

GRILL ELEKTRYCZNY PROSTOKĄTNY (STOŁOWY Z PODSTAWĄ).
DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO.
MG406 / KYS-863
INSTRUKCJA MONTAŻU I BEZPIECZEŃSTWA

Szanowni Państwo,
Dziękujemy za zakup produktu Master Grill&Party.



WAŻNE! Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu oraz zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Zalecamy zachowanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek ewentualnego demontażu/montażu w przyszłości.



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, niezbędne jest uważne zapoznanie się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa!

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. Grill należy ustawić na stabilnym, płaskim, poziomym, niepalnym i suchym podłożu, w dobrze wentylowanym, suchym pomieszczeniu lub zadaszonym tarasie, zabezpieczonym przed opadami atmosferycznymi. Grill nigdy nie może być użytkowany w przyczepach kempingowych, w namiotach lub na pokładach łodzi! Nie użytkować w pobliżu ogrzewaczy gazowych lub elektrycznych. Nie ustawić korpusu grilla w pobliżu brzegu stołu lub grilla. Podstawa grilla nie może być ustawiana na postumentach.
2. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. ceraty, obrusu, dywanów, gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa itp. Ustawić grill w odległości co najmniej 20cm od ściany.
3. Przed rozpoczęciem użytkowania sprawdzić czy napięcie zasilania jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko zasilania musi być wyposażone w boliec uziemiający. Nie podłączać grilla poprzez minutniki bądź inne urządzenia sterujące. Nie podłączać innych urządzeń o dużej mocy do tego samego obwodu.
4. Każdorazowo przed przystąpieniem do użytkowania sprawdzić stan izolacji przewodu elektrycznego. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń, pęknięć, przecięcia czy też

- nadtopienia izolacji zaniechać użytkowania grilla i zwrócić się do serwisu w celu wymiany uszkodzonych części.
5. Urządzenie oraz kabel zasilający nie mogą znajdować się w pobliżu gorących powierzchni lub ognia. Kabel przyłączeniowy nie powinien być poskręcany ani przedłużany.
 6. Nigdy nie dotykać metalowych części grilla, gdy urządzenie jest pod napięciem!
 7. Nie używać urządzenia, gdy jest wilgotne lub gdy jest narażone na bezpośrednie działanie wilgoci bądź opadów atmosferycznych. Nie schładzać gorącego grilla wodą. Nie zanurzać termostatu w wodzie!
 8. UWAGA! Grill może być gorący, zawsze zachować ostrożność podczas użytkowania i nigdy nie przesuwając grilla podczas pracy!
 9. Nigdy nie pozostawiać włączonego grilla bez dozoru! Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych! Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe i o pełnej sprawności!
 10. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla (płyta grzewcza). Nie nachylać twarzy bezpośrednio nad grillem! Nie dotykać grilla nieośloną dłonią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej i googli ochronnych.
 11. Nie ciągnąć za sznur termostatu, nie przesuwając grilla ciągnąc za sznur ani nie dotykać termostatu wilgotnymi rękoma! Nie przeciągać sznura przez ostre przedmioty!
 12. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 1.5 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie. Maksymalna masa żywności na podgrzewaczu: 0,2kg.
 13. Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą uszkodzić grill. Nie używać bez włożonego pojemnika na tłuszcz!
 14. Po zakończeniu grillowania lub przed przystąpieniem do czyszczenia ustawić pokrętkę w pozycji „OFF” i odłączyć wtyczkę urządzenia od sieci.
 15. Przed zakończeniem pracy zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny. Nie pozostawiać urządzenia na noc na zewnątrz pomieszczeń.
 16. W przypadku poparzenia: odłączyć urządzenie od sieci, natychmiast schłodzić oparzone miejsce zimną wodą i skontaktować się z lekarzem.
 17. Nie dokonywać samowolnych napraw płyty i termostatu oprócz czynności obsługowych opisanych w niniejszej instrukcji. W razie potrzeby zwrócić się do serwisu.
 18. Podczas użytkowania grilla elektrycznego nie stosować nigdy do podnoszenia temperatury środków łatwopalnych (węgiel drzewnego, rozpałek, rozpuszczalników itp.)!
 19. Przy pierwszym użyciu włączyć grill przy nastawieniu na pełną moc i pozostawić pod nadzorem przez 3-5 minut, przed ułożeniem potraw na ruszcie.
 20. W celu uniknięcia przekroczenia dopuszczalnej temperatury pracy, ruszt grzałki grilla elektrycznego nie może być przykrywany żadnym materiałem osłonowym np. tackami do grillowania, folią aluminiową bądź przezroczystą, rękawami do pieczenia, pokrywkami bądź pojemnikami itp. Nakrycie grilla elektrycznego wyżej wymienionymi materiałami może spowodować wzrost temperatury grzałki ponad dopuszczalną i być potencjalnie niebezpieczne dla użytkownika bądź spowodować uszkodzenie urządzenia!
 21. Po zakończeniu użytkowania, w przypadku awarii, przed czyszczeniem zawsze odłączyć wtyczkę sieciową od prądu!

I. Przeznaczenie, parametry techniczne, budowa.

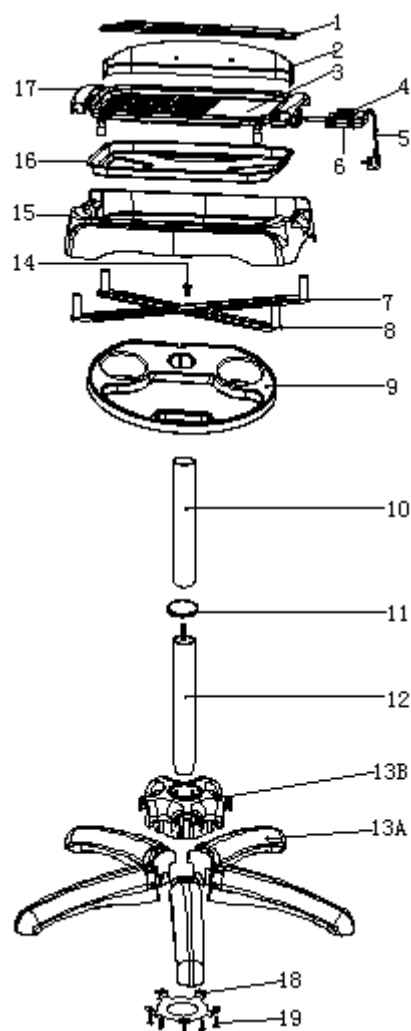
Grill elektryczny przeznaczony wyłącznie do przygotowywania potraw w użytkowaniu amatorskim. Inne zastosowania urządzenia nie są dopuszczalne! Użytkować wewnątrz pomieszczeń, w miejscach dobrze wentylowanych i na utwardzonym, niepalnym podłożu, gdzie dostępne jest zasilanie elektryczne 230V zgodne z klasą ochrony I- wyposażone w instalację z przewodem uziemiającym.

Grill posiada, płytę grzewczą wykonaną ze stopu aluminium 41x29 cm, podzieloną na część przeznaczoną do grillowania i smażenia, pokrytą warstwą nieprzywierającą. Urządzenie wyposażone jest w: termostat z wyłącznikiem służącym do ustawienia żądanej temperatury grillowania oraz załączenia/wyłączenia urządzenia, przewód zasilający dł. 1,20 m zintegrowany z termostatem, pojemnik na tłuszcz oraz ruszt podgrzewacza. Grill umocowany jest na nodze z pięcioramienną podstawą, wyposażony w półkę z tworzywa sztucznego. Po zdjęciu z podstawy grill można używać jako grill stołowy.

Napięcie znamionowe [V]	230
Częstotliwość znamionowa prądu [Hz]	50
Moc znamionowa [W]	2000
Minimalny przekrój kabla zasilającego mm ²	0.75
Klasa ochronności	I
Użytkowanie	w pomieszczeniach, amatorskie
Wymiary	59x35cm, wysokość 93cm
Długość przewodu	1.2m

Budowa:

1. Ruszt podgrzewacza 1szt
2. Owiewka 1szt
3. Płyta grzewcza z warstwą nieprzywierającą 1szt
4. Pokrętko termostatu 1szt
5. Kabel zasilający zintegrowany z termostatem
6. Termostat 1szt
7. Wspornik płyty- część górna 1szt
8. Wspornik płyty- część dolna 1szt
9. Półka 1szt
10. Górna rura podstawy 1szt
11. Łącznik ozdobny 1szt
12. Dolna rura podstawy 1szt
13. A Nogi 5szt
13. B Łącznik nóg 1szt
14. Śruba mocująca wsporniki 1szt
15. Ostrona płyty grzewczej 1szt
16. Taca na tłuszcz 1szt
17. Uchwyt boczny 1szt
18. Podkładka gwiazdzista 1szt
19. Śruba 5szt



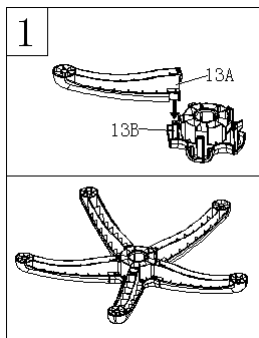
II. Montaż

Prosimy rozpakować urządzenie z opakowania i zidentyfikować poszczególne części zgodnie z rysunkiem. W przypadku, jeśli dany element składowy jest uszkodzony lub brakujący, należy skontaktować się z importerem.

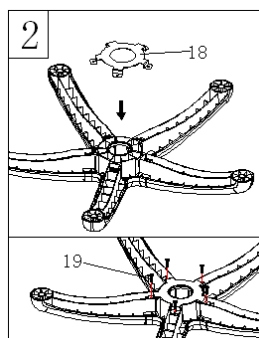
Zalecamy, aby montaż był dokonany na utwardzonym, suchym podłożu dla uniknięcia zagubienia elementów. Do montażu niezbędny jest śrubokręt (niezałączony).

Montaż przeprowadzić przy urządzeniu odłączonym od sieci zasilającej!

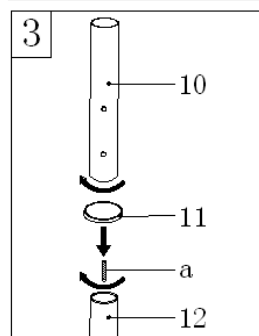
Instrukcja montażu:



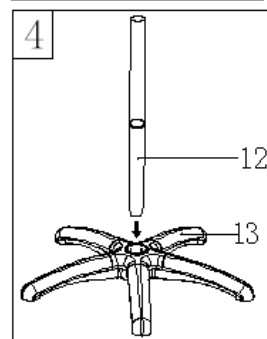
Przygotuj nogi oraz podstawę w pozycji 'do góry nogami'. Wsuń nogi (13A) w łącznik nóg (13B). Właściwemu mocowaniu towarzyszy dźwięk 'klik'.



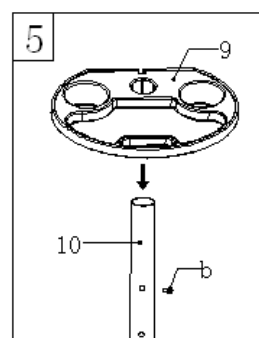
Nałóż podkładkę gwiazdzistą (18) na dół podstawy z umocowanymi nogami i wkręć do oporu śruby mocujące (19).



Wkręć połowę gwintowanego trzpienia (a) do dolnej kolumny (12), nasuń pierścień ozdobny (11) na kolumnę i zespól z górną kolumną (10).

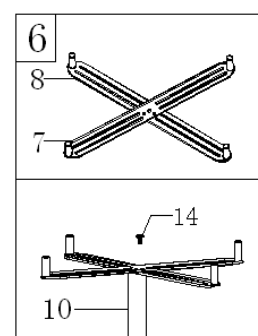


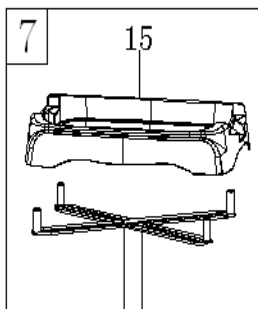
Wsuń kolumnę (12) w podstawę (13).



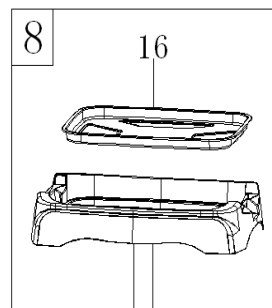
Zamocuj śrubę (b) do otworu w górnej kolumnie (10). Następnie od góry nałóż półkę na potrawy (9) na kolumnę. Upewnij się, że półka jest stabilnie umocowana.

Skrzyżuj dwa wsporniki płyty (7 i 8), aby wypukły punkt pasował do otworu lokalizacyjnego, a następnie umieść wsporniki na górnej rurze stojaka (10) i skręć za pomocą śruby (14). Grill może być używany ze stojakiem lub bez niego.

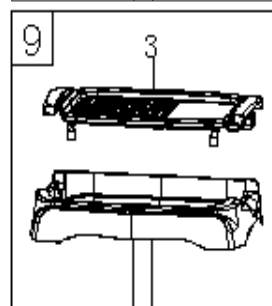




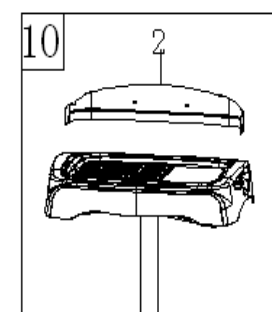
Nałóż osłonę płyty grilla (15) na stojak.
Upewnij się że podstawa stojaka znajduje się na poziomej, utwardzonej powierzchni i nie istnieje ryzyko jej przewrócenia przez wiatr.
Grill nie może być użytkowany w pobliżu butli gazowych lub materiałów łatwopalnych.



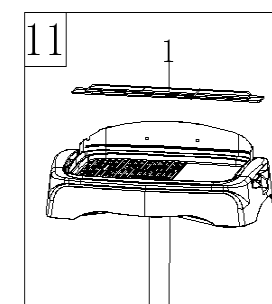
Wsuń pojemnik na tłuszcz (16) do osłony grilla.



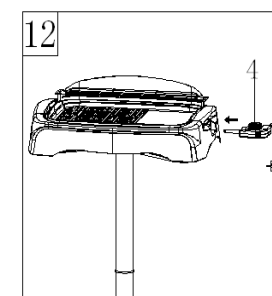
Nałóż płytę grzewczą (3) na korpus (15) w ten sposób, aby jako pierwsze wsunęło się gniazdo połączeniowe, następnie wyrównaj płytę grzewczą horyzontalnie.



Zamocuj osłonę przeciwwietrzną grilla (2) do korpusu (15).
Jeśli korzystasz z grilla w wietrznym miejscu, ustaw grill w taki sposób aby owiewka znajdowała się od strony z której wieje wiatr.



Wsuń ruszt podgrzewacza w uchwyt osłony i upewnij się że jest poprawnie zamocowany.



Wsuń termostat (4) do wnętrza przyłącza płyty grzewczej. Upewnij się że termostat tkwi wewnątrz gniazda, inaczej połączenie elektryczne nie będzie działało poprawnie.

III. Użytkowanie

UWAGA Podczas użytkowania zachować szczególną ostrożność- części grilla mogą być bardzo gorące! Przed pierwszym użyciu usuń folię ochronną i inne zabezpieczające materiały z części grilla.

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci zasilającej a termostat ustawiony w pozycji OFF.
2. Wybierz płaskie, bezpieczne i czyste pomieszczenie do grillowania potraw o dobrej wentylacji wewnątrz budynku i z dala od przedmiotów łatwopalnych.
3. Wyjmij płytę grzewczą, ruszt podgrzewacza i pojemnik na tłuszcz a następnie oczyść je zgodnie z opisem w rozdziale „czyszczenie urządzenia”. UWAGA: Osusz wszystkie części po czyszczeniu. Nigdy nie zanurzaj regulatora temperatury i kabla potężeniowego w wodzie. Następnie wsuń tacę na tłuszcz, zamontuj płytę grzewczą i termostat. Zawsze upewnij się, że taca jest założona i pusta.
4. Upewnij się, iż panel termostatu z grzałką jest pewnie zamocowana do płyty, w przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działało!
5. Podłącz urządzenie do źródła prądu wyposażone w gniazdko z bolcem uziemiającym o obciążeniu co najmniej 10A i przekręć pokrętło termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara dla wybrania odpowiedniej temperatury grillowania dla danej potrawy. Pozycja „OFF” wskazuje wyłączenie urządzenia, a „MAX”- najwyższą temperaturę pracy.
6. Przy pierwszym użyciu włącz grill przy nastawieniu na pełną moc i pozostaw pod nadzorem przez 3-5 minut, przed ułożeniem potraw na ruszcie. Zapach wypalanej farby jest zjawiskiem normalnym przy pierwszym podłączeniu grilla.
7. Do grillowania używaj wyłącznie rozmrożonych produktów. Umieść potrawy w środkowej części płyty. Nie obciążaj nadmiernie płyty! Nie używaj ostrych przedmiotów, które mogą uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą płyty.
8. Produkt wyposażony jest w termostat okresowo włączający i wyłączający grzałkę dla uzyskania żądanej temperatury. Z tego powodu lampka kontrolną umieszczona na panelu termostatu okresowo zapala się i gaśnie podczas pracy. Zapalenie się lampki sygnalizuje pracę grzałki. Zużycie energii elektrycznej jest zależne od wybranej temperatury- ustawienia termostatu. W przypadku długotrwałego grillowania zaleca się ustawienie grzałki na pozycję „MAX”. Pełne nagrzanie grill trwa około 3 minuty. Podczas pracy płyty grzewczej może być słyszany cichy dźwięk, co jest zjawiskiem normalnym.
9. Ułóż potrawy (kietbaski, ryby) bezpośrednio na płycie (3), w łącznej masie nie przekraczającej 1,5kg. **Nie używaj nigdy folii plastikowej bądź aluminiowej bądź tacek grillowych do nakrycia płyty!**
10. Nigdy nie używaj węgla drzewnego lub rozpatek przy użytkowaniu grilla elektrycznego!
11. W przypadku, gdy rynienka do zbierania tłuszczu zapełni się, odłącz zasilanie od urządzenia i usuń nadmiar tłuszczu. Nadmiar tłuszczu może spowodować zapalenie się potrawy bądź grilla. W czasie pracy można w każdej chwili wyłączyć grzałkę przekręcając pokrętło termostatu w pozycję „OFF” lub odłączając gniazdko od prądu.
12. Po zakończonej pracy, gdy potrawy są odpowiednio upieczone przekręć pokrętło termostatu na pozycję wyłączoną „OFF” i odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Potrawy mogą być bardzo gorące, nie dotykaj ich rękoma. Po ostygnięciu urządzenia wysuń termostat (13) i oczyść grill zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „czyszczenie urządzenia”. Do oziębiania nie używaj wody lub innych płynów, gdyż może to spowodować porażenie prądem!

Sugerowane czasy pieczenia

Podane niżej ustawienia oraz czasy pieczenia należy uznać za orientacyjne, gdyż osiągnięty efekt jest uzależniony m.in. od masy przyrządzanej potrawy, zawartości wody i temperatury.

Potrawa	Ustawienie termostatu	Czas grillowania [min]
Stek/ wołowina	5	15-20
Jagnięcina	5	12-18
Udka kurczaka	5	25-30
Kotlety	5	20-25
Skrzydółka kurczaka	5	15-20
Filet wieprzowy	4-5	9-10
Ryba (cała)	5	12-15
Kebab	3-4	10-12

Kietbasy/ kietbaski	3-4	12-15
---------------------	-----	-------

Przydatne wskazówki dotyczące grillowania:

- Wiatr oraz niska temperatura wydłużają proces grillowania.
- Dodanie niewielkiej ilości wody na tackę do tłuszczu ograniczy dymienie. Zwróć uwagę aby woda nie przelewała się z tacki.
- Czas pieczenia jest tym dłuższy, im więcej produktów zostało wyłożonych na ruszt.
- Podczas grillowania sprawdzać okresowo stan potrawy, odwracając ją szczypcami 1-max. 2 krotnie w razie potrzeby. Używanie widelca może uszkodzić powłokę anty-przywierającą płyty grzewczej. Częstsze odwracanie spowoduje zbytne wyschnięcie potrawy.
- Zaleca się używania termometrów do potraw aby kontrolować stopień pieczenia.
- Potrawa będzie delikatniejsza i chrupiąca jeśli zostanie zamarynowana poprzedniego dnia. Marynatę sporządza się z oleju (nawilża) , octu (nadaje kruchość) oraz mieszanki przypraw.
- Należy zawsze myć ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem, nie używać tych samych akcesoriów do kontaktu z mięsem surowym i upieczonym.
- Pieczenie większych ilości mięsa będzie ułatwione po jego nacięciu. Przed przystąpieniem do spożycia należy upewnić się, że mięso jest dokładnie upieczone!
- Nie grilluj jednak potrawy zbyt długo. Nawet mięso wieprzowe należy podawać gdy jest ciągle nieco różowe i krwiste.
- Jeśli potrawy przywierają do płyty, nawilżaj okresowo płytę za pomocą papieru do pieczenia nawilżonego w olejem jadalnym.
- Gdy żywność jest już dostatecznie upieczona, można przenieść ją na ruszt podgrzewacza, aby nie wystygła.
- Gdy potrawa jest upieczona można ustawić niższą moc grzałki, aby potrawa nie wystygła. Długotrwałe podgrzewanie pozbawi jednak potrawę świeżości i sprawi że będzie sucha.

IV. Czyszczenie urządzenia

1. Zawsze odłączaj zasilanie od urządzenia przed czyszczenia grilla. Upewnij się czy grill jest zimny. Nigdy nie czyść urządzenia, które jest gorące!
2. Rozłóż górne elementy grilla w kolejności odwrotnej do wskazanej w instrukcji montażu..
3. Optucz płytę grzewczą (3) i pojemnik na tłuszcz (4) za pomocą ciepłej wody a następnie oczyść za pomocą wilgotnej miękkiej tkaniny lub ręcznika papierowego. Nie używaj wody do czyszczenia termostatu grilla! Uważaj aby wilgoć nie pozostała na żadnych z części grilla mających kontakt z napięciem elektrycznym. Nigdy nie zanurzaj termostatu w wodzie!
4. Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów, drucianych szczotek, myjek aluminiowych lub proszku czyszczącego. Upewnij się, że elementy elektryczne i ich osłony nie są wilgotne.

V. Przechowywanie

Po skończonej pracy zawsze ustawić termostat na pozycję „OFF” i odłączyć urządzenie od sieci. Przed przechowywaniem należy upewnić się, czy grill jest zimny. Grill przechowywać w czystym i niezawilgoconym pomieszczeniu. Nie obciążać nadmiernie grilla, aby nie spowodować uszkodzenia nóżek!

VI. Usuwanie usterek i postępowanie reklamacyjne

Urządzenie wyposażone jest w wyłącznik sieciowy, który automatycznie odłącza grzałkę, gdy ta nie znajduje się na obudowie grilla. W przypadku, gdy grzałka grilla nie grzeje, należy w pierwszej kolejności skontrolować, czy płyta jest poprawnie połączona z termostatem.

Każde inne uszkodzenie, zwłaszcza uszkodzenie grzałki, kabla zasilającego, termostatu, nie może być samodzielnie naprawiane przez użytkownika. W powyższym przypadku należy przekazać urządzenie do specjalistycznego serwisu.

Producent nie odpowiada za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem produktu. W przypadku reklamowania w/w produktu nabywca zobowiązany jest dostarczyć produkt kompletny i w opakowaniu umożliwiającym bezpieczny transport do odbiorcy. Artykuły zabrudzone nie będą przyjmowane do naprawy. Zgłoszenia

reklamacyjne z tytułu zgodności z umową sprzedaży bądź gwarancji powinny być dokonane w miejscu zakupu urządzenia i zgłaszane wraz z dowodem zakupu.

VII. Certyfikaty bezpieczeństwa i oznaczenia

Urządzenie posiada następujące certyfikaty i oznaczenia:

Certyfikat CE

Urządzenia opatrzone tym znakiem podlegają europejskiej Dyrektywie w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) 2002/96/WE, która oznacza konieczność selektywnej zbiórki odpadów. Po zakończonej eksploatacji urządzenia nie wolno wyrzucać ani składować z innymi odpadami, lecz powinno być ono zwrócone przez konsumenta do sprzedawcy bądź importera lub dostarczone do Sieci Gminnych Punktów Zbiórki Odpadów Elektrycznych i Elektronicznych. Właściwa segregacja i selektywna zbiórka zużytego sprzętu zmniejsza negatywne oddziaływanie substancji niebezpiecznych na środowisko naturalne i zdrowie człowieka!

Używaj przedłużacza i instalacji elektrycznej z uziemieniem.

Do użytku wewnątrz pomieszczeń.

Nie dopuszczać do kontaktu z wodą.



Zastrzegamy możliwość zmian technicznych w stosunku do poniższej instrukcji, na skutek wprowadzania modyfikacji służących doskonaleniu produktu.

Floraland Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Strużańska 28, Stanisławów Pierwszy, 05-126 Nieporęt, Polska
www.floraland.pl www.mastergrillparty.pl

KARTA GWARANCYJNA I WARUNKI GWARANCJI

Produkt zakupiony i użytkowany na terenie Rzeczypospolitej Polskiej objęty jest 12 miesięczną gwarancją. W ramach obowiązywania gwarancji będą usuwane nieodpłatnie wszystkie usterki pod warunkiem, że spowodowane zostały wadami produkcyjnymi bądź technicznymi produktu oraz gdy urządzenie było użytkowane zgodnie z przeznaczeniem i z wymogami zawartymi w instrukcji obsługi.

Niniejsza karta gwarancyjna wraz z czytelnym dowodem zakupu: fakturą bądź paragonem oraz z reklamowanym produktem jest dowodem przysługującej gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje zakupionych urządzeń, w których uszkodzenia powstały na skutek:

- niewłaściwej lub niestarannej obsługi lub eksploatacji niezgodnej z przeznaczeniem lub na skutek niewiedzy użytkownika bądź nieprzestrzegania zasad bezpiecznego użytkowania,
- mechanicznego uszkodzenia produktu powstałego wskutek: przeciążenia, niewłaściwego przechowywania, transportu lub nie wykonania przewidzianych zabiegów konserwacyjnych,
- naturalnego zużycia będącego konsekwencją użytkowania rzeczy w trakcie prawidłowej eksploatacji,
- napraw dokonanych przez osoby do tego nieupoważnione,
- czynności konserwacyjno-naprawczych wykonanych przez użytkownika, w wyniku których wada powstała,
- działania siły wyższej (pożar, powódź, wyładowania atmosferyczne, itp.),
- używania nieoryginalnych części zamiennych bądź stosowania materiałów eksploatacyjnych nie przeznaczonych do używania z danym produktem,

Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa użytkownika do domagania się zwrotu utraconych zysków bądź szkód spowodowanych wadliwym działaniem urządzenia oraz kosztów jego demontażu i transportu.

Wybór sposobu usunięcia wady należy do Gwaranta, który może rzecz naprawić poprzez: naprawę bądź wymianę części uszkodzonej, lub wymianę całej rzeczy. Niezależnie od sposobu usunięcia wady gwarancja trwa dalej, przedłużona o czas usuwania wady przez gwaranta. W razie wymiany artykułu lub jego części na nowe bądź ich naprawy w ramach gwarancji, gwarancja biegnie na nowo w odniesieniu odpowiednio do artykułu lub jego części.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową sprzedaży.

Postępowanie reklamacyjne:

W przypadku reklamacji użytkownik ma obowiązek dostarczenia wadliwego urządzenia do miejsca jego zakupu. Reklamujący zobowiązuje się dostarczyć sprzedawcy czyste i kompletne urządzenie wraz z krótkim opisem stwierdzonych wad. Gwarant zobowiązuje się rozpatrzyć zgłoszenie reklamacyjne w ciągu 14 dni od jego zgłoszenia.

W przypadku uznania reklamacji za uzasadnioną Gwarant zobowiązuje się do naprawy urządzenia lub jego uszkodzonej części w ciągu 14 dni od daty jego dostarczenia do sprzedawcy. Jeśli usunięcie wady, z powodu jej skomplikowania wymaga znacznego nakładu pracy lub wymaga zamówienia części zamiennych z zagranicy, termin ten ulega stosownego przedłużeniu o okres sprowadzenia części, przy czym Gwarant dąży należytej staranności, aby usunąć wadę, w możliwie najkrótszym terminie.

Model		data zakupu (czytelnie)	
miejsce zakupu			
pieczęć i podpis sprzedawcy			
data zgłoszenia i opis reklamacji			
data zgłoszenia i opis reklamacji			
data zgłoszenia i opis reklamacji			

Gwarant: Floraland Sp. z o.o Sp. k., ul. Strużańska 28, Stanisławów Pierwszy, 05-126 Nieporęt, Polska