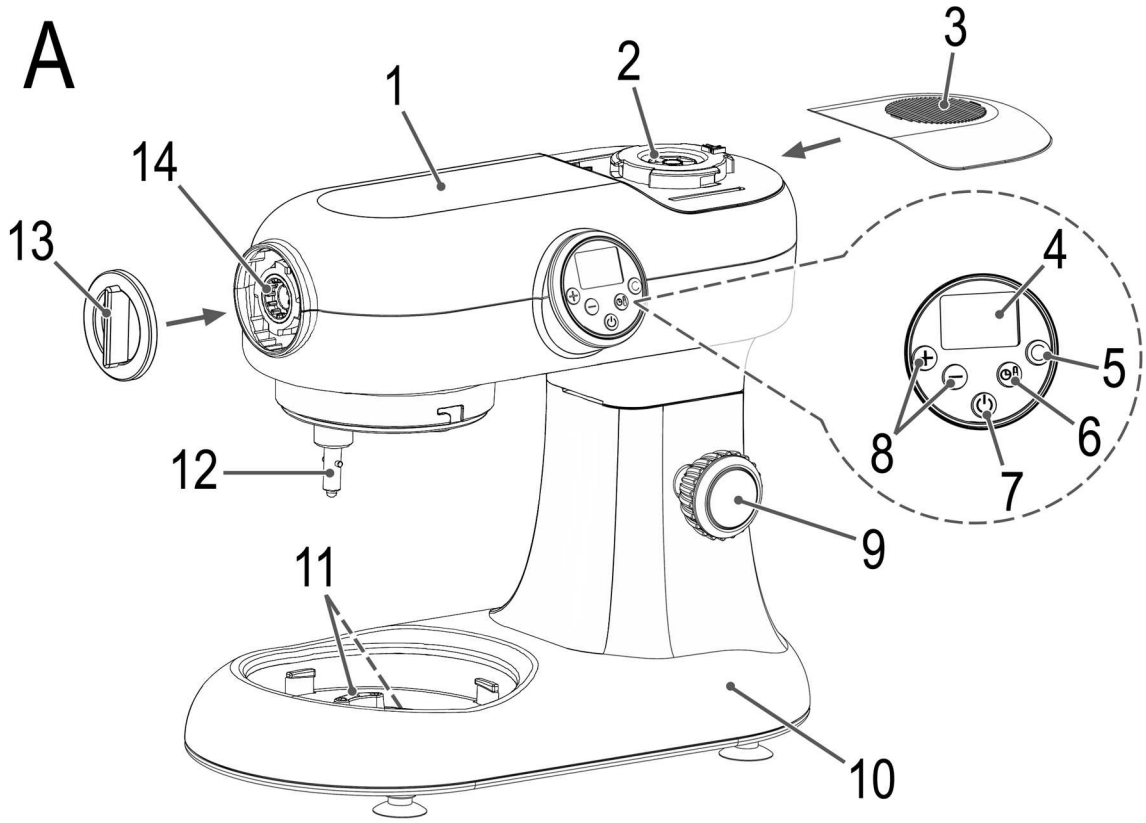
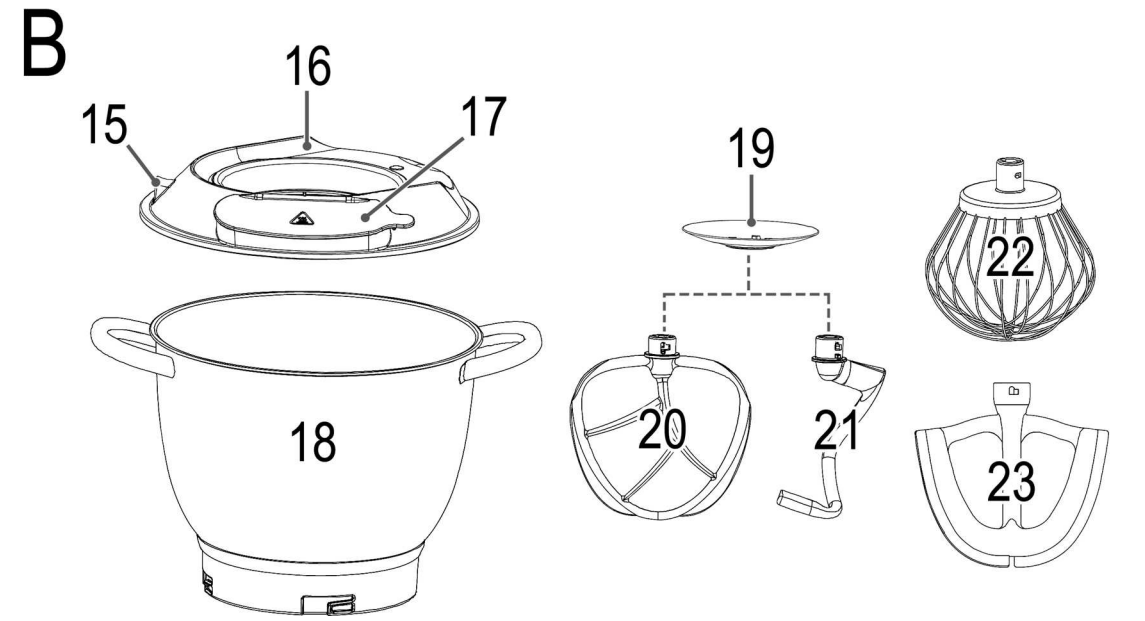
Instrukcja obsługi/ Gwarancja

gotowanie i mieszanie

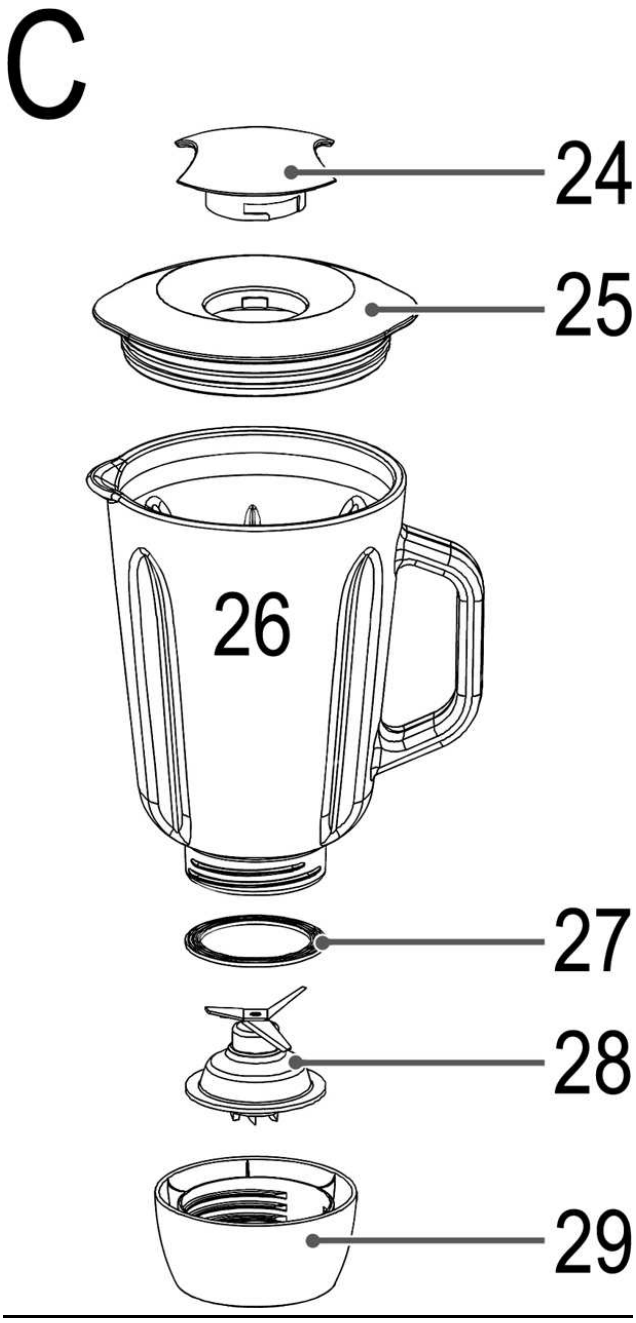
robot kuchenny KM 3476

Spis elementów

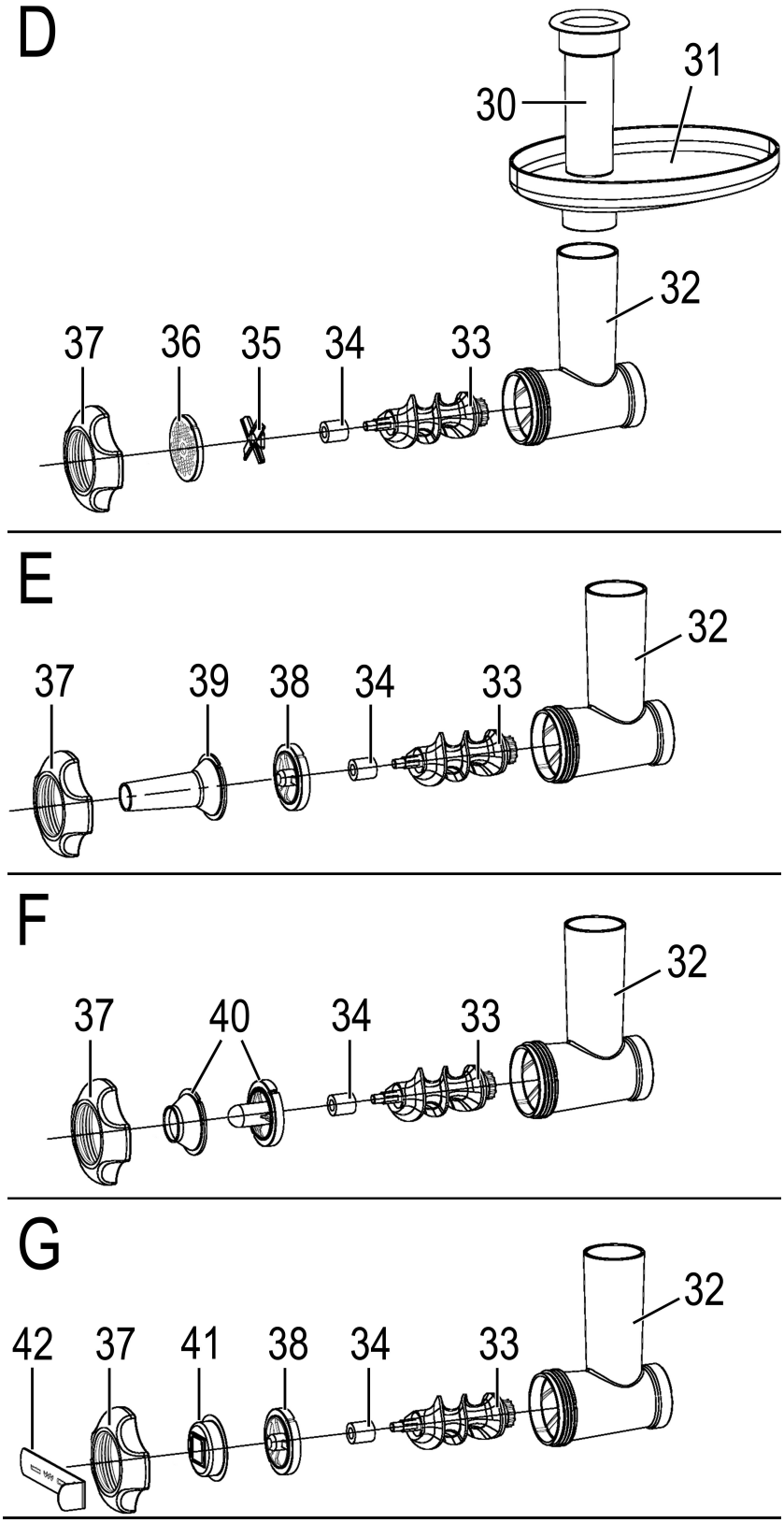




Montaż miksera



Montaż maszynki do mięsa



Instrukcja obsługi

Dziękujemy bardzo, że zdecydowali się Państwo na zakup naszego produktu. Życzymy zadowolenia z dokonanego zakupu.

Symbole użyte w instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są szczególnie oznakowane. Zawsze należy przestrzegać tych instrukcji, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i pokazuje potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne niebezpieczeństwo dla urządzenia i innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Podkreśla porady i informacje dla użytkowników.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenie proszę dokładnie przeczytać i zachować instrukcję obsługi oraz kartę gwarancyjną, paragon oraz w miarę możliwości pudełko z opakowaniem wewnętrznym. W przypadku gdy przekazują Państwo urządzenie osobie trzeciej należy przekazać także instrukcję obsługi.

- Korzystać z urządzenia wyłącznie do w celach prywatnych oraz zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku publicznego.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu, chronić przed gorącem, bezpośrednim nasłonecznieniem, wilgotnością (w żadnym wypadku nie zanurzać w cieczach) i ostrymi krawędziami. Nie korzystać z urządzenia wilgotnymi rękami. W przypadku zamoczenia lub zawilgocenia urządzenia natychmiast odłączyć wtyczkę.
- Każdorazowo kiedy nie korzystają państwo z urządzenia, w przypadku podłączania elementów wyposażenia, czyszczenia bądź uszkodzeń wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru. W przypadku konieczności opuszczenia stanowiska pracy zawsze wyłączać urządzenie wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Kabel zasilający i urządzenie należy sprawdzać regularnie pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia usterek nie korzystać z urządzenia.
- Używać tylko oryginalnego wyposażenia.
- Dla bezpieczeństwa Państwa dzieci nie należy zostawiać elementów opakowania (plastikowe torebki, karton, styropian itp.) w miejscach dla nich dostępnych.

OSTRZEŻENIE!

Nie należy pozwalać małym dzieciom bawić się folią. Istnieje **ryzyko uduszenia!**

- Przestrzegać następujących „szczegółowych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa”:

Szczegółowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Na urządzeniu znajdą Państwo symbole o charakterze ostrzegawczym lub informacyjnym:

OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
Niebezpieczeństwo oparzenia!

W trakcie działania i po jego zakończeniu temperatura powierzchni, których można dotykać może być bardzo wysoka.

- Otwór uzupełniania (17) chwytać wyłącznie za prawy uchwyt.
- Jeżeli otworzą Państwo otwór uzupełniania w trakcie gotowania, wydostanie się strumień gorącej pary.
- Podczas gotowania zwracać uwagę na otwór odprowadzający parę (15)!

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo zranienia!

- Przed wymianą wyposażenia lub części dodatkowych ruchomych podczas pracy urządzenia należy wyłączyć urządzenie oraz odłączyć je od sieci zasilającej.
- Przed włączeniem upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone i stoi stabilnie.
- Nie dotykać poruszających się elementów urządzenia, poczekać na zatrzymanie pracy.
- Podczas pracy urządzenia **nigdy** nie umieszczać w misie przedmiotów jak np. łyżki lub szpatułki do ciasta
- Podczas gotowania misa nagrzewa się. Kiedy urządzenie ustawione jest na gotowanie, należy chwytać misę wyłącznie za uchwyty.
- Nie manipulować wyłącznikami bezpieczeństwa.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie, ale zwrócić się do autoryzowanego specjalisty. Aby uniknąć niebezpieczeństw, wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego na sprawny powierzyć producentowi, naszemu punktowi obsługi klienta, lub podobnie wykwalifikowanemu specjaliście.
- To urządzenie może być używane przez **dzieci** oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub posiadające niewystarczającą wiedzę i/lub doświadczenie tylko pod nadzorem, względnie jeżeli zostały one poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i zrozumiały wynikające z niego zagrożenia.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie oraz **konserwacja** nie mogą być przeprowadzane przez **dzieci** bez nadzoru.

UWAGA!

- Korzystać z urządzenia albo jako maszyny do mieszania/ ugniatania, albo jako urządzenia do gotowania, albo jako miksera, albo jako maszynki do mięsa. Nigdy nie używać kilku funkcji jednocześnie.
- Maksymalna pojemność misy wynosi 3 litry.
- Misa została skonstruowana specjalnie do tego urządzenia. W dnie misy znajduje się wrażliwa elektronika, należy się z nią ostrożnie obchodzić.
- Misa nie może być używana z innymi podobnymi urządzeniami dostępnymi na rynku. Nie nadaje się do użytku w piekarniku.
- Urządzenie ustawiać na gładkiej, płaskiej oraz stabilnej powierzchni roboczej.
- Urządzenie służy wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych.
- Korzystać z urządzenia jako maszyny do mieszania/ ugniatania, miksera, albo maszynki do mięsa nie dłużej niż 10 minut. Zanim zostanie użyte ponownie należy odczekać ok. 10 minut aby ostygło. W przypadku korzystania z urządzenia jako urządzenia do gotowania obowiązują oddzielne zasady. Zostaną one szczegółowo opisane w sekcji „urządzenie do gotowania”.

- Nie przenosić ani nie podnosić pracującego urządzenia . Wyłączyć urządzenie a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Przenosić urządzenie zawsze obiema rękami!

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.

To urządzenie służy jako:

- maszyna do wyrabiania/ mieszania ciasta, kremów, śmietany, piany z białek;
- urządzenie do gotowania prostych potraw;
- mikser do przecierania, ubijania, mieszania;
- Maszynka do rozdrabniania (mielenia) produktów spożywczych. Mogą Państwo przygotować pastę lub ciasto z różnymi dodatkami.

Jest przeznaczone wyłącznie do tego celu i tylko w ten sposób należy go używać.

Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

Urządzenie nie zastępuje tradycyjnej kuchenki czy innych maszynek do gotowania.

Nie używać urządzenia do celów przemysłowych.

Każde użycie w inny sposób jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może prowadzić do szkód materialnych, a nawet szkód na osobach.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu niezgodnie z przeznaczeniem.

Opis elementów/ zakres dostawy

Rys. A

1. Uchylne ramię
2. Napęd miksera
3. Osłonka napędu miksera
4. Wyświetlacz
5. Przycisk cofania
6. Przycisk ustawiania czasu/ temperatury
7. Przycisk POWER
8. Przyciski do ustawiania prędkości/ czasu/ temperatury
9. Gałka do podnoszenia ramienia
10. Obudowa silnika
11. Złączki
12. Wał napędowy
13. Zaślepka napędu ślimaka
14. Napęd ślimaka

Rys. B: osprzęt

15. Wylot pary wodnej
16. Pokrywa przeciw pryskaniu
17. Otwór do uzupełniania
18. Misa do mieszania ze stali szlachetnej
19. Tarcza ochronna
20. Mieszadło do mieszania
21. Mieszadło do ugniatania
22. Trzepak
23. Elastyczne mieszadło

Rys. C: pojemnik miksera

24. Zamknięcie pokrywy
25. Pokrywa
26. Szklany dzbanek
27. Pierścień uszczelniający
28. Zespół noży
29. Zakrętka

Rys. D - G: maszynka do mielenia mięsa

30. Popychacz
31. Taca podajnikowa
32. Wlot napędu ślimaka
33. Podajnik ślimakowy
34. Silikonowy łącznik
35. Nóż
36. Sitka (3 wielkości otworów)
37. Zakrętka
38. Rozdzielacz do ciasta
39. Nasadka do kiełbas
40. nasadka Kebbe
41. nasadka do ciastek
42. listwa do ciastek

Rozpakowywanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo zranienia!
Niektóre elementy osprzętu są bardzo ostre!

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.

2. Usunąć wszystkie elementy opakowania jak folie, wypełnienia, opaski do przewodów i opakowanie kartonowe.

3. Sprawdzić czy zgadza się zakres dostawy.

4. Sprawdzić urządzenie pod kątem ewentualnych szkód transportowych, aby uniknąć niebezpieczeństw.

ℹ WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może znajdować się kurz oraz pozostałości produkcyjne. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie ze wskazówkami z sekcji „Czyszczenie”.

Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania

Podłączanie do prądu

Sprawdzić czy napięcie sieci, z której Państwo korzystają jest zgodne z napięciem używanym przez urządzenie. Informacje na ten temat znajdą Państwo na tabliczce znamionowej.

Przewód sieciowy

W spodzie podstawy urządzenia znajduje się komora z przewodem. Należy wyciągnąć stamtąd przewód.

Działanie urządzenia

- Urządzenie zostało wyposażone w włączniki bezpieczeństwa. Posługiwanie się urządzeniem jest możliwe tylko

- z zamontowaną misą (18) i pokrywą chroniącą przed pryskaniem (16) oraz

- zaślepką (3) lub zamontowanym dzbankiem miksera

-lub gdy uchylne ramię (1) zaskoczy słyszalnie w dół.

- Po podłączeniu urządzenia do sieci zasilającej usłyszą Państwo średniej długości sygnał dźwiękowy. Urządzenie jest gotowe do działania.
- Dłużej utrzymujący się sygnał ostrzega Państwa, jeżeli wtyczka jest umieszczona w gniazdku i chcą Państwo włączyć urządzenie przyciskiem POWER ⏻, ale misa nie została jeszcze zamontowana. Dalsze użytkowanie sprzętu jest wykluczone.
- Jeżeli brakuje zaślepki napędu miksera, bądź pojemnik miksera lub pokrywa chroniąca przed pryskaniem jest zamontowana nieprawidłowo, urządzenie nie włączy się.
- Zamknięcie wszystkich włączników bezpieczeństwa zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Każde wciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone krótkim sygnałem dźwiękowym.
- Elektroniczne kierowanie liczbą obrotów zapobiega przeciążeniu silnika. Przy zbyt wysokim obciążeniu liczba obrotów na minutę zostanie automatycznie zmniejszona.

Panel obsługi

© przycisk kasowania ustawień czasu i temperatury;

przycisk ustawiania czasu i temperatury

⏻ przycisk POWER

⊕ przycisk do zwiększania prędkości, czasu lub temperatury

⊖ przycisk do zmniejszania prędkości, czasu lub temperatury

Włączanie/ wyłączanie

1. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka. Po prawidłowym podłączeniu usłyszą Państwo średniej długości sygnał dźwiękowy.
2. Włączyć urządzenie przyciskiem POWER ⏻. Przytrzymać przycisk do usłyszenia krótkiego sygnału. Wyświetlacz zaświeci się. Zobaczą państwo obraz początkowy SPEED „0000” oraz „[00:00]” dla minutnika. Urządzenie jest gotowe do działania.
3. Działanie urządzenia rozpoczynają Państwo oraz zatrzymują naciskając krótko przycisk POWER ⏻.
4. Aby zakończyć działanie urządzenia należy przytrzymać przycisk POWER ⏻ do momentu, kiedy zgaśnie podświetlenie wyświetlacza. Następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Przerywanie działania

- Wcisną krótko przycisk **POWER ⏻,** na wyświetlaczu będzie w dalszym ciągu widoczny czas pracy/ pozostały czas pracy, zostanie zachowana ustawiona temperatura i prędkość. Aby wznowić działanie należy ponownie krótko wcisnąć przycisk **POWER ⏻.**
- Silnik posiada kilka **zamków bezpieczeństwa.** Wyłączają one silnik jeżeli jeden z nich jest otwarty.
  - jeżeli **ramię** (1) jest podniesione, zostaje zachowany status programu. Aby wznowić działanie należy opuścić ramię aż słyszalnie zaskoczy, a następnie wcisnąć przycisk **POWER ⏻.**
  - jeżeli podczas przerwania pracy urządzenia dodatkowo zabiorą Państwo **misę**, usłyszą Państwo dłuższy utrzymujący się sygnał. Status programu zostanie zachowany, nawet jeśli komunikat minutnika na wyświetlaczu

zgaśnie. Po prawidłowym zamontowaniu misy oraz opuszczeniu ramienia wcisnąć ponownie przycisk **POWER** aby wznowić działanie urządzenia z wcześniejszymi ustawieniami.
- jeżeli podczas pracy urządzenia otworzą Państwo **pokrywę napędu miksera**, albo zdejmą **dzbanek** urządzenie natychmiast się wyłączy. Zgaśnie wyświetlacz, a status programu zostanie wykasowany. Zostanie także przerwany dopływ prądu. Urządzenie ponownie posiada ustawienia fabryczne (prędkość 1). Aby wznowić działanie urządzenia, należy je włączyć i ponownie wybrać pożądane ustawienia.

Komunikaty na wyświetlaczu

Komunikaty pojawiające się na wyświetlaczu są zależne od trybu pracy urządzenia.

- podczas używania urządzenia jako maszyny do mieszania/ ugniatania, miksera lub maszynki do mielenia mięsa, na wyświetlaczu obok komunikatu **SPEED** będzie widoczna prędkość.
- podczas użytkowania sprzętu jako urządzenia do gotowania na wyświetlaczu zamiast prędkości obok komunikatu **TEMP** wyświetli się aktualna temperatura (w °C).
- komunikat **TIME** informuje Państwa o
  a) czasie pracy urządzenia lub
  b) czasie pozostałym do zakończenia wybranego programu, jeżeli przyciskiem włączyli Państwo minutnik.
- jeżeli ustawili Państwo minutnik i/lub temperaturę, przy pomocy przycisku mogą Państwo zrezygnować z wcześniej wybranych ustawień. Nacisnąć trzykrotnie przycisk. Komunikaty będą pojawiać się na 3 sekundy w następującej kolejności:
  1. Prędkość SPEED
  2. Czas TIME
  3. Temperatura TEMP.
- wyświetlacz gaśnie jeżeli urządzenie nie pracuje i w ciągu ok. 10 minut nie był wciśnięty żaden przycisk. Status programu zostanie zachowany. Aby ponownie włączyć wyświetlacz należy wcisnąć dowolny przycisk (**poza** POWER) a następnie przy pomocy przycisku sprawdzić poprzednie ustawienia.

Stopnie prędkości

- po podłączeniu do sieci zasilającej fabrycznie ustawiona jest prędkość 1
- jeżeli wyłączą Państwo urządzenie **bez** wyciągania wtyczki z gniazdka oraz bez podnoszenia zaślepki napędu miksera lub zdejmowania pojemnika, ostatnio wybrane ustawienie prędkości zostanie zapisane.
- urządzenie dysponuje 11 stopniami prędkości (1 do 10 oraz -1), które mogą Państwo wybierać przyciskami /.
  Stopień **1 =** niska prędkość
  Stopień **2 =** najwyższa prędkość
  Stopień **-1** = najniższa prędkość do mieszania w trybie urządzenia do gotowania
- podczas korzystania ze sprzętu w trybie urządzenia do gotowania wybór prędkości wyższej niż 1 jest możliwy do momentu, kiedy temperatura nie osiągnie 60°C.

  Stopnie **-2** i **-3** przedstawiają odstępy w jakich z prędkością **-1** mieszana jest potrawa w trybie urządzenia do gotowania.

  Stopień **-2** = krótki odstęp
  Stopień **-3 =** długi odstęp

  Aby wybrać pomiędzy stopniami **-2** i **-3,** należy użyć przycisku .

Minutnik

Aby ograniczyć czas działania urządzenia należy:

- wcisnąć jednokrotnie przycisk .
- przyciskami / wybrać czas pomiędzy 1 a 60 minut.
- jeżeli w ciągu kilku sekund nie zostanie wciśnięty inny przycisk komunikat zmieni się na „00:00”. Wybrane ustawienia zostaną jednak zachowane.
- Przy pomocy przycisków oraz / mogą Państwo ponownie ustawić minutnik podczas pracy urządzenia. Czas który upłynął zostanie zachowany.

Temperatura

Podczas korzystania ze sprzętu w trybie urządzenia do gotowania wybierają Państwo temperaturę między 25°C a 140°C.

- nacisnąć dwukrotnie przycisk .
- przy pomocy przycisków / ustawić temperaturę
- jeżeli w ciągu kilku sekund zostanie wciśnięty inny przycisk, komunikat zmieni się na aktualną temperaturę. Wybrane ustawienia zostaną zachowane.
- przy pomocy przycisków oraz / mogą Państwo bez przerywania programu ponownie ustawić minutnik podczas pracy urządzenia.

Resetowanie przyciskiem

- Aby resetować ustawiony **minutnik** po rozpoczęciu programu należy:
  1. Przerwać program przyciskiem **POWER** .
  2. Wcisnąć przycisk tyle razy aż znajdą Państwo ustawienia minutnika.
  3. Przytrzymać przycisk do momentu aż wyświetlacz będzie wskazywał czas „00:00”. Ustawienia minutnika zostaną usunięte. Komunikat na wyświetlaczu zmieni się na czas działania.

- Aby zresetować ustawioną **temperaturę** należy:

  1. Przerwać program przyciskiem **POWER** .
  2. Wcisnąć przycisk tyle razy aż znajdą Państwo ustawienia temperatury.
  3. Przytrzymać przycisk do momentu aż wyświetlacz będzie wskazywał czas „0°C”. Ustawienia temperatury zostaną usunięte.

- Jeżeli przerwą Państwo program przyciskiem POWER i natychmiast wcisną na 2 sekundy przycisk , ustawienia minutnika i temperatury zostaną usunięte jednocześnie.

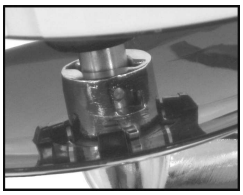
Maszyna do ugniatania ciasta

1. Przekręcić gałkę (9) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Ramię (1) podniesie się.

2. Przymocować pokrywę chroniącą przed pryskaniem (16): Trzymać pokrywę tak, aby otwór do uzupełniania (17) znajdował się z Państwa lewej strony. Górne krawędzie pokrywy mają kształt ramienia odchylnego. Wcisnąć pokrywę od góry przez napęd ramienia odchylnego. Gumowa uszczelka musi całkowicie obejmować napęd. Przy prawidłowym montażu uchylne ramię jest osadzone w pokrywie.

3. Jeżeli chcą Państwo użyć **mieszadła do ugniatania** (21) lub **mieszadła do mieszania** (20), należy najpierw zamontować tarczę ochronną (19). Zapobiega ona kontaktowi wału napędowego z ciastem. Trzymać tarczę tak jak misę. Przełożyć mieszadło do ugniatania lub mieszadło do mieszania od dołu przez lukę w tarczy i zamocować wykonując ćwierć obrotu.

4. Na górnym końcu narzędzia widzą Państwo otwór na wał napędowy oraz zawleczkę. Zamontować wybrane narzędzie , umieszczając górny koniec w wale napędowym (12). Jednocześnie wcisnąć i przekręcić urządzenie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zawleczka zablokowała sie w wale napędowym.



5. Umieścić misę w uchwycie:

5.1. Zwrócić uwagę na to czy złączki są ustawione równolegle do zatrzasków w podstawie urządzenia.

5.2. Na górnej krawędzi misy znajdują się symbole, które powinny ułatwić Państwu montaż. Ustawić misę tak aby kropka • znajdowała się nad strzałką (w górę) w podstawie urządzenia. Docisnąć misę. Przekręcić misę do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Obie strzałki (w górę i w dół) muszą znajdować się naprzeciwko siebie.

6. Włożyć do misy składniki.

UWAGA:

Nie przepełniać urządzenia. Maksymalna ilość składników to 2 kg, względnie 3litry w przypadku cieczy.

7. Nacisnąć ramię do dołu, do usłyszenia kliknięcia.
8. Umieścić wtyczkę w prawidłowo zainstalowanym gniazdku.
9. Włączyć urządzenie przyciskiem POWER ⏻.
10. Przy pomocy przycisków ⊕/ ⊖ ustawić prędkość.
11. Przyciskiem POWER ⏻ rozpocząć pracę urządzenia.

WSKAZÓWKA:

Jeżeli uruchomią Państwo urządzenie natychmiast po podłączeniu do sieci zasilającej, będzie ono pracowało z prędkością 1.

Tabela rodzajów ciasta i narzędzi

rodzaj ciasta	narzędzie	prędkość	ilość
ciężkie ciasta (np. chlebowe lub kruche)	mieszadło do ugniatania	1-5	max. 2kg
średnie ciasta (np. naleśnikowe)	mieszadło do mieszania	1-3	max. 2kg
lekkie ciasta (np. śmietana, piana z białek)	trzepak	3-10	min. 200ml max. 3l

WSKAZÓWKA:

- Przy wyborze prędkości należy także uwzględnić informacje podane w przepisach.
- Podczas wyrabiania ciężkich ciast nie umieszczać w misie wszystkich składników na raz. Zacząć wyrabianie od wymieszania mąki, cukru i jajek. Płyny dodawać powoli podczas wyrabiania. Używać w tym celu otworu w pokrywie chroniącej przed pryskaniem.
- **Krótkotrwałe użytkowanie:** Podczas wyrabiania ciężkich ciast nie korzystać z urządzenia dłużej niż 10 minut, następnie pozwolić urządzeniu ostygnąć przez 10 minut.

Przerywanie działania

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo zranienia!

- Zawsze wyłączać urządzenie przyciskiem POWER ⏻, także wtedy gdy chcą Państwo przerwać wyrabianie/ mieszanie tylko na krótko.
- Odczekać do zaprzestania pracy narzędzia.

- Jeżeli podczas działania przekręcą Państwo gałkę (9), aby podnieść ramię wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy silnik. **Narzędzie przez krótki czas w dalszym ciągu się obraca.**

  Aby wznowić działanie należy opuścić ponownie ramię i nacisnąć przycisk POWER ⏻.

Zakończenie działania i wyjmowanie misy

1. Kiedy ciasto jest wyrobione wyłączyć urządzenie przyciskiem POWER ⏻. Odczekać do zaprzestania pracy narzędzia. Wyciągnąć wtyczkę.
2. Przekręcić gałkę (9) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Ramię podniesie się.
3. Aby wyjąć misę należy przekręcić ją krótkim obrotem przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
4. Wyjąć gotowe ciasto z misy.
5. Aby wyjąć urządzenie z wału napędowego należy nacisnąć je ku górze i przekręcić odrobinę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Następnie wyjąć narzędzie.
6. Wyczyścić używane części tak jak opisano w sekcji „czyszczenie".

Urządzenie do gotowania

Wskazówki dotyczące użytkowania jako urządzenie do gotowania.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Podczas gotowania misa i pokrywa chroniąca przed pryskaniem są bardzo gorące.

- otwór do napełniania (17) chwytać wyłącznie za prawy uchwyt.
- jeżeli otworzą Państwo otwór do napełniania (17) podczas gotowania, wydostanie się gorąca para wodna!
- Podczas gotowania uważać na wylot pary wodnej (15)!
- Po podniesieniu ramienia wysoko para wydostanie się z misy.
- Podczas wyjmowania chwytać misę wyłącznie za uchwyty.

⚠ **UWAGA:**

Po gotowaniu dno misy jest bardzo gorące.

- ustawiać misę tylko na żaroodpornej powierzchni.

ℹ **WSKAZÓWKA:**

- Wprowadzić pożądane ustawienia czasu, temperatury oraz prędkości płynnie jedno po drugim. Jeżeli pomiędzy wprowadzaniem kolejnych danych zrobią Państwo przerwę dłuższą niż 5 minut konieczne będzie wprowadzenie ustawień od początku.
- Jeżeli nie chcą Państwo skorzystać z którejś z funkcji należy ją pominąć używając przycisku ⏲.
- Jeżeli chcą Państwo zmienić wprowadzone wcześniej ustawienia, można to zrobić w każdej chwili przy pomocy przycisków ⏲ oraz ⊕/ ⊖.
- Jeżeli chcą Państwo resetować ustawienia minutnika lub temperatury, należy w tym celu użyć przycisku ©. Przeczytać o tym można w sekcji „Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania"- „Resetowanie przyciskiem ©".
- Jeżeli zostanie osiągnięta ustawiona temperatura ogrzewanie zostaje automatycznie wyłączone. Następnie temperatura jest regulowana przez termostat. Na wyświetlaczu będzie widoczna aktualna temperatura.
- Należy zwrócić uwagę na to, że właściwa temperatura w misie wyświetlana jest z opóźnieniem, ponieważ czujnik znajduje się w dnie misy. Opóźnienie może wynosić ok. 5 minut.
- Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się obraz początkowy.
- Po upływie czasu ustawionego na minutniku (max 60 minut) mogą państwo wznowić proces gotowania ustawiając ponownie minutnik.
- Mogą Państwo gotować także bez minutnika. Z przyczyn bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się po 15 minutach. Na wyświetlaczu zobaczą Państwo obraz początkowy.

- Ustawienie prędkości wyższej niż 1 jest możliwa dopiero po ostygnięciu misy do temperatury poniżej 60°C.

WSKAZÓWKA: Ochrona przed przegrzaniem!

Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik temperatury zapobiegający przegrzaniu. Z przyczyn bezpieczeństwa wyłącza on urządzenie kiedy termostat w dnie misy przekroczy 140°C. Usłyszą Państwo ciągły sygnał dźwiękowy.

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Pozwolić urządzeniu ostygnąć.
- Jeżeli chcą Państwo kontynuować pracę urządzenia, należy je ponownie włączyć i wprowadzić wcześniejsze ustawienia.

Obsługa

1. Zamontować misę, pokrywę ochronną oraz elastyczne mieszadło (23) jak opisano w punktach 1, 2, 4 i 5 sekcji „Maszyna do ugniatania ciasta" – „Montaż i obsługa".

2. Umieścić składniki w misie.

3. Nacisnąć ramię do dołu, do usłyszenia kliknięcia.
4. Umieścić wtyczkę w prawidłowo zainstalowanym gniazdku.
5. Włączyć urządzenie przyciskiem POWER.
6. Wcisnąć jednokrotnie przycisk. Przy pomocy przycisków ⊕/⊖ ustawić czas gotowania miedzy 1 a 60 minut.
7. Wcisnąć przycisk drugi raz. Przy pomocy przycisków ⊕/⊖ ustawić temperaturę między 25 a 140°C.
8. Wcisnąć przycisk po raz trzeci. Przy pomocy przycisków ⊕/⊖ ustawić prędkość lub odstępy między mieszaniem.
9. Rozpocząć działanie programu przyciskiem POWER.

Dodawanie składników

OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Niebezpieczeństwo oparzenia.
Stosować się do powyższego ostrzeżenia!

Nie muszą Państwo przerywać procesu gotowania aby dodać składniki. Należy w tym celu wykorzystać otwór w pokrywie chroniącej przed pryskaniem.

Zakończenie działania i wyjmowanie misy

1. Kiedy ciasto jest wyrobione wyłączyć urządzenie przyciskiem POWER. Odczekać do zaprzestania pracy narzędzia. Wyciągnąć wtyczkę.
2. Przekręcić gałkę (9) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Ramię podniesie się.
3. Aby wyjąć misę należy przekręcić ją krótkim obrotem przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
4. Wyjąć gotową potrawę z misy.
5. Aby wyjąć urządzenie z wału napędowego należy nacisnąć je ku górze i przekręcić odrobinę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Następnie wyjąć narzędzie.
6. Wyczyścić używane części tak jak opisano w sekcji „czyszczenie".

Mikser

Wskazówki dotyczące użytkowania miksera.

OSTRZEŻENIE: Nóż w mikserze jest ostry!

- Nie wkładać rąk do zamontowanego miksera.
- Posługiwać się nożami miksera z należną ostrożnością. **Niebezpieczeństwo zranienia** występuje podczas wyjmowania noży, opróżniania oraz czyszczenia pojemnika miksera.

- Nie wlewać do pojemnika miksera cieczy o temperaturze powyżej 60°C. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

UWAGA:

- Nie przekręcać gałki (9) przy zamontowanym pojemniku miksera! Pojemnik wywróci się.
- Nie umieszczać w pojemniku twardych składników jak orzechy czy ziarna kawy.
- Nóż w pojemniku miksera nie nadaje się do rozdrabniania czystego lodu.

RADA:

- Jeżeli chcą Państwo przygotować napoje z pokruszonym lodem, należy dodać kostki lodu w trakcie miksowania. Podczas mieszania lód zostanie rozdrobniony.
- Nie używać miksera bez zawartości.
- W trakcie napełniania pojemnika należy go ustawić na stabilnej powierzchni roboczej, aby następnie można było lepiej zamontować pokrywkę.
- Nigdy nie przekraczać podanej na pojemniku maksymalnej ilości (1500ml).
- Należy dopasować ilość składników do ich właściwości spieniania. Ewentualnie zmniejszyć ilość składników.
- Umieścić pokrywkę tak, aby jej okrągła nakładka zamknęła się na dzióbku pojemnika.
- Urządzenie uruchamiać tylko z pokrywką i dokręconą zakrętką.
- Nie zdejmować pokrywki w trakcie pracy urządzenia. Przed zdjęciem pokrywki odczekać do przerwania pracy noży.

Montaż pojemnika

W tym celu należy uwzględnić opis elementów na stronie 4. Przed zamontowaniem należy sprawdzić: Pierścień uszczelniający (27), zespół noży (28) oraz zakrętka (29) muszą być zamontowane we właściwej kolejności.

UWAGA:

- Zatrzask przy zespole noży musi znaleźć się w otworze zakrętki.
- Nie zapomnieć o zamontowaniu pierścienia uszczelniającego na zespole noży. W przeciwnym razie pojemnik miksera będzie nieszczelny.
- Nie należy krzywo odkręcać zakrętki.

Przygotowanie

1. Zamontować misę oraz pokrywę ochronną jak opisano w punktach 1, 2, 5 i 7 sekcji „Maszyna do ugniatania ciasta” – „Montaż i obsługa”.

2. Zdjąć osłonkę (3) z wału napędowego napędu miksera: Jednocześnie nacisnąć i przesunąć po profilowanej powierzchni.

3. Rozdrobnić wcześniej składniki na mniejsze kawałki.

4. Umieścić składniki w pojemniku miksera uwzględniając ich maksymalną ilość.

5. Docisnąć pokrywkę (25) do pojemnika. Pokrywa musi szczelnie zamykać pojemnik.

6. Zamknąć pokrywę przy pomocy zamknięcia (24). Zwrócić uwagę na otworki w zamknięciu. Przekręcić zamknięcie mocno w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Montaż i obsługa miksera

7. Ustawić pojemnik miksera na wale napędowym napędu miksera. Ustawić pojemnik tak aby strzałka (w dół) znajdowała się nad kropką • w podstawie urządzenia. Przekręcić pojemnik do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Obie strzałki (w górę i w dół) muszą znajdować się naprzeciwko siebie.
8. Umieścić wtyczkę w prawidłowo zainstalowanym gniazdku.
9. Włączyć urządzenie przyciskiem POWER ⏻.
10. Przy pomocy przycisków ⊕/ ⊖ ustawić prędkość

11. Przyciskiem POWER rozpocząć pracę urządzenia.

WSKAZÓWKA:

Jeżeli rozpoczną Państwo eksploatację urządzenia bezpośrednio po podłączeniu do sieci zasilającej, będzie ono działało na 1 stopniu prędkości.

Kończenie eksploatacji

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać do zaprzestania pracy noży.

2. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

3. Odkręcić pojemnik od części silnikowej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

4. Przed wylaniem zawartości zdjąć pokrywkę.

5. Umyć używane części tak jak to zostało opisane w sekcji „Czyszczenie".

6. Założyć na wał napędowy miksera osłonkę (3).

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Nigdy nie przechowywać soków z owoców cytrusowych i innych kwaśnych potraw w metalowych pojemnikach.

Maszynka do mielenia mięsa

OSTRZEŻENIE:

- Podczas montażu i czyszczenia z nożem maszynki do mielenia mięsa (35) należy obchodzić się z należytą ostrożnością.
- Do dodawania mięsa używać wyłącznie popychacza (30). Wkładać mięso do maszynki tylko przy użyciu popychacza.

Przygotowanie

Należy uwzględnić schematy na stronie 3 i 5.

1. Zamontować misę oraz pokrywę ochronną jak opisano w punktach 1, 2, 5 i 7 sekcji „Maszyna do ugniatania ciasta" – „Montaż i obsługa".

2. Otwór do montażu obudowy ślimaka jest chroniony osłonką (13). Odkręcić osłonkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

3. Wsunąć silikonowy łącznik (34) na oś ślimaka (33).

4. Umieścić ślimak wieńcem zębatym ku przodowi w poziomej części obudowy ślimaka.

Montaż osprzętu został opisany w kolejnych sekcjach. Przygotować maszynkę odpowiednio do pożądanego sposobu użytkowania.

Montaż maszynki do mielenia mięsa (patrz rys. D)

WSKAZÓWKA:

- Sprawdzić ewentualny montaż wstępny!
- W zależności od tego jak drobno chcą Państwo zemleć mięso, wybrać drobne lub grubsze sitko.
- Przed użyciem posmarować sitko tłuszczem roślinnym.

Wykonać czynności opisane w przygotowaniu.
5. Umieścić nóż (35) ostrą stroną do zewnątrz na osi ślimaka.
6. Wybrać sitko (36). Uważać na szczeliny przy sitku podczas umieszczania go w obudowie ślimaka.

Dalsze postępowanie zostało opisane w sekcji „Mocowanie uprzednio zmontowanej obudowy ślimaka”.

Montaż nasadki do kiełbas (patrz rys. E)

Wykonać czynności opisane w przygotowaniu.

- Jeżeli używają Państwo gotowej masy mięsnej należy:
  5. Zamontować najpierw rozdzielacz do ciasta (38) na osi ślimaka. Zwrócić uwagę na szczeliny przy rozdzielaczu.
  6. Zamontować nasadkę do kiełbasy (39) na rozdzielaczu. Zwrócić uwagę na szczeliny przy nasadce.

- Jeżeli w jednym cyklu pracy chcą Państwo zemleć mięso i przygotować kiełbasę, należy najpierw zamontować nóż i sitko tak jak to opisano w punktach 5 i 6 „Montażu maszynki do mielenia mięsa”. Następnie umieścić nasadkę do kiełbas.

Dalsze postępowanie zostało opisane w sekcji „Mocowanie uprzednio zmontowanej obudowy ślimaka”.

Montaż nasadki „Kebbe” (patrz rys. F)

WSKAZÓWKA:

Przy pomocy nasadki Kebbe można formować rurki z mięsa lub ciasta.

Wykonać czynności opisane w przygotowaniu.
5. Zamontować dwuczęściową nasadkę „Kebbe” (40) na osi ślimaka. Zwrócić uwagę na szczeliny przy nasadce.
6. Dalsze postępowanie zostało opisane w sekcji „Mocowanie uprzednio zmontowanej obudowy ślimaka”.

Montaż nasadki do ciastek (patrz rys. G)

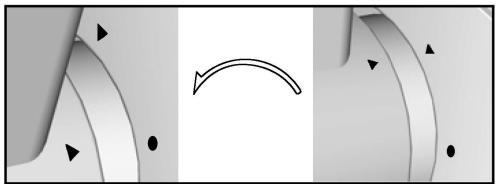
Wykonać czynności opisane w przygotowaniu.

5. Zamontować najpierw rozdzielacz do ciasta (38) na osi ślimaka. Zwrócić uwagę na szczeliny przy rozdzielaczu.
6. Zamontować nasadkę do ciastek (41) na rozdzielaczu. Zwrócić uwagę na szczeliny przy nasadce.

Dalsze postępowanie zostało opisane w sekcji „Mocowanie uprzednio zmontowanej obudowy ślimaka”.

Mocowanie uprzednio zmontowanej obudowy ślimaka

7. Nakręcić zakrętkę (37) zgodnie z ruchem wskazówek zegara na komorę ślimaka.
8. Przymocować uprzednio zmontowaną komorę ślimaka do urządzenia. Ustawić obudowę ślimaka strzałką (poziomą) do kropki • na urządzeniu. Przekręcić do pozycji pionowej. Strzałka na obudowie ślimaka musi znajdować się naprzeciwko strzałki na urządzeniu. (patrz rysunek).



UWAGA:
Jeżeli po zamontowaniu będą Państwo ponownie odkręcać lub dokręcać zakrętkę, należy przytrzymać obudowę ślimaka dłonią za wlew (32). W przeciwnym razie obudowa ślimaka może się nieumyślnie odkręcić.

9. Umocować tacę podawczą (31) na wlewie tak, aby znajdowała się ona nad ramieniem (1) robota.

Wskazówki dotyczące obsługi i użytkowania.

WSKAZÓWKA:

- Pokroić mięso na kawałki o wielkości ok. 2,5cm. Zwrócić uwagę aby w mięsie nie było kości ani ścięgien.
- **Krótkotrwałe użytkowanie:** Korzystać z urządzenia nie dłużej niż 10 minut po czym pozwolić urządzeniu stygnąć przez 10 minut.

10. Umieścić kawałki mięsa (pastę mięsną, mięso do wyrobu kiełbasy lub ciasto) na tacy podawczej a następnie we wlewie. Jeżeli mielą Państwo mięso przy wylocie maszynki należy postawić naczynie.
11. Podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka. Przyciskiem POWER uruchomić urządzenie.
12. Przyciskami ⊕/ ⊖ ustawić stopień prędkości między 3 a 5.
13. Przyciskiem POWER rozpocząć pracę urządzenia.
14. W razie konieczności popychać mięso, względnie ciasto, popychaczem (30).

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo zranienia!
Zawsze używać dołączonego popychacza. Nigdy nie wkładać do wlewu palców ani narzędzi!

Przygotowanie kiełbasy

- Mogą Państwo użyć zarówno jelit naturalnych jak i sztucznych.
- Jeżeli zdecydowali się Państwo na jelita naturalne należy je wcześniej wymoczyć w wodzie.
- Na końcu jelita zawiązać węzełek.
- Wsunąć jelito na nasadkę do kiełbasy.
- Masa mięsna będzie wyciskana przez nasadkę do kiełbasy i jelito się napełni.
- Należy uważać, aby jelito nie wypełniało się powietrzem, ponieważ jelito rozciąga się podczas gotowania bądź pieczenia i może się rozerwać.
- Jeżeli pierwsza kiełbasa osiągnie pożądaną długość, należy spłaszczyć ją palcami na końcu nasadki do kiełbas.
- Obrócić kiełbasę do dwóch razy wokół własnej osi.
- Dopóki nie nabiorą Państwo wprawy mogą Państwo wyłączać urządzenie po przygotowaniu każdej kiełbasy.

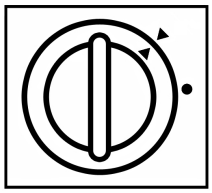
Przygotowanie ciastek

WSKAZÓWKA

- Po przygotowaniu ciasta na ciastka przy pomocy listwy (42) mogą Państwo nadać mu różne kształty.
- Przy pomocy przycisków ⊕/ ⊖ ustawić prędkość między 3 a 5.
- Po przymocowaniu do urządzenia wcześniej zmontowanej obudowy ślimaka, umieścić szynę w nasadce do ciastek.
- Ustawić pożądany kształt ciastka.
- Przytrzymywać ciasto w jednej pozycji przy wylocie maszynki i odcinać ciastka o dowolnej długości.

Zakończenie działania

1. Wyłączyć urządzenie przyciskiem POWER .
2. Wyciągnąć wtyczkę.
3. Zdemontować wszystkie elementy maszynki do mielenia mięsa.
4. Wyczyścić używane elementy zgodnie ze wskazówkami w sekcji „Czyszczenie”.
5. Zamknąć osłonką (13) otwór do mocowania obudowy ślimaka. Przekręcić osłonkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Strzałka na osłonce musi znajdować się naprzeciwko strzałki na urządzeniu. (patrz rysunek poniżej).



Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę. Misę odstawić do ostygnięcia.
- W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia. Może to prowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

△ UWAGA:

- nie używać szczotki drucianej ani innych szorujących przedmiotów,
- nie używać silnych ani szorujących środków czyszczących,
- części składowe maszynki nie nadają się do mycia w zmywarce. Pod wpływem ciepła oraz silnego czyszczenia mogą się zdeformować lub odbarwić.

Obudowa silnika

- Do zewnętrznego czyszczenia obudowy używać tylko wilgotnej ściereczki z odrobiną mydła. Następnie wysuszyć obudowę ściereczką.

Misa do mieszania

△ **UWAGA:**
W dnie misy znajdują się delikatne elementy elektroniczne. Nie zanurzać misy do mieszania w wodzie.

- wypłukać misę tylko wodą. Mogą Państwo dodać odrobinę detergentu.
- zewnętrzną stronę misy wytrzeć wilgotną ściereczką.
- dokładnie wysuszyć misę.

Pokrywa chroniąca przed pryskaniem, narzędzia do ugniatania/mieszania, elementy maszynki do mielenia mięsa

⚠ **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nóż maszynki do mielenia mięsa jest bardzo ostry.

- elementy które miały kontakt z żywnością mogą być myte w zmywarce.
- pierścień uszczelniający pokrywę chroniącą przed pryskaniem można wyjąć dla dokładniejszego czyszczenia.
- wypłukać czystą wodą i wysuszyć części po umyciu.
- po wysuszeniu nasmarować sitka maszynki do mielenia mięsa olejem roślinnym.

Osprzęt miksera

<u>Czyszczenie wstępne</u>

Napełnić pojemnik miksera do połowy wodą i włączyć urządzenie na ok. 10s. Następnie wylać płyn.

<u>Czyszczenie całkowite</u>

⚠ **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo zranienia!**
Noże w zespole noży są ostre. Zachować ostrożność podczas demontażu, czyszczenia oraz ponownego montażu tej części.

- w celu dokładnego czyszczenia zdjąć pojemnik miksera.
- rozmontować pojemnik miksera po każdym użyciu.
- zdjąć zespół noży oraz pierścień uszczelniający z zakrętki.
- szklany dzbanek oraz pokrywę zakrętki można myć w zlewie. Następnie spłukać czystą wodą i wysuszyć.

Pierścień uszczelniający, zespół noży i zakrętka.

- Te części wypłukać krótko w ciepłej wodzie.
- Po umyciu i wysuszeniu tych części zmontować ponownie pojemnik miksera w odwrotnej kolejności. Uwzględnić przy tym rysunek na stronie 4.

Przechowywanie

- wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem. Pozostawić osprzęt do całkowitego wyschnięcia.
- wsunąć przewód zasilający do komory przewodu.
- w przypadku niekorzystania z urządzenia przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci, w suchym i przewiewnym miejscu.

Usuwanie usterek

Urządzenie nie działa

Możliwa przyczyna:

Urządzenie nie jest podłączone do prądu.

Środek zaradczy:

- sprawdzić gniazdko na innym urządzeniu,
- prawidłowo umieścić wtyczkę,
- sprawdzić bezpieczniki w domu.

Możliwa przyczyna:

Urządzenie jest uszkodzone.

Środek zaradczy:

- zwrócić się do naszego serwisu lub specjalisty.

Inne możliwe przyczyny:
Urządzenie jest wyposażone w **wyłączniki bezpieczeństwa**. Zapobiegają one nieumyślnemu uruchomieniu silnika.

Środek zaradczy:
Sprawdzić ułożenie:
- uchylnego ramienia (1)
- pojemnika miksera lub
- osłonki (3)
- misy do mieszania lub
- pokrywy chroniącej przed pryskaniem (16).

Urządzenie wyłącza się podczas gotowania

Możliwa przyczyna:
Czas gotowania bez minutnika z przyczyn bezpieczeństwa jest ograniczony do 15 minut.

Środek zaradczy:

- wznowić pracę urządzenia,
- korzystać z minutnika.

Słyszą Państwo ciągły sygnał dźwiękowy
Możliwa przyczyna:

Została osiągnięta temperatura 140°C. Urządzenie wyłączyło się z przyczyn bezpieczeństwa.

Środek zaradczy:

- wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać aż urządzenie ostygnie.
- ustawić niższą temperaturę i wznowić działanie urządzenia przyciskiem POWER ⏻.

Emisja dźwięków

Zmierzono poziom ciśnienia akustycznego wywieranego na ucho osoby obsługującej zgodnie z DIN EN ISO 3744.

Emitowane ciśnienie akustyczne wynosi 72 – 86 dB (brak limitu).

Dane techniczne:

Model – KM3476

Wykorzystywane napięcie – 220-240 V~, 50/60 Hz

Pobór mocy – max . 2000 W

Pobór mocy (silnik) – 1000 W

Pobór mocy (ogrzewanie) – 900 W

Klasa ochrony – II

Waga netto (urządzenie podstawowe z misą oraz narzędziem do ugniatania) – ok. 6,25kg

Z zastrzeżeniem zmian technicznych oraz wizualnych w trackie ciągłego rozwoju produktu.

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub, (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący. Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania, których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

• mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,

• uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,

• nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,

• sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,

• uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,

• roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,

• prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, niewypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie. Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję. Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Znaczenie symbolu “Pojemnik na śmieci”

Proszę chronić nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego i tam oddawać sprzęt, który nie będzie juz używany.

Dzięki temu pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Tym sposobem przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, mogą Państwo otrzymać w swoich regionalnych urzędach komunalnych lub w administracji gminy.