για την επίτευξη της μέγιστης θερμότητας, χρησιμοποιήστε μόνο ξηρά καύσιμα. Χρησιμοποιήστε υψηλής ποιότητας κάρβουνα ή μπρικέτες.

Σβήσιμο

- Σταματήστε να προσθέτετε καύσιμα και αφήστε τη φωτιά να σβήσει από μόνη της ή σβήστε την με άμμο.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο προϊόν.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Ο τακτικός καθαρισμός παρατείνει τη διάρκεια ζωής της ψησταριάς. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά ή ατσάλωμαλλο, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φινιρίσμα της επιφάνειας.
- Για κανονικό καθαρισμό, αρκεί μόνο ένα νωπό πανί και απορρυπαντικό.
- Χρησιμοποιήστε καθαριστικά για επισμαλτωμένες επιφάνειες εάν οι επιφάνειες της ψησταριάς δεν καθαρίζονται εύκολα.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε την ψησταριά, φροντίζετε να την σκεπάζετε ή να την αποθηκεύετε σε ξηρό μέρος που να είναι προστατευμένο από τα στοιχεία της φύσης.
- Παρόλο που το προϊόν είναι ανθεκτικό στον παγετό, συνιστούμε να αποθηκεύετε το προϊόν σε εσωτερικό χώρο κατά τη διάρκεια του χειμώνα.

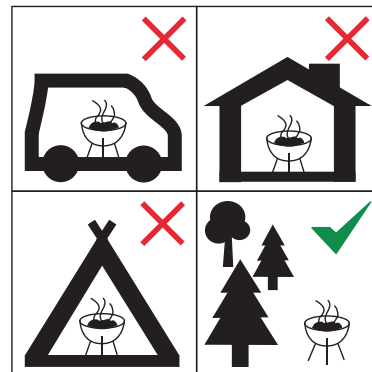
ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



Предупреждение: Прочетете внимателно ръководството преди употреба. Неспазването на предупрежденията и инструкциите може да доведе до повреда на продукта, физическо нараняване и/или повреда на имущество. Съхранявайте ръководството на безопасно място за бъдещи справки.

Предупреждение:

- Никога не докосвайте с голи ръце горещи части на продукта, докато той се използва, за да избегнете нараняване. Носете топлоустойчиви ръкавици, за да избегнете изгаряния, когато сваляте решетката след печене на скара.
- Дръжте децата и домашните любимци далеч от продукта, докато той се използва.
- Не използвайте продукта в затворени помещения. Опасност от отравяне с монооксид. Използвайте продукта само на открито.
- Не използвайте бензин, керосин или алкохол за запалване на скарата.
- Не поставяйте предмети върху продукта.
- Уверете се, че продуктът е правилно инсталиран и сглобен преди употреба.
- Не съхранявайте химикали или запалими материали, както и аерозоли в близост до продукта.
- Минимално разстояние от горими материали: 2 метра.



- Използвайте продукта само върху твърда, равна, негорима и стабилна повърхност, която може да издържи теглото му.
- Използвайте продукта само по предназначение.
- Поставете грила на място, недостъпно за деца и домашни любимци.
- Когато продуктът се използва, е необходим строг надзор.
- Внимавайте при сглобяването и работата с грила, за да избегнете одрасквания или порязвания от остри ръбове на металните части. Внимавайте, когато протягате ръка към или под продукт.
- При ветровито време поставете грила на защитено от вятъра място на открито.
- Никога не оставяйте пепелта в грила за продължителни периоди от време. След като използвате грила, поставете останалата пепел в негорим метален съд и я напоете напълно с вода. Оставете пепелта и водата да престоят в металния съд 24 часа, преди да ги изхвърлите.
- Погасената пепел трябва да се постави на безопасно разстояние от всички постройки и горими материали.
- С помощта на градински маркуч намокрете напълно повърхността под и около скарата, за да потушите пепелта, която може да е паднала по време на процеса на готвене или почистване.
- След всяка употреба почиствайте продукта старателно. Не позволявайте на грила да се напълни с дъждовна вода.
- Внимавайте, когато вдигате или премествате скарата.
- Препоръчваме да имате пожарогасител под ръка. Обърнете се към местните власти, за да определите подходящия размер и вид на пожарогасителя.
- Не слагайте в грила прекалено големи парчета дърва.
- Не използвайте продукта като пещ.
- Не изгаряйте обработена или боядисана дървесина, тъй като това може да доведе до отделяне на токсини, вредни за вас и околната среда.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Модел	BBQ1980
Зона за готвене	55 * 41 см
Пожарна кутия	1,2 мм, стомана, с черен цвят рисуване
Крака	1,2 мм, прахово боядисана стомана
Колела	2 бр. 6 инча
Решетка за готвене	1,0 мм, V-образна форма, стомана с хромирано покритие
Ротационни машини	Диаметър 1 см, стомана с хромирано покритие
Мотор	15 кг DC 3V 300 mA CE
Размери на продукта	124 * 114 * 74 см
Други функции	Със страничен рафт от дърво
Нетно тегло / Брутно тегло	24 / 25,8 кг

* Производителят си запазва правото да прави незначителни промени в дизайна и техническите спецификации на продуктите без предварително уведомление, освен ако тези промени не засягат значително работата и безопасността на продуктите. Частите, описани/илюстрирани на страниците на ръководството, което държите в ръцете си, може да се отнасят и за други модели от продуктовоата линия на производителя с подобни характеристики и може да не са включени в току-що придобития от вас продукт.

* За да се гарантира безопасността и надеждността на продукта и валидността на гаранцията, всички дейности по ремонт, проверка или замяна, включително поддръжка и специални настройки, трябва да се извършват само от техници от оторизирания сервиз на производителя.

* Винаги използвайте продукта с доставеното оборудване. Работата на продукта с неосигурено оборудване може да доведе до неизправности или дори до сериозни наранявания или смърт. Производителят и вносителят не носят отговорност за наранявания и щети, възникнали в резултат на използването на несъответстващо на изискванията оборудване.

СГЛОБЯВАНЕ

Забележка: За подробни инструкции за сглобяване вижте приложението на страници 16-19.

- За да избегнете загубата на малки компоненти или хардуер, сглобете продукта върху твърда и равна повърхност, която няма пукнатини или отвори. Можете да поставите одеяло или подобно на него върху повърхността, за да избегнете евентуално увреждане на покритието по време на сглобяването.
- Работете внимателно с всички компоненти, за да избегнете наранявания, причинени от контакт с остри ръбове.
- Проверете дали разполагате с всички компоненти, преди да започнете процеса на сглобяване.
- Когато е приложимо, първо затегнете ръчно всички хардуерни връзки. След като извършите тази стъпка, подравнете и след това напълно затегнете целия хардуер.
- Следвайте всички стъпки, за да сглобите правилно продукта.

Необходими инструменти

- Регулируем гаечен ключ или ключ с гнездо.
- Филипс отвертка.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

Осветление

1. Започнете с основа от единични листове сух вестник, оформени на топчета с големина на юмрук. Поставете ги в основата на скарата.
2. Поставете върху вестника сухи дърва за горене с дебелина на клечка, като внимавате да не смачкате хартията, тъй като това ще намали въздушната междина и ще лиши огъня от кислород.
3. Върху дебелията като кибрит дървесина добавете две добри шепи пръчки с дебелина на молив.
4. Погрижете се да имате под ръка добър запас от брикети от дървени въглища или сухи дърва с дебелина около палеца.
5. Запалете сухата хартия в основата на скарата с кибрит или запалка.
6. Добавете внимателно дървата или дървените въглища с дебелина на палец, по няколко парчета наведнъж.
7. Оставете скарата да се загрее поне 30 минути, преди да готвите на нея за първи път.
8. Запалете с кибрит една или две запалки за дървени въглища и ги поставете върху рядко подреденото легло от дървени въглища или брикети.
9. Оставете запалките за 2 до 4 минути и след това добавете останалите дървени въглища/брикети.
10. След 15 до 20 минути върху дървените въглища започва да се образува бяла пепел. Тогава въглените са достигнали оптималната си температура.
11. Разпределете равномерно дървените въглища в огнището.
12. Поставете решетката на скарата и започнете да печете на скара.

Внимание: Камерата не трябва да е пълна повече от 3/4. Въглищата не трябва да докосват решетката на грила. Ако горивната кутия е препълнена, тя ще се повреди бързо поради прегряване и температурата ще бъде твърде висока за правилното изпичане на скарата.

Забележка: Използвайте само сухо гориво, за да постигнете максимална топлина. Използвайте висококачествени дървени въглища или брикети.

Гасене

- Спрете да добавяте гориво и оставете огъня в скарата да угасне или го посипете с пясък.
- Не използвайте вода, тъй като това може да повреди продукта.

ПОДДЪРЖАНЕ

- Редовното почистване удължава живота на скарата. Не използвайте абразивни материали или стоманена вълна, тъй като те могат да повредят повърхността.
- За нормално почистване е необходима само влажна кърпа и почистващ препарат.
- Ако повърхностите на грила се почистват трудно, използвайте почистващ препарат за емайл.
- Покрийте грила или го съхранявайте на сухо и защитено от атмосферни влияния място, когато не го използвате.
- Въпреки че е устойчив на замръзване, силно препоръчваме продуктът да се съхранява на закрито през зимата.

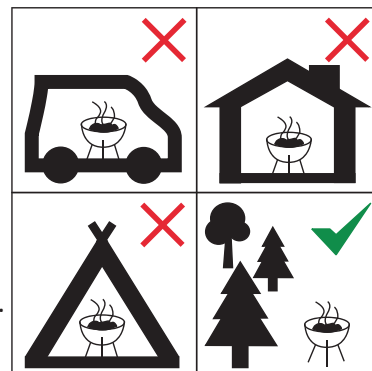
INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ



Avertisment: Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare. Nerespectarea avertismentelor și instrucțiunilor poate duce la deteriorarea produsului, vătămări corporale și/sau daune materiale. Păstrați manualul într-un loc sigur pentru consultare ulterioară.

Avertisment:

- Nu atingeți niciodată nicio parte fierbinte a produsului cu mâinile goale în timp ce acesta este utilizat pentru a evita rănirea. Purtați haine rezistente la căldură mănuși pentru a evita arsurile atunci când ridicați grătarul după prăjire.
- Țineți copiii și animalele de companie departe de produs în timp ce acesta este utilizat.
- Nu utilizați produsul în spații închise. Pericol de otrăvire cu monoxid. Utilizați produsul numai în aer liber.
- Nu utilizați benzină, kerosen sau alcool pentru a aprinde grătarul.
- Nu așezați obiecte pe produs.
- Asigurați-vă că produsul este corect instalat și asamblat înainte de utilizare.
- Nu depozitați substanțe chimice sau materiale inflamabile și nu pulverizați aerosoli în apropierea produsului.
 - Distanța minimă față de materialele combustibile: 2 metri.
- Utilizați produsul numai pe o suprafață dură, plană, necombustibilă, stabilă, capabilă să suporte greutatea acestuia.
- Utilizați produsul numai pentru scopul pentru care a fost conceput.
- Așezați grătarul într-o zonă inaccesibilă copiilor și animalelor de companie.
- Este necesară supravegherea atentă atunci când produsul este utilizat.
- Aveți grijă când asamblați și folosiți grătarul pentru a evita zgârieturile sau tăieturile provocate de marginile ascuțite ale pieselor metalice. Aveți grijă atunci când întindeți mâna în sau sub produs.
- Pe vreme vântoasă, amplasați grătarul într-o zonă în aer liber protejată de vânt.
- Nu lăsați niciodată cenușa în grătar pentru perioade îndelungate de timp. După utilizarea grătarului, puneți cenușa rămasă într-un recipient metalic incombustibil și saturați-l complet cu apă. Lăsați cenușa și apa să rămână în recipientul metalic 24 de ore înainte de a le elimina.
- Cenușa stinsă trebuie plasată la o distanță sigură de toate structurile și materialele combustibile.
- Cu un furtun de grădină, umeziți complet suprafața de sub și din jurul grătarului pentru a stinge orice cenușă care ar fi putut cădea în timpul procesului de gătit sau de curățare.
- După fiecare utilizare, curățați bine produsul. Nu lăsați grătarul să se umple cu apă de ploaie.
- Aveți grijă când ridicați sau mutați grătarul.
- Vă recomandăm să aveți la îndemână un stingător de incendiu. Consultați autoritățile locale pentru a determina dimensiunea și tipul adecvate de extingător.
- Nu stivuiți bucăți de lemn prea mari în grătar.
- Nu utilizați produsul ca cuptor.
- Nu ardeți lemnul tratat sau vopsit, deoarece acesta poate elibera toxine dăunătoare pentru dumneavoastră și pentru mediu.



DATE TEHNICE

Model	BBQ1980
Zona de gătit	55 * 41 cm
Cutie de incendiu	1,2 mm, oțel, cu vopsea neagră
Picioare	1,2 mm, oțel acoperit cu pulbere
Roți	2 buc 6 inch
Grilă de gătit	1,0 mm, formă V, oțel cromat
Rotiserii	Diametru 1 cm, oțel cromat
Motor	15 kg DC 3V 300 mA CE
Dimensiunile produsului	124 * 114 * 74 cm
Alte caracteristici	Cu raft lateral din lemn
Greutate netă / Greutate brută	24 / 25,8 kg

* Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări minore designului și specificațiilor tehnice ale produselor fără notificare prealabilă, cu excepția cazului în care aceste modificări afectează semnificativ performanța și siguranța produselor. Piesele descrise / ilustrate în paginile manualului pe care îl țineți în mâini pot viza și alte modele din gama de produse a producătorului cu caracteristici similare și pot să nu fie incluse în produsul pe care tocmai l-ați achiziționat.

* Pentru a asigura siguranța și fiabilitatea produsului, precum și valabilitatea garanției, toate lucrările de reparație, inspecție sau înlocuire, inclusiv întreținerea și ajustările speciale, trebuie efectuate numai de către tehnicienii ai departamentului de service autorizat al producătorului.

* Utilizați întotdeauna produsul cu echipamentul furnizat. Operarea produsului cu echipament neaprovizionat poate cauza defecțiuni sau chiar vătămări grave sau deces. Producătorul și importatorul nu sunt răspunzători pentru rănilor și daunele rezultate din utilizarea unui echipament neconform.

ASEMBLAJ

Notă: Consultați apendicele de la paginile 16-19 pentru instrucțiuni detaliate de asamblare.

- Pentru a evita pierderea componentelor mici sau a hardware-ului, asamblați produsul pe o suprafață dură și plană, care nu are fisuri sau deschideri. Puteti așeza o pătură sau ceva similar pe suprafață, pentru a evita deteriorarea posibilă a finisajului în timpul asamblării.
- Manipulați toate componentele cu grijă pentru a evita rănirea din cauza contactului cu marginile ascuțite.
- Verificați dacă aveți toate componentele înainte de a începe procesul de asamblare.
- Dacă este cazul, strângeți mai întâi manual toate conexiunile hardware. După efectuarea acestui pas, îndreptați și apoi strângeți complet toate feroneriile.
- Urmați toți pașii pentru a asambla corect produsul.

Unelte necesare

- Cheie reglabilă sau cheie tubulară.
- Șurubelniță Phillips.

UTILIZARE

Iluminat

1. Începeți cu o bază formată din foi simple de ziar uscat, care se transformă în bile de mărimea unui pumn. Așezați-le în baza grătarului.
2. Așezați lemne uscate de grosimea unei bețișoare de chibrit deasupra ziarului, având grijă să nu striviți hârtia, deoarece acest lucru va reduce spațiul de aer și va lipsi focul de oxigen.
3. Peste lemnele groase ca bețele de chibrit, adăugați două mâini bune de bețe de grosimea unui creion.
4. Asigurați-vă că aveți la îndemână o rezervă bună de brichete de cărbune sau lemn uscat de grosimea degetului mare.
5. Aprindeți hârtia uscată de la baza grătarului cu un chibrit sau cu o brichetă.
6. Adăugați lemnul sau cărbunele gros de un deget cu grijă, câteva bucăți la un moment dat.
7. Lăsați grătarul să se încălzească timp de cel puțin 30 de minute înainte de a găti pe el pentru prima dată.
8. Aprindeți una sau două brichete de cărbune cu un chibrit și așezați-le pe un pat de cărbune sau de brichete slab aranjate.
9. Lăsați brichetele cu cărbune timp de 2 până la 4 minute și apoi adăugați restul de cărbune/brichete.
10. După 15-20 de minute, cenușa albă începe să se formeze pe cărbune. Cărbunii au atins atunci temperatura optimă.
11. Răspândiți cărbunele în mod egal în cutia de foc.
12. Puneți grătarul în poziție și începeți grătarul.

Atenție: Cutia de foc nu trebuie să fie plină mai mult de 3/4. Cărbunele nu trebuie să atingă niciodată suportul grătarului. Dacă cutia de foc este prea plină, aceasta se va deteriora rapid din cauza supraîncălzirii, iar temperatura va fi prea ridicată pentru o prăjire corectă.

Notă: Utilizați numai combustibil uscat pentru a obține căldură maximă. Folosiți cărbune sau brichete de înaltă calitate.

Stingere

- Nu mai adăugați combustibil și lăsați focul din grătar să se stingă sau stingeți-l cu nisip.
- Nu utilizați apă, deoarece aceasta ar putea deteriora produsul.

ÎNTREȚINERE

- Curățarea regulată prelungeste durata de viață a grătarului. Nu utilizați materiale abrazive sau vată de oțel, deoarece acestea pot deteriora finisajul suprafeței.
- Curățarea normală necesită doar o cârpă umedă și detergent.
- Utilizați detergent pentru smalț dacă suprafețele grătarului sunt greu de curățat.
- Acoperiți grătarul sau depozitați-l într-un loc uscat și ferit de intemperii atunci când nu este utilizat.
- Deși este rezistent la îngheț, recomandăm cu insistență depozitarea produsului în interior în timpul iernii.

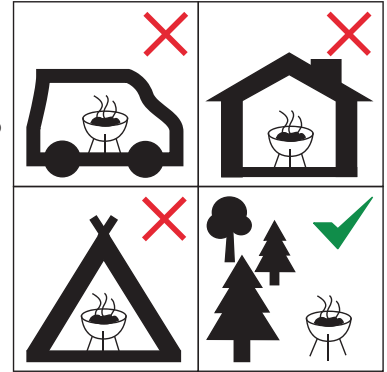
UPUTE ZA SIGURNOST



Upozorenje: Pažljivo pročitajte priručnik prije upotrebe. Nepoštivanje upozorenja i uputa može rezultirati oštećenjem proizvoda, tjelesnom ozljedom i/ili oštećenjem imovine. Spremite priručnik na sigurno mjesto za buduću referencu.

Upozorenje:

- Nikada ne dodirujte vrući dio proizvoda golim rukama dok je u upotrebi kako biste izbjegli ozljede. Nosite rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli opekline prilikom skidanja s rešetke nakon pečenja.
- Držite djecu i kućne ljubimce udaljenima od proizvoda dok je u upotrebi.
- Ne koristite proizvod u zatvorenim prostorima. Opasnost od trovanja monoksidom. Koristite proizvod samo na otvorenom.
- Ne koristite benzin, kerozin ili alkohol za paljenje roštilja.
- Ne stavljajte predmete na proizvod.
- Provjerite je li proizvod pravilno instaliran i sastavljen prije upotrebe.
- Ne skladištite kemikalije, zapaljive materijale ili sprejeve u blizini proizvoda.
 - Minimalno udaljenost od zapaljivih materijala: 2 metra.
- Koristite proizvod samo na tvrdj, ravnoj, nezapaljivoj i stabilnoj površini koja može podnijeti njegovu težinu.
- Koristite proizvod samo u svrhu za koju je namijenjen.
- Smjestite roštilj na područje nedostupno djeci i kućnim ljubimcima.
- Potrebno je pažljivo nadzirati proizvod dok je u upotrebi.
- Budite oprezni prilikom sastavljanja i rukovanja roštiljem kako biste izbjegli ogrebotine ili posjekotine od oštih rubova metalnih dijelova. Budite oprezni prilikom doseganja u ili ispod proizvoda.
- U vjetrovitom vremenu, smjestite roštilj na vanjsko područje zaštićeno od vjetra.
- Nikada ne ostavljajte pepeo u roštilju na dulje vrijeme. Nakon upotrebe roštilja, stavite preostali pepeo u nezapaljivu metalnu posudu i potpuno ga natopite vodom. Ostavite pepeo i vodu u metalnoj posudi 24 sata prije odlaganja.
- Ugašeni pepeo treba staviti na sigurnu udaljenost od svih građevina i zapaljivih materijala.
- Vrtovnim crijevom potpuno navlažite površinu ispod i oko roštilja kako biste ugasili eventualni pepeo koji je pao tijekom kuhanja ili čišćenja procesa.
- Nakon svake upotrebe temeljito očistite proizvod. Ne dopustite da se roštilj napuni kišnicom.
- Budite oprezni prilikom podizanja ili premještanja roštilja.
- Savjetujemo da imate pri ruci protupožarni aparat. Posavjetujte se s lokalnim vlastima kako biste odredili ispravnu veličinu i vrstu protupožarnog aparata.
- Ne slažite prevelike komade drva u roštilj.
- Nemojte koristiti proizvod kao peć.
- Nemojte spaljivati tretirano ili obojeno drvo jer se time mogu osloboditi toksini štetni za vas i okoliš.



TEHNIČKI PODACI

Model	Roštilj 1980
Prostor za kuhanje	55 * 41 cm
Vatrogasna kutija	1,2 mm, čelik, obojen crnom bojom
Noge	1,2 mm, čelik premazan prahom
Kotači	2 kom 6 inča
Rešetka za kuhanje	1,0 mm, V oblik, kromirani čelik
Pečenjare	Promjer 1 cm, kromirani čelik
Motor	15 kg DC 3V 300 mA CE
Dimenzije proizvoda	124 * 114 * 74 cm
Ostale značajke	S drvenom bočnom policom
Neto težina / Bruto težina	24 / 25,8 kg

* Proizvođač pridržava pravo na manje izmjene u dizajnu proizvoda i tehničkim specifikacijama bez prethodne najave osim ako te promjene značajno utječu na učinkovitost i sigurnost proizvoda. Dijelovi opisani/ilustrirani na stranicama priručnika koji držite u rukama mogu se također odnositi na druge modele proizvodne linije proizvođača sa sličnim značajkama i možda neće biti uključeni u proizvod koji ste upravo kupili.

* Kako bi se osigurala sigurnost i pouzdanost proizvoda i valjanost jamstva, sve popravke, preglede ili zamjene, uključujući održavanje i posebna podešavanja, smiju obavljati samo tehničari ovlaštenog servisa proizvođača.

* Uvijek koristite proizvod s isporučenom opremom. Rad proizvoda s opremom koja nije isporučena može uzrokovati kvarove ili čak ozbiljne ozljede ili smrt. Proizvođač i uvoznik ne snose odgovornost za ozljede i štete nastale korištenjem nesukladne opreme.

SKUPŠTINA

Napomena: Pogledajte dodatak na stranicama 16-19 za detaljne upute za sastavljanje.

- Kako biste izbjegli gubitak sitnih komponenti ili hardvera, sastavite proizvod na tvrdj i ravnoj površini koja nema pukotina ili otvora. Možete položiti deku ili slično na površinu kako biste izbjegli moguće oštećenje završne obrade tijekom sastavljanja.
- Pažljivo rukujte svim komponentama kako biste izbjegli ozljede uslijed kontakta s oštrim rubovima.
- Provjerite imate li sve komponente prije početka procesa sastavljanja.
- Ako je primjenjivo, prvo rukom zategnite sve hardverske spojeve. Nakon izvođenja ovog koraka, podignite i zatim potpuno zategnite sav hardver.
- Slijedite sve korake kako biste pravilno sastavili proizvod.

Potreban alat

- Podesivi viljuškasti ili nasadni ključ.
- Phillips odvijač.

KORISTITI**Rasvjeta**

1. Započnite s podlogom od pojedinačnih listova suhих novina oblikovanih u kuglice veličine šake. Stavite ih na podnožje roštilja.
2. Stavite suho potpalu debljine šibice na vrh novina, pazeći da ne zgnječite papir jer će to smanjiti zračni raspor i umanjiti kisik u vatri.
3. Na vrh šibice debele potpalu dodajte dvije dobre šake štapića debljine otprilike olovke.
4. Provjerite imate li pri ruci dobru zalihu briketa od drvenog ugljena ili suhog drva debljine otprilike palca.
5. Zapalite suhi papir na dnu roštilja šibicom ili upaljačem.
6. Pažljivo dodajte drvo ili ugljen debljine palca, nekoliko komada odjednom.
7. Pustite roštilj da se zagrije najmanje 30 minuta prije nego što na njemu prvi put kuhate.
8. Zapalite jedan ili dva upaljača na ugljen šibicom i stavite ih na rijetko raspoređenu podlogu od drvenog ugljena ili briketa.
9. Ostavite upaljače na ugljen 2 do 4 minute i zatim dodajte ostatak drvenog ugljena/briketa.
10. Nakon 15 do 20 minuta na ugljenu se počinje stvarati bijeli pepeo. Žar je tada postigao svoju optimalnu temperaturu.
11. Ravnomjerno rasporedite ugljen u ložištu.
12. Postavite rešetku za roštilj na mjesto i počnite peći.

Opres: Ložište ne smije biti više od 3/4 puno. Drveni ugljen nikada ne smije dodirivati rešetku roštilja. Ako se ložište prepuni, brzo će se oštetiti zbog pregrijavanja, a temperatura će biti previsoka za pravilno pečenje.

Napomena: Koristite samo suho gorivo za postizanje maksimalne topline. Koristite visokokvalitetni drveni ugljen ili brikete.

Gašenje

- Prestanite dodavati gorivo i pustite da se vatra u roštilju ugasi ili zasipajte pijeskom.
- Nemojte koristiti vodu jer to može oštetiti proizvod.

ODRŽAVANJE

- Redovito čišćenje produljuje vijek trajanja roštilja. Nemojte koristiti abrazivne materijale ili čeličnu vunu jer oni mogu oštetiti završnu obradu površine.
- Za uobičajeno čišćenje potrebna je samo vlažna krpa i deterdžent.
- Koristite sredstvo za čišćenje emajla ako je površine roštilja teško čistiti.
- Pokrijte roštilj ili ga pohranite na suho mjesto zaštićeno od elemenata kada nije u upotrebi.
- Iako otporan na mraz, snažno preporučujemo da proizvod pohranite unutar prostora tijekom zime.

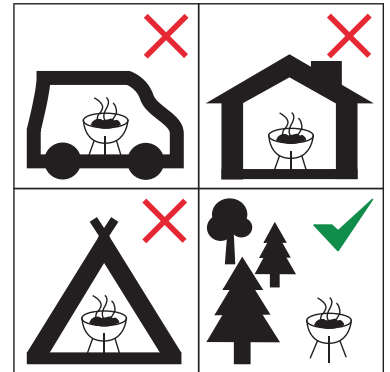
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



Ostrzeżenie: Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować uszkodzenie produktu, obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Ostrzeżenie:

- Nigdy nie dotykaj gorących części produktu gołymi rękami, aby uniknąć obrażeń. Należy nosić odporne na ciepło rękawice, aby uniknąć poparzeń podczas zdejmowania rusztu po grillowaniu.
- Trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od produktu podczas jego użytkowania.
- Nie używać produktu w zamkniętych pomieszczeniach. Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla. Produktu należy używać wyłącznie na zewnątrz.
- Do rozpalamia grilla nie wolno używać benzyny, nafty ani alkoholu.
- Nie należy umieszczać przedmiotów na produkcie.
- Przed użyciem należy upewnić się, że produkt został prawidłowo zainstalowany i złożony.
- W pobliżu produktu nie należy przechowywać chemikaliów, materiałów łatwopalnych ani aerozoli.
 - Minimalna odległość od materiałów palnych: 2 metry.
- Produkt może być używany wyłącznie na twardej, równej, niepalnej i stabilnej powierzchni, która jest w stanie utrzymać jego ciężar.
- Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Umieść grill w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Podczas użytkowania produktu konieczny jest ścisły nadzór.
- Podczas montażu i obsługi grilla należy zachować ostrożność, aby uniknąć zadrapań lub skaleczeń ostrymi krawędziami metalowych części. Należy zachować ostrożność podczas sięgania do lub pod produkt.
- W przypadku wietrznej pogody należy umieścić grill w miejscu chronionym przed wiatrem.
- Nigdy nie należy pozostawiać popiołu w grillu przez dłuższy czas. Po użyciu grilla należy umieścić pozostały popiół w niepalnym metalowym pojemniku i całkowicie nasączyć wodą. Pozostawić popiół i wodę w metalowym pojemniku na 24 godziny przed wyrzuceniem.
- Ugaszony popiół należy umieścić w bezpiecznej odległości od wszystkich konstrukcji i materiałów palnych.
- Za pomocą węża ogrodowego całkowicie zwilż powierzchnię pod i wokół grilla, aby ugasić popiół, który mógł spaść podczas procesu gotowania lub czyszczenia.
- Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić produkt. Nie wolno dopuścić do napętnienia grilla wodą deszczową.
- Podczas podnoszenia lub przenoszenia grilla należy zachować ostrożność.
- Zalecamy posiadanie pod ręką gaśnicy. W celu określenia właściwego rozmiaru i typu gaśnicy należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Nie należy układać w grillu zbyt dużych kawałków drewna.
- Nie używać produktu jako pieca.
- Nie spalaj impregnowanego lub malowanego drewna, ponieważ może to spowodować uwolnienie toksyn szkodliwych dla Ciebie i środowiska.



DANE TECHNICZNE

Model	BBQ1980
Strefa gotowania	55 * 41 cm
Skrzynka przeciwpożarowa	1,2 mm, stal, z czarną farbą
Nogi	1,2 mm, stal malowana proszkowo
Koła	2 szt. 6 cali
Ruszt do gotowania	1,0 mm, kształt V, stal chromowana
Rożnie	Średnica 1 cm, stal chromowana
Silnik	15 kg DC 3V 300 mA CE
Wymiary produktu	124 * 114 * 74 cm
Inne funkcje	Z drewnianą półką boczną
Waga netto / waga brutto	24 / 25,8 kg

* Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania niewielkich zmian w konstrukcji i specyfikacji technicznej produktu bez wcześniejszego powiadomienia, chyba że zmiany te znacząco wpływają na wydajność i bezpieczeństwo produktów. Części opisane / zilustrowane na stronach instrukcji, którą trzymasz w rękach, mogą również dotyczyć innych modeli linii produktów producenta o podobnych cechach i mogą nie być zawarte w produkcie, który właśnie nabyłeś.

* Aby zapewnić bezpieczeństwo i niezawodność produktu oraz ważność gwarancji, wszelkie naprawy, przeglądy lub wymiany, w tym konserwacja i specjalne regulacje, mogą być wykonywane wyłącznie przez techników autoryzowanego działu serwisowego producenta.

* Produkt należy zawsze użytkować z dostarczonym wyposażeniem. Użytkowanie produktu z niedostarczonym sprzętem może spowodować nieprawidłowe działanie, a nawet poważne obrażenia lub śmierć. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia i szkody wynikające z użycia niezgodnego sprzętu.

MONTAŻ

Uwaga: Szczegółowe instrukcje montażu znajdują się w załączniku na stronie 16-19.

- Aby uniknąć zgubienia drobnych elementów lub sprzętu, produkt należy montować na twardej i równej powierzchni, która nie ma pęknięć ani otworów. Na powierzchni można położyć koc lub podobny materiał, aby uniknąć możliwego uszkodzenia wykończenia podczas montażu.
- Ze wszystkimi komponentami należy obchodzić się ostrożnie, aby uniknąć obrażeń spowodowanych kontaktem z ostrymi krawędziami.
- Przed rozpoczęciem montażu sprawdź, czy masz wszystkie komponenty.
- W stosownych przypadkach należy najpierw ręcznie dokręcić wszystkie połączenia sprzętowe. Po wykonaniu tego kroku wyprostuj, a następnie całkowicie dokręć wszystkie elementy.
- Postępuj zgodnie ze wszystkimi krokami, aby prawidłowo zmontować produkt.

Wymagane narzędzia

- Klucz nastawny lub klucz nasadowy.
- Śrubokręt krzyżakowy.

UŻYCIE

Oświetlenie

1. Rozpocznij od ułożenia pojedynczych arkuszy suchej gazety uformowanych w kulki wielkości pięści. Umieść je w podstawie grilla.
2. Umieść suchą podpałkę o grubości zapałki na gazecie, uważając, aby nie zgnieć papieru, ponieważ zmniejszy to szczeliny powietrzną i pozbawi ogień tlenu.
3. Na wierzchu rozpałki o grubości zapałki dodaj dwie garście patyków o grubości ołówka.
4. Upewnij się, że masz pod ręką dobry zapas brykietów węgla drzewnego lub suchego drewna o grubości kciuka.
5. Podpał suchy papier u podstawy grilla zapałką lub zapalniczką.
6. Ostrożnie dodawaj drewno lub węgiel drzewny o grubości kciuka, po kilka kawałków na raz.
7. Pozostaw grill na co najmniej 30 minut przed pierwszym przyrządzeniem na nim potraw.
8. Zapal jedną lub dwie zapalniczki do węgla drzewnego za pomocą zapałki i umieść je na rzadko ułożonym podłożu z węgla drzewnego lub brykietu.
9. Pozostaw zapalarkę na 2 do 4 minut, a następnie dodaj resztę węgla drzewnego/brykietów.
10. Po 15-20 minutach na węglu zacznie tworzyć się biały popiół. Żar osiągnął wtedy swoją optymalną temperaturę.
11. Rozłóż równomiernie węgiel drzewny w palenisku.
12. Umieść ruszt grillowy na swoim miejscu i rozpocznij grillowanie.

Uwaga: Palenisko nie powinno być zapełnione w więcej niż 3/4. Węgiel drzewny nigdy nie może dotykać rusztu grilla. Jeśli palenisko jest przepelnione, zostanie szybko uszkodzone z powodu przegrzania, a temperatura będzie zbyt wysoka do prawidłowego grillowania.

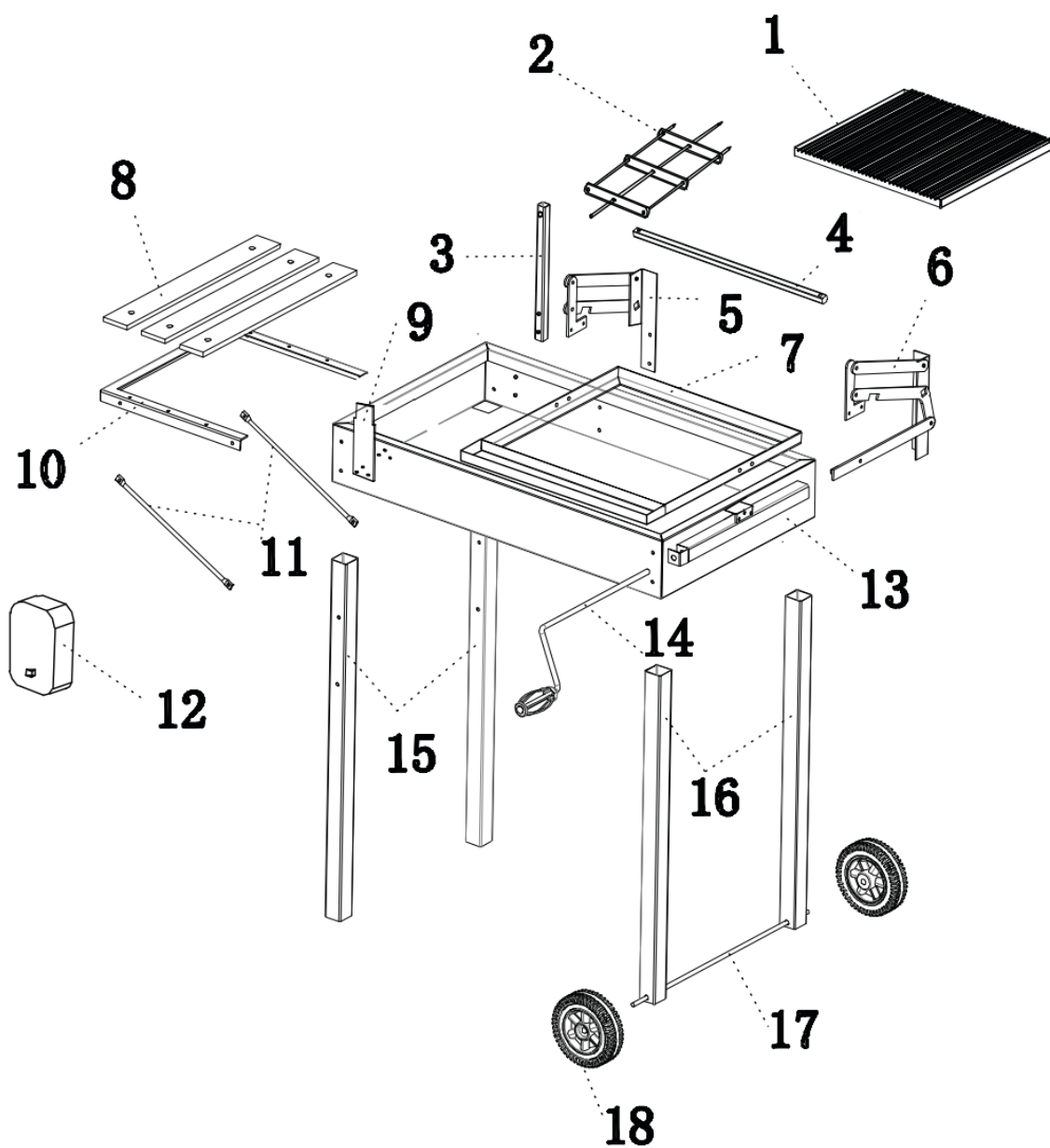
Uwaga: Aby uzyskać maksymalne ciepło, należy używać wyłącznie suchego paliwa. Używaj wysokiej jakości węgla drzewnego lub brykietów.

Gaszenie









- Zaprzestać dodawania paliwa i pozwolić, aby ogień w grillu zgasł lub posypać go piaskiem.
- Nie używaj wody, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu.

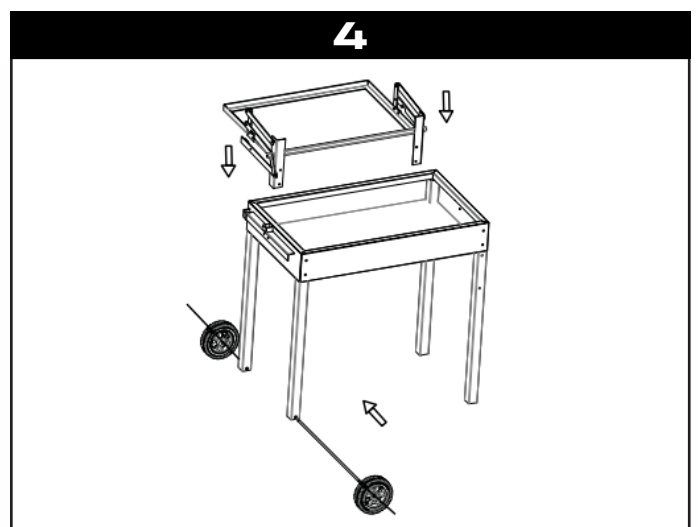
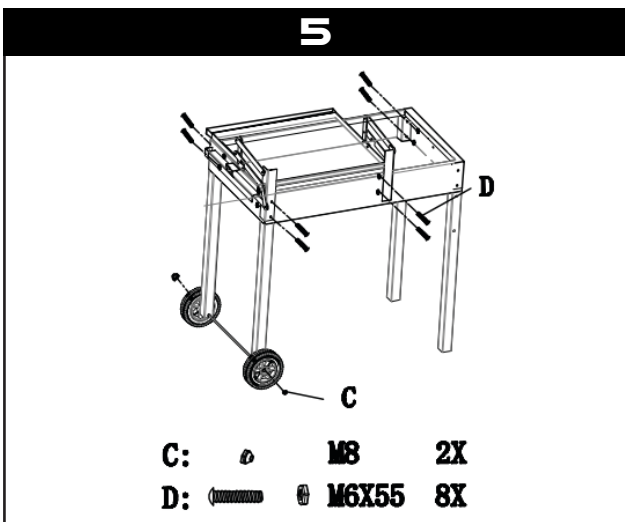
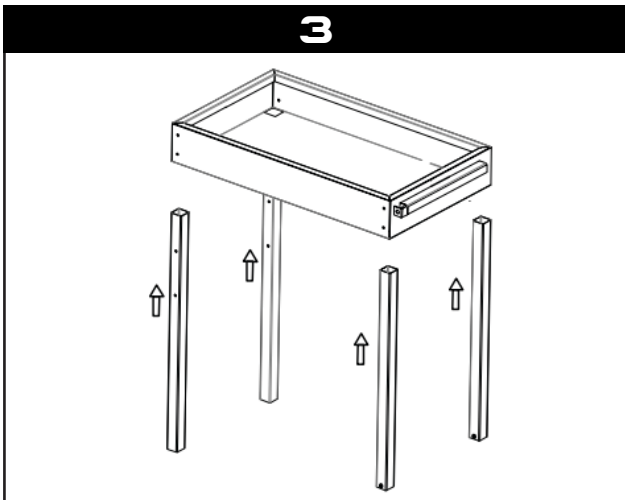
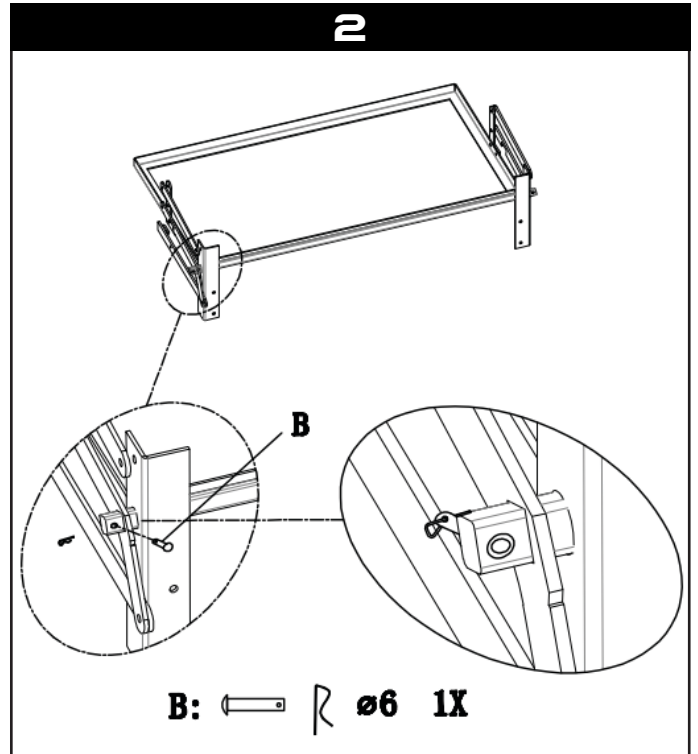
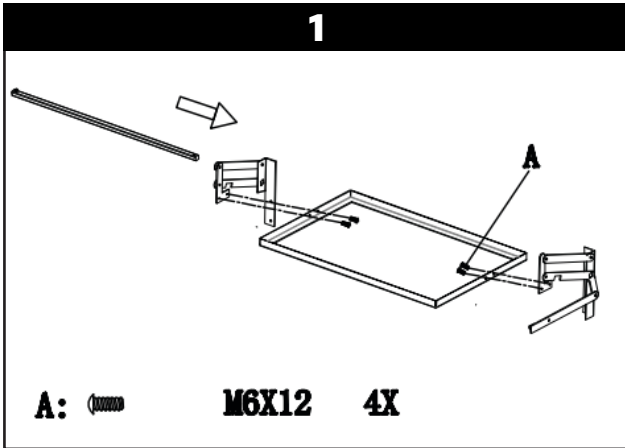
KONSERWACJA

- Regularne czyszczenie przedłuża żywotność grilla. Nie używaj materiałów ściernych ani wełny stalowej, ponieważ mogą one uszkodzić wykończenie powierzchni.
- Do normalnego czyszczenia wystarczy wilgotna ściereczka i detergent.
- Jeśli powierzchnie grilla są trudne do wyczyszczenia, należy użyć środka do czyszczenia emalii.
- Gdy grill nie jest używany, należy go przykryć lub przechowywać w suchym miejscu chronionym przed czynnikami atmosferycznymi.
- Chociaż produkt jest odporny na mróz, zdecydowanie zalecamy przechowywanie go w pomieszczeniu w okresie zimowym.

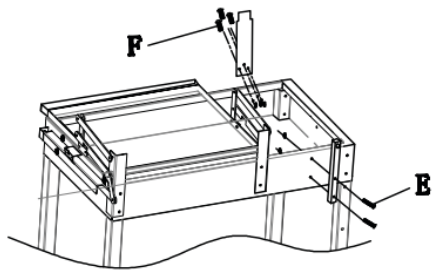


1	1X	2	1X	3	1X	4	1X	5	1X	6	1X	7	1X
8	1X	9	3X	10	1X	11	2X	12	1X	13	1X	14	1X
15	2X	16	2X	17	1X	18	2X						

A	6X	B	21X	C	2X	D	8X	E	2X	F	5X	G	6X
													
M6X12		ø6		M8		M6X55		M6X35		M6X12		M5X20	
H	1X												
													
M12													

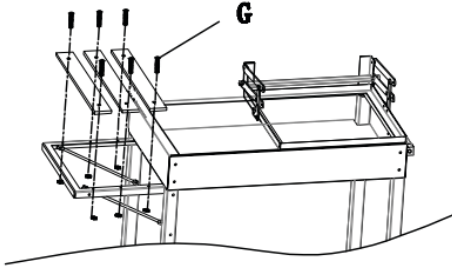


6



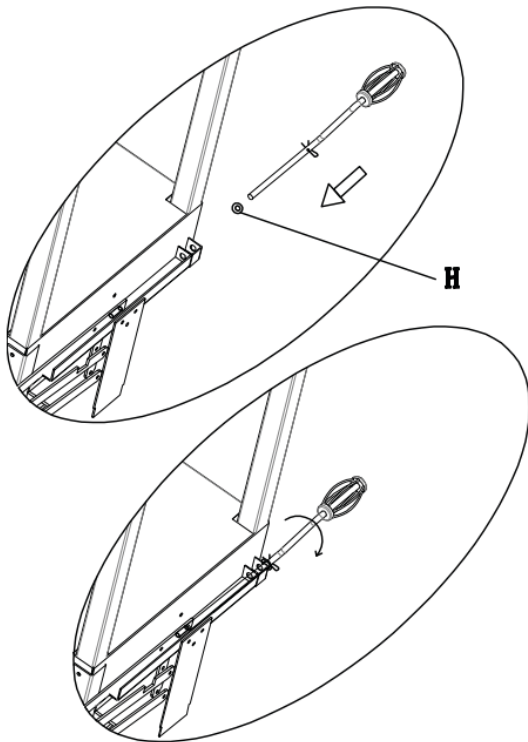
E: **M6X35 2X**
F: **M6X12 3X**

8

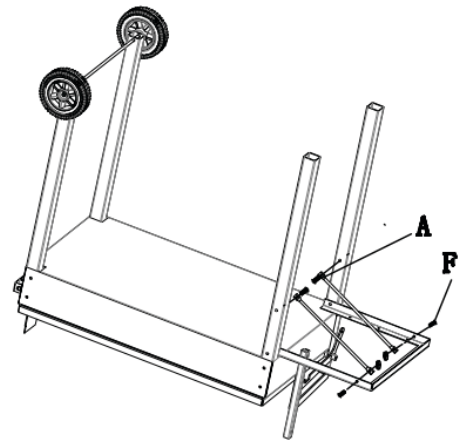


G: **M5X20 6X**

9-1 / 9-2

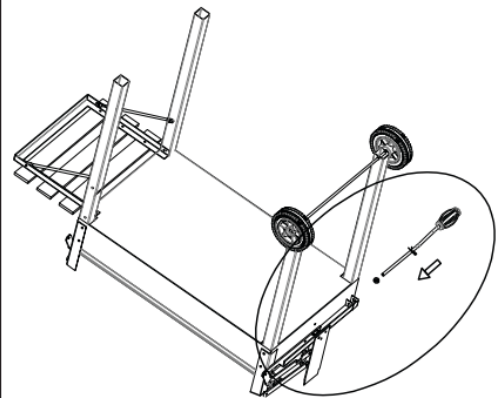


7



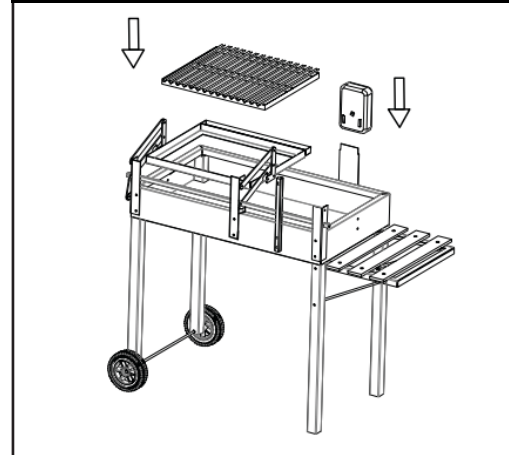
A: **M6X12 2X**
F: **M6X12 2X**

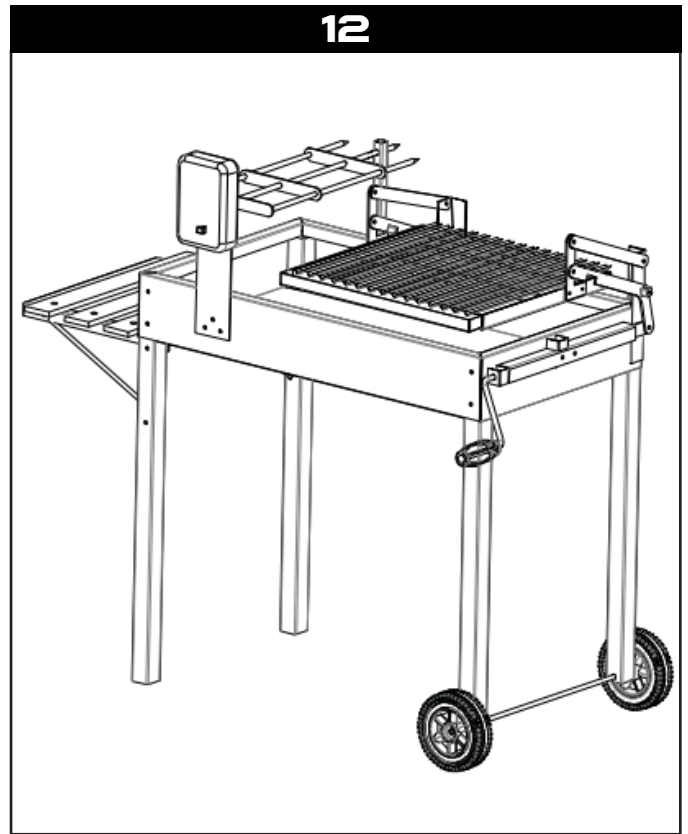
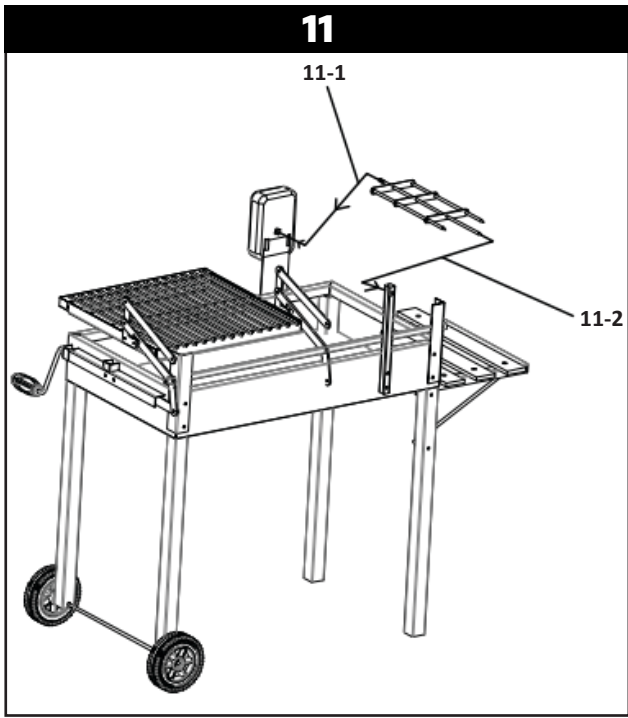
9



H: **M12 1X**

10





MANN
Elite

ΕΓΓΥΗΣΗ

EL

Οι ψησταριές έχουν κατασκευαστεί με αυστηρά πρότυπα που έχει θέσει η εταιρεία και τα οποία συνάδουν με τα ευρωπαϊκά πρότυπα ποιότητας. Για τις ψησταριές της εταιρείας μας παρέχεται περίοδος εγγύησης 24 μηνών. Η ισχύς της εγγύησης ξεκινά από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος. Αποδεικτικό του δικαιώματος της εγγύησης αποτελεί το παραστατικό αγοράς της ψησταριάς (απόδειξη λιανικής ή τιμολόγιο). Σε καμία περίπτωση η εταιρεία δεν καλύπτει τη σχετική δαπάνη ανταλλακτικών και εργασίας εάν και εφόσον δε συνοδεύεται από αντίγραφο του παραστατικού. Σε περίπτωση που η επισκευή πρέπει να γίνει στο σπίτι μας η δαπάνη μεταφοράς (από και προς) βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον αποστολέα. Οι ψησταριές αποστέλλονται για την επισκευή τους στην εταιρεία ή σε εξουσιοδοτημένο συνεργείο με τον ενδεδειγμένο τρόπο καθώς και μέσω μεταφοράς.

ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ:

- 1) Φυσιολογική φθορά λόγω χρήσης (αναλώσιμα εξαρτήματα).
- 2) Ζημιές που οφείλονται γενικώς σε μη συμμόρφωση με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- 3) Ελλιπής συντήρηση.
- 4) Χρήση μη ενδεδειγμένων καθαριστικών ή εξαρτημάτων.
- 5) Παραχώρηση προϊόντος σε τρίτο πρόσωπο χωρίς επιβάρυνση.
- 6) Βλάβη ή κακή λειτουργία που έχει προκύψει από πλημμελή καθαρισμό της ψησταριάς.
- 7) Επαφή της ψησταριάς με χημικά, ή βλάβη από υγρασία, διάβρωση.
- 8) Ψησταριές που έχουν υποστεί τροποποιήσεις – αλλαγές ή στις οποίες έχει γίνει επέμβαση από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο.
- 9) Σπασμένα μέρη/εξαρτήματα εξαιτίας μη ορθής χρήσης.
- 10) Ψησταριές που χρησιμοποιούνται για ενοικίαση.

Η εγγύηση καλύπτει αποκλειστικά τη δωρεάν αντικατάσταση του εξαρτήματος που έχει κατασκευαστικό ελάττωμα ή αστοχία υλικού. Σε περίπτωση έλλειψης ανταλλακτικού η εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα αντικατάστασης της ψησταριάς με άλλο αντίστοιχο μοντέλο. Μετά τη διεκπεραίωση εγγύησης δεν επιμηκύνεται ούτε ανανεώνεται ο χρόνος εγγύησης της ψησταριάς. Αντικατάσταση ανταλλακτικού με χρέωση επισκευής, καλύπτεται από 1 χρόνο εγγύηση καλής λειτουργίας, με προϋπόθεση την τήρηση των όρων εγγύησης. Τα ανταλλακτικά ή οι ψησταριές οι οποίες αντικαθίστανται παραμένουν στην κατοχή της εταιρείας μας. Άλλες απαιτήσεις, εκτός από αυτές που αναφέρονται σε αυτό το έντυπο εγγύησης δεν ισχύουν. Για την εγγύηση αυτή ισχύει το ελληνικό Δίκαιο.

WARRANTY

EN

The grills have been manufactured according to strict standards, set by our company, which are aligned with the respective European quality standards. The grills of our company are provided with a warranty period of 24 months. The warranty is valid from the date of purchase of the product. Proof of the warranty right is the purchase document of the grill (retail receipt or invoice). Under no circumstances shall the company cover the relevant cost of spare parts and respective required working hours unless a copy of the purchase document is presented. In case the repair has to be done by our service department the cost of transportation (to and from) is entirely borne by the sender (client). The grills must be sent for repair to the company or to an authorized workshop in the appropriate way and means of transport.

WARRANTY EXEMPTIONS AND RESTRICTIONS:

- 1) Spare parts that wear out naturally as a consequence of being used (expendable parts).
- 2) Grills damaged as a result of non-compliance with the instructions of the manufacturer.
- 3) Grills poorly maintained.
- 4) Use of improper detergents or accessories.
- 5) Grills given to third entities free of charge.
- 6) Damage or malfunction resulting from improper cleaning procedure of the grill.
- 7) Contact of the grill with chemicals, or damage as a result of moisture or corrosion.
- 8) Grills that have been modified or opened by unauthorized personnel.
- 9) Broken parts/components as a result of inappropriate use.
- 10) Grills used for rent.

The warranty covers only the free of charge replacement of the component that presents a manufacturing defect or material failure. In case of lack of a specific spare part the company reserves the right to replace the grill with another corresponding model. After all warranty procedures have been concluded, the warranty period of the grill shall not be extended or renewed. Replacement of a spare part with repair charge is covered by a 1 year warranty of good operation, subject to compliance with the warranty terms. The spare parts or grills that are replaced remain in the possession of our company. Requirements, other than those mentioned in this warranty form, regarding grills repairs or damage thereof, do not apply. Greek law and relative regulations apply to this warranty.

GARANTIE

FR

Les grils ont été fabriqués conformément aux normes strictes établies par notre société, qui sont alignées sur les normes de qualité européennes respectives. Les grils de notre société sont assortis d'une période de garantie de 24 mois. La garantie est valable à partir de la date d'achat du produit. La preuve du droit à la garantie est le document d'achat du grill (ticket de caisse ou facture). La société ne couvrira en aucun cas le coût des pièces de rechange et des heures de travail nécessaires si une copie du document d'achat n'est pas présentée. Si la réparation doit être effectuée par notre service après-vente, les frais de transport (aller et retour) sont entièrement à la charge de l'expéditeur (client). Les grills doivent être envoyés pour réparation à l'entreprise ou à un atelier agréé de la manière et par le moyen de transport appropriés.

EXEMPTIONS ET RESTRICTIONS DE GARANTIE:

- 1) Les pièces de rechange qui s'usent naturellement en raison de leur utilisation (pièces consommables).
- 2) Grills endommagés suite au non-respect des instructions du fabricant.
- 3) Grills mal entretenus.
- 4) Utilisation de détergents ou d'accessoires inappropriés.
- 5) Grills donnés gratuitement à des tiers.
- 6) Dommages ou dysfonctionnements résultant d'une procédure de nettoyage incorrecte du grill.
- 7) Contact du grill avec des produits chimiques, ou dommages dus à l'humidité ou à la corrosion.
- 8) Les grills qui ont été modifiés ou ouverts par des personnes non autorisées.
- 9) Les pièces/composants cassés à la suite d'une utilisation inappropriée.
- 10) Les grills utilisés en location.

La garantie couvre uniquement le remplacement gratuit du composant qui présente un défaut de fabrication ou une défaillance matérielle. En cas d'absence d'une pièce de rechange spécifique, l'entreprise se réserve le droit de remplacer le grill par un autre modèle correspondant. Après la conclusion de toutes les procédures de garantie, la période de garantie du grill ne sera ni prolongée ni renouvelée. Le remplacement d'une pièce détachée avec frais de réparation est couvert par une garantie de bon fonctionnement d'un an, sous réserve du respect des conditions de garantie. Les pièces de rechange ou les grills remplacés restent en possession de notre société. Les exigences, autres que celles mentionnées dans le présent formulaire de garantie, concernant les réparations des grills ou leur endommagement, ne s'appliquent pas. La loi grecque et les réglementations correspondantes s'appliquent à cette garantie.

GARANZIA

IT

Le griglie sono state prodotte secondo i rigorosi standard stabiliti dalla nostra azienda, che sono allineati con i rispettivi standard di qualità europei. Le griglie della nostra azienda sono coperte da una garanzia di 24 mesi. La garanzia è valida dalla data di acquisto del prodotto. La prova del diritto alla garanzia è il documento di acquisto del grill (scontrino o fattura). In nessun caso l'azienda coprirà il relativo costo dei pezzi di ricambio e delle rispettive ore di lavoro necessarie se non viene presentata una copia del documento di acquisto. Nel caso in cui la riparazione debba essere effettuata dal nostro servizio di assistenza, i costi di trasporto (andata e ritorno) sono interamente a carico del mittente (cliente). Le griglie devono essere inviate per la riparazione all'azienda o a un'officina autorizzata con le modalità e i mezzi di trasporto appropriati.

ECCEZIONI E LIMITAZIONI ALLA GARANZIA:

- 1) Pezzi di ricambio che si usurano naturalmente in seguito all'utilizzo (pezzi sacrificabili).
- 2) Griglie danneggiate a causa del mancato rispetto delle istruzioni del produttore.
- 3) Griglie sottoposte a scarsa manutenzione.
- 4) Utilizzo di detersivi o accessori non appropriati.
- 5) Griglie cedute a terzi a titolo gratuito.
- 6) Danni o malfunzionamenti derivanti da una procedura di pulizia impropria del grill.
- 7) Contatto della griglia con sostanze chimiche o danni dovuti a umidità o corrosione.
- 8) Griglie modificate o aperte da personale non autorizzato.
- 9) Rottura di parti/componenti a causa di un uso improprio.
- 10) Griglie utilizzate per il noleggio.

La garanzia copre solo la sostituzione gratuita del componente che presenta un difetto di fabbricazione o di materiale. In caso di mancanza di un pezzo di ricambio specifico, l'azienda si riserva il diritto di sostituire il grill con un altro modello corrispondente. Una volta concluse tutte le procedure di garanzia, il periodo di garanzia del grill non potrà essere esteso o rinnovato. La sostituzione di un pezzo di ricambio con spese di riparazione è coperta da una garanzia di 1 anno di buon funzionamento, a condizione che vengano rispettati i termini della garanzia. I pezzi di ricambio o le griglie sostituite rimangono in possesso della nostra azienda. Non si applicano requisiti diversi da quelli menzionati nel presente modulo di garanzia per quanto riguarda la riparazione delle griglie o il loro danneggiamento. La legge greca e le relative norme si applicano alla presente garanzia.

GARANCIA

AL

Grilat janë prodhuar sipas standardeve strikte, të vendosura nga kompania jonë, të cilat janë në përputhje me standardet përkatëse evropiane të cilësisë. Grilat e kompanisë sonë pajisen me garanci 24 muaj. Garancia është e vlefshme që nga data e blerjes së produktit. Dëshmi e të drejtës së garancisë është dokumenti i blerjes së grilës (faturë me pakicë ose faturë). Në asnjë rrethanë kompania nuk do të mbulojë koston përkatëse të pjesëve të këmbimit dhe orët përkatëse të kërkuesit të punës, përveç nëse paraqitet një kopje e dokumentit të blerjes. Në rast se riparimi duhet të bëhet nga departamenti ynë i shërbimit, kostoja e transportit (nga dhe nga) mbulohet tërësisht nga dërguesi (Klienti). Grilat duhet të dërgohen për riparim në kompani ose në një punishtë të autorizuar në mënyrën dhe mjetet e duhura të transportit.

PËRJASHTIMET DHE KUFIZIMET E GARANCISË:

- 1) Pjesë këmbimi që konsumohen natyrshëm si pasojë e përdorimit (pjesë shpenzuese).
- 2) Grilat e dëmtuara si pasojë e mosrespektimit të udhëzimeve të prodhuesit.
- 3) Grilat nuk mirëmbahen mirë.
- 4) Përdorimi i detergjenteve ose aksesoreve të papërshtatshëm.
- 5) Grilat që u jepen personave të tretë pa pagesë.
- 6) Dëmtimi ose mosfunksionimi i shkaktuar nga procedura e papërshtatshme e pastrimit të skarës.
- 7) Kontakti i skarës me kimikate, ose dëmtimi si rezultat i lagështisë ose korrozionit.
- 8) Grilat që janë modifikuar ose hapur nga personel i paautorizuar.
- 9) Pjesë/përbërës të tjerë si rezultat i përdorimit të papërshtatshëm.
- 10) Skara të përdorura me qira.

Garancia mbulon vetëm zëvendësimin pa pagesë të komponentit që paraqet një defekt në prodhim ose defekt material. Në rast të mungesës së një pjesë këmbimi të veçantë, kompania rezervon të drejtën të zëvendësojë grilën me një model tjetër përkatës. Pasi të jenë përfunduar të gjitha procedurat e garancisë, periudha e garancisë së grilës nuk do të zgjatet ose rinovohet. Zëvendësimi i një pjesë rezervë me tarifë riparimi mbulohet nga një garanci 1 vjeçare e funksionimit të mirë, në varësi të respektimit të kushteve të garancisë. Pjesët e këmbimit ose grilat që ndërrohen mbeten në posedim të kompanisë sonë. Kërkesat, përveç atyre të përmendura në këtë formular garancie, në lidhje me riparimin e grilave ose dëmtimin e tyre, nuk zbatohen. Ligji grek dhe rregulloret përkatëse zbatohen për këtë garanci.

GARANCIA

SLO

Žari so bili izdelani v skladu s strojimi standardi našega podjetja, ki so usklajeni z ustreznimi evropskimi standardi kakovosti. Za žare našega podjetja je zagotovljena 24-mesečna garancija. Garancija velja od datuma nakupa izdelka. Dokazilo o pravici do garancije je dokument o nakupu žara (maloprodajni račun ali račun). Podjetje v nobenem primeru ne krije ustreznih stroškov nadomestnih delov in ustreznih zahtevanih delovnih ur, če ni predložena kopija nakupnega dokumenta. Če mora popravilo opraviti naš servisni oddelček, stroške prevoza (do in nazaj) v celoti krije pošiljatelj (stranka). Žarnice je treba poslati v popravilo podjetju ali pooblaščenim servisnim delavnicam na ustrezen način in z ustreznim prevoznim sredstvom.

GARANCIJSKE IZJEME IN OMEJITVE:

- 1) Rezervni deli, ki se naravno obrabijo zaradi uporabe (potrošni deli).
- 2) Žare, ki so poškodovane zaradi neupoštevanja navodil proizvajalca.
- 3) Žare, ki so slabo vzdrževane.
- 4) Uporaba neustreznih čistilnih sredstev ali dodatkov.
- 5) Žare, ki so bile brezplačno dane v uporabo tretjim osebam.
- 6) Poškodbe ali nepravilno delovanje, ki so posledica nepravilnega postopka čiščenja žara.
- 7) Stik žara s kemikalijami ali poškodbe zaradi vlage ali korozije.
- 8) Žare, ki ga je spremenilo ali odprlo nepooblaščen osebe.
- 9) Pokvarjeni deli/komponente, ki so posledica neustrezne uporabe.
- 10) Žare, ki se uporabljajo za najem.

Garancija zajema le brezplačno zamenjavo sestavnega dela, pri katerem se pojavi proizvodna napaka ali okvara materiala. V primeru pomanjkanja specifičnega nadomestnega dela si podjetje pridržuje pravico, da žar zamenja z drugim ustreznim modelom. Po zaključku vseh garancijskih postopkov se garancijski rok žara ne podaljša ali obnovi. Zamenjava nadomestnega dela s plačilom popravila je ob upoštevanju garancijskih pogojev zajeta z enoletno garancijo za dobro delovanje. Zamenjani nadomestni deli ali žari ostanejo v lasti našega podjetja. Zahteva, razen tistih, ki so navedene v tem garancijskem obrazcu, v zvezi s popravili žarov ali njihovimi poškodbami, ne veljajo. Za to garancijo velja grška zakonodaja in sorodni predpisi.

GARANCIJE

SR

Roštilji su proizvedeni po strogim standardima koje je postavila naša kompanija, a koji su usklađeni sa odgovarajućim evropskim standardima kvaliteta. Roštilji naše kompanije imaju garantni rok od 24 meseca. Garancija važi od dana kupovine proizvoda. Dokaz o garantnom pravu je kupoprodajni dokument roštilja (maloprodajni račun ili faktura). Preduzeće ni pod kojim okolnostima neće pokriti relevantne troškove rezervnih delova i odgovarajuće radno vreme osim ako se ne priloži kopija dokumenta o kupovini. U slučaju da popravku treba da uradi naš servis, trošak transporta (do i od) u potpunosti snosi pošiljalac (klijent). Roštilj se mora poslati na popravku u preduzeće ili u ovlašćenu radionicu na odgovarajući način i prevozno sredstvo.

IZUZEĆA I OGRANIČENJA GARANCIJE:

- 1) Rezervni delovi koji se prirodno troše kao posledica korišćenja (potrošni delovi).
- 2) Roštilji oštećeni kao posledica nepoštovanja uputstava proizvođača.
- 3) Roštilji su loše održavani.
- 4) Upotreba neodgovarajućih deterdženata ili pribora.
- 5) Roštilj dati trećim licima bez naknade.
- 6) Oštećenje ili kvar nastao usled nepravilnog postupka čišćenja roštilja.
- 7) Dodir roštilja sa hemikalijama, ili oštećenje usled vlage ili korozije.
- 8) Roštilj koji je modifikovan ili otvoren od strane neovlašćenog osoblja.
- 9) Polomljeni delovi/komponente kao rezultat nepravilne upotrebe.
- 10) Roštilji koji se koriste za iznajmljivanje.

Garancija pokriva samo besplatnu zamenu komponente koja predstavlja proizvodni nedostatak ili kvar materijala. U slučaju nedostatka određenog rezervnog dela kompanija zadržava pravo da zameni roštilj drugim odgovarajućim modelom. Nakon završetka svih garantnih postupaka, garantni rok roštilja se ne može produžavati niti obnavljati. Zamena rezervnog dela uz naknadu za popravku je pokrivena garancijom od 1 godine na dobar rad, uz poštovanje uslova garancije. Rezervni delovi ili roštilji koji su zamenjeni ostaju u posedu naše kompanije. Zahtevi, osim onih navedenih u ovom obrascu garancije, u vezi sa popravkom roštilja ili njihovim oštećenjem, ne važe. Na ovu garanciju se primenjuju grčki zakoni i odgovarajući propisi.

ZÁRUKA

SK

Grily boli vyrobené podľa prísnych noriem stanovených našou spoločnosťou, ktoré sú v súlade s príslušnými európskymi normami kvality. Na grily našej spoločnosti je poskytovaná záručná doba 24 mesiacov. Záruka je platná odo dňa zakúpenia produktu. Dokladom o záručnom práve je nákupný doklad grilu (predajný doklad alebo faktúra). Spoločnosť za žiadnych okolností nebude hradit príslušné náklady na náhradné diely a príslušný požadovaný pracovný čas, pokiaľ nebude predložená kópia nákupného dokladu. V prípade, že opravu musí vykonať naše servisné oddelenie, náklady na dopravu (do az) znáša v plnej miere odosielateľ (klient). Grily je potrebné zaslať na opravu do firmy alebo do autorizovanej dielne vhodným spôsobom a dopravnými prostriedkami.

VÝNIMKY A OBMEDZENIA TÝKAJÚCE SA ZÁRUKY:

- 1) Náhradné diely, ktoré sa prirodzene opotrebúvajú v dôsledku používania (spotrebné diely).
- 2) Poškodené grily v dôsledku nedodržania pokynov výrobcu.
- 3) Grily sa zle udržiavajú.
- 4) Používanie nevhodných čistiacich prostriedkov alebo príslušenstva.
- 5) Grily poskytnuté tretím subjektom bezplatne.
- 6) Poškodenie alebo porucha v dôsledku nesprávneho postupu čistenia grilu.
- 7) Kontakt grilu s chemikáliami alebo poškodenie v dôsledku vlhkosti alebo korózie.
- 8) Grily, ktoré boli upravené alebo otvorené neoprávnenou osobou.
- 9) Poškodené diely/komponenty v dôsledku nesprávneho používania.
- 10) Grily používané na prenájom.

Záruka sa vzťahuje len na bezplatnú výmenu komponentu, ktorý vykazuje výrobnú chybu alebo poruchu materiálu. V prípade nedostatku konkrétneho náhradného dielu si spoločnosť vyhradzuje právo nahradiť gril za iný zodpovedajúci model. Po ukončení všetkých záručných postupov sa záručná doba grilu nepredlžuje ani neobnovuje. Na výmenu náhradného dielu s poplatkom za opravu sa vzťahuje 1-ročná záruka na bezchybnú prevádzku pri dodržaní záručných podmienok. Náhradné diely alebo grily, ktoré sa vymenia, zostávajú vo vlastníctve našej spoločnosti. Iné požiadavky ako tie, ktoré sú uvedené v tomto záručnom liste, týkajúce sa opráv grilu alebo jeho poškodenia, neplatia. Na túto záruku sa vzťahujú grécke zákony a príslušné predpisy.

ГАРАНЦИЯ

BG

Гриловете са произведени в съответствие със строги стандарти, установени от нашата компания, които са в съответствие със съответните европейски стандарти за качество. Гриловете на нашата компания се предлагат с гаранционен срок от 24 месеца. Гаранцията е валидна от датата на закупуване на продукта. Доказателство за правото на гаранция е документът за закупуване на грила (касова бележка от магазин или фактура). При никакви обстоятелства фирмата не покрива съответните разходи за резервни части и съответните необходими работни часове, ако не бъде представено копие от документа за покупка. В случай че ремонтът трябва да бъде извършен от нашия сервизен отдел, разходите за транспорт (до и от) се поемат изцяло от изпращача (клиента). Гриловете трябва да бъдат изпратени за ремонт в компанията или в оторизиран сервиз по подходящ начин и с подходящо транспортно средство.

ОСВОБОЖДАВАНЕ ОТ ГАРАНЦИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ:

- 1) Резервни части, които се износват по естествен начин вследствие на използването им (части за изхабяване).
- 2) Грилове, повредени в резултат на неспазване на инструкциите на производителя.
- 3) Грилове, които са лошо поддържани.
- 4) Използване на неподходящи почистващи препарати или аксесоари.
- 5) Грилове, предоставени безплатно на трети лица.
- 6) Повреда или неизправност в резултат на неправилна процедура за почистване на грила.
- 7) Контакт на грила с химикали или повреда в резултат на влага или корозия.
- 8) Грилове, които са били модифицирани или отворени от неупълномощен персонал.
- 9) Счупени части/компоненти в резултат на неподходяща употреба.
- 10) Грилове, използвани под наем.

Гаранцията покрива само безплатната подмяна на компонента, който представлява производствен дефект или повреда на материала. В случай на липса на специфицирана резервна част фирмата си запазва правото да замени грила с друг съответен модел. След приключване на всички гаранционни процедури гаранционният срок на грила не се удължава или подновява. Замяната на резервна част с такса за ремонт се покрива от 1-годишна гаранция за добра експлоатация, при спазване на гаранционните условия. Заменените резервни части или грилове остават в притежание на нашата компания. Изисквания, различни от посочените в този гаранционен формуляр, относно ремонта на гриловете или повредите по тях, не се прилагат. Към тази гаранция се прилагат гръцкото законодателство и съответните разпоредби.

GARANȚIE

RO

Grătarele au fost fabricate în conformitate cu standardele stricte, stabilite de compania noastră, care sunt aliniate la standardele de calitate europene respective. Grătarele companiei noastre sunt prevăzute cu o perioadă de garanție de 24 de luni. Garanția este valabilă de la data achiziționării produsului. Dovada dreptului la garanție este documentul de cumpărare a grătarului (chitanță de vânzare cu amănuntul sau factură). În niciun caz compania nu va acoperi costul relevant al pieselor de schimb și al orelor de lucru necesare respective dacă nu este prezentată o copie a documentului de achiziție. În cazul în care reparația trebuie efectuată de departamentul nostru de service, costul transportului (dus-întors) este suportat în întregime de expeditor (client). Grătarele trebuie trimise pentru reparație la companie sau la un atelier autorizat în modul și mijloacele de transport corespunzătoare.

SCUTIRI ȘI RESTRICȚII DE GARANȚIE:

- 1) Piese de schimb care se uzează în mod natural ca urmare a utilizării (piese consumabile).
- 2) Grătare deteriorate ca urmare a nerespectării instrucțiunilor producătorului.
- 3) Grătare prost întreținute.
- 4) Utilizarea de detergenți sau accesorii necorespunzătoare.
- 5) Grătare date în folosință gratuită unor terțe entități.
- 6) Deteriorarea sau funcționarea defectuoasă ca urmare a procedurii necorespunzătoare de curățare a grătarului.
- 7) Contactul grătarului cu substanțe chimice sau deteriorarea ca urmare a umidității sau coroziunii.
- 8) Grătare care au fost modificate sau deschise de personal neautorizat.
- 9) Părți/componente rupte ca urmare a utilizării necorespunzătoare.
- 10) Grătare utilizate pentru închiriere.

Garanția acoperă numai înlocuirea gratuită a componentei care prezintă un defect de fabricație sau o defecțiune a materialului. În cazul lipsei unei piese de schimb specifice, compania își rezervă dreptul de a înlocui grătarul cu un alt model corespunzător. După încheierea tuturor procedurilor de garanție, perioada de garanție a grătarului nu va fi prelungită sau reînnoită. Înlocuirea unei piese de schimb cu taxă de reparație este acoperită de o garanție de 1 an de bună funcționare, sub rezerva respectării condițiilor de garanție. Piesele de schimb sau grătarele care sunt înlocuite rămân în posesia societății noastre. Nu se aplică cerințe, altele decât cele menționate în acest formular de garanție, privind repararea grătarelor sau deteriorarea acestora. Legislația elenă și reglementările aferente se aplică prezentei garanții.

ГАРАНЦИЈА

NMK

Решетките се произведени по строги стандарти поставени од нашата компанија, кои се усогласени со соодветните европски стандарди за квалитет. Решетките на нашата компанија се обезбедени со гарантен рок од 24 месеци. Гаранцијата важи од датумот на купување на производот. Доказ за гарантното право е купопродажниот документ на скарата (потврда за малопродажба или фактура). Компанијата во никој случај нема да ги покрие релевантните трошоци за резервни делови и соодветното потребно работно време, освен ако не се прикаже копија од купопродажниот документ. Во случај поправката да ја изврши нашиот сервизен оддел, трошоците за превоз (до и од) целосно се на товар на испраќачот (клиентот). Решетките мора да се испратат на поправка до компанијата или до овластена работилница на соодветен начин и транспортни средства.

ОСЛОБОДУВАЊА И ОГРАНИЧУВАЊА НА ГАРАНЦИЈАТА:

- 1) Резервни делови кои природно се истрошија како последица на употребата (потрошни делови).
- 2) Решетки оштетени како резултат на непочитување на упатствата на производителот.
- 3) Скари лошо одржувани.
- 4) Употреба на несоодветни детергенти или додатоци.
- 5) Бесплатно дадени скари на трети лица.
- 6) Оштетување или неизправност како резултат на неправилна процедура за чистење на скарата.
- 7) Контакт на скарата со хемикалии или оштетување како резултат на влага или корозия.
- 8) Решетки кои се модифицирани или отворени од неовластен персонал.
- 9) Скршени делови/компоненти како резултат на несоодветна употреба.
- 10) Решетки кои се користат за изнајмување.

Гаранцијата покрива само бесплатна замена на компонентата што претставува производствен дефект или дефект на материјалот. Во случај на недостаток на специфичен резервен дел, компанијата го задржува правото да ја замени решетката со друг соодветен модел. Откако ќе се завршат сите гарантни процедури, гарантниот период на скарата нема да се продолжува или обновува. Замената на резервниот дел со наплата за поправка е покриена со 1 година гаранција за добро работење, под услов да се почитуваат условите за гаранција. Резервните делови или скари кои се заменуваат остануваат во сопственост на нашата компанија. Барањата, освен оние споменати во овој гарантен формулар, во врска со поправки на скари или нивни оштетувања, не се применуваат. За оваа гаранција се применуваат грчките закони и релативните регулативи.

GARANCIA

HUN

A grillrácscok a vállalatunk által meghatározott szigorú szabványok szerint készültek, amelyek összhangban vannak a vonatkozó európai minőségi szabványokkal. Cégünk grillrácscsaira 24 hónapos garanciát vállalunk. A garancia a termék megvásárlásának napjától érvényes. A jótállási jog igazolása a grill vásárlását igazoló dokumentum (kiskereskedelmi blokk vagy számla). A vállalat semmilyen körülmények között nem fedezi a pótalkatrészek és a megfelelő szükséges munkakörök vonatkozó költségeit, ha a vásárlási dokumentum másolatát nem mutatják be. Amennyiben a javítást szervizünknek kell elvégeznie, a szállítás (oda- és visszazállítás) költségei teljes egészében a feladót (ügyfelet) terhelik. A rácscokot a megfelelő módon és szállítóeszközzel kell elküldeni javításra a vállalathoz vagy egy erre felhatalmazott műhelybe.

GARANCIAÁLIS MENTESSÉGEK ÉS KORLÁTOZÁSOK:

- 1) Pótalkatrészek, amelyek a használat következtében természetes módon elhasználódnak (fogyó alkatrészek).
- 2) A gyártó utasításainak be nem tartása következtében sérült rácscok.
- 3) Rosszul karbantartott rácscok.
- 4) Nem megfelelő tisztítószer vagy tartozékok használata.
- 5) Harmadik személyeknek ingyenesen átadott grillek.
- 6) A grill nem megfelelő tisztítási eljárásából eredő károsodás vagy meghibásodás.
- 7) A grill vegyi anyagokkal való érintkezése, illetve nedvesség vagy korrózió következtében bekövetkező károsodás.
- 8) Olyan grillek, amelyeket illetéktelen személyek módosítottak vagy nyitottak fel.
- 9) Nem megfelelő használat következtében eltört alkatrészek/komponensek.
- 10) Bérbeadásra használt grillek.

A garancia kizárólag a gyártási hibát vagy anyaghibát jelentő alkatrész ingyenes cseréjére terjed ki. Specifikus pótalkatrész hiánya esetén a vállalat fenntartja a jogot, hogy a grillt egy másik megfelelő modellre cserélje. Az összes garanciaális eljárás lezárását követően a grill garanciaális ideje nem hosszabbítható meg, illetve nem újítható meg. A javítási költséggel járó pótalkatrész cseréjére 1 év jótállás vonatkozik, a garanciaális feltételek betartása mellett. A kicserélt pótalkatrészek vagy grillek cégünk tulajdonában maradnak. A rácscok javítására vagy sérülésére vonatkozó, a jelen jótállási nyilatkozatban említettetől eltérő követelmények nem érvényesek. A jelen garanciára a görög törvények és a vonatkozó előírások vonatkoznak.

GARANZIJA

MLT

Il-grills ġew manifatturati skont standards stretti, stabbiliti mill-kumpanija tagħna, li huma allinjati mal-istandards ta' kwalità Ewropej rispettivi. Il-grills tal-kumpanija tagħna huma pprovduti b'perjodu ta' garanzija ta' 24 xahar. Il-garanzija hija valida mid-data tax-xiri tal-prodott. Prova tad-dritt tal-garanzija hija d-dokument tax-xiri tal-grill (irċevuta bl-immunt jew fattura). Taħt l-ebda ċirkostanza l-kumpanija m'għandha tkopri l-ispiża rilevanti tal-ispare parts u l-hinjiet tax-xogħol rispettivi meħtieġa sakemm ma tiġix ipprezentata kopja tad-dokument tax-xiri. F'każ li t-tiswija trid issir mid-dipartiment tas-servizz tagħna, l-ispiża tat-trasport (lejn u minn) tithallas għal kollox mill-mittent (il-klijent). Il-grills għandhom jintbagħtu għat-tiswija lill-kumpanija jew lil hanut tax-xogħol awtorizzat bil-mod u mezz ta' trasport xieraq.

EŻENZJONIJET U RESTRIZZJONIJET TA' GARANZIJA:

- 1) Spare parts li jintlibsu b'mod naturali bħala konsegwenza tal-użu (partijiet li jistgħu jintefqu).
- 2) Gradilji bil-ħsara bħala riżultat ta' nuqqas ta' konformità mal-istruzzjonijiet tal-manifattur.
- 3) Gradilji mizmuma hażin.
- 4) Użu ta' deterġenti jew aċċessorji mhux xieraq.
- 5) Grills mogħtija lil entitajiet terzi mingħajr ħlas.
- 6) Ħsara jew ħsara li tirriżulta minn proċedura ta' tindif mhux xieraq tal-grill.
- 7) Kuntatt tal-grill ma 'kimiċi, jew ħsara bħala riżultat ta' umdità jew korrużjoni.
- 8) Gradilji li ġew modifikati jew miftuħa minn persunal mhux awtorizzat.
- 9) Partijiet/komponenti miksurja bħala riżultat ta' użu mhux xieraq.
- 10) Gradilji użati għall-kera.

Il-garanzija tkopri biss is-sostituzzjoni bla ħlas tal-komponent li jipprezenta difett fil-manifattura jew ħsara fil-materjal. F'każ ta' nuqqas ta' spare part speċifika, il-kumpanija tirriżerva d-dritt li tissostitwixxi l-grill b'mudell ieħor korrispondenti. Wara li l-proċeduri tal-garanzija kollha jkunu ġew konklużi, il-perjodu tal-garanzija tal-grill m'għandux jiġi estiz jew imġedd. Is-sostituzzjoni ta' spare part bi ħlas ta' tiswija hija koperta minn garanzija ta' 'sena ta' tħaddim tajjeb, soġġetta għal konformità mat-termini tal-garanzija. L-ispare parts jew grills li jiġu sostitwiti jibqgħu fil-pussess tal-kumpanija tagħna. Rekwiżiti, minbarra dawk imsemmija f'din il-formola ta' garanzija, dwar tiswijiet ta' grills jew ħsara tagħhom, ma japplikawx. Il-liġi Griega u r-regolamenti relattivi japplikaw għal din il-garanzija.

GARANTÍA

ES

Las parrillas han sido fabricadas de acuerdo con estrictas normas, establecidas por nuestra empresa, que están alineadas con las respectivas normas de calidad europeas. Las parrillas de nuestra empresa tienen una garantía de 24 meses. La garantía es válida a partir de la fecha de compra del producto. La prueba del derecho de garantía es el documento de compra de la parrilla (recibo de compra o factura). La empresa no se hará cargo en ningún caso del coste correspondiente de las piezas de recambio y de las respectivas horas de trabajo necesarias si no se presenta una copia del documento de compra. En caso de que la reparación tenga que ser realizada por nuestro departamento de servicio, el coste del transporte (ida y vuelta) correrá íntegramente a cargo del remitente (cliente). Las parrillas deben enviarse para su reparación a la empresa o a un taller autorizado en la forma y medio de transporte adecuados.

EXENCIONES Y RESTRICCIONES DE LA GARANTÍA:

- 1) Piezas de recambio que se desgastan de forma natural como consecuencia de su uso (piezas fungibles).
- 2) Parrillas dañadas como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones del fabricante.
- 3) Parrillas mal mantenidas.
- 4) Uso de detergentes o accesorios inadecuados.
- 5) Parrillas cedidas gratuitamente a terceras entidades.
- 6) Daños o mal funcionamiento resultantes de un procedimiento inadecuado de limpieza de la parrilla.
- 7) Contacto de la parrilla con productos químicos, o daños como consecuencia de la humedad o la corrosión.
- 8) Parrillas que hayan sido modificadas o abiertas por personal no autorizado.
- 9) Piezas/componentes rotos como consecuencia de un uso inadecuado.
- 10) Parrillas utilizadas para alquiler.

La garantía cubre únicamente la sustitución gratuita del componente que presente un defecto de fabricación o fallo de material. En caso de falta de un recambio específico la empresa se reserva el derecho de sustituir la parrilla por otro modelo correspondiente. Una vez concluidos todos los trámites de garantía, el periodo de garantía de la parrilla no se ampliará ni renovará. La sustitución de una pieza de repuesto con cargo de reparación está cubierta por una garantía de 1 año de buen funcionamiento, siempre que se cumplan las condiciones de la garantía. Las piezas de recambio o parrillas sustituidas quedan en posesión de nuestra empresa. No se aplican requisitos, distintos de los mencionados en este formulario de garantía, relativos a reparaciones de parrillas o daños de las mismas. Esta garantía está sujeta a la legislación griega y a la normativa correspondiente.

GARANCIJE

HR

Roštilji su proizvedeni prema strogim standardima koje postavlja naša tvrtka, a koji su usklađeni s odgovarajućim europskim standardima kvalitete. Roštilji naše tvrtke imaju jamstvo od 24 mjeseca. Jamstvo vrijedi od datuma kupnje proizvoda. Dokaz prava iz jamstva je kupoprodajni dokument roštilja (maloprodajni račun ili račun). Ni pod kojim okolnostima tvrtka neće pokriti relevantne troškove rezervnih dijelova i odgovarajućih potrebnih radnih sati osim ako se ne predoči kopija dokumenta o kupnji. U slučaju da popravak mora obaviti naš servis, troškove prijevoza (do i od) u cijelosti snosi pošiljatelj (klijent). Roštilje je potrebno poslati na popravak poduzeću ili u ovlaštenu servis odgovarajućim načinom i prijevoznim sredstvom.

IZUZETA I OGRANIČENJA JAMSTVA:

- 1) Rezervni dijelovi koji se prirodno troše kao posljedica korištenja (potrošni dijelovi).
- 2) Roštilji oštećeni zbog nepridržavanja uputa proizvođača.
- 3) Roštilji loše održavani.
- 4) Korištenje neodgovarajućih deterdženata ili dodataka.
- 5) Roštilji ustupljeni trećim osobama bez naknade.
- 6) Oštećenje ili neispravnost uzrokovana nepravilnim postupkom čišćenja roštilja.
- 7) Doticaj roštilja s kemikalijama ili oštećenje uslijed vlage ili korozije.
- 8) Roštilji koje je modificirala ili otvorila neovlaštena osoba.
- 9) Slomljeni dijelovi/komponente kao rezultat neprikladne uporabe.
- 10) Roštilji koji se koriste za iznajmljivanje.

Jamstvo pokriva samo besplatnu zamjenu komponente koja predstavlja grešku u proizvodnji ili grešku u materijalu. U slučaju nedostatka određenog rezervnog dijela zadržava pravo zamjene roštilja drugim odgovarajućim modelom. Nakon završetka svih jamstvenih postupaka, jamstveni rok roštilja ne može se produžiti niti obnoviti. Zamjena rezervnog dijela uz naknadu za popravak pokrivena je 1-godišnjim jamstvom dobrog rada, podložno poštivanju uvjeta jamstva. Zamijenjeni rezervni dijelovi ili rešetke ostaju u vlasništvu naše tvrtke. Zahtjevi, osim onih navedenih u ovom obrascu jamstva, koji se odnose na popravke roštilja ili njihovo oštećenje, ne vrijede. Grčki zakon i odgovarajući propisi vrijede za ovo jamstvo.

GWARANCJA

PL

Grille zostały wyprodukowane zgodnie z rygorystycznymi normami ustalonymi przez naszą firmę, które są zgodne z odpowiednimi europejskimi normami jakości. Grille naszej firmy są objęte 24-miesięcznym okresem gwarancyjnym. Gwarancja jest ważna od daty zakupu produktu. Dowodem prawa do gwarancji jest dokument zakupu grilla (paragon lub faktura). W żadnym wypadku firma nie pokryje odpowiednich kosztów części zamiennych i wymaganych godzin pracy, jeśli nie zostanie przedstawiona kopia dokumentu zakupu. W przypadku, gdy naprawa musi zostać wykonana przez naszą służbę serwisową, koszt transportu (do i z) jest w całości ponoszony przez nadawcę (klienta). Grille muszą zostać wysłane do naprawy do firmy lub autoryzowanego warsztatu w odpowiedni sposób i środkiem transportu.

WYŁĄCZENIA I OGRANICZENIA GWARANCJI:

- 1) Części zamienne, które ulegają naturalnemu zużyciu w wyniku użytkowania (części zużywalne).
- 2) Grille uszkodzone w wyniku nieprzestrzegania instrukcji producenta.
- 3) Grille niewłaściwie konserwowane.
- 4) Używanie niewłaściwych detergentów lub akcesoriów.
- 5) Grille przekazane nieodpłatnie osobom trzecim.
- 6) Uszkodzenia lub usterki wynikające z niewłaściwej procedury czyszczenia grilla.
- 7) Kontakt grilla z chemikaliami lub uszkodzenie w wyniku wilgoci lub korozji.
- 8) Grille, które zostały zmodyfikowane lub otwarte przez nieupoważniony personel.
- 9) Uszkodzone części/elementy w wyniku niewłaściwego użytkowania.
- 10) Grille używane do wynajmu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie bezpłatną wymianę elementu, który wykazuje wadę produkcyjną lub materiałową. W przypadku braku określonej części zamiennej firma zastrzega sobie prawo do wymiany grilla na inny odpowiedni model. Po zakończeniu wszystkich procedur gwarancyjnych okres gwarancji grilla nie zostanie przedłużony ani odnowiony. Wymiana części zamiennej za opłatą naprawczą jest objęta roczną gwarancją dobrego działania, pod warunkiem przestrzegania warunków gwarancji. Wymienione części zamienne lub grille pozostają w posiadaniu naszej firmy. Wymagania inne niż wymienione w niniejszym formularzu gwarancyjnym, dotyczące naprawy lub uszkodzenia grilla, nie mają zastosowania. Do niniejszej gwarancji stosuje się prawo greckie i odpowiednie przepisy.



The instructions manual is also available in digital format on our website
www.nikolaoutools.com. Find it by entering the product code in the Search "Q" field.

Μπορείτε να βρείτε τις οδηγίες χρήσης και σε ηλεκτρονική μορφή μέσω της ιστοσελίδας μας
www.nikolaoutools.com. Αναζητήστε τις με τον κωδικό προϊόντος στο πεδίο Αναζήτηση "Q".