

ROBOT PLANETARNY AGD/ROB/02

INSTRUKCJA OBSŁUGI



1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Uwaga! Instrukcję należy przeczytać przed pierwszym użyciem. Zachowaj instrukcję obsługi, dowód zakupu oraz jeśli to możliwe oryginalne opakowanie.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na wolnym powietrzu. Trzymaj z dala od źródeł ciepła, i ostrych krawędzi, bezpośredniego światła słonecznego i wilgoci (nigdy nie zanurzaj go w cieczy). Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od zasilania.

Przed czyszczeniem lub gdy urządzenie nie jest używane, mixer należy wyłączyć - wyciągnąć wtyczkę z gniazdka oraz wyjąć zamontowane akcesoria.

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Nie próbuj samodzielnie naprawiać mixera. Zawsze kontaktuj się z autoryzowanym technikiem. Używaj tylko oryginalnych części zamiennych.

Uwaga! Urządzenie przeznaczone jest do wyrabiania ciasta o maksymalnej wadze 1,5kg. W trybie ciągłym, mixer może pracować do 10 minut. Po tym czasie urządzenie należy pozostawić wyłączone przez 5 minut.

Jeżeli zaistnieje ryzyko przegrzania silnika, wbudowane zabezpieczenie odetnie zasilanie. Aby mixer uruchomić ponownie, należy odczekać 60 minut.

Dzieci i osoby wymagające opieki

Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, przechowuj wszystkie opakowania (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.

Uwaga! Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się folią, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!

To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.

To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia oraz wiedza, jeśli otrzymali nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia.

Szczegółowe zasady bezpieczeństwa

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania przed wymianą akcesoriów lub kontaktem z nimi.

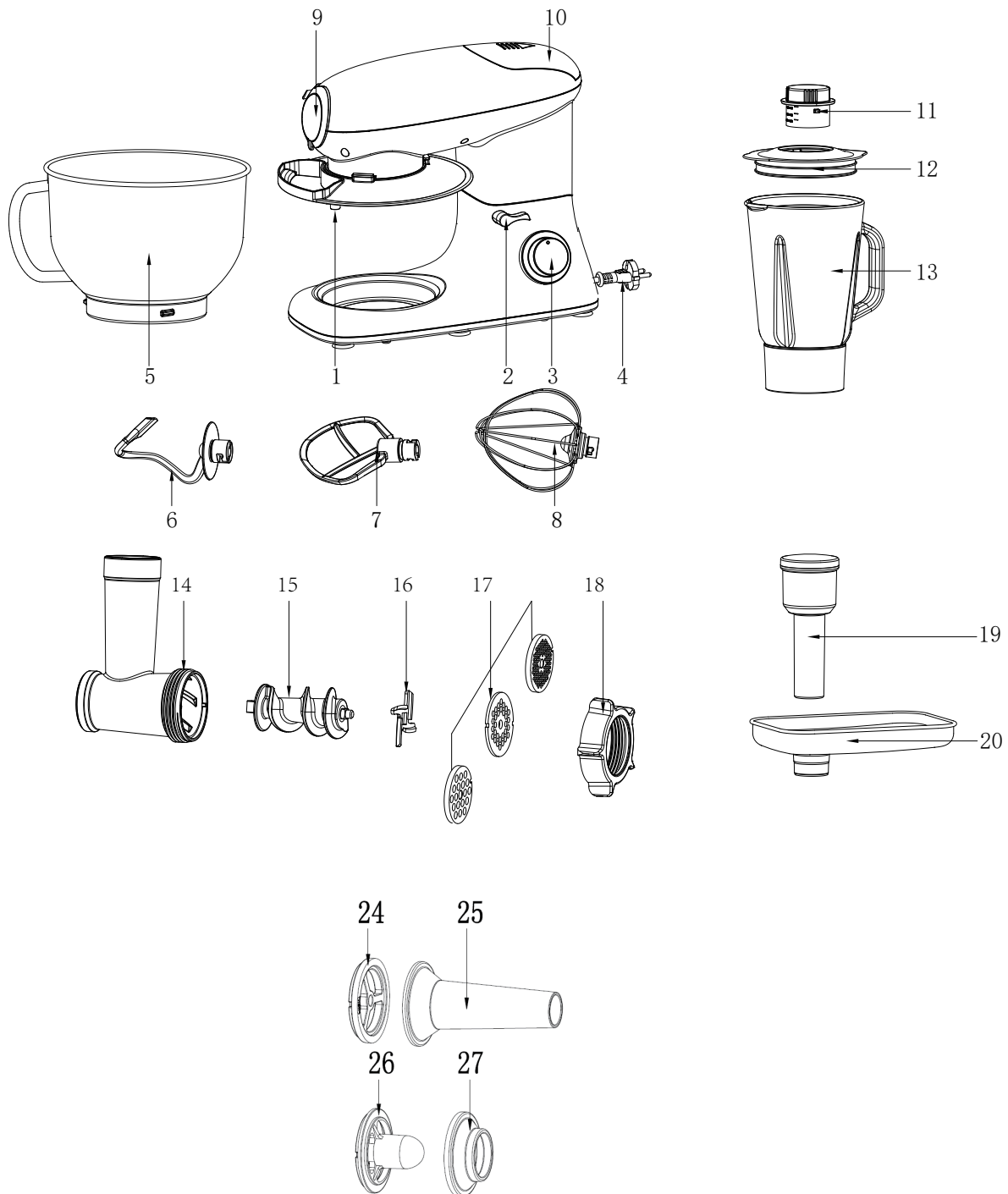
Nie używaj urządzenia do celów niezgodnych z przeznaczeniem.

Uwaga! Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie, takie jak np. zegar, ani podłączony do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.

Nie wkładaj niczego do obracających się haczyków podczas pracy maszyny.
Ustaw maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
Nie wkładaj wtyczki urządzenia do gniazdka elektrycznego bez zainstalowania wszystkich niezbędnych elementów.
Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia oraz opróżniania misy.

2. Elementy urządzenia

Przed pierwszym użyciem sprawdź czy urządzenie jest kompletne



Główne komponenty i standardowe akcesoria:

- 1 Wał wyjściowy
- 2 Pokrętło podnoszenia
- 3 Pokrętło prędkości
- 4 Przewód zasilający
- 5 Miska do mieszania 6,0 l
- 6 Hak do ciasta
- 7 Trzepaczka
- 8 Trzepaczka
- 9 Osłona przednia kielbasianego
- 10 Osłona tylna
- 11 Miarka
- 12 Pokrywa słoika
- 13 Szklany kielich
- 14 Obudowa maszynki do mielenia
- 15 Spirala
- 16 Ostrze
- 17 Sito
- 18 Zakrętka
- 19 Dociskacz
- 20 Tacka do napełniania
- 24 Element do robienia kielbasy
- 25 Otwór do kielbasy
- 26 Wspornik formierki
- 27 Formierka do kielbasek

3. Obsługa urządzenia

1. Aby podnieść głowicę, obróć ruchem wskazówek zegara. Głowica przesunie się.
2. Włóż osłonę oraz przekręć ją aż się zablokuje.
3. Umieść misę w podstawie, przekręć ją aż się zablokuje.
4. Zainstaluj odpowiednią nasadkę (hak, mieszadło lub trzepaczkę), wkładając ją do wałka wyjściowego i przekręcając odwrotnie do ruchu wskazówek zegara aż do momentu zablokowania.
5. Napełnij misę wybranymi składnikami - max 1,5kg
6. Opuść głowicę za pomocą dźwigni.
7. Włóż wtyczkę sieciową do prawidłowo gniazda zasilania 220-240V 50/60Hz.
8. Przełącz urządzenie za pomocą pokrętła regulacji prędkości na wybrany program odpowiedni dla nasadki oraz składników
9. Aby uruchomić program pulsacyjny (praca w krótkich odstępach czasu), ustaw przełącznik na pozycję PULSE. Przełącznik może znajdować się na tej pozycji ok 3 min. Po zwolnieniu przełącznik powróci automatycznie na pozycję zero.
10. Gdy ciasto utworzy kulę, obróć pokrętło regulacji prędkości na pozycję zero, następnie odłącz wtyczkę sieciową.

11. Naciśnij dźwignię podnoszenia głowicy w dół, aby podnieść głowicę.
12. Wyjmij ciasto z misy za pomocą łopatk.
13. Wyciągnij misę.
14. Wyczyść części zgodnie z zaleceniami sekcji *Czyszczenie*.



FIG1

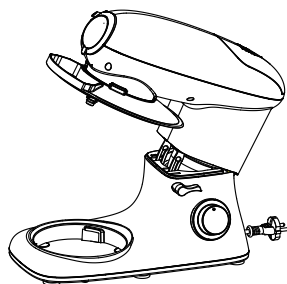


FIG2

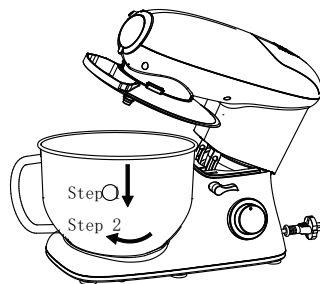


FIG3

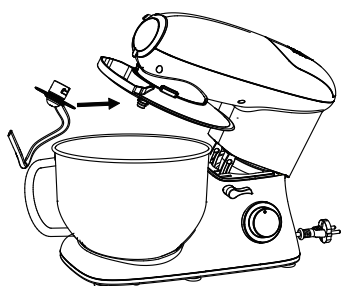


FIG4

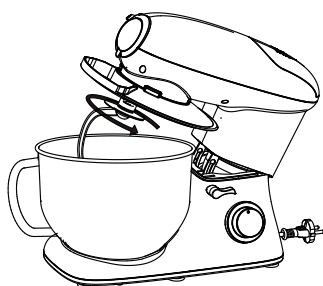
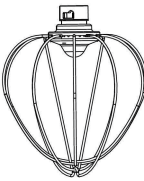
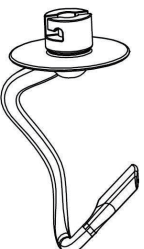


FIG5



FIG6

Nasadka	Grafika	Poziom prędkości	Czas (minuty)	Maksimum	Uwagi
Trzepaczka		2 - 4	3-10	660g mąki 840ml wody	2 bieg przez 20s, 4 bieg więcej niż 2min40s
Trzepaczka		5 - 6	3-10	3 białka jaj (minimum)	5 lub 6 prędkość powyżej 3 minut

Hak		1 - 3	3-5	1000g mąki 538ml wody	1 bieg na 30 sekund, 2 bieg 30s, a następnie 3 prędkość przez 2-4min do utworzenia jednolitej masy
------------	---	-------	-----	--------------------------	---

4. Rozwiązywanie problemów

Nr	Problem	Rozwiązanie
01	Urządzenie nie działa	• Sprawdź czy dźwignia podnoszenia głowicy powróciła na miejsce • Sprawdź czy urządzenie pracuje nieprzerwanie przez więcej niż 3 minuty na wysokich prędkościach, lub więcej niż 10 minut na niskich/ zaczekaj aż silnik ostygnie
02	Hałas podczas pracy urządzenia (misa zadrapana przez nasadki)	• Sprawdź, czy misa jest prawidłowo zainstalowana. • Sprawdź, czy nasadki są prawidłowo przymocowane do maszyny.
03	Osłona nieprawidłowo przylega do misy	• Sprawdź, czy osłona jest prawidłowo zamontowana • Sprawdź, czy misa jest prawidłowo zainstalowana i zablokowana
04	Urządzenie porusza się porusza się podczas pracy	• Sprawdź, czy urządzenie znajduje się na równym, płaskim blacie.
05	Dźwignia podnoszenia głowicy nie powróciła na miejsce po zainstalowaniu misy i osłony	• Sprawdź, czy osłona jest prawidłowo zamontowana. • Sprawdź, czy misa jest prawidłowo zamontowana.
06	Urządzenia nie działa z określoną prędkością	• Sprawdź czy oznaczenia na pokrętle odpowiadają oznaczeniom prędkości na obudowie

Funkcja blendera:

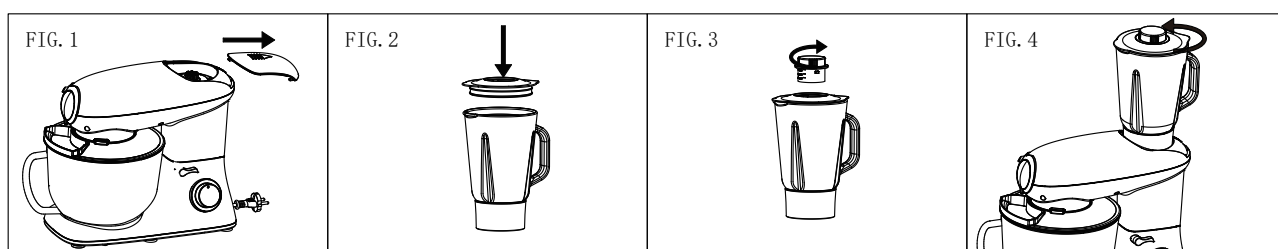
Blendera można używać do bardzo drobnego rozcierania i miksowania. Może służyć np. do zup, sosów, mleka, koktajli, żywności dla niemowląt, warzyw, ciast owocowych, przecierów, itp. w razie potrzeby pokrój stałe składniki na mniejsze kawałki zanim włożysz je do blendera.

Ważne:

- 1) Przed użyciem: nie wkładaj głównej wtyczki do gniazdka zanim nie podłączysz kielicha i nie nałożysz pokrywy dzbanka.
- 2) Po użyciu: odłącz urządzenie przed wyjęciem kielicha.
- 3) Nie napełniaj dzbanka blendera składnikami, które mają temperaturę wyższą niż 80 ° C.
- 4) Aby zapobiec rozlaniu, nie wlewaj więcej niż 1,5 litra płynu do dzbanka blendera.
- 5) Nigdy nie zdejmuj pokrywy dzbanka podczas pracy blendera.
- 6) Zawsze nakładaj pokrywę blendera przed zamontowaniem kielicha na urządzeniu lub przed jego demontażem z maszyny.
- 7) Nie używaj nasadki blendera dłużej niż 3 minuty.

Jak używać blendera:

- 1) Zdejmij tylną pokrywę. (RYS.1)
- 2) Umieść w kielichu żywność, którą chcesz przetworzyć.
- 3) Naciśnij pokrywkę kielicha na miejsce i mocno zamocuj (RYS.2)
- 4) Umieść miarkę blendera w pokrywie dzbanka i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować (RYS.3)
- 5) Umieść dzbanek blendera w otworze mocującym i przekręć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie mocno zamocowany. (RYS.4)
- 6) Ustaw regulator prędkości w pozycji 6.



UWAGA

- 1) Możesz dodawać składniki podczas pracy urządzenia, zdejmując pokrywkę słoika.
- 2) Od czasu do czasu może być konieczne wyłączanie urządzenia, aby usunąć przyklejone do niego resztki jedzenia wewnątrz kielicha.
 - Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
 - Zdejmij pokrywkę kielicha.

- Za pomocą miękkiej łydki usuń kawałki jedzenia, które przykleją się do wnętrza kielicha. Zachowaj szpatułkę w bezpiecznej odległości od noży.
- Obróć kielich w prawo, aby go wyjąć.

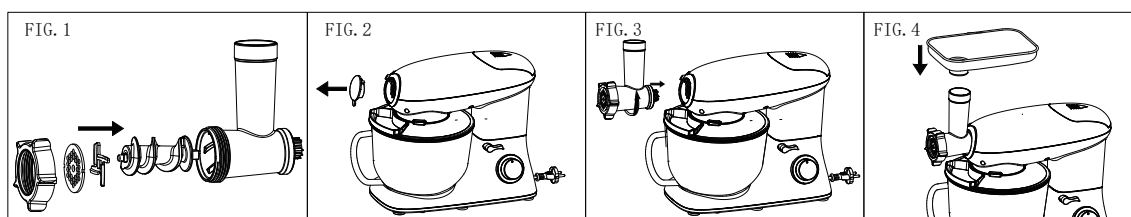
Przykładowy przepis:

Usuń pestki i twardą skórkę owocu, pokrój w bloczki i włóż do kielicha, a następnie zalej czystą wodą. Największa ilość żywności to 600g, a wody 900g. Nie przekraczaj maksymalnej skali kielicha, przykryj pokrywę. Włącz blender na 3 min, przerwij. Nie pracuj bez przerwy dłużej niż 15 minut. Aby nie wpłynąć na wydajność maszyny.

Funkcja maszynki do mięsa:

Jak korzystać z maszynki do mięsa

- 1) Aby zamontować części maszynki do mielenia, najpierw umieść ostrze (16) na końcu spirali (15), a następnie sito (17). Proszę zwrócić uwagę na sito i wgłębienia na obudowie spirali (14). Przykręć blokadę (18) aż będzie „mocno dokręcona”. (RYS.1)
- 2) Zdejmij przednią pokrywę (RYS. 2) z maszyny.
- 3) Naciśnij przycisk, a następnie umieść obudowę spirali w maszynie i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować (RYS.3)
- 4) Umieść tackę do napełniania (RYS.4) na szyjce wlewu.
- 5) Umieść naczynie, do którego będą dostawać się zmielone produkty.
- 6) Włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości w pozycji 3. Umieść kawałki mięsa na tacy do napełniania (20) i do szyjki wlewu. W razie potrzeby popchnij mięso za pomocą dociskacza (19). Nie pchaj palcami mięsa!
- 7) Po użyciu wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.



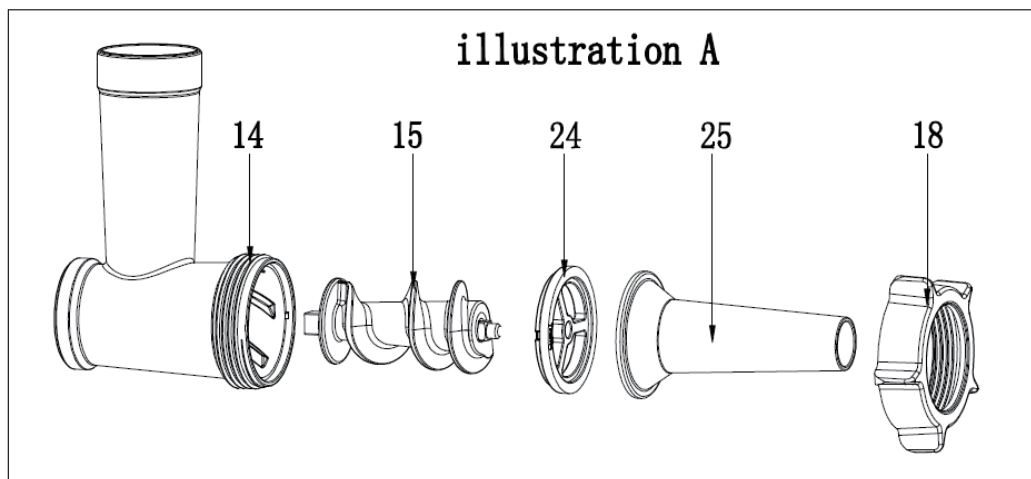
Przykładowy przepis:

Usuń kości z mięsa i pokrój kawałki na 2,5 cm bloki. Włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości do pozycji 1-3, włóż mięso na tacę do napełniania, jednorazowo możesz zmielić 3 kilogramy mięsa. Po nieprzerwanej pracy przez 5 minut przestań pracować na urządzeniu, nie przekraczaj 15 minut pracy ciągłej urządzenia, aby nie wpłynąć na wydajność maszyny.

Jak korzystać z akcesoriów

Opcja 1

- 1) Zgodnie z ilustracją A, która dotyczy montażu elementów 14.15.24.25.18 zainstaluj komponenty, nakrętkę dokręć.
- 2) Do wieprzowiny można użyć nasadki bębnowej, która nie wciąga włókien.
- 3) Mięso mielone przedostaje się do naczynia.
- 4) Dodaj przyprawy.
- 5) W mikserze mieszamy mięso z przyprawami, aby masa była lepka o jak najmniejszych kawałkach.
- 6) Przygotuj flak. Przed użyciem zwilż flak w wodzie i sprawdź, czy jest duży otwór, jeśli jest duża dziurka do obcięcia węzła itp. Flak osadź na lejku, zawiąż sznurkiem na końcu.
- 7) Masę wkładamy stopniowo ręką delikatnie wyciągając osłonkę i dobrze nadziewając kielbasę.
- 8) Kielbasę wystarczy odwieść do wyschnięcia.

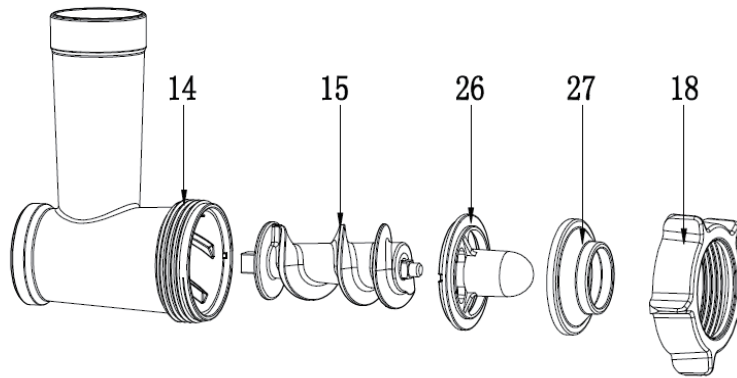


Nie pracuj nieprzerwanie dłużej niż 15 minut. Aby nie pogorszyła się wydajność maszyny.

Opcja 2

- 1) Zgodnie z ilustracją B, która zawiera komponenty 14.15.26.27.18 zainstaluj komponenty, nakrętkę dokręć.
- 2) Sposób użycia jest taki sam jak w przypadku opcji 1.

illustration B



Przykładowy przepis:

Wieprzowina 1kg, sól 16g ,cukier 70g ,syrop klonowy 85g,biały pieprz 2g, czosnek mielony 7g pięć przypraw proszek 5g, Pieprz Cayenne 7g, Pieprz czarny 15g, Skrobia ziemniaczana 50g, Żółte wino ryżowe 90g. Włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości w pozycji 3-6, a następnie zastosuj odpowiedni nacisk, aby docisnąć mięso. Po 5 minutach ciągłej pracy należy zatrzymać maszynę.

Nie pracuj nieprzerwanie dłużej niż 15 minut. Aby nie pogorszyła się wydajność maszyny.

Przykładowy przepis:

Ciasto z 1 kg mąki i wody pokrój w kawałki, które mogą przejść przez otwór.

Włóż wtyczkę do gniazda, a następnie ustaw regulator prędkości w pozycji 3-6. Po nieprzerwanej pracy przez 10 minut przestań działać, nie pracuj nieprzerwanie przez ponad 30 minut. Aby nie wpłynąć na wydajność maszyny.

Sugerowane przepisy

Mieszanka Biskoptowa (Przepis Podstawowy), Poziom 1-4

Składniki:

200 gramów miękkiego masła lub margaryny, 200 gramów cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego lub 1 torebka Citro-Back, 1 szczypta soli, 4 jajka, 400 gram mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:

Przełóż mąkę pszenną i pozostałe składniki do naczynia miksującego, mieszaj trzepaczką przez 3 sekundy na poziomie 1, następnie przez około 3 minuty na poziomie 2. Nasmaruj blachę lub przykryj papierem do pieczenia. Włóż do piekarnika. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdź, czy jest gotowe. Ostрым drewnianym patyczkiem przebij środek ciasta. Jeśli żadna mieszanka nie przywiera, ciasto jest gotowane. Wyjmij ciasto z blachy i pozostaw do ostygnięcia.

Tradycyjny piekarnik

Wysokość wsunięcia: 2

Ogrzewanie: piekarnik elektryczny, grzanie górne i dolne 175-200 °C; piekarnik gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia: 50-60 minut

W zależności od preferencji ten przepis można zmienić, np. Dodając 100g rodzynek lub 100g orzechów lub 100g startej czekolady. W rzeczywistości możliwości są nieograniczone.

Bułki Iniane, poziom 1-4

Składniki:

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

Przygotowanie:

Namocz siemię Iniane w 1/8 litra letniej wody. Wlej pozostałą letnią wodę (1/4 litra) do miski miksera do pokruszonych drożdży, dodaj twaróg i wymieszaj hakiem do ciasta na poziomie 2. Drożdże muszą być całkowicie rozpuszczone. Do naczynia miksującego wsyp mąkę z namoczonym siemieniem Inianym i solą. Ugniataj dokładnie na poziomie 1, następnie przejdź na poziom 3 i kontynuuj ugniatanie przez 3-5 minut. Przykryj mieszaninę i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia przez 45-60 minut. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i uformuj szesnaście rolek. Przykryj formę do pieczenia mokrym papierem do pieczenia. Ułóż na nim bułki i pozostaw na 15 minut do wyrośnięcia. Pokryć letnią wodą i piecz.

Ogrzewanie: piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220 °C (nagrzewanie wstępne przez 5 minut)

Czas pieczenia: 30-40 minut

Krem czekoladowy, poziom 5-6

Składniki:

200ml śmietanki słodkiej, 150g polewy czekoladowej pół gorzkiej, 3 jajka, 50-60g cukru, 1 szczypta soli, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 łyżka koniaku lub rumu, płatki czekoladowe.

Przygotowanie:

Śmietanę ubić trzepaczką w misce, aż będzie sztywna. Wyjąć z miski i odstawić do ostygnięcia. Roztop polewę czekoladową zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub w kuchence mikrofalowej przy 600W przez 3 minuty. W międzyczasie ubij jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum i sól w misce miksującej, ubij na prędkości 2, aby utworzyć piankę. Dodaj stopioną czekoladę i równomiernie wymieszaj z prędkością 5-6. Zostaw trochę kremu do dekoracji. Dodaj pozostałą śmietanę do kremowej mieszanki i krótko wymieszaj, używając funkcji pulsacji. Krem podawaj dobrze schłodzony.

Ciasto na pizzę, poziom 1-4

Składniki:

400 g mąki, 250 ml ciepłej wody, 1/2 łyżeczki cukru, 1 drożdże suszone (około 2-1 / 2 łyżeczki), 1-1 / 2 łyżeczki oliwy i 1 łyżeczka soli.

Przygotowanie:

Wsyp mąkę do miski. Pozostałe składniki wymieszaj w misce lub kielichu. Uruchom mikser z prędkością 1-2 i stopniowo dodaj płyn. W miarę jak składniki połączą się, a kula ciasta staje się bardziej uformowana, zwiększ prędkość do 3-4. Ugniataj przez kilka minut na tej prędkości, aż kula ciasta będzie gładka. Wyjąć z miski i podzielić na 2-4 porcje. Rozwałkuj spód do pizzy (kółka lub prostokąty) na posypanej mąką powierzchni, a następnie połóż je na blasze do pieczenia lub taca do pizzy. Spód pizzy posmaruj przecierem pomidorowym i dodaj - pieczarki, szynkę, oliwki suszone na słońcu, pomidory, szpinak, karczoch itp. Posyp suszonymi ziołami, kawałkami mozzarelli i skrop oliwą z oliwek. Piec w rozgrzany piekarnik do 200 ° C przez 15-20 minut, aż dodatki będą bulgotać i będą złocisto-brązowe.

Podstawowy biały chleb, poziom 3-6.

Składniki:

600g białej mąki chlebowej 1 saszetka aktywnych suszonych drożdży (około 2½ łyżeczki) 345 ml ciepłej wody 1 łyżka oleju słonecznikowego lub masła 1 łyżeczka cukru 2 łyżeczki soli.

Przygotowanie:

Skorzystaj z instrukcji mieszania ciasta na pizzę, a następnie włóż ciasto do miski, przykryj i pozostaw w ciepłym miejscu, aż będzie miał podwójny rozmiar (30-40 minut). Wyjmij ciasto i wyrzuć delikatnie w dół, aby usunąć powietrze. Lekko ugniataj z posypaną mąką na deskę, uformuj bochenek lub włóż do formy, przykryj i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na kolejne 30 minut. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 ° C przez 25-30 minut, do złoto brązowego koloru

Miękkie bułki z makiem, poziom 1-3**Składniki:**

570 g mocnej białej mąki chlebowej 1 saszetka aktywnych drożdży suszonych (około 2½ łyżeczki) 300 ml mleka (lekko podgrzanego) 2 jajka (temperatura pokojowa) 1 łyżka oleju słonecznikowego 1 łyżeczki cukru 2 łyżeczki sól 75g maku

Przygotowanie:

Wymieszaj mleko, jajka, olej, cukier, sól i drożdże w dzbanku lub misce i pozostaw na 5 minut. Wsyp mąkę i mak nasiona w misce i mieszaj z prędkością 1, stopniowo dodając płyn, następnie zwiększ prędkość do 2 i mieszaj przez pięć minut. Ciasto wyjąć na posypaną mąką powierzchnię, pokroić na 8-10 kawałków, zawinąć do kształtu, a następnie wyłożyć na tłuszczoodporną.

Pozostaw w ciepłym miejscu do podwojenia rozmiaru. Posmaruj odrobiną jajka lub mleka i zapiecz w rozgrzanym naczyniu, piec w 220 ° C przez 20-25 minut, aż do złocisto brązowego koloru.

Włoski chleb ziołowy**Składniki:**

575g mąki z białego chleba, 1 saszetka aktywnych suszonych drożdży (około 2 łyżeczki), 290 ml wody 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżeczki cukru, 2 łyżeczki soli, 4 łyżki mieszanki, suszonych ziół

Przygotowanie:

Wymieszaj wodę, olej, cukier, sól i drożdże w dzbanku lub misce i pozostaw na 5 minut. Wsyp mąkę i suszone zioła do miski i mieszaj z prędkością 1, stopniowo dodając płyn, następnie zwiększ prędkość do 2 i mieszaj przez 5 minut. Położyć ciasto w misce, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (20-30 minut). Położyć na posypanej mąką powierzchni, delikatnie ugniataj, aby usunąć powietrze, następnie uformuj, wyłóż na blachę do pieczenia i odstaw w ciepłe miejsce w celu podwojenia objętości.

Piec w piekarniku rozgrzanym do 200 ° C / 400 ° F / gaz 6 przez 25 minut lub do złotego koloru.

5. Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem przetrzyj urządzenie wilgotną ściereczką.

Nigdy nie czyść urządzenia które jest podłączone do prądu - pamiętaj o wyciągnięciu wtyczki z gniazdka.

Zabronione jest zanurzanie obudowy z silnikiem w wodzie lub innej cieczy.

Nie używaj żrących detergentów.

Uwaga! Elementy mixera nie nadają się do mycia w zmywarce. Pod wpływem zbyt wysokiej temperatury może dojść do odbarwienia lub zniekształcenia.

Po umyciu urządzenia, przed ponownym złożeniem, upewnij się że wszystkie elementy są suche.

Specyfikacja:

Model: AGD/ROB/02

Napięcie znamionowe: AC220-240V 50 / 60Hz

Moc nominalna: 1400 W

Pobór mocy: 1400 W

Moc szczytowa: 2200 W

Klasa ochrony: II



Niniejszym MOZANO oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.

Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)



Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych. Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych. W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

Mozano Ściślewscy Spółka Jawna z siedzibą pod adresem Siewna 15, 94-250 Łódź gwarantuje sprawne działanie sprzedawanego produktu, objętego niniejszą gwarancją. Gwarancja obowiązuje i jest stosowana wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Gwarancja udzielona jest na okres dwóch lat od daty zakupu

www.mozano.pl

OBSERWUJ NASZE
MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE
FB MozanoPL IG @mozano.pl

