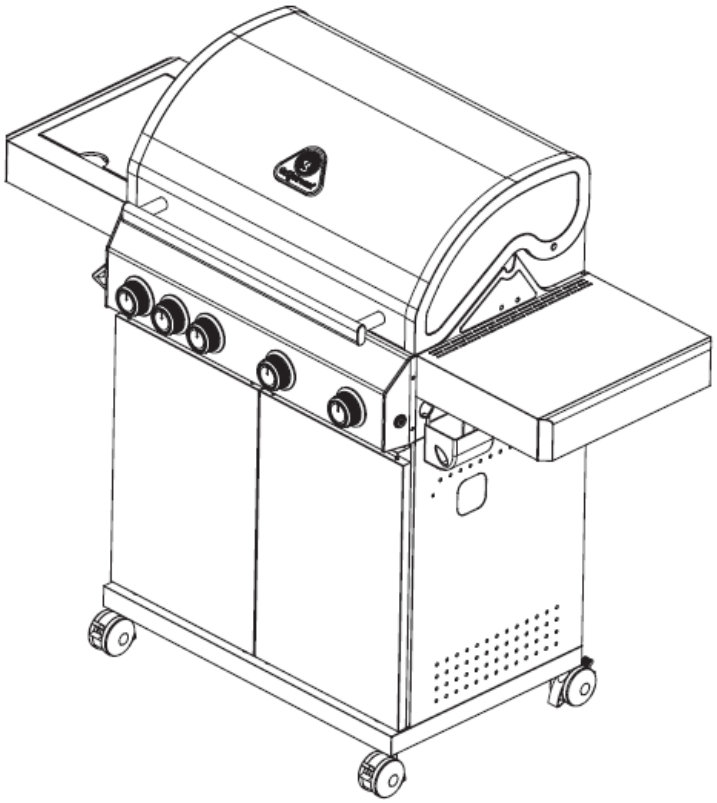
Grillstream®

Classic 4 Burner Hybrid Barbecue

GCH45MG



הוראות הרכבה והפעלה

דגם	מק"ט	תפוקת חום	קוטר דיזה
GCH45MGI	33035	58,000 BTU	0.92 מ"מ
היצרן	Leisuregrow Products Ltd.		

יבואן: אמגזית ד.ג בע"מ, שרייבר לאון 22 , קרית מלאכי

www.amgazit.co.il

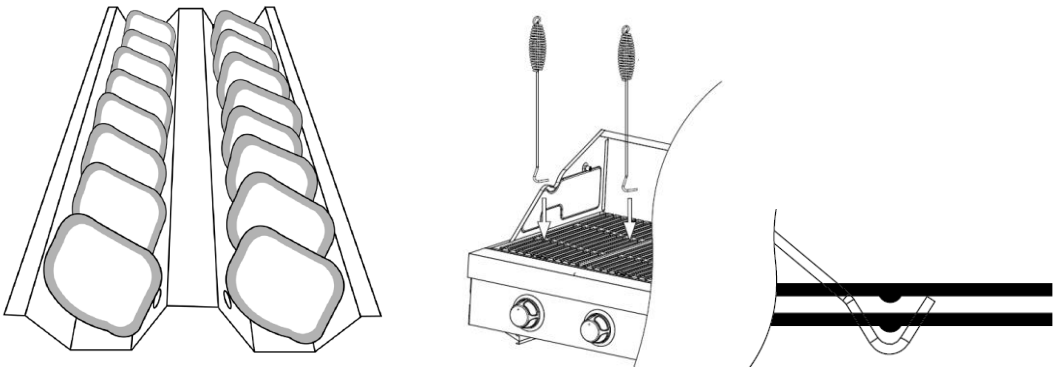
חברת אמגזית מברכת אתכם על רכישת גריל גז חדש של חברת Grillstream ומאחלת לכם שימוש מהנה לשנים רבות.

<u>דגשים בטיחות ואזהרות</u>

- קרא את ההוראות בעיון לפני השימוש.
- שימוש בגריל שלא על פי ההוראות עלול לגרום לפגיעה ברכוש ובנפש.
- אל תעשן בקרבת הגריל / מיכל גז בשעת הפעלתו.
- **ההפעלה הראשונית של המכשיר תיעשה בידי טכנאי גז מוסמך כאשר החיבור הינו לנקודת גז בקיר (ולא למיכל גז נייד)**
- בדוק את כל חיבורי הגז לפני השימוש, אם מצאת חיבור משוחרר סגור מיד את כל ברזי הגז וחזק את החיבור.
- הגריל מיועד לשימוש מחוץ למבנה-אין לאחסן ו/או להשתמש בגריל ובמיכל בתוך הבית.
- הגריל נועד לשימוש בגפ"מ (גז פחמימני מעובה) בלבד.
- בזמן הפעלה הגריל חם מאד, יש להימנע ממגע במשטחים חמים ולמנוע קרבת ילדים.
- אין להזיז את הגריל כאשר הוא בשימוש.
- אין להשאיר את הגריל פועל ללא השגחה.
- הרחק את הגריל מחומרים דליקים לפחות 2.5 מטר.
- אין לאחסן את מיכל הגז מתחת לכירת הצד או בארונית בשעת הפעלת הגריל.
- **נא וודא כי מגש / קערית איסוף נוזלים נקיים משומנים לפני כל שימוש.**
- במקרה של התלקחות שומן (שילהוב) יש לסגור את כל ברזי הגז.
- אין לכבות התלקחות שמן עם מים.
- כל שינוי בגריל ללא אישור היבואן הינו מסוכן ואסור.
- השתמש במיכל גז של לפחות 5 ק"ג תיקני ובווסת לחץ 30 מיליבר בלבד.
- בחיבור למערכת גז ביתית ניתן להשתמש בצינור באורך של עד 3 מ'.
- סגור את ברזי אספקת הגז בסוף השימוש.
- השימוש במכשיר מותר גם במרפסת בתנאי שהיא מאווררת היטב.
- שמור את ההוראות לשימוש עתידי.

מערכת HYBRID

הגריל מגיע עם מערכת משולבת שמאפשרת שימוש בגז או פחם או שניהם.
דגשים לשימוש בפחם: **השתמש בקוביות פחם דחוס בלבד** שיאפשרו חום אחיד.
שלב 1: הסר רשתות צליה, הנח שורה של קוביות פחם לאורך המסילות של מפזרי הלהבה כמצויר בתמונה, החזר רשתות צליה למקום, ודא כי נשאר לפחות 1 ס"מ מרווח בין הפחם לרשתות, ניתן לשים נייר כסף על מגש איסוף שומנים על מנת להקל על הניקיון בהמשך.
שלב 2: כאשר המכסה פתוח, הדלק המבערים הנמצאים מתחת לפחם לפחות ל- 10 דקות, **חובה להשאיר מכסה פתוח לאורך כל הבישול**, חל איסור להשתמש בכל מדליק פחמים (נוזל, קוביות וכו').
שלב 3: הפחם אמור לקבל צבע של לבן עם כתום ולהשמיע רעשי פיצוח, כבה המבערים וסגור מכסה.
שלב 4: לפני הכנסת הבשר המתן עוד 10-20 דקות על מנת שהפחם יגיע לטמפרטורה נכונה לבישול .
שלב 5: הגריל מוכן לעבודה, הפחם אמור לתת זמן בישול של עד שעה, חל איסור להוסיף פחמים במהלך הבישול, כמו כן מומלץ להשתמש בכפפות מגן.

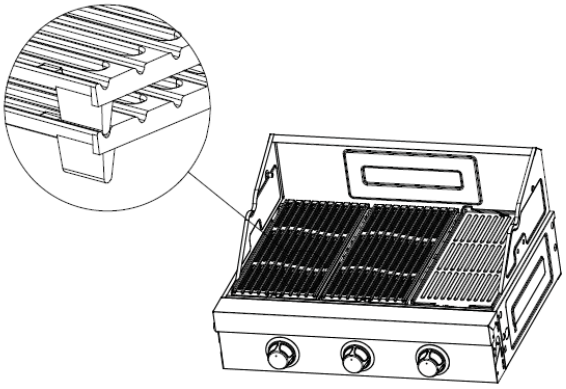


ניקיון הגריל:
בסיום כל צליה, המתן להתקררות הגריל, חובה! לסלק את האפר שהצטבר.
בעזרת ידיות ההרמה, הסר את הרשתות הצליה ומפזרי הלהבה, אסוף את האפר ורוקן לפח האשפה, החזר את מפזרי הלהבה ורשתות הצליה למקומם, רוקן את תכולת מגש איסוף השומנים לפח האשפה.
הגריל נקי ומוכן לשימוש.

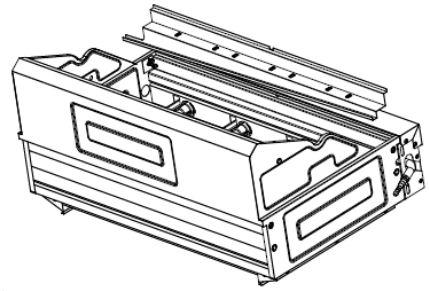
מערכת MAGIC

לגריל מערכת ניקוז שומנים מהפכנית, המונעת התלקחות שומנים ושריפת הבשר באופן יעיל בהשוואה לגריל סטנדרטי.

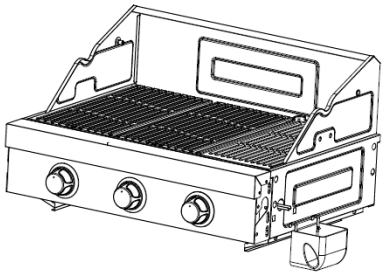
1. רשת צליה יצוקה כפולה עם מסילות, מנקזת את מרבית השומנים המטפטפים למסילות יעודיות על הרשת.



2. הרשתות מונחות בזווית הנמכה קדמית לעבר תעלת שומנים, ומנקזים השומנים לעבר תעלה ניקוז קדמית.

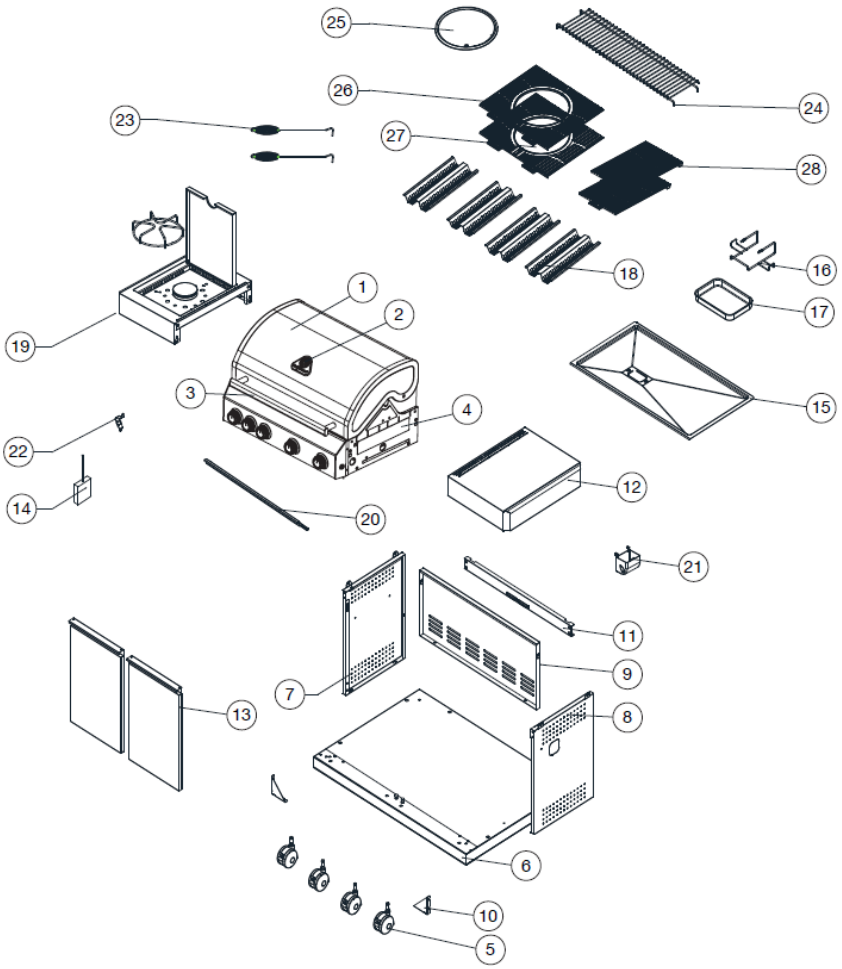


3. תעלת הניקוז מזרימה השומנים לכוסית שומנים ייעודית בצד בגריל, כל מה שנאר הוא לרוקן הכוסית מידי פעם.



4.

מערכת ה- MAGIC מבטיחה צליית בשר מקצועית ויעלה עם מינימום התלקחויות ופגיעה בבשר.



- **הגריל מגיע עם רשתות MAGIC, ניתן לרכוש רשת פלנצ'ה בנפרד.**

No.	Description	QTY	No	Code	QTY
1	Hood	1	15	Grease Tray	1
2	Thermometer	1	16	Grease Cup Bracket	1
3	Hood Handle	1	17	Grease Cup	1
4	Cooking Frame	1	18	Hybrid Flame Tamer	4
5	Castor	4	19	Side Burner Side Shelf	1
6	Cabinet Base Panel	1	20	Fat Channel	1
7	Cabinet Side Panel - Left	1	21	Grilstream Fat Cup	1
8	Cabinet Side Panel - Right	1	22	Bottle Opener	1
9	Cabinet Rear Panel	1	23	Grill Lifter	2
10	Corner Support Bracket	2	24	Warming Rack	1
11	Front Support Bar	1	25	Circular Griddle Plate	1
12	Side Shelf	1	26	Grillstream Gastro Grill - Left	2
13	Cabinet Door	2	27	Grillstream Gastro Grill - Right	2
14	Battery Pack	1	28	Grillstream Grill - 230mm	2

Part	A	
QTY	7	M4x12 Bolt

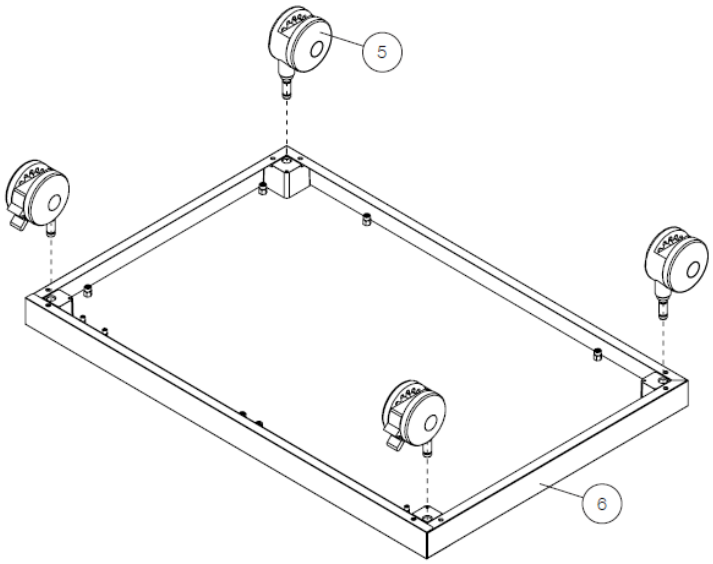
Part	B	
QTY	12	M6x12 Bolt

Part	C	
QTY	2	Door Spindle

Part	D	
QTY	12	Washer

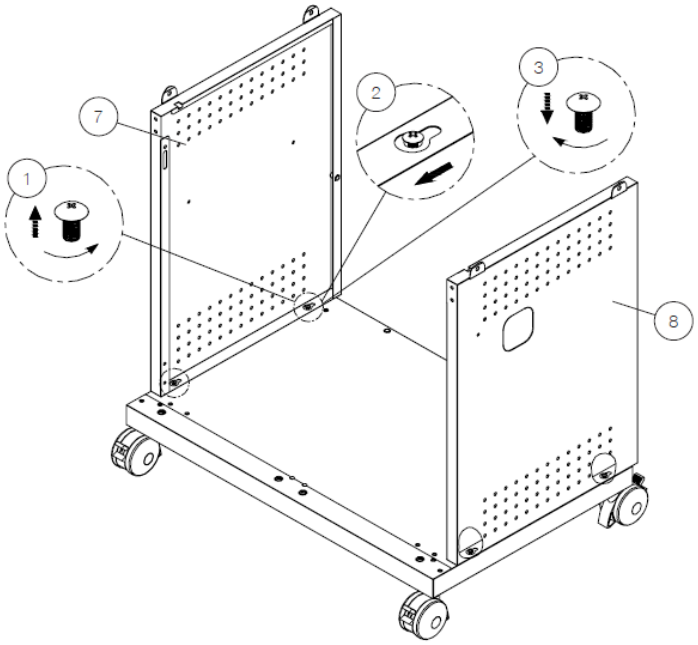
STEP 1

הכנס את הגלגלים (5) למגרעת בתחתית הבסיס (6), לחץ קלות עד להישמע הקליק.



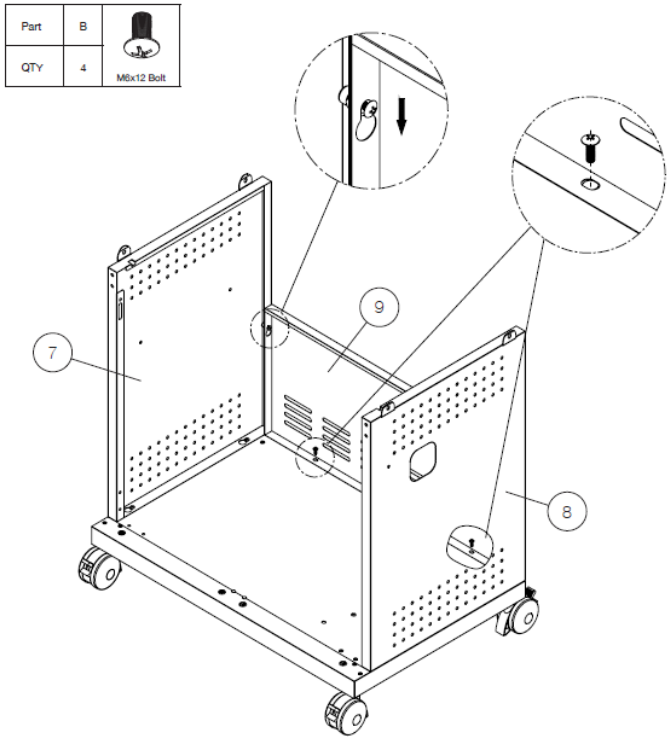
STEP 2

שחרר קלות את הברגים המחוברים לבסיס (6) , מקם צידי הגריל על הבסיס (7,8) מעל הברגים, דחוף קלות למגרעת , חזק הברגים.



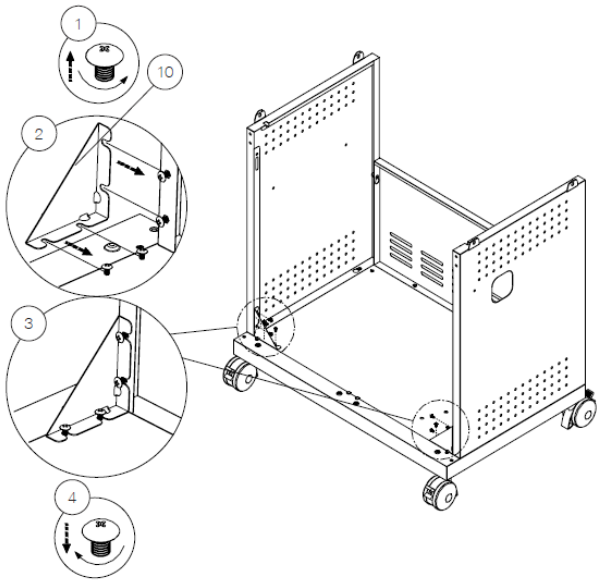
STEP 3

הברג שני ברגי (B) למרכז הדפנות הצדדיות העומדות, הלבש המגרעות של גב הבסיס (9) על הברגים, חזק הברגים והשחל כלפי מטה, חזק הברגים, הברג שני ברגים נוספים בחלקו התחתון של הבסיס.



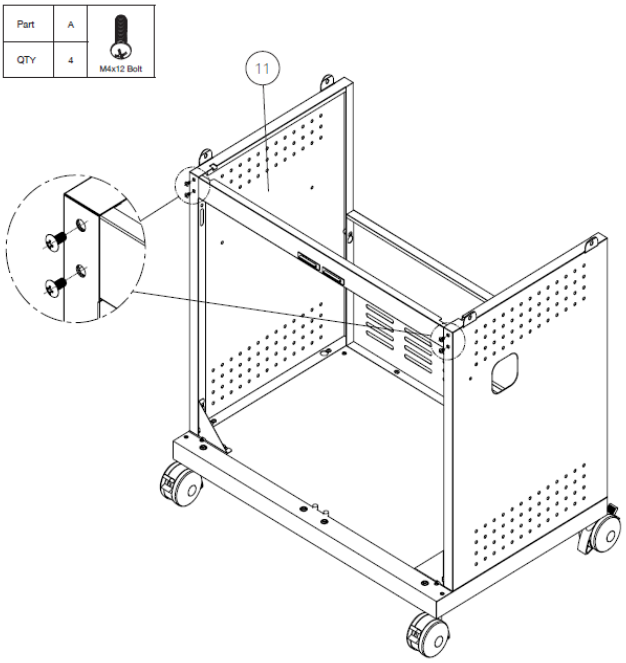
STEP 4

הברג לכל פינה של דופן (7,8) בחזית הגריל 4 ברגים, השאר הבורג בולט, הלבש משולש פינתי (10) על הברגים, חזק ברגים.



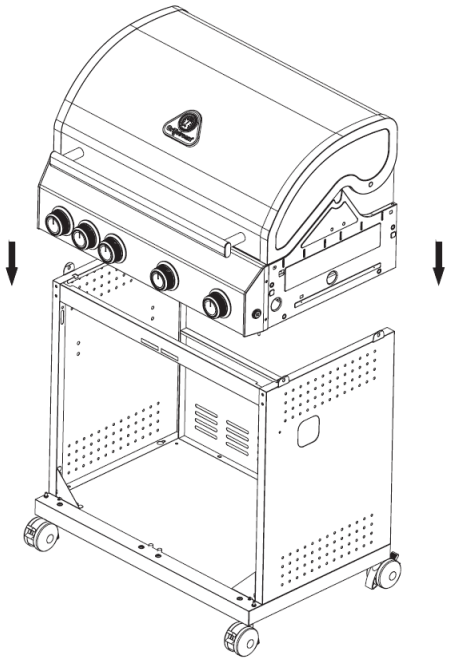
STEP 5

הלבש מוט קדמי (11) בחזית הגריל, וודא כי המגנט בחלק תחתון של המוט, הברג ברגים (A).



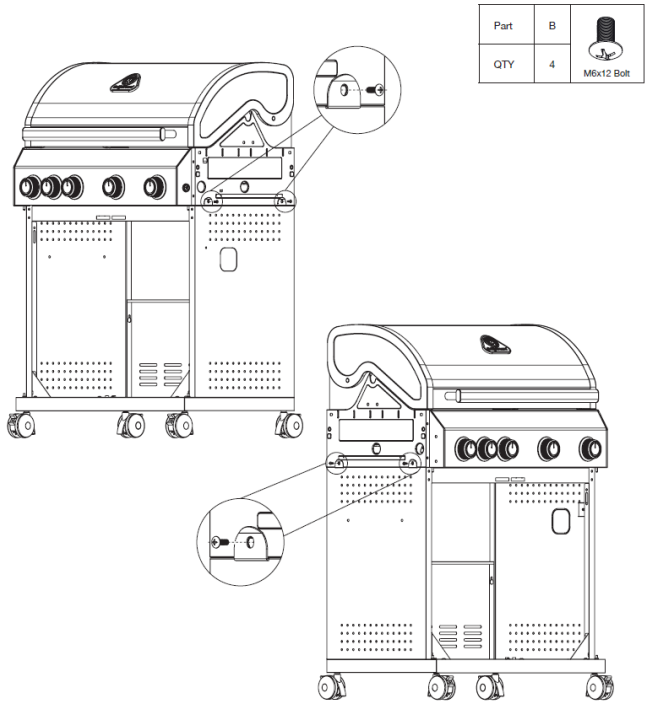
STEP 6

הלבש הגריל על העגלה בזהירות, וודא כי תושבות הברגה נשארות מבחוץ וכי הצנרת משוחררת.



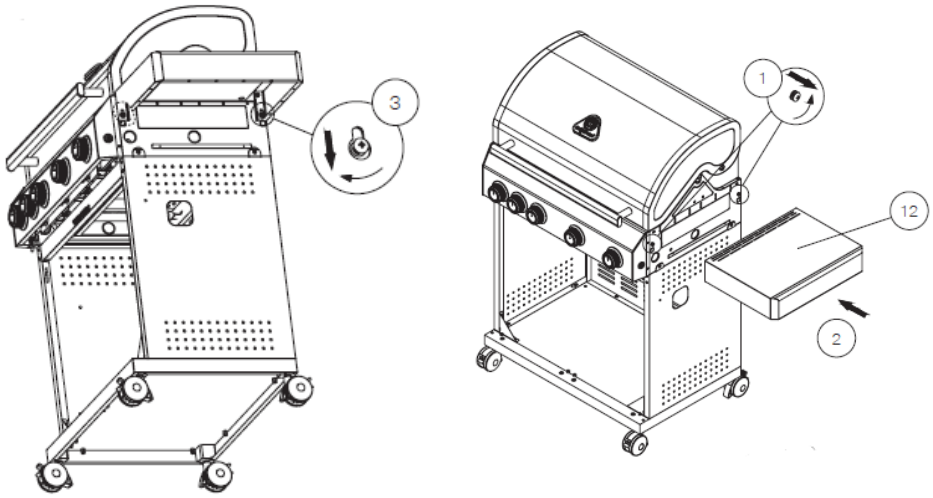
STEP 7

חזק הגריל לעגלה בעזרת 4 ברגים (B) חיצוניים



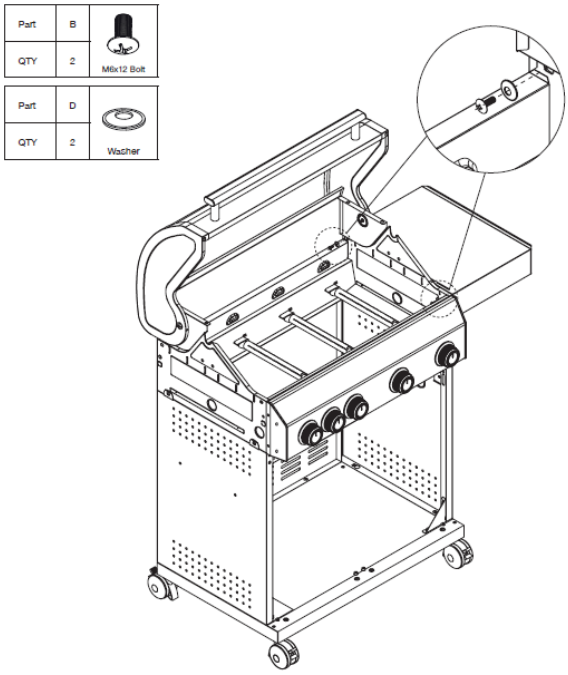
STEP 8

התקנת מדף צד (12): שחרר במקצת הברגים בדופן הגריל, הלבש מגרעת המדף על הברגים, השחל כלפי מטה, חזק ברגים.



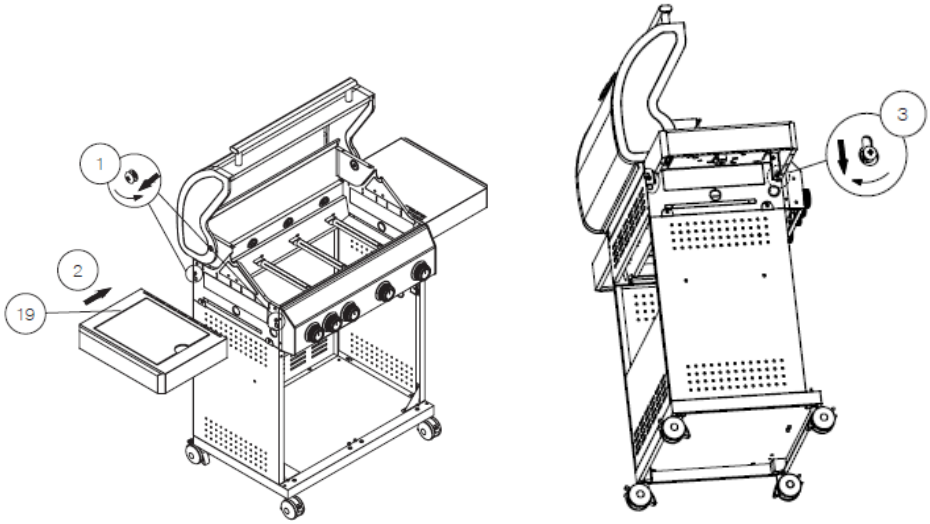
STEP 9

חיזוק נוסף למדף צד (12), חזק המדף בעזרת ברגים (B) מתוך הגריל, שים לפני הבורג שייבה (D).



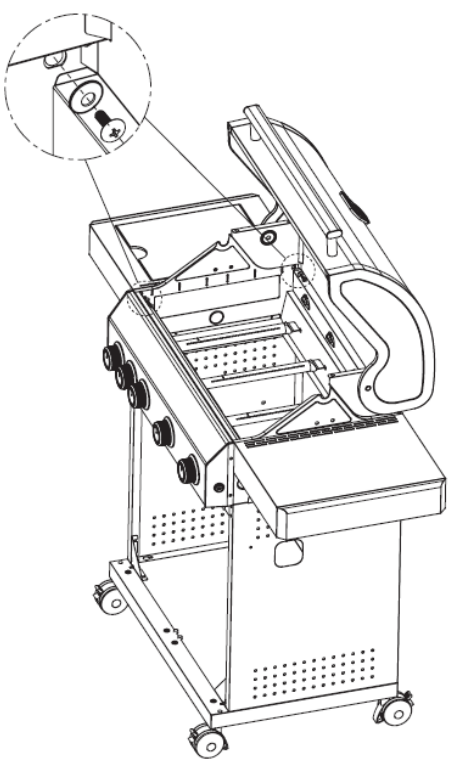
STEP 10

התקנת כירת צד (19): שחרר במקצת הברגים בדופן הגריל, הלבש מגרעת הכירה על הברגים, השחל כלפי מטה, חזק ברגים.



STEP 11

חיזוק נוסף לכירת צד (19), חזק המדף בעזרת ברגים (B) מתוך הגריל, שים לפני הבורג שייבה (D).



Part	B
QTY	2

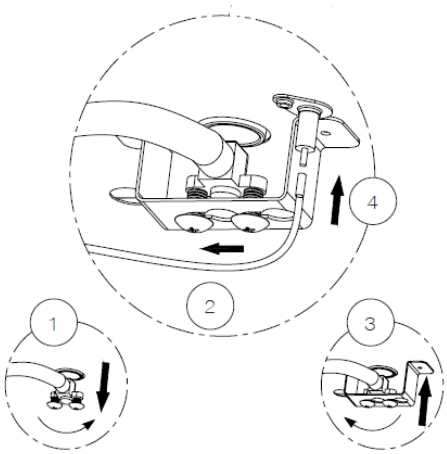
M6x12 Bolt

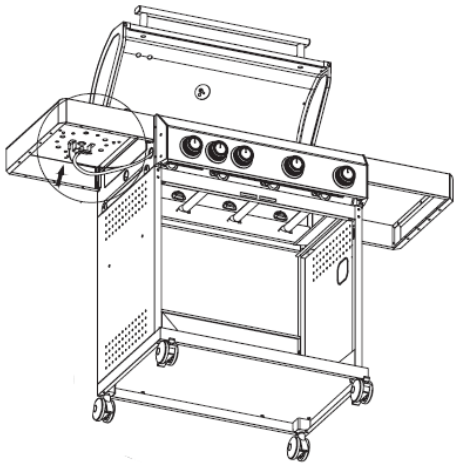
Part	D
QTY	2

Washer

STEP 12

שחרר חלקית ברגים בסוף צינור מבער, הכנס למגרעת תחת כירת צד (19) , חזק ברגים, וודא כי כבל הצתה מעל החיבור.

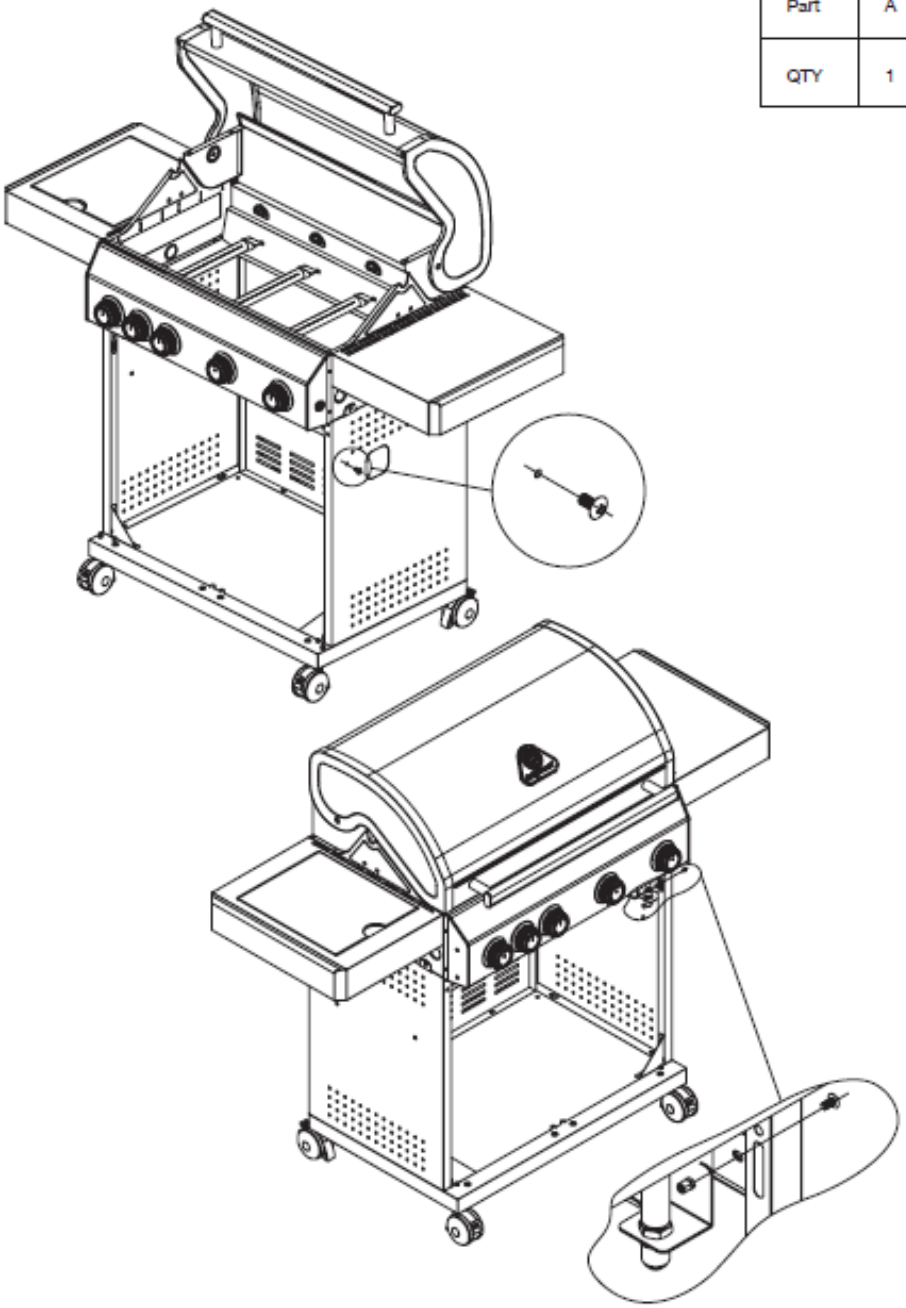




STEP 13

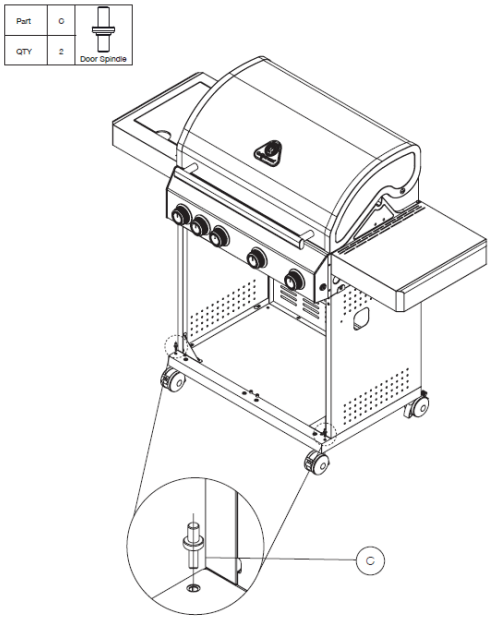
חזק קונקטור גז (41) לדופן גריל (8) בעזרת בורג (A)

Part	A	
QTY	1	M4x12 Bolt



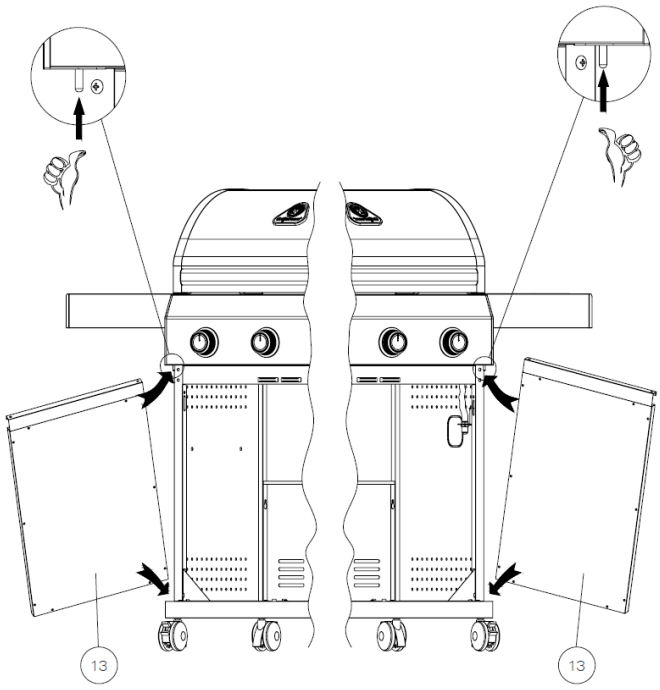
STEP 14

הכנס מתאמי דלתות (C) לפינות בסיס הגריל (6) בחזית.



STEP 15

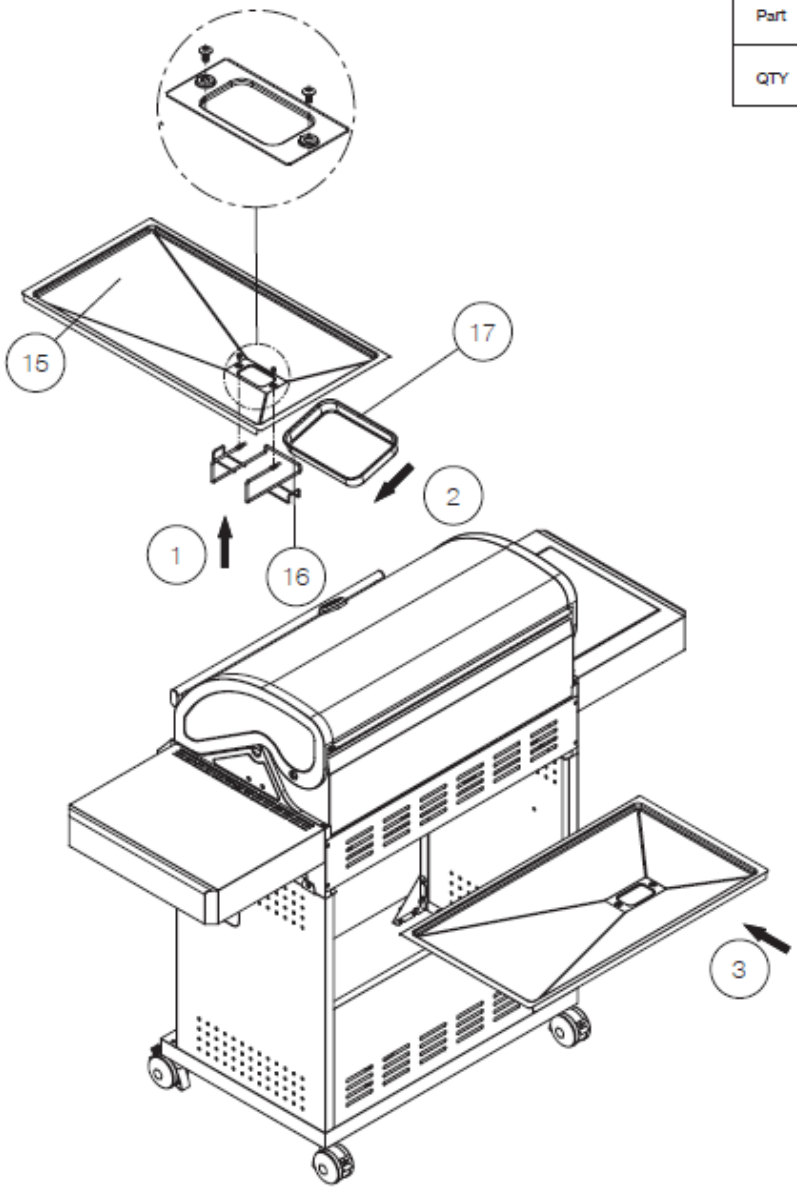
להתאמת דלתות חזית (13), הלבש דלת על פין בבסיס תחתון, לחץ על קפיץ עליון, השחל מגרעת הדלת לפין קפיצי שבתחתית הגריל עד להשחלתו למקום.



STEP 16

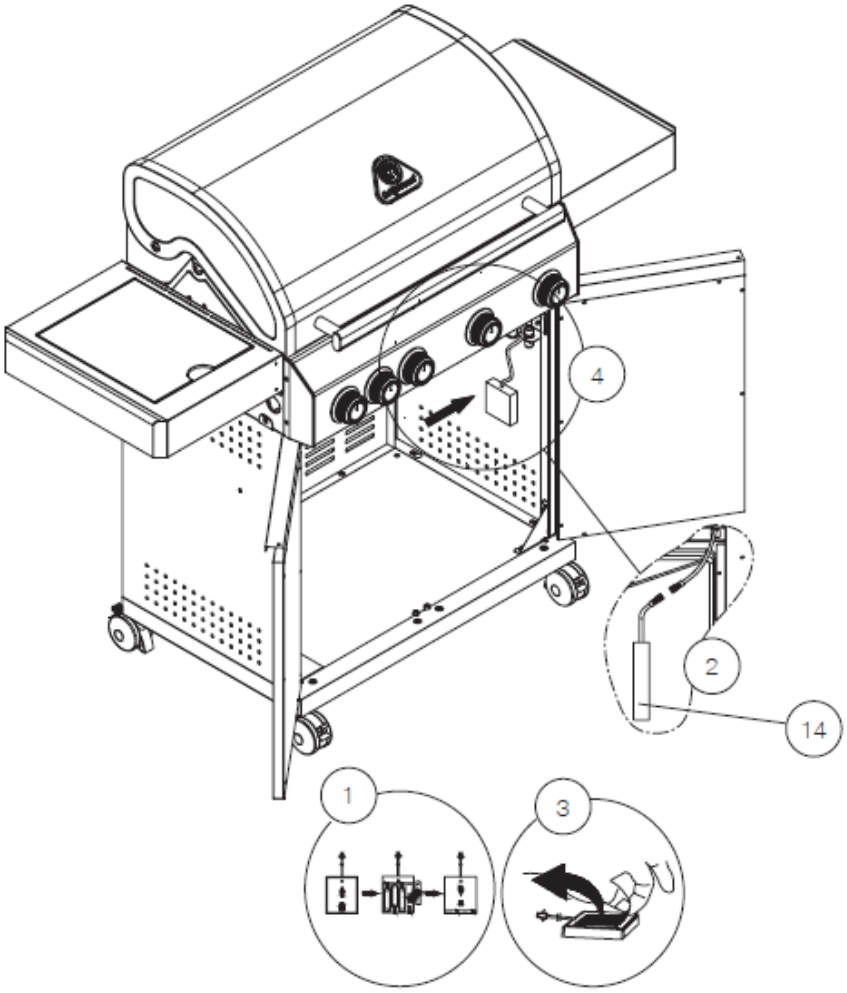
חבר תושבת קופסת שומנים (16) מתחת למגש איסוף נוזלים (15) בעזרת ברגי (A). הכנס כוסית שומנים (17) לתושבת, הכנס מגש בחלקו האחורי של הגריל במסילות הייעודיות.

Part	A	
QTY	2	M4x12 Bolt



STEP 17

חיבור תאורת LED: הכנס 4 סוללות AA לקופסת סוללות (14), חבר כבל קופסא לכבל תאורה היוצא מבסיס הגריל, שחרר כיסוי מדבקה מגב הקופסא, הדביקו קופסא לדופן פנימית של צד עגלה (8).
*הסוללות לא כלולות ברכישת הגריל.



Grillstream®

STEP 18

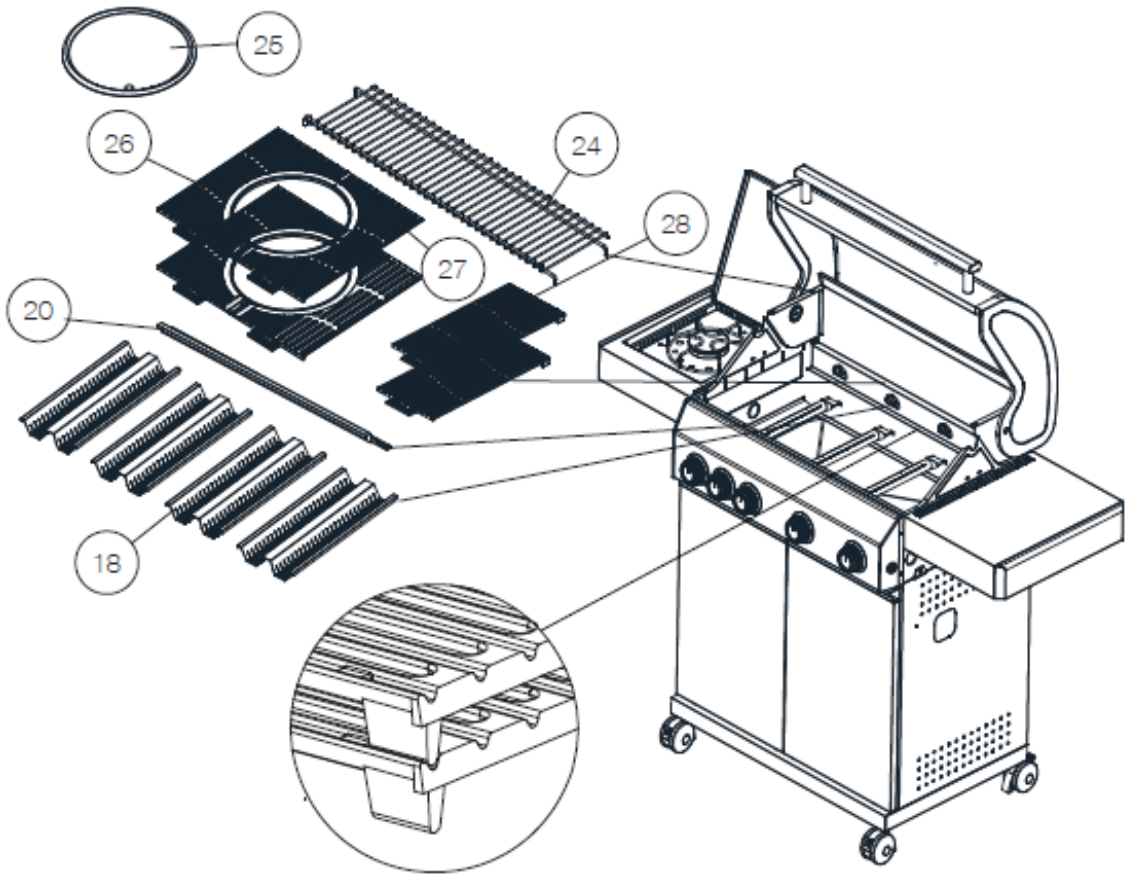
<u>הכנסת חלקים פנימיים של הגריל:</u>

הכנס מסילת שומנים (20) לחזית הגריל במגרעת המיועדת , הנח המסילה כך שקצה צר מושחל דרך החור בדופן הימנית.

הנח מפזרי להבה היברידיים (18) על מדף ייעודי , המפזר חייב לשבת בדיוק מעל המבער.

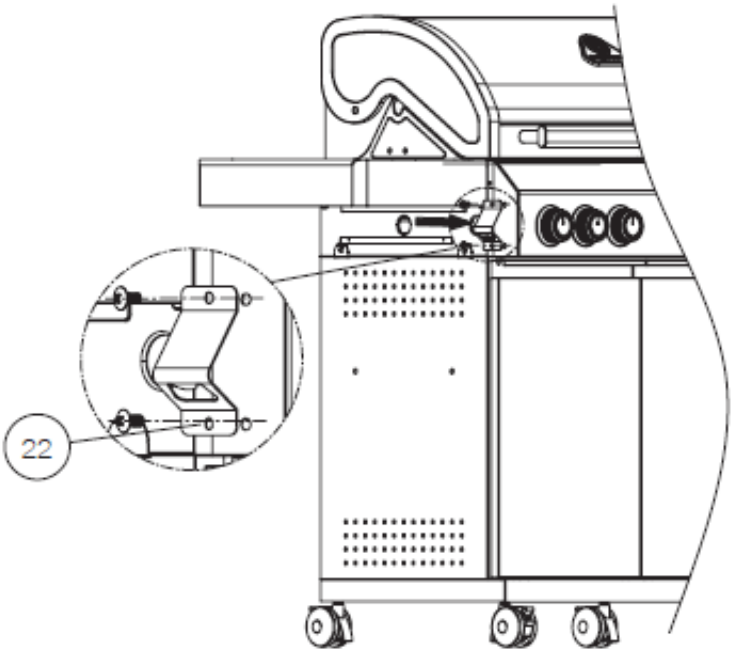
הנח רשתות צליה (25), הנח הרשתות אחת על השניה כאשר הן מקבלות זווית הנמכה כלפיי חזית הגריל , ודא שרגליים אחוריות מונחות אחת על השנייה.

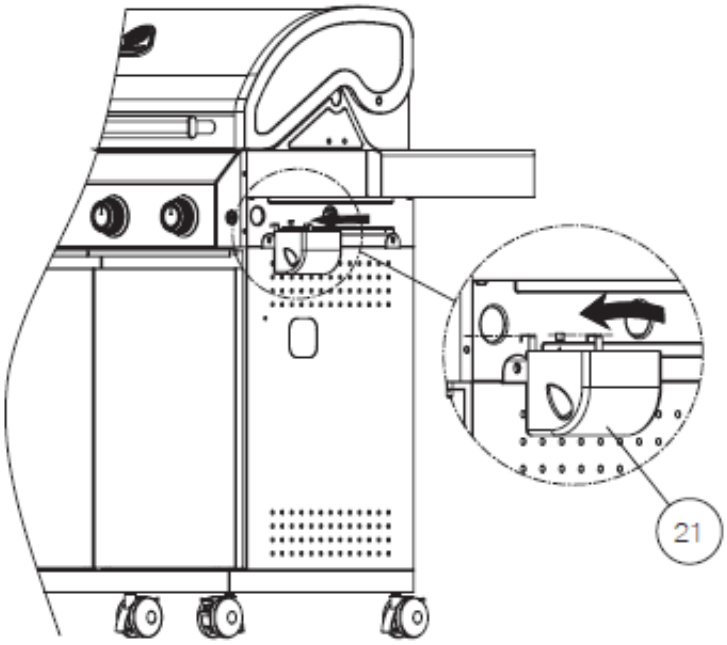
הכנס רשת הפשרה עליונה (24) כך שהרגליים מונחות בחורים הייעודיים בגריל.



STEP 19

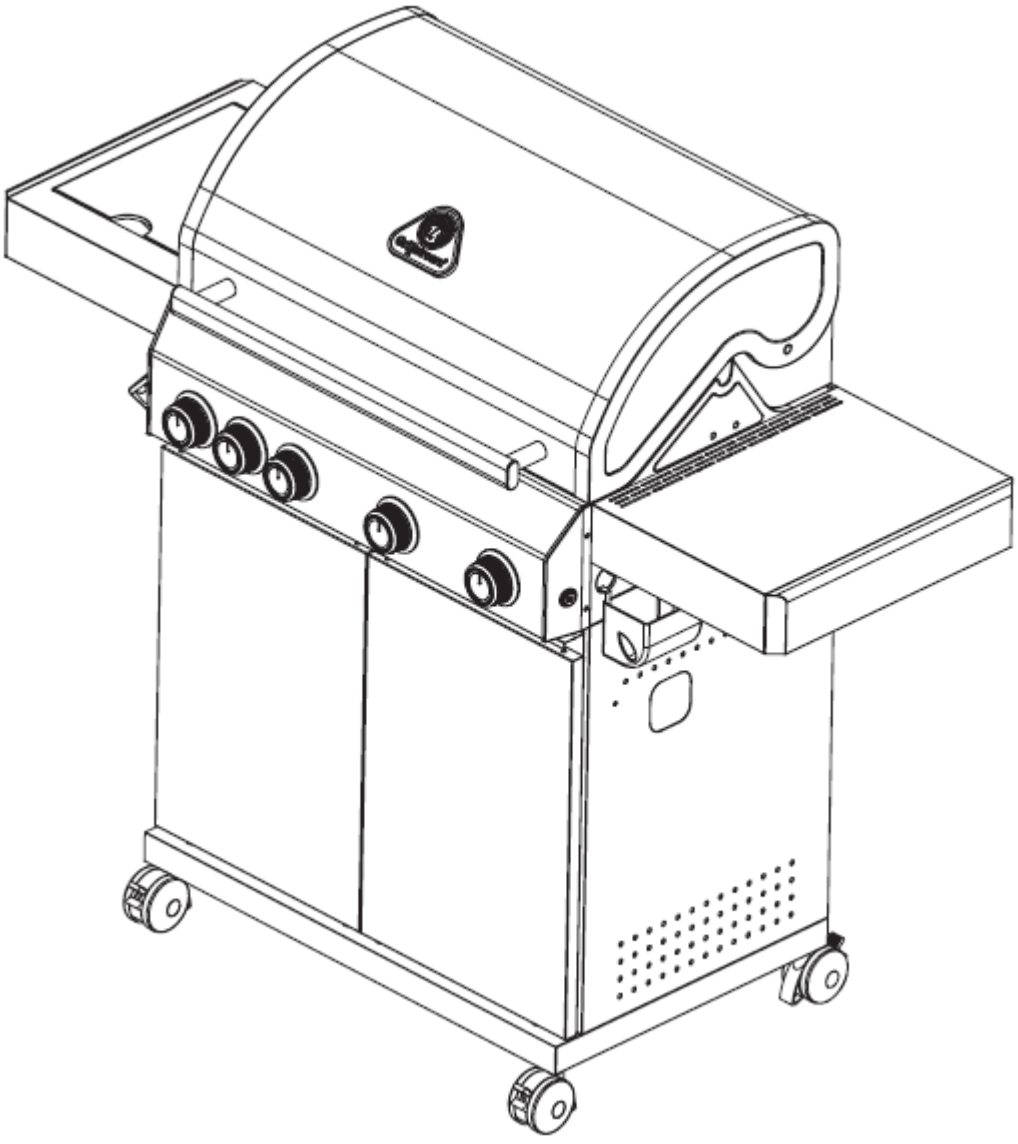
חבר פותחן בקבוקים (22) בעזרת ברגים בדופן שמאל של חזית הגריל.
מקם כוסית שומנים (21) בדופן ימין של גוף הגריל מתחת למדף בחורים המתאימים ל"וו" הכוסית, הכוסית תהיה מונחת ישירות מתחת למערכת ניקוז שומנים.





STEP 20

הגריל מורכב ומוכן לשימוש, נא פעל בהתאם להוראות חיבור גז והדלקה.
ניתן לרשום אחריות באתר אמגזית.



חיבור הגריל למיכל גז

- יש להשתמש במיכלי גפ"מ (גז פחממני מעובה) של 5 ק"ג לפחות.
- וודא תמיד שהמיכל עומד על קרקע יציבה במצב אנכי.
- וודא שכפתורי הוויסות של הגריל סגורים.
- חובה לחבר ווסת אשר עומד בתקינה המקומית ומספק לחץ של 30 מילבר.
- השימוש בצינור נאופרן המוגדר "זרנוק 20" באורך של 1 מ'
- אין לחבר את מיכל הגז באיזור שמתחת לגריל אלא מצידו הימני או השמאלי.
- יש לבדוק בכל שנה את מצב הצינור. אם הצינור נסדק יש להחליפו.

בכל מקרה יש להחליף את הצינור בכל שנתיים

- בשעת ניתוק המיכל הריק, יש לסגור את ברז המיכל ולסובב את אום הווסת בעזרת מפתח פתוח מתאים שמאלה (נגד סיבוב השעון) עד לניתוק הוסת מהמיכל. יש להקפיד על הימצאות האטם שבאום הוסת.
- לפני חיבור הגריל למיכל יש לוודא כי פתח מיכל הגז נקי וכן פתח החיבור בווסת וכי בחיבור הווסת קיים אטם.
- חבר צינור גומי לאף הגומי שבגריל. הדק חבק סביב החיבור.
- את צידו השני של הצינור חבר לווסת. הדק חבק סביב החיבור.

חיבור הגריל לנקודת גז ביתית

- החיבור מותר רק לנקודת גז ביתית אשר הותקנה ונבדקה ע"י מתקין גז מורשה.
- אין צורך בווסת , לחץ הגז כבר מווסת.
- וודא שכפתורי הוויסות של הגריל סגורים.
- יש לחבר צינור זרנוק 20 לברז ביתי באורך שלא יעלה על 1 מ' , יש להדק את הצינור בחבק משני צידיו.

בדיקת דליפת גז

1. וודא שכפתורי הוויסות של הגריל סגורים.
2. פתח את ברז הגז של מיכל הגז.
3. בדיקת דליפה יש לבצע בתמיסה של מים וסבון ביחס של 1:1 בחיבור בין מיכל הגז למתקן החיבור ובכל חיבורי הגז (חיבור הווסת למיכל, חיבור הווסת לצינור, וחיבור הצינור לגריל).
4. אם מופיעות בועות בחיבורים – זהו סימן שישנה דליפה.
5. אם קיימת דליפת גז - סגור את הברז וחזק את החיבורים. חזור על הבדיקה שנית.
6. אם מופיעות בועות פעם נוספת, אל תשתמש בגריל.
7. צור קשר עם שרות לקוחות של חברת **אמגזית**.
8. בדיקת דליפות גז יש לבצע בין שימוש לשימוש או כאשר מחליפים מיכל גז.

<u>זכור !</u> אין להשתמש בלהבה גלויה לבדיקת דליפת גז. היה בטוח שאין ניצוצות ולהבות בסביבה בזמן בדיקת הדליפה.

הוראות בטיחות - אם אתה מריח גז

- סגור את ברז אספקת הגז.
- כבה כל אש גלויה.
- פתח את מכסה הגריל.
- בדוק את החיבור בין מיכל הגז לווסת הגז ולצינור על ידי מי סבון מוקצפים. במקרה ונוצרות בועות, סימן שיש דליפה. אסור להפעיל את הגריל, פנה לספק הגז שלך.
- הרחק את הגריל מחומרים דליקים, לפחות 2.5 מטר.
- אין להניח את מיכל הגז תחת הגריל בזמן שימוש בגריל.
- אין להשכיב את מיכל הגז בזמן האחסנה או בזמן השימוש, עלולה להתרחש דליפה ונוזל הגז עלול להיכנס לצינור הגז.

הוראות הדלקה

1. פתח את מכסה הגריל לפני ההדלקה.
2. פתח את ברז אספקת הגז.
3. בחר אחד מכפתורי ההדלקה. לחץ וסובב שמאלה עד הישמע "קליק". המתן מספר שניות וכוון את מידת החום הרצויה.
4. אם לא נוצרה הצתה סובב את כפתור ההפעלה למצב "OFF". המתן 5 דקות ונסה שנית.
5. חזור על התהליך בכל מבער שברצונך להדליק.

להדלקת כירת צד - פתח את מכסה הכירה לפני ההדלקה.

- לחץ וסובב שמאלה עד הישמע "קליק" את כפתור ההפעלה של כירת הצד, המתן להידלקות המבער.
- עבור על שלב 5.

הדלקה ידנית

- פתח את מכסה הגריל לפני ההדלקה.
- וודא כי כפתורי הוויסות כולם במצב "OFF".
- הדלק מצת ארוך ומקם אותו בערך 1-2 ס"מ מעל חורי הבערה של ה מבער.
- סובב את כפתורי הויסות הימני או שמאלי למצב "גבוה". המבער אמור להידלק תוך כ-5 שניות.
- אם המבער לא נדלק החזר את כפתור הויסות למצב "OFF" וחכה 5 דקות עם מכסה פתוח עד שיתנדף הגז. חזור על הצעדים עד שהמבער נדלק.
- ברגע שהמבער נדלק, ווסת את גובה עוצמת המבער בעזרת כפתור הויסות.
- אם המבער לא נדלק לאחר מספר ניסיונות, יש בעיה באספקת הגז לגריל. ראה סעיף בעיות ופיתרונן בחוברת זו.

צלייה

- חימום מוקדם: הדלק את הגריל בהתאם להוראות ההדלקה בחוברת זו.
- פתח את מכסה הגריל וסובב את כפתור ההדלקה למצב "גבוה". חמם את הגריל למשך 5-7 דקות כשהמכסה סגור. לאחר שהגריל חם רצוי להנמיך את עוצמת הלהבה לחום נמוך (LOW). צליית המזון מתבצעת בחום נמוך ובמכסה סגור.
- שים לב: יתכן ותנאי מזג אוויר ורוח ישנו במעט את טמפרטורת הגריל לצלייה.

- אם הגריל כבה בזמן צלייה, פתח את המכסה, כבה את הגריל עם כפתור ההדלקה וחכה למשך 5 דקות להדלקה מחדש.
- בזמן הצלייה, שומנים יטפטפו למגש השומנים בתחתית הגריל.
- מומלץ לחבוש כפפות עמידות לחום בעת שימוש בגריל.

תחזוקה

- **מגש השומנים:** יש לנקות את מגש השומנים לפני כל צלייה, , ניתןלרוקן כוסית שומנים תחתונה ולרוקן כוסית שומנים בצד הגריל, אחת לכמה שימושים ניתן להוציא מסילת ניקוז שומנים קדמית ולנקותה גם.
- **זהירות**: חכה לקירור הגריל לפני הניקוי. ניקוי הגריל ייעשה עם מטלית לחה. לאחר מכן יש לנגב עם מטלית יבשה. אין להשתמש בניקוי בחומרי ניקיון למטבח כמו מנקה תנורים, מסיר שומנים וכו'. מוצרים אלו מכילים חומצה ואסורים לשימוש על הגריל. מומלץ לרכוש מברשת להברשת רשת הצלייה משאריות הצלייה.

תחזוקת המבערים

- הדלקת הגריל על מצב " HIGH" לאחר כל שימוש תשרוף את השומנים מעל המבערים ותקל על ניקיונם.
- הסר את המבערים מהגריל ובעזרת לחץ אוויר נקה את החורים של המבערים. לעיתים עלולים להיכנס חרקים, קורי עכביש או חלקיקי אבק לתוך המבער.
- בעזרת חוט ברזל מלופף בחתיכת בד ניתן לנקות את החורים של המבער.
- הופעת כתמי חלודה על המבערים זוהי תופעה נורמלית לחלוטין.
- כאשר מחזירים את המבערים למקומם , וודא שהם יושבים בדיוק על ברזי היציאה של הגז.

טיפול והגנה על משטחי נירוסטה

- הגריל שלך כולל רכיבי נירוסטה, כל הרכיבים העשויים נירוסטה דורשים רמת טיפול והגנה כדי לשמור על המראה שלהם. רכיבי נירוסטה (בניגוד לתפיסה הרווחת) אינם עמידים מפני קורוזיה והם דורשים טיפול בהתאם.
- טיפול בנירוסטה דורש ניקוי בתדירות גבוהה. הטיפול זה נחוץ לשמירה על איכותו. ללא טיפול הולם רכיבי הנירוסטה יפתחו סימני קורוזיה עם הזמן.
- לאחר ההרכבה, אנו ממליצים למשוח שכבה דקה של שמן זית עם סמרטוט נקי, על כל האזורים החשופים של הנירוסטה. לאחר מכן ניקוי נוסף עם סמרטוט נקי. תהליך זה יעזור להגן מפני לכלוך. שכבת שמן זית גם מקלה על הניקוי מאוחר יותר והסרה של טביעות אצבעות. יש לחזור לעתים קרובות על תהליך זה בעת ניקוי גריל שלך.
- חשוב ! מומלץ להשתמש בכיסוי לגריל בכל עת שהגריל אינו בשימוש כדי להגן עליו. חיוני לכסות את הגריל רק כאשר הוא קריר, נקי ויבש. כיסוי על גריל חם, רטוב או לא נקי (או כל שילוב של גורמים אלה) יזיק לגריל ויפתח קורוזיה במהירות! יש לכסות את הגריל בכל עת שאינו בשימוש, גם אם למועד קצר וגם לאיחסון בחודשי החורף.

<u>הערה</u> - לתשומת ליבך, לשמירה על בריאות לקוחותינו, נמנעת החברה משימוש בחומרים מונעי חלודה (החשודים כמסרטנים), עקב כך תיתכן הופעת חלודה.

אחסון

- כשהגריל אינו בשימוש, יש לנתק את הגריל ממיכל הגז ובמקרה של חיבור לנק' גז ביתית, יש לסגור את ברז אספקת הגז.
- באם לא נעשה שימוש בגריל זמן רב, יש לאחסן אותו באזור ללא אבק.
- יש לאחסן את הגריל עם כיסוי (יש לבדוק את גודל הכיסוי הנדרש).
- יש לאחסן מיכל גז במקום פתוח בלבד והרחק מחומרים דליקים.
- אל תשאיר לעולם צינור גז מחובר למיכל גז כאשר המיכל אינו מחובר לגריל.
- **אין לאחסן מכשיר ובו מיכל גז אלא במקומות המותרים להפעלתו.**

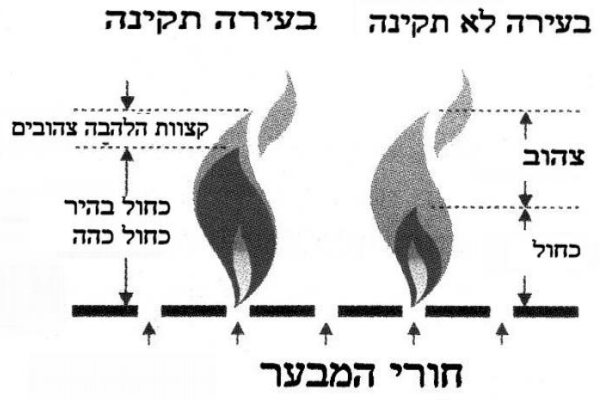
להארכת חיי הגריל, יש לבצע מספר פעולות תחזוקה על בסיס קבוע

- נקה את הגריל עם מטלית לחה בלבד ויבשו מייד כשהוא קר לחלוטין
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים ו/או בעירים ו/או כימיים **ובמסיר שומנים.**
- מעבר האוויר בצינור הוונטורי חייב להיות חופשי. שמור על תחלופת אוויר פנויה ומבערים נקיים.
- אין להכניס חלקי גריל למדיח הכלים.
- לאחר כל שימוש יש לשמן בעדינות את רשת הבישול בשמן צמחי.
- לאחר כל שימוש יש לנקות את מגש השומנים.

סימנים לחסימת אוויר:

- ריח גז, בשילוב להבת בעירה, צהובה ועצלה.
- הגריל לא מגיע לטמפרטורה הרצויה .
- ההצתה אינה פועלת.

אם הגריל נשאר פתוח ונרטב מכל סיבה שהיא, יש לייבשו ולהשאירו ללא שימוש לפחות 30 דקות. הגריל יוצר ותוכנן לשילוב מדויק של גז ואוויר לבעירה טובה. בעירה טובה מודגמת בשרטוט מטה. אם הלהבה לא נראית אחידה, נקה את המבער. בעירה צהובה עם מעט צבע כחול איננה תקינה. בעירה כחולה בהירה וכהה ומעט צהובה בקצותיה, תקינה.



חשוב! תיקון הגריל יבוצע אך ורק בחברת אמגזית.

איתור תקלות ופתרונן

הבעיה	בדיקה / סיבה	הפתרון
להבה נמוכה במצב "גבוה".	האם מיכל הגז ריק?	החלף מיכל גז.
להבה נמוכה במצב " גבוה".	האם יש אוויר בצינור הולכת הגז?	המתן שהמבער יידלק עד לדקה לאחר שהוחלף מיכל גז.
ללהבות המבערים יש צבע צהוב או כתום בשילוב של ריח גז.	האם יש מחסום בצינור הוונטורי או במבער?	נקה את המבער על פי ההוראות
התפרצות להבה.	האם מגש השומנים מכוסה בשומנים?	נקה את מגש השומנים.
להבת המבער איננה יציבה. הלהבה לא מבערת לאורך כל המבער.	האם המבער נקי? האם המיכל מלא או ריק (3/4 ריק)? האם הטמפרטורה בחוץ נמוכה מ- 5 מעלות צלסיוס? האם מעבר הגז חסום?	- נקה המבער על פי ההוראות. - החלף מיכל גז. - בדוק מבער ופתחי אוויר לחסימות.
להבת המבער לא נדלקת בשלמותה מסביב לצינור המבער.	האם פתחי המבער נקיים ופתוחים לחלוטין?	נקה המבער על פי ההוראות. השתמש במברשת פלדה לניקוי לשחרר סתימות מחורי המבער.
המבער לא נשאר דלוק	האם יש אבק או לכלוך על המבער ?	נקה לכלוך ואבק מהמבער ומחוריו על פי ההוראות.
האש מתקדמת דרך לוח הבקרה	המבער סתום חלקית	נקה לכלוך ואבק מהמבער ומחוריו על פי ההוראות.

אם הבעיה לא נפתרה מן המידע הנ"ל, אנא פנה אל שירות הלקוחות של אמגזית.

לפתיחת קריאת שרות	לרישום אחריות

AMGAZIT

OUTDOOR COOKING BRANDS

www.amgazit.co.il

תנאים לאחריות

האחריות תחול עם הצגת חשבונית קניה בלבד ממפיץ מורשה של מותגי אמגזית.
האחריות חלה מיום הרכישה בלבד ככתוב בחשבונית ולא ממועד הרכבה ו/או ההפעלה של הגריל.
האחריות על מערכת הגז של הגריל בלבד תקפה לאורך כל חיי הגריל, אמגזית מתחייבת לתקן כל תקלה בגריל בתקופה זו ללא תשלום.

- 12 חודשים ראשונים: באחריות אמגזית לתקן הגריל בבית הלקוח.
- חודש 13 ואילך: לקוח יחויב בעלות קריאת שרות (בהתאם למחירון החברה) במידה וירצה שהתיקון יתבצע בביתו, בכל מצב אחר יוכל להביא הגריל לנקודת שרות בתאום מול שרות הלקוחות.
- במסגרת האחריות החברה תתקן או תחליף כל חלק פגום במערכת הגז של המוצר בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי, לא כולל חלפים אשר מתכלים במסגרת בלאי של שימוש טבעי (כגון מפזרי להבה).
- האחריות כוללת את המבערים של הגריל- אחריות על המבערים תקפה כאשר נעשה שימוש בגריל בהתאם להוראות היצרן. האחריות כוללת אספקת מבערים חדשים בלבד (לא שילוח, לא הרכבה, לא החלפה פיסית).

מדיניות אחריות כל החיים:

- הגריל מיועד להרכבה עצמית אולם תקלה הנובעת מהרכבה לא נכונה ככתוב בחוברת זו אינה מכוסה במסגרת האחריות.
- כל טיפול או ניסיון טיפול בגריל ע"י אדם אשר לא הוסמך ע"י היבואן יסיר את האחריות על הגריל.
- חובה להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של היבואן, שימוש בחלקי חילוף לא מורשים יסיר את האחריות על הגריל.
- האחריות אינה תקפה במידה ולגריל נגרם נזק כתוצאה משימוש לא לפי ההוראות, טיפול רשלני, אחסנה לקויה.
- מדיניות החברה קובעת כי בעת פתיחת קריאת שרות הדורשת הזמנת טכנאי לבית הלקוח, ימסרו ע"י הלקוח פרטי אשראי לביטחון, במידה ויתברר כי התקלה אינה במסגרת האחריות (קריאת סרק, לקוח לא היה נוכח במועד שנקבע) יחויב הלקוח בכרטיס אשראי בעלות קריאת שרות לפי מחירון היבואן.

אחריות לא מכסה:

- האחריות אינה מכסה כל כשל או תקלה שנגרמו משימוש לא לפי ההוראות, התקנה שגויה, טיפול ואחזקה לא לפי ההוראות או שימוש במיכל גז / וסת לא תקני או פגום.
- אחריות זו אינה כוללת חלקי שבר מכל סוג, חלקי פלסטיק, חלודה (נק' חלודה על נירוסטה), בלאי טבעי של חלקי הגריל השונים (בדגש על רשת צליה, מפזרי להבה), או נזק לגריל שלא כוסה בכיסוי מתאים לשמירתו מפני גשם ושמש.
- האחריות אינה מכסה כל נזק שנגרם מכח עליון, חשיפה לתנאי מזג אוויר של גשם ברד ושמש.
- האחריות לא מכסה עלויות הובלה, עבודה ודמי שילוח מכל סוג.
- האחריות הינה לגריל בלבד ואינה כוללת כל נזק עקיף משני או לצד שלישי.

אנחנו באמגזית מאמינים,
שצלייה של בשרים על האש היא אחת מההנאות הבסיסיות, האמתיות והפשוטות שנותרו לנו בעידן המודרני.
אנחנו מאמינים שקנייה של גריל, היא הרבה מעבר לעוד רכישה.
מבחינתנו זו תחילתה של מערכת יחסים מופלאה,
וזו בדיוק הסיבה שבגללה החלטנו להעניק לכם
אחריות לכל החיים על הלב של הגריל שקניתם – על כל מערכת הגז שלו.

אנחנו כאן באמגזית נוודא
ששום דבר לא יכבה את האש שלכם.
מילה שלנו.