

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



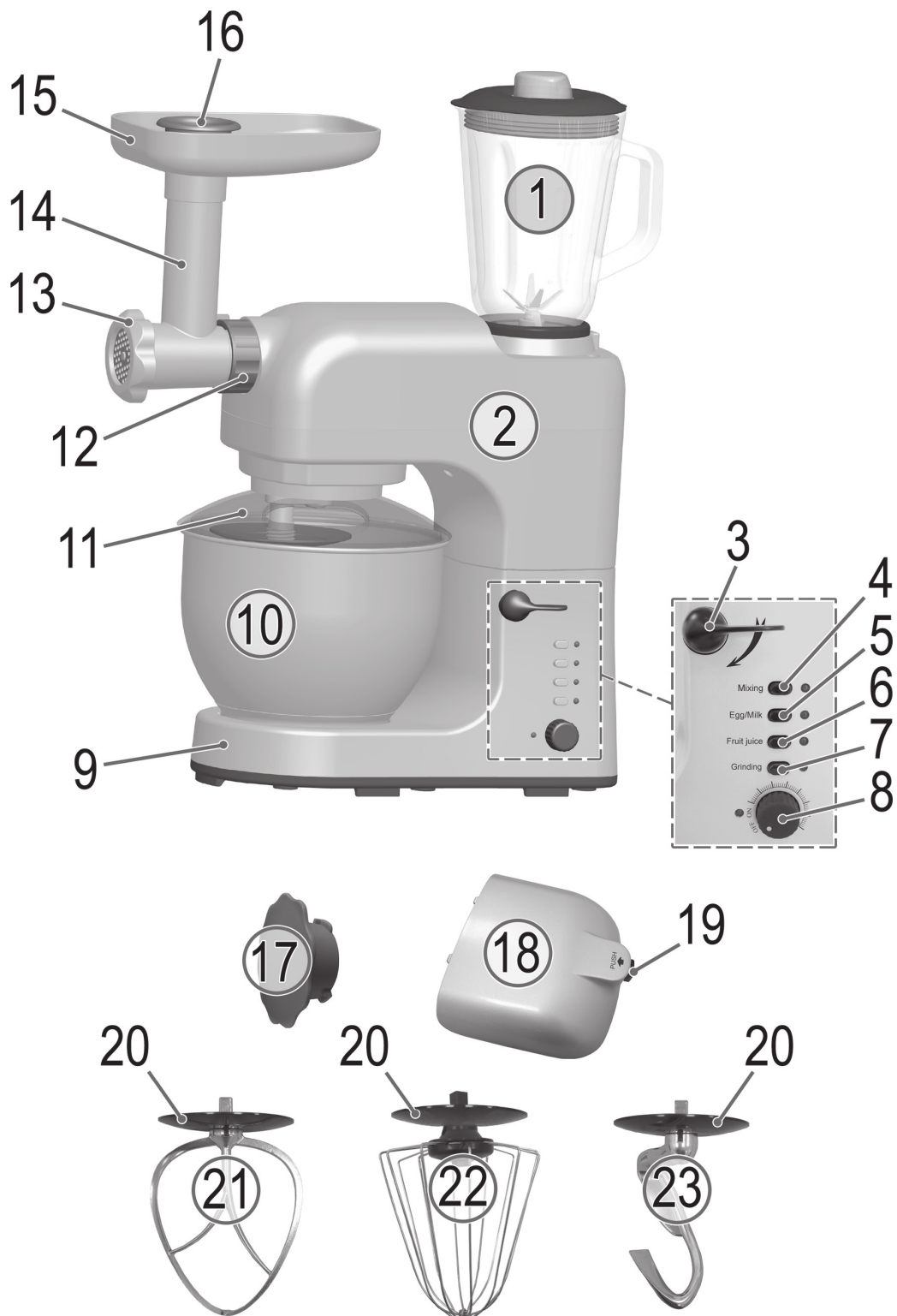
Knetmaschine PC-KM 1004

Kneadmachine • Pétrin • Máquina de amasado • Impastatrice • Kneading machine
Mieszarka do ciasta • Dagasztógép • Пристрій для замішування тіста
Тестомешалка • العجان



Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Montage Mixbehälter

Montage mengkom • Montage du récipient à mélanger • Montaje del vaso de la batidora
Assemblaggio del contenitore per miscelare • Assembly Mixing Container
Zespół pojemnika mieszającego • Keverőedény összeszerelése
Складання ємності для змішування • Сборка емкости для смешивания • تجميع وعاء الخلط



Spis treści

Lokalizacja kontrolki.....	3
Ilustracja zespołu pojemnika mieszającego	4
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa.....	84
Symbole użyte w tej instrukcji obsługi	85
Dzieci i osoby niepełnosprawne	85
Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem	85
Zastosowanie zgodne z zamierzeniem	85
Opis części / dostarczone części	86
Wypakowanie urządzenia	86
Ogólne instrukcje użytkowania	86
Elektryczne połączenia	86
Funkcjonalność.....	86
Wł / Wył.....	87
Urządzenie do wyrabiania ciasta	88
Mieszarka do ciasta- montaż i działanie.....	88
Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki	89
Przerwij pracę	89
Koniec pracy i demontaż misy	89
Maszynka do mięsa	90
Instrukcje użytkowania maszyny do mielenia mięsa.....	90
Przygotowanie	90
Montaż maszyny do mielenia mięsa	91
Montaż końcówki do kielbasy	91
Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientального.....	91
Montaż końcówki do ciastek	91
Montaż końcówki do makaronu	91
Działanie maszyny do mielenia mięsa	91
Zatrzymanie pracy	92
Blender.....	92
Instrukcje użytkowania blendera.....	92
Montaż pojemnika mieszającego	93
Przygotowanie	93
Montaż i działanie blendera	93
Dokładanie składników.....	93
Zatrzymanie pracy	93
Czyszczenie	94
Obudowa silnika	94
Akcesoria do mieszarki do ciasta uoraz maszyny do mielenia mięsa	94
Akcesoria blendera.....	94
Przechowywanie	94

Usterki i sposoby ich usuwania.....	94
Proponowane Przepisy	95
Techniczne specyfikacje	96
WARUNKI GWARANCJI	96
Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“	97
Ilustracje zespół maszyny do mielenia mięsa	150

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzo-

wanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania sieciowego przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które poruszają się podczas pracy.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy końcówka zamocowana jest prawidłowo.
- Wałek napędowy na mieszarce do ciasta zaczyna obracać się, kiedy urządzenie jest już włączone. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy! Z przyczyn bezpieczeństwa zawsze mocować miskę mieszającą, nawet, gdy używamy urządzenia w charakterze blendera lub maszynki do mielenia mięsa.
- Podczas użytkowania **nie** wolno trzymać żadnych przedmiotów, np. łyżeczek lub mieszadeł do ciasta, w misie.
- Nie manipulować przy włącznikach bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko przeciążenia!

Korzystamy z urządzenia wyłącznie, jako mieszarki do ciasta albo maszynki do mielenia mięsa lub jako blendera. Nigdy nie korzystamy z więcej niż jednej funkcji w tym samym czasie.

- Urządzenie umieścić na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie. Urządzenie należy przenosić trzymając oburącz!

Zastosowanie zgodne z zamierzeniem

To urządzenie przeznaczone jest do użycia, jako

- mieszarka do ciasta/ mikser w celu przygotowywania ciasta, kremów, śmietany, piany z białek;
- urządzenie do przygotowywania puree, ubijania lub mieszania;

- maszynka do mięsa celem przygotowywania mięsnych rodzajów nadzienia. Można uformować masę lub ciasto za pomocą różnych końcówek.

Przeznaczone jest tylko do tego celu i może być użyte wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

Może być użyte tylko zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji użytkowania.

Urządzenia nie wolno używać w celach komercyjnych.

Inne użycie nie jest uważane za zamierzone i może prowadzić do uszkodzeń mienia lub nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z użytkowania innego niż zamierzone.

Opis części / Dostarczone części

Przegląd kontrolerek na stronie 3:

- 1 Pojemnik do mieszania
- 2 Ramię obrotowe
- 3 Dźwignia podnosząca/ Opuszczająca ramię
- 4 Przycisk MIXING (mieszanie)
- 5 Przycisk EGG/MILK (Jajka/Mleko)
- 6 Przycisk FRUIT JUICE (Sok owocowy)
- 7 Przycisk GRINDING (mielenie)
- 8 Regulator kontrolny
- 9 Obudowa silnika
- 10 Misa mieszająca
- 11 Zabezpieczenie przed rozpryskami
- 12 Pierścień złącza
- 13 Pierścień zatrzasku
- 14 Wlew w obudowie ślimaka
- 15 Tacka przy wlewie
- 16 Tamper
- 17 Osłona złącza obudowy ślimaka
- 18 Osłona zabezpieczająca napęd blendera
- 19 Przycisk usuwania / Załączania osłony bezpieczeństwa
- 20 3 Tarcze ochronne
- 21 Hak mieszający
- 22 Ubijak do jaj
- 23 Hak do ciasta

Ilustracja zespołu pojemnika mieszającego na stronie 4:

- 1 Pojemnik mieszający
- 1a Zatyczka
- 1b Pokrywka
- 1c Pierścień bezpieczeństwa
- 1d Pierścień uszczelniający
- 1e Zespół noży
- 1f Złącze gwintowane

Ilustracje A – E na ostatniej stronie:

- 24 Ślimak
- 25 Nóż
- 26 3 sita (drobne, średnie, grube)
- 27 Końcówka do kielbasy
- 28 2- elementowa końcówka „kebbe“
- 29 Adapter
- 30 Końcówka do ciastek
- 31 Szyna do ciastek
- 32 4 końcówki do makaronu (różne kształty makaronu)

Wypakowanie urządzenia

1. Zdjąć opakowanie z urządzenia.
2. Usunąć cały materiał opakowaniowy, taki jak plastikowe warstwy, wypełniacze, zaciski do kabli oraz opakowanie z pudła.
3. Sprawdzić, czy wszystkie części znajdują się pudełku.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu wciąż znajduje się kurz oraz pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Ogólne instrukcje użytkowania

Elektryczne połączenia

Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie urządzenia.

Funkcjonalność

- Urządzenie wyposażone jest w przełączniki bezpieczeństwa. Użytkowanie jest możliwe wyłącznie

- z zamontowaną pokrywą bezpieczeństwa (18)
- z zamontowanym pojemnikiem do mieszania oraz
- jeśli ramię obrotowe jest słyszalnie zatrzaśnięte na swoim miejscu.
- Urządzenie obsługiwane jest albo stale zmiennym regulatorem kontrolnym **lub** standardowymi przyciskami programowymi.
- Przy regulatorze kontrolnym można ustawiać stałą zmienną prędkość. Zawsze należy zaczynać od niskiej prędkości. Powoli zwiększać poziom prędkości. Regulator kontrolny nie funkcjonuje, kiedy korzystamy z programów standardowych.
- Programy standardowe mają wstępnie ustalone ustawienie prędkości. Programy standardowe nie posiadają funkcji, kiedy uruchamiamy urządzenie za pomocą regulatora kontrolnego. Dopóki jeden standardowy program jest aktywny, nie można wybrać żadnego innego programu standardowego.

Użyć przycisków funkcyjnych celem ustalenia następujących programów standardowych:

Przyciski		Mieszarka do ciasta	Maszynka do mielenia mięsa	Blender
4	MIXING (Mieszanie)	Przygotowywanie ciasta/ Mieszanie		
5	EGG/MILK (Jajka/Mleko)	Mieszanie/ Ubijanie		
6	FRUIT JUICE (Sok owocowy)			Siekanie / Mieszanie / Puree
7	GRINDING (Mielenie)		Mielenie mięsa / Robienie ciasta	

- Elektroniczna kontrolka prędkości zapobiega przeciążeniom silnika. Obroty zmniejszają się automatycznie w razie przeciążenia.

⚠ UWAGA:

Nie korzystać z urządzenia bez przerwy dłużej niż 10 minut. Począć najpierw na jego ostygnięcie przez 10 minut.

Wł / Wył

Za pomocą regulatora

- **Wł:** Obrócić regulator zgodnie z ruchem wskazówek zegara w celu uzyskania ustawienia żądanej prędkości. Wskaźnik świetlny w pobliżu **ON** zapala się.
- **Wył:** Obrócić regulator kontrolny w lewo do pozycji **OFF**. Wskaźnik kontrolny wyłącza się.

Za pomocą przycisków funkcyjnych

- **Wł:** Nacisnąć odpowiedni przycisk raz. Zapala się wskaźnik obok wybranego przycisku.
- **Wył:** Nacisnąć przycisk ponownie. Wskaźnik kontrolny wyłącza się.

i WSKAZÓWKA:

- Silnik posiada wyłącznik bezpieczeństwa. Wyłącza silnik, jeśli ramię (2) ustawione jest do góry. Odpowiedni wskaźnik świetlny wskazuje, że urządzenie jest wciąż gotowe do użycia.
- Opuścić ramię ponownie; podczas gdy wskaźnik świetlny jest wciąż zapalony urządzenie wciąż działa z wybraną funkcją. Silnik automatycznie uruchamia się na krótko z wysokim ustawieniem prędkości.
- Nie pozostawiać ramienia na dłużej niż 15 sekund w pozycji pionowej, w przeciwnym razie wskaźnik świetlny wyłączy się. Po opuszczeniu ramienia urządzenie pozostaje w trybie wyłączenia. Włączyć urządzenie za pomocą regulatora lub nacisnąć przycisk funkcyjny, aby kontynuować pracę.

Urządzenie do wyrabiania ciasta

Mieszarka do ciasta- montaż i działanie:

△ UWAGA:

- **Nigdy** nie obsługiwać dźwigni (3), kiedy zamocowany jest pojemnik do mieszania! Pojemnik do mieszania przewróci się.
- **Nigdy** nie korzystać mieszarki do ciasta, kiedy pojemnik mieszający jest zainstalowany!
- Napełnić misę mieszającą składnikami do maks. $\frac{3}{4}$ jej pojemności.

1. Nakryć wałek napędowy napędu mieszającego pokrywką bezpieczeństwa (18):
 - Wstawić dwa haki pokrywki bezpieczeństwa w zagłębienia urządzenia.
 - Nacisnąć (19) w kierunku strzałki i jednocześnie docisnąć pokrywkę bezpieczeństwa do dołu.
 - Zwolnić przycisk. Pokrywka bezpieczeństwa jest ściśle zamontowana na urządzeniu.
2. Nałożyć pokrywkę (17) na złącze obudowy ślimaka:
 - Ustawić pierścień złącza (12) w pozycji **OPEN**.
 - Zamontować pokrywkę na pierścieniu złącza.
 - Obrócić pierścień złącza z pokrywką w kierunku pozycji **LOCK**.
3. Nacisnąć dźwignię (3) prawą ręką w kierunku strzałki. Ramię obrotowe podnosi się. Przesunąć ramię obrotowe lewą ręką jednocześnie do przycisku limitu. Ramię obrotowe musi słyszalnie zatrzasnąć się na miejscu. Dźwignia wraca z powrotem do pozycji początkowej.
4. Umieścić miskę mieszającą w taki sposób w swojej podporze, że uchwyt wystaje poza strzałkę ▲. Obrócić miskę mieszającą przy uchwycie w kierunku strzałki do przycisku limitu (**LOCK**).
5. **Podczas korzystania z ubijarki do jaj (22) lub haka mieszającego (21) najpierw należy zamocować zabezpieczenie przed rozpryskami (11):** trzymać zabezpieczenie przed rozpryskami kołnierzem do góry.

ℹ WSKAZÓWKA:

- Można zauważyć dwa otwory na dole ramienia, po lewej i prawej stronie.
- Zabezpieczenie przed rozpryskami oznaczone jest za pomocą wyrazów **OPEN** oraz **LOCK**.

Zamocować to zabezpieczenie w taki sposób do ramienia, aby oznaczenie **OPEN** znalazło się pod strzałką ▲ (patrz ilustracja).



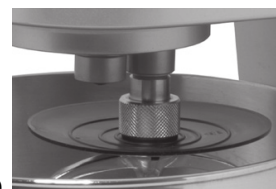
Przesunąć zabezpieczenie przed rozpryskami za pomocą kłapek prowadzących do zagłębień i zatrzasnąć w kierunku oznaczenia **LOCK**.

6. Zamocować tarczę ochronną (20) na narzędziu do wykorzystania. Tarcza ochronna zapobiega zanieczyszczeniu wałka napędowego ciastem.

ℹ WSKAZÓWKA:

Dwie klapki prowadzące w tarczy ochronnej muszą zostać zagnieżdżone w zagłębieniach narzędzia.

7. Zamontować narzędzie zgodnie z poniższymi instrukcjami: Przesunąć uchwyty szybkiego zwalniania do góry. Umieścić kwadratową końcówkę narzędzia na całym obszarze do wyłącznika limitu w wałku napędowym. Obrócić uchwyty szybkiego zwalniania w prawo na gwint narzędzia.
8. Składniki można już włożyć do misy do mieszania.



△ UWAGA:

Nie przepelniać urządzenia, maks. ilość składników to 3 kg lub 1,5 litr odpowiednio dla płynów.

9. Nacisnąć dźwignię (3) w kierunku strzałki i przesunąć ramię obrotowe drugą ręką powoli w dół. Ramię obrotowe musi słyszalnie zatrzasnąć się na miejscu.

10. Podłączyć kabel sieciowy do odpowiednio zainstalowanego i uziemionego gniazda ściennego o parametrach 220 – 240 V~ 50/60 Hz .
11. Włączyć urządzenie, albo za pomocą standardowych przycisków programu lub za pomocą regulatora kontrolnego. Skorzystać z poniższej tabeli. Zapala się odpowiedni wskaźnik świetlny.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Typy ciasta	Narzędzie	Przycisk lub regulator kontrolny	Ilość
Gęste ciasto (np. chleb, kruche ciasto lub ciasto na makaron)	Hak do wyrabiania ciasta	Przycisk MIXING / Regulator kontrolny	maks. 3 kg
Ciasto średnie do gęstego (np. mieszanka na ciasto)	Hak do mieszania	Przycisk MIXING / Przycisk EGG/MILK / Regulator kontrolny	maks. 3 kg
Lekkie ciasto (np. ciasto na naleśniki, budyń)	Hak do mieszania / Ubijak do jaj	Przycisk EGG/MILK / Regulator kontrolny	min. 200 ml maks. 3 l
Śmietana	Ubijak do jaj	Przycisk EGG/MILK / Regulator kontrolny	min. 200 ml maks. 1,5 l
Białka jaj	Ubijak do jaj	Przycisk EGG/MILK / Regulator kontrolny	min. 4 jajka maks. 20 jajka

i WSKAZÓWKA:

- Nie dodawać od razu wszystkich składników do misy mieszającej podczas wyrabiania gęstego ciasta. Rozpocząć wyrabianie ciasta za pomocą mąki, cukru i jaj. Dodawać wszystkie składniki powoli podczas wyrabiania ciasta.
- Standardowe programy **MIXING** oraz **EGG/MILK** zatrzymują się automatycznie po ok. 5 minutach.

Przerwij pracę

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze wyłączać urządzenie, nawet tylko na czas krótkiej przerwy podczas wyrabiania ciasta / mieszania. Wskaźnik kontrolny wyłącza się.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię (3) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik. **Końcówka wciąż się obraca przez krótki czas.**

Koniec pracy i demontaż misy

1. Wyłączyć urządzenie. Wskaźnik kontrolny wyłącza się.
2. Odłączyć od zasilania.
3. Docisnąć dźwignię (3) do dołu, ramię podnosi się.
4. Wyjąć narzędzie. Odkręcić uchwyt szybkiego zwalniania w lewo.
5. Obrócić miskę mieszającą w prawo i zdjąć ją.
6. Rozluźnić ciasto za pomocą łopatk i wyjąć je z miski mieszającej.
7. Oczyszczyć wszystkie używane komponenty, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Maszynka do mięsa

Instrukcje użytkowania maszynki do mielenia mięsa

⚠ OSTRZEŻENIE:

Nóż w maszynce do mięsa (25) jest ostry!

Podczas montażu i czyszczenia należy z wielką ostrożnością obchodzić się z nożem! **Ryzyko obrażeń!**

- Nie mieć twardych części jak kości lub skorupy.
- Pokroić mięso na kawałki ok. 2,5 cm. Sprawdzić, czy w mięsie nie ma kości ani ścięgien.
- Wybrać drobniejsze lub grubsze sito (26) wg żądanej grubości.
- Oczyszczyć sito szczotką z dodatkiem oleju roślinnego lub tłuszczu.
- Podczas mielenia mięsa należy ustawić pojemnik pod wylotem.
- Użyć końcówki „kebba” (28) do osłonek na mięso lub ciasto.
- Przygotować obszar, na rozłożenie makaronu, jeśli maszynka do mielenia mięsa została użyta do jego zrobienia.

Robienie kielbasek

- Można użyć naturalnych jak i sztucznych osłonek na kielbasę.
- Jeśli zdecydujemy się na osłonki naturalne, najpierw należy je zmiękczyć przez chwilę w wodzie.
- Zawiązać jedną końcówkę osłonki na kielbasę.
- Docisnąć osłonkę na końcówce do kielbasy.
- Mięso do kielbasy dociskane jest przez końcówkę do kielbasy i w ten sposób osłonka jest napelniana.
- Sprawdzić, czy w wypełnionej osłonce jest trochę luzu, jako że kielbasa rośnie podczas gotowania czy smażenia, a osłona może pękać.
- Jeśli pierwsza kielbasa osiągnie wymaganą długość, docisnąć palcami kielbasę na końcu końcówki do kielbasy.
- Obrócić kielbasę raz albo dwa razy.
- Dopóki nie opracujemy sobie rutynowej czynności, można wyłączać urządzenie po wykonaniu każdej kielbasy.

Formowanie kształtów ciasteczek

- Przygotować miejsce do rozłożenia ciasteczek.
- Użyć szyny, (31) aby uformować przygotowaną masę na ciasteczka na różne kształty.
- Zsunąć szynę na końcówkę na ciastka po zamocowaniu obudowy ślimaka z końcówką na ciasteczka (30) na urządzeniu.
- Ustawić wybrany kształt ciastka.
- Jedną ręką przytrzymać paski ciasta na wylocie i obcinać je na żadaną długość.

Przygotowanie

Prosimy sprawdzić nasz ogólny opis na stronie 3 oraz 150.

1. Zamontować misę mieszającą bez narzędzia.
2. Nakryć wałek napędowy napędu mieszającego pokrywką bezpieczeństwa (18):
 - Wstawić dwa haki pokrywki bezpieczeństwa w zagłębienia urządzenia.
 - Nacisnąć (19) w kierunku strzałki i jednocześnie docisnąć pokrywkę bezpieczeństwa do dołu.
 - Zwolnić przycisk. Pokrywka bezpieczeństwa jest już ściśle zamontowana na urządzeniu.
3. Złącze obudowy ślimaka na urządzeniu jest zabezpieczone pokrywką (17). Obrócić pokrywkę w kierunku oznaczenia **OPEN** i zdjąć ją. Pierścień złącza (12) jest przeprowadzony wzdłuż i musi pozostać na miejscu. Zamontować obudowę ślimaka (14) wraz z wlewem na szczycie napędu ślimaka i obrócić pierścień złącza w kierunku oznaczenia **LOCK**.
4. Umieścić tackę wlewu (15) w taki sposób na wlewie, że złącze tacki znajdzie się powyżej obudowy silnika.
5. Zsunąć ślimaka (24) na poziomą część obudowy ślimaka, aż wałek mechanicznie zatrzaśnie się na miejscu.

Montaż akcesoriów opisany jest w poniższych działach. Przygotować maszynkę do mielenia mięsa wg wybranego rozmieszczenia.

Montaż maszynki do mielenia mięsa (patrz rys. A)

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

6. Umieścić nóż (25) na wałku ślimaka ostrymi krawędziami na zewnątrz.
7. Wybrać sito (26). Uważać na otwory na obudowie ślimaka podczas mocowania sita.
8. Zakręcić pierścień zatrzasku (13) w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszynki do mielenia mięsa”.

Montaż końcówki do kielbasy (patrz rys. B)

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

- Postępować wg poniższych instrukcji, jeśli korzystamy z przygotowanego nadzienia do kielbasy:
 6. Najpierw umieścić adapter (29) na wałku ślimaka. Uwzględnić otwory na obudowie ślimaka.
 7. Wstawić końcówkę do kielbasy (27) do pierścienia zatrzasku (13).
 8. Zakręcić pierścień zatrzasku z końcówką do kielbasy w prawo na obudowie ślimaka.
- Zamontować najpierw nóż i sito jak opisano w punktach 6 oraz 7 w rozdziale „Montaż maszynki do mielenia mięsa”, jeśli chcemy zmielić mięso oraz przygotować kielbasę w jednej operacji. Na koniec włożyć końcówkę kielbasy do pierścienia zatrzasku.
 8. Zakręcić pierścień zatrzasku z końcówką do kielbasy w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszynki do mielenia mięsa”.

Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientального (patrz rys. C)

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

6. Umieścić końcówkę „kebbe” (28a) na wałku ślimaka. Uwzględnić otwory na obudowie ślimaka.

7. Wstawić końcówkę „kebbe” (28b) do pierścienia zatrzasku (13).
8. Zakręcić pierścień zatrzasku z końcówką „kebbe” w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszynki do mielenia mięsa”.

Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D)

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

6. Najpierw umieścić adapter (29) na wałku ślimaka. Uwzględnić otwory na obudowie ślimaka.
7. Umieścić końcówkę do ciastek (30) na adapterze. Uwzględnić otwory na końcówce do ciastek.
8. Zakręcić pierścień zatrzasku (13) w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszynki do mielenia mięsa”.

Montaż końcówki do makaronu (patrz rys. E)

Postępować wg instrukcji w rozdziale „Przygotowanie”.

6. Wybrać końcówkę do makaronu (32).
7. Umieścić końcówkę na wałku ślimaka. Uwzględnić otwory na obudowie ślimaka.
8. Zakręcić pierścień zatrzasku (13) w prawo na obudowie ślimaka.

Więcej informacji znaleźć można w dziale „Działanie maszynki do mielenia mięsa”.

Działanie maszynki do mielenia mięsa**⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Wałek napędowy na miazarce do ciasta zaczyna obracać się, kiedy urządzenie jest już włączone. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy!
- Ze względu na bezpieczeństwo zawsze montować misę mieszającą.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze korzystać z dołączonego tampera (16). Nigdy nie wkładać palców ani narzędzi do wlewu!

⚠ UWAGA:

- **Nigdy** nie korzystać mieszarki do ciasta, kiedy pojemnik mieszający jest zainstalowany! Nakryć wałek napędowy napędu mieszającego pokrywką bezpieczeństwa (18).

9. Położyć kawałki mięsa (Paszтет/ Mięso do kielbasy lub ciasto) na tacce wlewu i następnie włożyć je do wlewu.
10. Podłączyć kabel sieciowy do odpowiednio zainstalowanego i uziemionego gniazda ściennego o parametrach 220 – 240 V~ 50/60 Hz .
11. Włączyć urządzenie, albo za pomocą standardowego przycisku programu **GRINDING** lub za pomocą regulatora kontrolnego. Zapala się odpowiedni wskaźnik świetlny.
12. Jeśli jest to konieczne, należy docisnąć mięso lub ciasto za pomocą tampera (16).

Zatrzymanie pracy

1. Wyłączyć urządzenie. Wskaźnik świetlny wyłącza się.
2. Odłączyć od zasilania.
3. Rozmontować wszystkie części maszynki do mięsa.
4. Wyczyścić wszystkie używane części jak opisano w dziale „Czyszczenie”.
5. Nałożyć pokrywkę (17) na złącze obudowy ślimaka: Obrócić pierścień złącza z pokrywką w kierunku pozycji **LOCK**.

Blender**Instrukcje użytkowania blendera****⚠ OSTRZEŻENIE:****Nóż (1e) w blenderze jest ostry!**

- Nigdy nie chwytać rękami zamontowanego pojemnika mieszającego!

⚠ OSTRZEŻENIE:**Nóż (1e) w blenderze jest ostry!**

- Zachować szczególną ostrożność podczas posługiwania się nożem blendera! **Ryzyko obrażeń**, szczególnie podczas zdejmowania noża z pojemnika mieszającego, jego opróżniania oraz czyszczenia tego pojemnika!
- Nie nalewać płynnych składników o temperaturze powyżej 60°C do pojemnika mieszającego! **Niebezpieczeństwo oparzeń!**

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Wałek napędowy na mieszarce do ciasta zaczyna obracać się, kiedy urządzenie jest już włączone. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy!
- Ze względu na bezpieczeństwo zawsze montować misę mieszającą.

⚠ UWAGA:

- **Nigdy** nie obsługiwać dźwigni (3), kiedy zamocowany jest pojemnik do mieszania! Pojemnik do mieszania przewróci się.
- Nie wkładać twardych składników, takich jak orzechy czy ziarna kawy, do pojemnika mieszającego.
- Nóż w pojemniku mieszającym nie jest odpowiedni do kruszenia kostek lodu.

i ZALECENIA:

- Podczas przygotowania napojów z dodatkiem lodu, należy dodać kostki lodu podczas mieszania. Kostki lodu rozkruszą się podczas mieszania.
- Nie korzystać z urządzenia bez umieszczonych wewnątrz składników!
- Ustawić pojemnik mieszający na stabilnej i solidnej powierzchni podczas napełniania. W ten sposób łatwiej jest zamontować pokrywkę.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności (1500 ml), jak wskazano w pojemniku mieszającym!
- Zamontować pokrywkę w taki sposób, że okrągłe klapki uszczelniają dzióbek w pojemniku mieszającym.

- Uruchamiać urządzenie wyłącznie po zamocowaniu pokrywki i dokręceniu zatyczki!
- Nie zdejmować nakrywki podczas pracy!
- Standardowy program **FRUIT JUICE** zatrzymuje się automatycznie po ok. 2 minutach.

Montaż pojemnika mieszającego

Prosimy sprawdzić ilustrację na stronie 4.

Sprawdzić wstępny montaż! Pierścień bezpieczeństwa (1c), pierścień uszczelniający (1d), zespół noży (1e) oraz złącze gwintowane (1f) należy zamontować w odpowiedniej kolejności.

UWAGA:

- Pamiętać o umieszczeniu pierścienia uszczelniającego na zespole noża; w przeciwnym razie pojemnik mieszający będzie przeciekał.
- Nie montować złącza gwintowanego krzywo.
- Otwarta strona pierścienia bezpieczeństwa jest równo ułożona z złączem gwintowanym.

Przygotowanie

1. Zamontować misę mieszającą bez narzędzia.
2. Nałożyć pokrywkę (17) na złącze obudowy ślimaka:
 - Ustawić pierścień złącza (12) w pozycji **OPEN**.
 - Zamontować pokrywkę na pierścieniu złącza.
 - Obrócić pierścień złącza z pokrywką w kierunku pozycji **LOCK**.
3. Zdjąć pokrywkę bezpieczeństwa (18) z wałka napędu mieszającego: Nacisnąć (19) w kierunku strzałki i jednocześnie podnieść pokrywkę bezpieczeństwa.
4. Pokroić składniki w małe kawałki.
5. Włożyć składniki do pojemnika mieszającego. Nie przekraczać maksymalnej pojemności.
6. Docisnąć pokrywkę (1b) do dołu na pojemniku mieszającym. Pojemnik mieszający musi być dobrze uszczelniony.

7. Zamknąć pokrywkę za pomocą zatyczki (1a). Uwzględnić otwory na wewnętrznej stronie pokrywki. Dokręcić zatyczkę w prawo do końca.

Montaż i działanie blendera

8. Umieścić pojemnik mieszający na wałku napędu mieszania.

WSKAZÓWKA:

Podczas podłączania pojemnika mieszającego wstępnie zamontowany pierścień bezpieczeństwa dociska przełącznik bezpieczeństwa w silniku. Nieprawidłowy montaż zatrzymuje pracę blendera.

9. Podłączyć kabel sieciowy do odpowiednio zainstalowanego i uziemionego gniazda ściennego o parametrach 220 – 240 V~ 50/60 Hz .
10. Włączyć urządzenie, albo za pomocą standardowego przycisku programu **MIXING** lub za pomocą regulatora kontrolnego. Zapala się odpowiedni wskaźnik świetlny.

Dokładanie składników

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dołożyć składniki lub przyprawy poprzez otwory w zatyczce.
3. Ponownie zamknąć pokrywkę i otwór zatyczki.
4. Kontynuować pracę.

Zatrzymanie pracy

1. Wyłączyć urządzenie. Wskaźnik świetlny wyłącza się.
2. Odłączyć od zasilania.
3. Zdjąć pojemnik mieszający.
4. Zdjąć pokrywkę przed wylaniem zawartości.
5. Wyczyścić wszystkie używane części, jak opisano w dziale „Czyszczenie”.
6. Nakryć wałek napędu mieszającego pokrywką bezpieczeństwa (18).

WAŻNA UWAGA:

Nie wolno przetrzymywać soków z cytrusów ani artykułów spożywczych w metalowych pojemnikach.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani in-nych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Obudowa silnika

- Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń. Osuszyć szmatką.

Akcesoria do mieszarki do ciasta oraz maszyny do mielenia mięsa

⚠ UWAGA:

Końcówek nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub od-barwienie końcówek.

- Części, które miały styczność z jedzeniem należy opłukać wodą.
- Opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.
- Nanieść szczoteczką trochę oleju roślinnego na sitka maszyny do mięsa po osuszeniu.

Akcesoria blendera

Wstępnie czyszczenie

Napełnić pojemnik mieszający do połowy wodą i uruchomić urządzenie na ok. 10 sekund. Wylać płyn.

- Zdjąć pojemnik mieszający celem dokładnego czyszczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Nóż oraz zespół noża są ostre. Zachować szczególną ostrożność podczas demontażu, czyszczenia oraz montażu.

- Zawsze rozmontować pojemnik mieszający po użyciu.
- Odkręcić złącze gwintowane z pojemnika mieszającego.
- Zdjąć zespół noża oraz pierścień uszczelniający z gwintowanego złącza.
- Zdjąć pierścień bezpieczeństwa z pojemnika mieszającego. Użyć gwintu na pojemniku mieszającym.

Pojemnik mieszający

- Szklany dzbanek w pojemniku mieszającym może być wymyty również w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego. Opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.

Pierścień bezpieczeństwa, pierścień uszczelniający, zespół noża oraz złącze gwintowane

- Opłukać te komponenty szybko w gorącej wodzie.
- Zamontować pojemnik mieszający w odwrotnej kolejności po czyszczeniu i osuszeniu. Sprawdzić ilustracje na stronie 4.

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z instrukcjami. Sprawdzić, czy wszystkie komponenty są całkowicie suche.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższe okresy czasu.
- Zawsze trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci, w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie działa

Możliwa przyczyna:

Urządzenie nie ma dopływu zasilania.

Działanie:

- Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
- Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
- Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.

Możliwa przyczyna:

Urządzenie jest uszkodzone.

Działanie:

- Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem- specjalistą.

Kolejne możliwe przyczyny:

Urządzenie wyposażone jest w **przełączniki bezpieczeństwa**.

Zapobiegają one przypadkowemu uruchomieniu silnika.

Rozwiązanie:

- Sprawdzić prawidłowe położenie
 - ramienia obrotowego (2)
 - pojemnika mieszającego (1) lub
 - pokrywki bezpieczeństwa (18).

Proponowane Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Składniki:

250 g masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citro-Back“, szczypta soli, 4 jaja, 500 g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:

Mąkę pszenną oraz inne składniki włożyć do misy mieszającej; mieszać za pomocą haka przez 30 sekund przy niskiej prędkości, następnie przez ok. 3 minut użyć ustawienia wysokiej prędkości. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom: 2

Temperatura: Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i górna 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 2-3

Czas pieczenia: 50-60 minut

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100 g rodzynek, 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Ograniczeniem jest wyłącznie wyobraźnia.

Buleczki z siemieniem lnianym

Składniki:

500-550g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, 3/8 litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli. Do posmarowania: 2 łyżki wody

Przygotowanie:

Namoczyć siemię lniane w 1/8 l letniej wody. Wylać resztę letniej wody (1/4 l) do misy mieszającej, pokruszyć drożdże, dodać twarogu i dobrze mieszać za pomocą haka do wyrabiania ciasta, korzystając z wysokiego ustawienia prędkości (lub przycisku programu MIXING. Drożdże muszą się całkowicie rozpuścić. Dodać mąki z namoczonym siemieniem oraz soli do misy mieszającej. Wyrabiać ciasto za pomocą regulatora kontrolnego, przy niskiej prędkości i powoli zwiększać prędkość przez kolejne 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom: 2

Temperatura: Piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut), Piekarnik gazowy: tryb 2-3

Czas pieczenia: 30-40 minut

Krem czekoladowy

Składniki:

200 ml śmietany, 150 g półsłodkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50-60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru wanilinowego, 1 łyżka stołowa brandy lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:

W misie ubić śmietanę trzepakiem do ubijania jajek, wyjąć z misy i odstawić w chłodne miejsce. Roztopić czekoladę wg instrukcji na opakowaniu. Jednocześnie ubić jajka, cukier, cukier waniliowy z dodatkiem brandy lub rumu oraz soli za pomocą ubijaka, z największą prędkością (lub za pomocą przycisku programu EGG/MILK) w misie mieszającej do uzyskania piany. Dodać stopionej czekolady i wymieszać przy największym ustawieniu prędkości. Pozostawić ubitą śmietanę celem dekoracji. Pozostawić resztę śmietany do kremu i szybko zamieszać przy niskiej prędkości (lub za pomocą przycisku programu MIXING). Udekorować kremem czekoladowym i podawać dobrze schłodzone.

Ciasto na makaron- przepis podstawowy**Składniki:**

600 g mąki, 400 g kaszy manny, 6 jajek, 10 g soli, 2 cl oleju (oliwy z oliwek)

Przygotowanie:

Zmieszać mąkę z kaszą manną. Rozbić jajka i umieścić je wraz z oliwą z oliwek oraz dodatkiem soli w misie mieszającej. Uruchomić urządzenie z zamocowanym hakiem do ciasta, wybierając ustawienie niskiej prędkości (lub za pomocą przycisku programu MIXING) i dodać mieszanki mąka/kasza manna. Ugnieść ciasto przy niskiej prędkości za pomocą regulatora kontrolnego. Powoli podnosić prędkość przez kolejne 3-5 minut, aż ciasto będzie gładkie i błyszczące. Na początku wydaje się, jak gdyby kasza manna nie rozpuszczała się. Zmniejszyć prędkość, kiedy ciasto robi się gładkie. Ciasto nie może być zbyt suche na początku. Dodać kropelkę oleju lub wody w razie, gdyby było zbyt gęste. Dodać trochę kaszy, jeśli jest zbyt miękkie. Uformować ciasto w kulę i pozostawić na 20 minut, owinięte ręcznikiem. Jednocześnie zmontować maszynkę do mielenia mięsa z końcówką do makaronu. Podzielić ciasto na 2 – 3 porcje. Wziąć jedną porcję celem dalszego przygotowania i pozostawić resztę pod ręcznikiem, aby nie wyschło. Włożyć ciasto, posypane mąką do maszynki do

robienia makaronu. Wybrać ustawienie niskiej prędkości za pomocą regulatora, aż wykonamy konieczne czynności. Później należy trochę zwiększyć prędkość. Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy wykorzystać makaron od razu, ugotować „al dente” w dużej ilości wrzącej, osolonej wody. Prosimy pamiętać, że świeży makaron wymaga znacznie krótszego czasu gotowania: 1 - 3 minuty, zależnie od rozmiaru i grubości. Delikatnie suchy makaron wymaga około 1 minuty dłużej, a suchy makaron- kolejne 5 minut.

Techniczne specyfikacje

Model:PC-KM 1004
Zasilanie:220-240 V~, 50/60 Hz
Szacunkowe zużycie mocy: 1200 W
Maks. zużycie mocy: 1400 W
Poziom ciśnienia dźwięku: 84 dB(A)
Klasa ochrony: I
Masa netto: (podstawowe urządzenie z misą mieszającą i narzędziem do ciasta): ok. 9,20 kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

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 pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

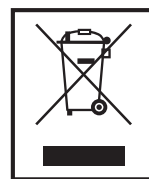
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

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 na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor: CTC Clatronic Sp. z o.o.
ul. Opolska 1 A Karczów, 49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektro-nicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.