



BEST Garden

Instrukcja obsługi



Grill okrągły **BEST-GO4670MPK**

Instrukcja oryginalna





Gratulujemy i dziękujemy,

że zdecydowali się Państwo na zakup niniejszego produktu, dając dowód na to, że nie akceptują Państwo żadnych kompromisów: Liczy się najwyższa jakość.

Poniższa instrukcja została stworzona z myślą o kompleksowym zaprezentowaniu Państwu jakości i wysokiej wydajności urządzenia.

Sugerujemy uważne zapoznanie się z całą instrukcją przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do niniejszej publikacji bez uprzedzenia w ramach ulepszania produktów.

Niniejsza instrukcja nie może być powielana w całości lub w części bez zgody producenta.

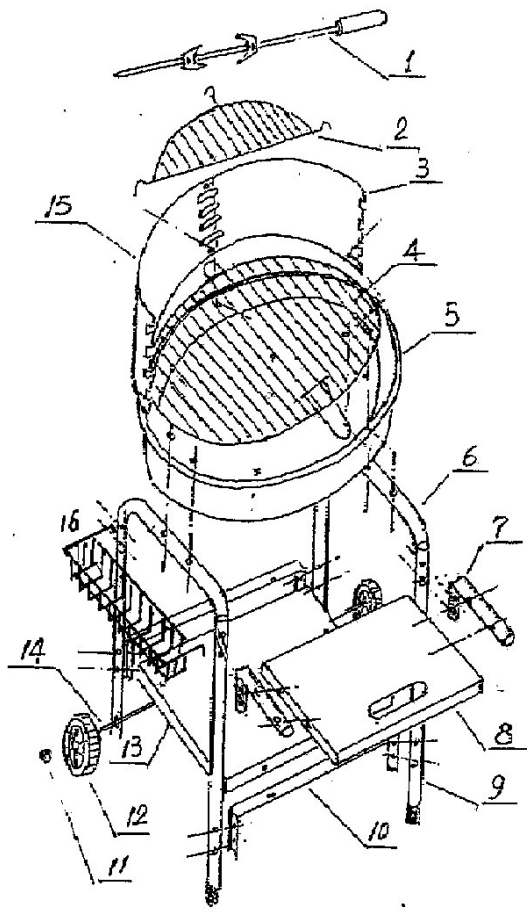
Spis treści

1. Schemat montażu - str. 4
2. Parametry techniczne - str. 4
3. Właściwości produktu - str. 5
4. Bezpieczne użytkowanie urządzenia - str. 5
5. Instrukcja użytkowania - str. 6
6. Konserwacja - str. 7
7. Prawidłowa utylizacja produktu - str. 7
8. Gwarancja - str. 8



1. Schemat montażu

BEST-GO4670MPK



- 1. Rożen 1 szt
- 2. Ruszt do podgrzewania 1 szt
- 3. Pobocznica prawa 1 szt
- 4. Ruszt grillowy 1 szt
- 5. Miska paleniskowa 1 szt
- 6. Podpora półki 2 szt
- 7. Boczna podpora półki 2 szt
- 8. Metalowa półka 1 szt
- 9. Noga 4 szt
- 10. Dolna podpora półki 2 szt
- 11. Nakrętka 2 szt
- 12. Kółko 2 szt
- 13. Dolna metalowa półka 1 szt
- 14. Ośka 1 szt
- 15. Pobocznica lewa 1 szt
- 16. Druciany koszyk 1 szt

2. Parametry techniczne

Nazwa:	Grill okrągły
Model:	BEST-GO4670MPK
Śr. paleniska	46cm (18")
Wysokość:	70cm
Koła:	2szt.
Półka metalowa	z przodu
Koszyk druciany	z boku



3. Właściwości produktu

Wysokiej jakości grill okrągły przeznaczony do przyrządzania potraw nadających się do grillowania. Odpowiednia jakość i grubość zastosowanych materiałów metalowych pozwala na długie i bezproblemowe korzystanie z urządzenia. Duża średnica paleniska zapewnia komfortowe przygotowywanie ulubionych potraw.

- Grill wyprodukowany z blachy stalowej.
- Malowany proszkowo farbą o zwiększonej odporności na wysoką temperaturę
- Emaliowane palenisko
- Grill wyposażony w koła zapewniające wygodne przemieszczenie.
- W zestawie chromowany ruszt, górna półka do podgrzewania gotowych potraw oraz rożen.
- Dla wygodnej obsługi grill wyposażony w półki metalowe (przednią i dolną) oraz koszyk druczany
- Grill przeznaczony do użytku zewnętrznego.

4. Bezpieczne użytkowanie

Przed pierwszym użyciem tego grilla prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji montażu i obsługi oraz zapoznanie się z ostrzeżeniami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania. Grill może być używany wyłącznie do przyrządzania potraw nadających się do grillowania. Podczas grillowania należy bezwzględnie przestrzegać wszystkich informacji podanych w niniejszej instrukcji.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!

Podczas grillowania grill musi stać na stabilnym, niepalnym podłożu, aby się nie przewrócił i nie spowodował zagrożenia pożarowego.

UWAGA ! Grill nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury!

Nie wolno przestawiać grilla podczas grillowania!

Podczas grillowania zakładać rękawice ochronne albo używać szczypiec grillowych.

Przed czyszczeniem poczekać, aż grill całkowicie ostygnie.

UWAGA! Do rozpalania nie wolno używać spirytusu, benzyny ani innych podobnych płynów!

UWAGA! Stosować tylko podpałki zgodne z normą EN1860-3

Nigdy nie gasić wodą węgla drzewnego.



OSTRZEŻENIE przed niebezpieczeństwem uduszenia!

Nigdy nie grillować w zamkniętych pomieszczeniach lub terenie zadaszonym!

Grill przeznaczony wyłącznie do użytku zewnętrznego!



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i zwierząt domowych!

Nigdy nie pozostawiać gorącego grilla bez nadzoru.

UWAGA! Chronić przed dziećmi i zwierzętami domowymi!

Grill może być obsługiwany jedynie przez osoby dorosłe.



5. Instrukcja użytkowania

5.1 Montaż

Przygotować wszystkie części i narzędzia potrzebne do montażu. Na montaż należy przeznaczyć odpowiednią ilość czasu i płaską powierzchnię do pracy od 2 do 3 m². W zasięgu ręki powinny znajdować się wszystkie części i niezbędne narzędzia. Ze względów bezpieczeństwa łby śrub powinny być zawsze skierowane na zewnątrz, aby uniknąć zranienia. Uwaga: dopiero po zakończeniu montażu dociągnąć mocno wszystkie połączenia śrubowe, gdyż w przeciwnym razie może dojść do niepożądanych naprężeń materiałowych.

1. Zmontować podporę półki (6) z nogami (9) przy pomocy wkrętów.
2. Po zmontowaniu dwóch kompletów nóg połączyć je za pomocą dolnej podpórki półki (10).
3. Zamocować 2 szt. bocznej podpory półki (7) do wstępnie zamontowanego wózka.
4. Zamontować do wózka ośkę (14) oraz kółka (12) za pomocą nakrętki (11).
5. Zamontować do wózka miskę paleniskową (5) a następnie dolną metalową półkę (13) i metalową półkę (8).
6. Zamocować pobocznice - dwa elementy (3, 15), wsadzić druciany koszyk (16) w otwory wózka oraz ruszt (4) w wycięcia pobocznic (5).
7. Po montażu wszystkie połączenia śrubowe dokręcić mocniej.
8. Włożyć ruszt (4), rożen (1), a ruszt do podgrzewania potraw (2) powiesić na pobocznic grillu

5.2 Rozpalanie grilla

Stosowanie do rozpalania benzyny, spirytusu lub podobnych substancji jest zabronione, może spowodować niekontrolowany zapłon i wzrost temperatury.

Stosować tylko bezpieczne materiały przeznaczone do rozpalania grilla (np. podpałki stałe). Podczas grillowania grill musi stać na stabilnym podłożu.

Przed pierwszym użyciem grill należy rozpałić przez ok. 30 minut.

1. Stosować tylko wyroby wysokiej jakości (węgiel drzewny, brykiety drzewny, podpałki)
2. Ułożyć warstwowo w palenisku (5) wymaganą ilość węgla drzewnego lub brykietów. (palenisko ma pojemność ok. 2 kg)
3. Rozpałić zapalką jeden lub dwa kawałki podpałki stałej. Palące się kawałki położyć na ułożonej warstwie węgla drzewnego lub brykietów.
4. Poczekaj kilka minut, aż podpałka się rozpałi. Następnie powoli nasypać do paleniska (5) węgiel drzewny lub brykiety.
5. Nigdy nie przepełniać miski paleniskowej, temperatura grillowania może być przekroczona.
6. Po ok. 15 - 20 minutach na węglu widoczny jest biały popiół co oznacza, że powstały żar ma optymalną temperaturę. Przy użyciu odpowiedniego metalowego przedmiotu rozłożyć równomiernie w palenisku (5) żarzący się węgiel drzewny lub brykiety.
7. Zawiesić natłuszczony ruszt grillowy (4) i rozpocząć grillowanie.



UWAGA!

Nigdy nie przyrządzać potraw zanim węgiel lub brykiet nie pokryje się białą warstwą popiołu!

Nigdy nie przyrządzać potraw zanim rozpałka się nie wypali!

6. Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!

Przed czyszczeniem należy pozostawić grill do całkowitego wystygnięcia. Nigdy nie wolno polewać wodą gorącego grilla, gdyż grozi to oparzeniem. Aby grill zachował estetyczny wygląd, konieczne jest jego regularne czyszczenie. Zaleca się czyszczenie po każdym użyciu. Nie używać środków do szorowania.

1. Do podstawowego czyszczenia wystarczy ścierka i woda z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń.
2. W przypadku silnego zabrudzenia części emaliowanych należy stosować dostępny w handlu środek do czyszczenia powierzchni emaliowanych (płyn do czyszczenia piekarników). Uwzględnić zalecenia producenta stosowanego środka czyszczącego.
3. Ruszt grillowy czyścić płynem do mycia naczyń lub gąbką z nierdzewnej wełny stalowej.

7. Prawidłowa utylizacja produktu

Przestrzegać czystości i bezpieczeństwa podczas grillowania i usuwania odpadów.

Odpady wyrzucać tylko do przeznaczonych do tego pojemników metalowych lub wykonanych z niepalnych materiałów. Recykling zgodnie z miejscowymi przepisami.

Produkt ten nie powinien być wyrzucany razem z innymi odpadkami z gospodarstwa domowego w całej Unii Europejskiej. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddawać je odpowiedzialnemu recyklingowi. Należy skorzystać z systemów zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, aby zwrócić zużyte urządzenie. Sprzedawca może odebrać ten produkt do recyklingu przyjaznego dla środowiska.



8. Informacje o gwarancji

Producent udziela gwarancji 12 miesięcy od dnia sprzedaży lub 24 miesięcy w przypadku sprzedaży konsumenckiej, począwszy od dnia, w którym urządzenie zostało sprzedane użytkownikowi końcowemu.

Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne. Naprawy gwarancyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis.

Podczas składania reklamacji w ramach gwarancji należy dostarczyć oryginalny rachunek zakupu (z datą zakupu). Gwarancja nie ma zastosowania w następujących przypadkach:

- normalne zużycie,
- nieprawidłowe użytkowanie,
- użycie siły, uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne,
- szkody spowodowane przez nieprzestrzeganie instrukcji obsługi, lub nieprzestrzeganie instrukcji montażu,
- częściowy lub całkowity demontaż urządzenia.

KARTA GWARANCYJNA

Nazwa i typ urzędzenia:

Rok produkcji:

Data sprzedaży: Nr dowodu sprzedaży:

.....
Pieczęć firmowa i podpis sprzedawcy

Ewidencja napraw

Data przyjęcia	Data naprawy	Opis wykonanej naprawy	Pieczęć podpis serwisu

SERWIS CENTRALNY:

Północna Grupa Narzędziowa Sp. z o.o.
ul. Hurtowa 6, 14-100 Ostróda, tel.: 89 642 97 34, fax: 89 642 97 35
serwis@narzedziabest.pl



Gwarant: Północna Grupa Narzędziowa Sp. z o.o., www.pgn.com.pl

WARUNKI GWARANCJI

1. Północna Grupa Narzędziowa Sp. z o.o. z siedzibą w Ostródzie przy ul. Hurtowej 6 (zwana dalej Gwarantem), gwarantuje wysoką jakość i niezawodność urządzenia, na które została wydana niniejsza Karta Gwarancyjna.
2. Gwarant odpowiada wyłącznie za wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu, natomiast gwarancją nie są objęte wady powstałe z innych przyczyn, a w szczególności:
 - w wyniku nieprawidłowego użytkowania (niezgodnego z załączoną Instrukcją Obsługi), instalacji, konserwacji, magazynowania i transportu;
 - wszelkich przyczyn zewnętrznych takich jak uszkodzenia mechaniczne, chemiczne i fizyczne;
 - uszkodzeń wynikłych ze zdarzeń losowych (pożar, powódź itp.).
3. Gwarant udziela gwarancji na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej na urządzenia na okres 12 miesięcy od dnia sprzedaży lub 24 miesiące w przypadku sprzedaży konsumenckiej.
4. Gwarancją Północnej Grupy Narzędziowej Sp. z o.o. objęte są wyłącznie urządzenia wprowadzone do obrotu handlowego przez PGN Sp. z o.o.
5. Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych i części urządzenia, które przy używaniu go zgodnie z przeznaczeniem, w warunkach określonych w instrukcji obsługi mogą zużyć się przed upływem gwarancji, w szczególności: filtry, paski, uchwyty wiertarskie, szczotki, przewody elektryczne, talerze szlifierające i tarcze tnące, powłoki lakiernicze osłon, elementy gumowe lub gumowo-metalowe.
6. Nie uważa się za naprawę gwarancyjną wymienionych w Instrukcji Obsługi zabiegów, będących należytą normalną obsługą eksploatacyjną.
7. Gwarant odmówi świadczenia gwarancyjnego, jeżeli:
 - urządzenie było modyfikowane, naprawiane lub demontowane przez nieautoryzowany serwis,
 - urządzenie było eksploatowane bez odpowiedniej konserwacji,
 - urządzenie zostało uszkodzone mechanicznie.
8. Gwarancja, której udziela Gwarant, nie obejmuje odpowiedzialności Gwaranta za szkody na majątku lub osobie, których doznał lub za które jest odpowiedzialny uprawniony do gwarancji, a będące skutkiem wad urządzenia stwierdzonych w okresie obowiązywania gwarancji.
9. Podstawą do skorzystania z uprawnień z tytułu gwarancji jest przedłożenie Karty Gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu (paragonem lub fakturą VAT). Karta Gwarancyjna nie zawierająca numeru seryjnego, daty sprzedaży, numeru dokumentu sprzedaży, oraz pieczęci i podpisu sprzedawcy jest nieważna.
10. Uprawniony do gwarancji dostarcza wadliwe urządzenie do punktu zakupu lub do Serwisu PGN Sp. z o.o., ul. Hurtowa 6, 14-100 Ostróda, tel. 89 642 97 34, serwis@narzedziabest.pl. Wysyłka może odbyć się na koszt Gwaranta, po uzgodnieniu z Serwisem Centralnym PGN.
11. Gwarant zapewnia, że naprawa gwarancyjna nastąpi w ciągu 14 dni roboczych od dnia dostarczenia urządzenia do serwisu. W przypadkach nietypowych czas naprawy może ulec wydłużeniu.

Udzielenie przez Gwaranta gwarancji nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego w stosunku do Sprzedawcy, wynikających z Ustawy z dnia 27 lipca 2007r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej.

GWARANCJA WAŻNA JEST Z PRAWIDŁOWO WYPEŁNIONĄ KARTĄ GWARANCYJNĄ I Z DOWODEM ZAKUPU.

Uwaga!

Po zauważeniu zmiany w pracy narzędzia należy przerwać pracę i dostarczyć urządzenie do serwisu. Niezastosowanie się do powyższego zalecenia może spowodować utratę praw gwarancyjnych.



BEST **Garden**

PRODUCENT

PÓŁNOCNA GRUPA NARZĘDZIOWA SP. Z O.O.

ul Hurtowa 6
14-100 Ostróda
Tel. +48 89/6429700
Fax +48 89/6489701
e-mail. info@narzedziabest.pl
www.narzedziabest.pl

CENTRALNY SERWIS

ul. Hurtowa 6
14-100 Ostróda
Tel. +48 89/6429734
Fax +48 89/6429735
e-mail. serwis@narzedziabest.pl