

**MANUÁL, POPIS, BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE K UDÍRNĚ BORNIÁK**



**Borniak**



**UW 70, UW 150, UW 70S, UW 150S**

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před prvním použitím udírny BORNIAK si pečlivě prostudujte bezpečnostní informace. Manuál uschovejte tak, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout nebo jej případně mohli nabídnout k prostudování dalším uživatelům.



**Nepoužívejte uvnitř budov! Udírna je určena pouze k venkovnímu používání. Při použití uvnitř budovy dojde k nahromadění jedovatých spalin, což může způsobit vážné poškození zdraví nebo otravu. Při přímém napojení na komín může dojít ke vzniku požáru s následným závažným, nebo dokonce smrtelným poraněním a k poškození majetku.**

- Nesprávným použitím může dojít k poškození materiálu.
- Nesprávným použitím může dojít k drobným poraněním.
- Nesprávným použitím může dojít k těžkým zraněním nebo smrti.
- Nebezpečí popálení!
- Nebezpečí udušení! (v případě uzení v uzavřených prostorách)
- Nepoužívejte tuto udírnu v nevětraných prostorách.
- Chraňte před dětmi a zvířaty!
- Před čištěním nechte udírnu úplně vychladnout.
- Nehaste vyhořelé brikety vodou.
- Nenechávejte rozehrátou udírnu bez dozoru.
- Nepoužívejte ani neskladujte benzín, alkohol ani žádné jiné těkavé kapaliny ve vzdálenosti menší než 2 m od udírny.
- Nenechávejte děti ani zvířata pohybující se v blízkosti horké udírny bez dozoru.
- POZOR! Udírna může být velmi horká, při provozu ji proto nepřemísťujte.
- Udírnu používejte, jen když jsou všechny její součásti na svých místech.
- Nepoužívejte udírnu při silném větru.
- Udírnu mějte vždy ve vodorovné poloze.
- Nikdy se nedotýkejte roštu, abyste zjistili, je-li horký.
- Používejte grilovací nebo ochranné rukavice k ochraně rukou při seřizování větracích průduchů.
- Používejte správné náčiní na uzení s dlouhými a teplu odolnými rukojetmi.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla nebo ovládací prvky.
- Chraňte se před úrazem elektrickým proudem, neponořujte kabel zástrčky do vody nebo do jiné tekutiny.
- Nutný dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán, nebo jsou-li v blízkosti děti.
- Nenechávejte bez dozoru.
- Odpojit ze zásuvky při každém čištění.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný či byl poškozen jakýmkoliv způsobem.
- Používejte jen originální příslušenství a doplňky Borniak.
- Dávejte si pozor na ostré hrany, při montáži a provozu vaší udírny.

- Doporučuje se, aby byl v blízkosti udírny umístěn hasicí přístroj.
- Nepoužívejte jiný typ štěpky než originální Borniak.
- Řádně zlikvidujte všechny obaly.
- Nepřekračujte teplotu 150 stupňů.
- Vždy používejte nehořlavé ochranné rukavice, které chrání ruce před popáleninami.
- Nedovolte, aby do kontaktu s udírnou přišla dešťová voda.
- Nepoužívejte během bouřky nebo ve větrných podmínkách.
- Nepoužívejte v blízkosti benzín nebo jiné hořlavé kapaliny, plyny nebo tam, kde mohou být přítomny hořlavé výpary.
- Odpojte udírnu ze zásuvky, když ji nepoužíváte.
- Neponořujte udírnu do vody.
- Nestříkejte nebo nečistěte udírnu nadměrným množstvím vody. Místo toho použijte vlhký hadřík.
- Nejdůležitějším bezpečnostním opatřením je údržba udírny Borniak v době uzení a hlavně po uzení. (Postupujte podle návodu údržby.)

## **Vymezení účelu použití udírny BORNIAK model: UW 70, UW 150, UW 70S, UW 150S**

- Udírna Borniak je určena k ovonění pokrmů pomocí dřevěné štěpky.
- **Udírna Borniak je určena pouze pro soukromé účely!**

**Nepoužívejte uvnitř budov! Udírna je určena pouze k venkovnímu používání. Při použití uvnitř budovy dojde k nahromadění jedovatých spalin, což může vést k vážnému poškození zdraví nebo otravě. Při přímém napojení na komín může dojít ke vzniku požáru s následným závažným, nebo dokonce smrtelným poraněním a k poškození majetku.**



## Udírna UW-70



Snadnost obsluhy a efektivita - tak ve zkratce můžeme popsat udírnu UW-70. Je to nejlepší způsob, aby se na Vašem stole objevily ty nejluxusnější sýry, ryby a uzeniny. Výrobky s podmanivým aroma a neopakovatelnou chutí. Bez chemie, bez konzervantů.

Při projektování udírny UW-70 nám záleželo na tom, aby klíčové procesy uzení probíhaly automaticky a nezpůsobovaly uživatelům žádné problémy. Je to zařízení pro každého - zprovozníte ho a začnete používat.

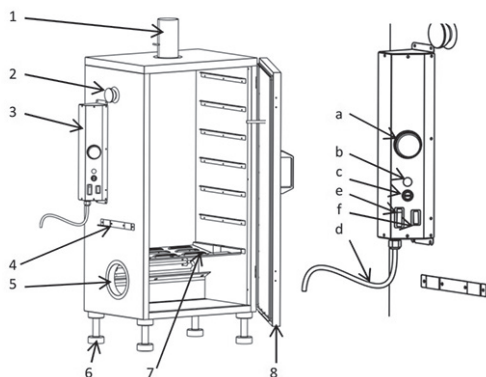
Celý proces vytváření kouře je prováděn stisknutím tlačítka - všechno to díky generátoru kouře naší výroby. Generátor pracuje tak, aby štěpky doutnaly a vytvářely kouř. Jak známo, správné spalování dřeva je tím, co rozhoduje o úspěchu uzení. A v tomto ohledu jsme dosáhli automatizace. Spalování je prováděno samočinně - dřevo ze zásobníku je přenášeno na ohřívač a zde postupně podléhá zuhelnění. Co je nutné zdůraznit - absence plamene a příslušná teplota spalování dřeva způsobují, že za takových podmínek uzení výrobky získají dokonalé kouřové aroma, aniž by byly opálené.





## Popis udírny

1. Komín s klapkou
2. Rukojeť pro přenášení
3. Elektrický panel
  - a. Termostat
  - b. Světlo označující ohřev
  - c. Pojistka
  - d. Napájecí kabel
  - e. Hlavní vypínač
  - f. (SW-150), nastavení výkonu spirály
4. Generátor kouře zavěšení
5. Otvor na vsunutí generátoru
6. Nastavitelné nožičky
7. Odkapávací plech
8. Dveře



## Parametry

Výkon spirály:	500W
Napětí:	230V
Pojistka:	3,15 A
Topný výkon generátoru:	110W
Pojistka generátor:	1.25A
Kapacita zásobníku generátoru:	2L

### Venkovní rozměry udírny:

Délka:	400 mm
Šířka:	625 mm
Výška:	1040 mm
Udící Komora kapacita:	70L

### Vnitřní rozměry udírny:

Vnitřní šířka:	400 mm
Vnitřní délka:	300 mm
Vnitřní výška:	590 mm

Maximální zatížení:	10 kg
Počet polic:	6
Průměr komína:	80 mm
Maximální teplota:	120 ° C
Materiál ALUCYNK + Stainless Steel	
Přepravní rozměry udírny:	520/430/920 mm
Hmotnost:	17,5 kg



## Udírna UW-150

Profesionální udírna pro ty, kteří hledají větší prostor pro uzení. Snadná na obsluhu, přitom výjimečně produktivní. Osvědčí se doma, v agroturistice i v malé gastronomii.

Podobně jako v případě menšího modelu nám při projektování udírny UW-150 záleželo na tom, aby klíčové procesy uzení probíhaly automaticky a nezpůsobovaly uživatelům žádné problémy. Je to zařízení pro každého - zprovozníte ho a začnete používat.

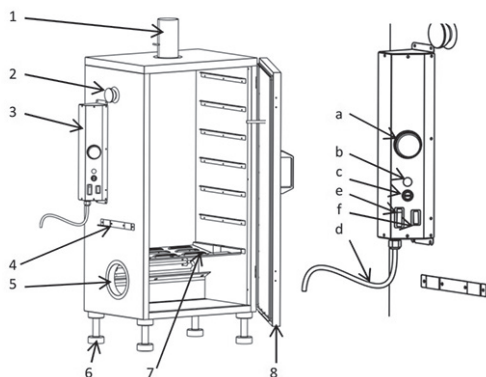
Celý proces vytváření kouře je prováděn stisknutím tlačítka - všechno to díky generátoru kouře naší výroby. Generátor pracuje tak, aby štěpky doutnaly a vytvářely kouř. Jak známo, správné spalování dřeva je tím, co rozhoduje o úspěchu uzení. A v tomto ohledu jsme dosáhli automatizace. Spalování je prováděno samičinně - dřevo ze zásobníku je přenášeno na ohřívač a zde postupně podléhá zuhelnění. Co je nutné zdůraznit - absence plamene a příslušná teplota spalování dřeva způsobují, že za takových podmínek uzené výrobky získají dokonalé kouřové aroma, aniž by byly opálené.





## Popis udírný

1. Komín s klapkou
2. Rukojeť pro přenášení
3. Elektrický panel
  - a. Termostat
  - b. Světlo označující ohřev
  - c. Pojistka
  - d. Napájecí kabel
  - e. Hlavní vypínač
  - f. (SW-150), nastavení výkonu spirály
4. Generátor kouře zavěšení
5. Otvor na vsunutí generátoru
6. Nastavitelné nožičky
7. Odkapávací plech
8. Dveře



## Parametry

Napětí:	230V
Výkon spirály:	1400W
Pojistka:	8A
Topný výkon generátoru:	110W
Pojistka generátoru:	1.25A
Kapacita zásobníku generátor:	2L

### Venkovní rozměry udírný:

Délka:	520 mm
Šířka:	715 mm
Výška:	1210 mm
Udící Komora kapacita:	150L

### Vnitřní rozměry udírný:

Vnitřní šířka:	485 mm
Vnitřní délka:	420 mm
Vnitřní výška:	730 mm

Maximální zatížení:	20 kg
Počet polic:	7
Průměr:	100 mm komín
Maximální teplota:	120 ° C
Materiál:	ALUZINC + Stainless Steel
Přepravní rozměry udírný:	60/56/105 cm
Hmotnost:	25,5 kg

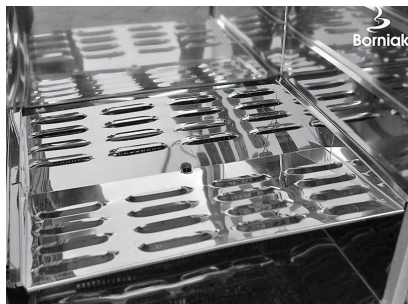
## Teplota

Udírna je vybavena termostatem regulujícím teplotu v udící komoře. Stačí nastavit teplotu a ta bude udržována v komoře po celou dobu.



## Bezpečnost

Součástí vybavení udírny je zahradní mísa se speciálně tvarovanými stříškovými otvory. Slouží k tomu, aby tuky a šťávy z našich uzených výrobků nekapaly na topné prvky nebo na doutnajícím uzenářské dřevo. Dalším důležitým prvkem je odkapávač, který chrání uzenářské výrobky před usazeninami stékajícími z udírny.



## Množství kouře

V krbu udírny byla instalována šachta umožňující regulovat hustotu kouře. Hustotu kouře volíme v závislosti na receptuře, jakou používáme.





## Izolace

Při projektování udírny jsme předpokládali, že komora bude mít co nejméně tepelných mostků. Proto je izolována polyuretanovou metodou vstřikování. To představuje jedno z našich inovativních řešení. Taková komora se vyznačuje maximální těsností a úsporností. Kromě toho se na jejích stěnách nevytvářejí kondenzáty, které mohou uzené výrobky zkazit.

## Komora udírny

Nakládací komora udírny UW-70 má obsah 70 l. Vejde se do ní 10 kg masa nebo až 8 kg klobásy. Stěny komory jsou vybaveny úchyty, díky nimž získáváme možnost udit na 6 policích zároveň.

Nakládací komora udírny UW-150 má obsah 150 l. Vejde se do ní 20 kg masa. Stěny komory jsou vybaveny úchyty, díky nimž získáváme možnost udit na 7 policích zároveň.



## Zavírání

Dvířka komory mají magnetické zavírání. Jsou vybavena také těsněním. Díky těmto řešením se používání zařízení stává ještě pohodlnější.

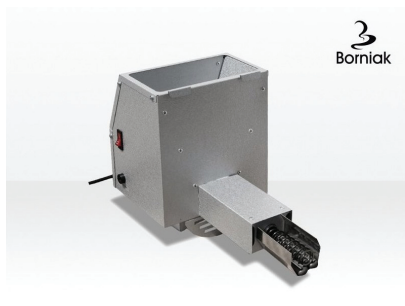


## Postup

Udírný Borniak se dodávají ve dvou provedení materiálu. Konstrukce udírny je zhotovena buď z plechu alu zinek nebo celo nerez. Provedení Alu - zinek se vyznačuje dokonalou odolností proti atmosférickým podmínkám. Vnitřek zařízení je zhotoven z nerezového plechu, který má atest pro kontakt s potravinami. U konstrukce celo nerez je vnitřní a vnější obal s nerezového materiálu, který má atest pro kontakt s potravinami s Ce certifikáty.

## Generátor kouře

Udírna UW-70 je vybavena generátorem kouře GD-01 vysoké kvality. Zajišťuje rovnoměrnou práci projevující se rovnoměrným spalováním přísouvaných štěpek. Takové podmínky zaručují získání nejlepších uzených výrobků. Jedno naplnění generátoru štěpkami vystačí maximálně na 8 hodin vytváření kouře. Přepočítáme-li to na náklady štěpek, vyjde nám 30 grošů na hodinu. Maximální výkon udírny je necelých 0.6 kW. Důsledkem toho je nízká spotřeba proudu na hodinu užívání.



## Normy

Uzení v udírnách Borniak je v souladu s normou z roku 2014. Obsah benzo[a]pyrenu v uzené klobáse v naší udírně činí 0,5 ug/kg. Nové předpisy připouštějí maximálně 2 ug/kg.





buk

olše

dub

bříza



Druh uzenářských štěpek má zásadní vliv na chuť, vůni a barvu výrobků, které udíme. Jsou jako koření - v závislosti na druhu dřeva, z jakého byly vyrobeny, se jedny hodí spíše k rybám, jiné k vepřovému a další pak k drůbeži.

Největší zábavou je mísení různých štěpek, díky čemuž vytváříme vlastní receptury. Pamatujme však na jedno - musíme mít jistotu, že spalované piliny jsou zcela přírodní - bez chemických přísad, prachu a veškerých nečistot.

**Štěpka**

## **Bukové štěpky**

Nejvyšší kvality, zcela přírodní bukové štěpky. Používané ke každému druhu uzení. Nenahraditelné v případě vepřového, ryb a drůbeže. Zajišťují masu jasnou, zlatavou barvu. Ideální řešení pro začátečníky. Štěpky značky Borniak představují nejvyšší kvalitu - jsou bez nečistot, mají správnou granulaci, příslušnou vlhkost a v důsledku vysokou kouřotvornost. Náš výrobek byl pečlivě vybrán a připraven z nejlepšího dřeva. Uzené výrobky připravené na našich štěpkách se vyznačují stabilní barvou a dokonalou, přírodní chutí.

## **Olšové štěpky**

Nejvyšší kvality, zcela přírodní olšové štěpky. Používané k uzení všech druhů mas a ryb. Zaručí krásnou barvu, od tmavě zlaté až po hnědou. Jejich výjimečné aroma proniká hluboko do pokrmů.

## **Dubové štěpky**

Nejvyšší kvality, zcela přírodní dubové štěpky. Potraviny uzené s jejich pomocí jsou nasyceny přitažlivou chutí s lehkým nahořklým a karamelovým zakončením. Dubové štěpky zabarví výrobky dohněda.

## **Březové štěpky**

Nejvyšší kvality, zcela přírodní březové štěpky. Zabarvují uzené výrobky na krásnou zlatavou barvu a způsobují, že získávají jemné a zároveň svůdné aroma.

## JAK SESTAVIT UDÍRNU

**BORNIAK model: UW 70, UW 150, UW 70 S, UW 150S**

### Začínáme:

Umístěte udírnu na rovný, tepelně odolný a nehořlavý povrch, stranou od budov a míst, kudy procházejí lidé. Udírna je určena pouze pro venkovní použití. / **Nepoužívejte uvnitř budov!** /

Nedoporučujeme ji používat i na venkovních plochách pokrytých textilními materiály.

1. Vyjměte udírnu z krabice a vybalte všechny zabalené díly udírny.
2. Našroubujte plastové nožky.
3. Pro zaběhnutí nové udírny Borniak je nutné, aby se udírna umyla. Jedině tak bude vaše první jídlo podle vaší chuti. Umyjte rošty, odkapávací misku, odkapávací misku obdélníkového zásobníku a vytřete udírnu.
4. Instalace řídicího panelu na udírnu.  
Řídicí panel termostatu se instaluje na levou část udící komory pomocí dvou šroubků. Termostatem tedy větším kolečkem se řídí Vaše požadovaná teplota a termostat se zapíná a vypíná červeným přepínačem on/off. Viz obrázek.
5. Instalace generátoru kouře:  
Připojte generátor kouře do otvoru v levé části udírny a zavěste jej na háčky.
6. Zasuňte nerezové odkládací rošty do udírny a umístěte odkapávací plech. Odkapávací plech se vkládá pod prostřední kolík a je položen na bočních kolících. Umístěte obdélníkovou misku do spodní části udírny a položte do středu pod ohříváč štěpky misku s vodou, do misky padá prohořelá štěpka, v misce musí být při každém použití do poloviny její výšky voda. Při každém uzení musí být voda dolévána a vysypána každé 2 hodiny dle předpisů. Dřevěnou prohořelou štěpkou likvidujte pouze v nehořlavých či kovových nádobách k tomu určených, ne v plastových nebo hořlavých nádobách.
7. Nasypte do zásobníku štěpku. **(Nikdy nepoužívejte jinou štěpku než originální Borniak.) Pokud nedodržíte toto varování, může dojít ke vzniku požáru s následným závažným, nebo dokonce smrtelným poraněním a k poškození majetku.**
8. Nainstalujte komín v horní části udírny a otevřete klapky.
9. Zapojte udírnu a generátor do určené zásuvky 230v.
10. Nastavte požadovanou teplotu na termostatu a čekejte na vyhřátí udírny. Současně zapněte i generátor kouře. Generátor na štěpku zapnete červeným vypínačem na polohu on. Štěpka se bude automaticky rozehřívát po celou dobu ,kdy generátor mechanicky nevypnete do polohy off.
11. Po nastavení generátoru a zahřátí udírny umístěte potraviny pro uzení na rošty a dejte je do udírny. Při manipulaci s udírnou používejte vždy ochranné pomůcky. Používejte správné náčiní na uzení s dlouhými a teplu odolnými rukojetmi.
13. Po každém uzení proveďte údržbu udírny. viz údržba.



## Upozornění v provozu:

Teplota může kolísat v rozmezí 5 stupňů. Závisí to rovněž na venkovní teplotě. Vždy postupujte podle návodu a bezpečnostních informací.

## TIPY PRO BEZPEČNOST POKRMU

- Před zahájením přípravy jídla a po jakékoliv manipulaci s čerstvým masem, rybami nebo drůbeží si důkladně umyjte ruce teplou vodou a mýdlem.
- Nerozmrazuje maso, ryby nebo drůbež při pokojové teplotě. Rozmrazujte je v chladničce.
- Nikdy nepokládejte pečený pokrm na stejný talíř, kde ležel v syrovém stavu.



## Údržba:

**Nejdůležitější bezpečnostní opatření je údržba udírny Borniak v době uzení a hlavně údržba po uzení.**

**Údržba při provozu udírny:**

- **Je důležité vysypávat misku s prohořelou štěpkou každé 2 hodiny. (Prohořelou štěpkou likvidujte pouze v nehořlavých či kovových nádobách k tomu určených, ne v plastových nebo hořlavých nádobách.)**
- **Misku vždy vraćte do udírny s novou vodou.**
- **Pokud zjistíte velké znečištění odkapávacího plechu, je nutno jej bezpodmínečně ihned vyčistit. (Při čištění odpojte udírnu ze zásuvky a používejte vždy grilovací nebo ochranné rukavice k ochraně rukou.)**

**Důležitá je údržba po každém použití udírny.**

- Před čištěním po uzení nechte udírnu úplně vychladnout.
- Nepoužívejte k ochlazování udírny vodu, můžete si způsobit popáleniny či opařeniny.  
**(Vždy používejte nehořlavé rukavice, které chrání ruce.)**
- Udící rošty, vnitřní mísu a ostatní zašpiněné díly očistěte po každém použití. Nejdůležitější k čištění je odkapávací plech, který se musí pořádně vyčistit od přebytečného tuku. Udící rošt a vnitřní mísa jsou vhodné do myčky na nádobí nebo mohou být čištěny běžnými prostředky na mytí nádobí.
- Vyjměte zbytky potravin a zbytky tuku z udírny.
- Vnější plášť udírny čistěte kartáčem nebo vlhkou utěrkou, nikoliv proudem vody, protože obsahuje elektronickou jednotku.
- Generátor kouře musí být také udržovaný a čistý. Pokud volné odštěpky zůstaly v generátoru kouře, musíme je odstranit.
- Z udírny se musí odstranit i všechny zbytky, které zůstaly po procesu hoření.
- Vyčistěte i komín (v horní části udírny), aby bylo zajištěno otvírání, nesmí být mřížka přilepená.
- Těsnění dveří otřete teplou vodou.
- Všechny pokyny uvedené v tomto manuálu musí být dodrženy, aby byl zajištěn bezpečný provoz udírny.

**Při vznícení udírny nebude brán zřetel na reklamaci udírny, jedná se chybu a špatnou údržbu ze strany zákazníka.**

## ZÁRUKA

Nákupem produktu Borniak u autorizovaného prodejce jste získali na produkt ze strany výrobce záruku na 2 roky. Borniak poskytuje 2letou záruku od data nákupu proti výrobním vadám v případě, že výrobek byl vždy používán v souladu s pokyny k jeho užívání. Záruka se vztahuje výhradně na odstranění závad, které při použití v souladu s určením prokazatelně souvisí s vadami materiálu nebo výrobní vadou. Ihned po obdržení produktu zkontrolujte, zda výrobek funguje a nevykazuje závady. Pokud by koupený produkt měl neočekávaně závadu, respektujte prosím následující postup. Obratťe se do 30 dnů od odhalení závady na vašeho prodejce s dokladem o prodeji s datem nákupu.

Nahláste výrobní číslo výrobku a popište situaci závady produktu.

Závadu na záruku nemůžeme uznat v následujících případech:

- Obvyklé opotřebení při použití v souladu s určením.
- Závady a/nebo škody z důvodu nesprávného neodborného používání nebo použití v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady a/nebo škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (jako například poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním povrchu, udíčího roštu atd.).
- Změny barvy a poškození produktu (např. barevného povrchu) vlivem povětrnosti (i kroupy), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborného používání chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezují použití v souladu s určením nebo používáním produktu.
- Obecné na opotřebitelné díly, udicí rošt, misku, spirálu a těsnění.
- Otěr, rez, deformace či změna zbarvení dílů (zejména díly z nerezové oceli) jsou přirozeným opotřebením při užívání a za žádných okolností nemohou být považovány za výrobní vady.
- Závady a/nebo škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svévolného poškození.
- Závady a/nebo škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady a/nebo škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady a/nebo škody z důvodu vyšší moci.
- Závady a/nebo škody z důvodu opotřebení při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.).

Borniak vylučuje jiné nároky zákazníka, než ty, které jsou výslovně uvedeny v těchto záručních ustanoveních, pokud neexistuje povinný zákonný závazek nebo ručení. Zvláště to platí i pro nároky na náhradu škody z důvodu nesplnění, náhrady následných škod v souvislosti s vadou, ušlého zisku a škod při přepravě, které nebyly nahlášeny prodejci ve lhůtě 30 dnů po obdržení produktu.

Produkty Borniak se neustále dále vyvíjí. Změny produktů se proto mohou uskutečnit bez předchozího oznámení.

Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt.

Provedením záručního plnění se neprodlužuje záruka, ani nezačne záruka běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví BS.

Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.

Společnost Borniak nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody. Společnost Borniak neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání jakýchkoliv závazků či odpovědností v souvislosti s instalací, používáním, odstraňováním, vrácením či náhradou jejich zařízení.



# DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer's Name:

**ZUT BORNIAK Dawid Szurlej**

Manufacturer's Address:

**78-449 Borne Sulinowo, ul.Boleslawa Chrobrego 31E,  
Poland**

Equipment Description:

**SMOKER**

Equipment Model Designation:

**UW-70**

in accordance with the following Directive(s):

**2006/95/EC**      The Low Voltage Directive (LVD)

**2004/108/EC**      The Electromagnetic Compatibility Directive (EMC)

is in conformity with the applicable requirements of the following documents:

**EN 60335-1:2012+A11:2014** – Household and similar electrical appliances – Safety –  
Part 1: General requirements

Test report : **R/L15/EL/416** issued by LABEL s.c. 51-126 Wroclaw, ul.Milicka 71

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the  
above Directive(s) and Standard(s).

Signature:

  
**ZUT BORNIAK**

*Dawid Szurlej*  
ul. B. Chrobrego 31E  
78-449 Borne Sulinowo  
NIP 899-234-30-25, REGON 021138535  
tel. 94 716-22-29, kom. 501 634 753

Printed Name:      Dawid Szurlej

On:                      12.10.2015

**CE<sub>15</sub>**

## DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer's Name:

**ZUT BORNIAK Dawid Szurlej**

Manufacturer's Address:

**78-449 Borne Sulnowo, ul.Boleslawa Chrobrego 31E,  
Poland**

Equipment Description:

**SMOKER**

Equipment Model Designation:

**UW-150**

in accordance with the following Directive(s):

**2006/95/EC**      The Low Voltage Directive (LVD)

**2004/108/EC**      The Electromagnetic Compatibility Directive (EMC)

is in conformity with the applicable requirements of the following documents:

**EN 60335-1:2012+A11:2014** – Household and similar electrical appliances – Safety –  
Part 1: General requirements

Test report : **R/L15/EL/417** issued by LABEL s.c. 51-126 Wroclaw, ul.Milicka 71

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the  
above Directive(s) and Standard(s).

Signature:



**ZUT BORNIAK**  
Dawid Szurlej  
ul. B. Chrobrego 31E  
78-449 Borne Sulnowo  
NIP 899-234-30-25, REGON 021138535  
tel. 94 716-22-29, kom. 501 634 753



Printed Name:      Dawid Szurlej

On:                      12.10.2015

## SERVISNÍ LIST UDÍRNY BORNIAK



Datum prodeje výrobku: .....

Prodejce: .....

Adresa: .....

Typ udírny: ..... Sériové číslo: .....

---

Zákazník:

Jméno: ..... Příjmení: .....

E-mail: ..... Telefon: .....  
e-mail slouží k zaslání návodu k použití v PDF

Adresa: .....

---

Prodejce seznámil zákazníka s obsluhou udírny, bezpečnostními podmínkami a informacemi k provozu udírny. Návod v českém jazyce byl předložen spolu s fakturou. Dovozce ani prodejce nenesou odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody způsobené nedbalou obsluhou nebo montáží udírny uvnitř budov a restaurací.

Podpis prodávajícího: ..... Razítko: .....







# Borniak

Výhradní zastoupení Borniak  
pro Českou a Slovenskou republiku  
**Graffishing&hunting**  
Plumlovská 3614, Prostějov, 796 04

David Lužný | jednatel | executive  
tel.: +420 732 779 911  
E-mail: da.wa@seznam.cz  
IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498

Servis a objednávky briket:  
Honza Schwarz  
tel.: +420 739 201 310  
Sklad e-mail: honza@kamofi sh.cz

