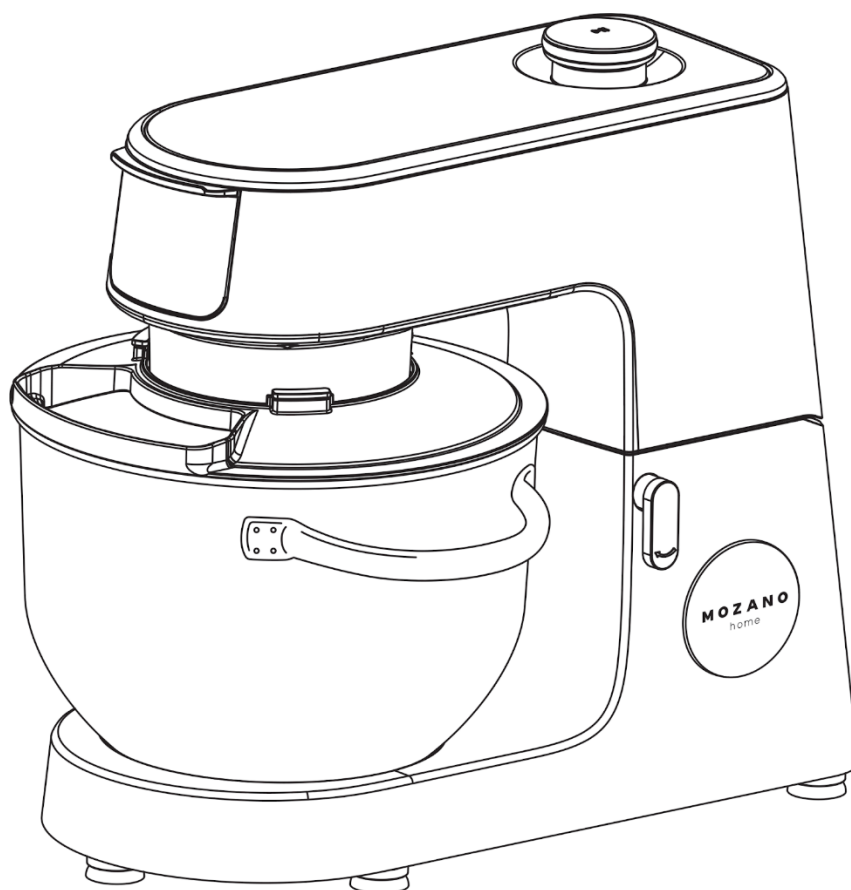


MOZANO

home

Wielofunkcyjny robot planetarny
Mozano Kitchen Advanced

INSTRUKCJA OBSŁUGI



AGD/ROB/05

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z gwarancją, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z wewnętrznym opakowaniem. W przypadku przekazania urządzenia innym osobom, należy również przekazać im instrukcję obsługi.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na zewnątrz. Urządzenie należy przechowywać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzać go w jakiegokolwiek cieczy) i ostrych krawędzi. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Podczas czyszczenia lub odkładania na miejsce, wyłącz urządzenie i zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka (pociągnij za wtyczkę, nie za kabel), jeśli urządzenie nie jest używane usuń dołączone akcesoria.
- Nie wolno pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru. W razie konieczności opuszczenia miejsca pracy robota należy zawsze wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazdka (wyciągnąć samą wtyczkę, a nie przewód).
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj naprawiać urządzenia na własną rękę. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe "Szczegółowe zasady bezpieczeństwa".

Dzieci i osoby wymagające opieki

- W celu zapewnienia bezpieczeństwa dzieci, prosimy o przechowywanie wszystkich opakowań (plastikowych toreb, pudełek, styropianu itp.) poza ich zasięgiem.
UWAGA! Nie należy pozwalać małym dzieciom bawić się folią, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!
- W przypadku korzystania z dodatkowego wyposażenia w postaci przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy, przystawki do makaronu, kiełbasy,

urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- W przypadku korzystania z ubijaczki i trzepaczki, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku 8 lat i starsze i są nadzorowane.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

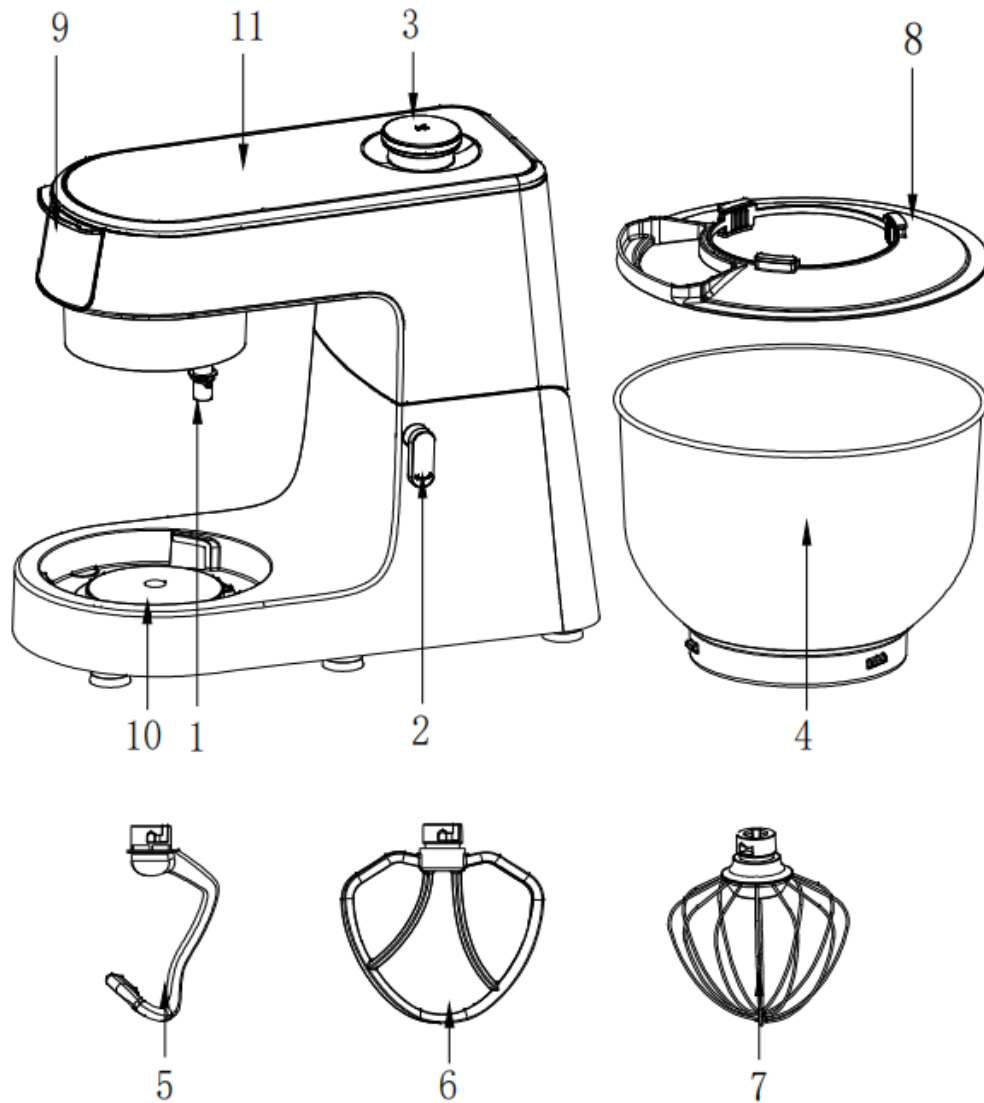
Szczegółowe zasady bezpieczeństwa

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- **UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego niezamierzonym resetem wyłącznika termicznego, robot nie może być zasilany przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar sterujący lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.**
- Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie pod nadzorem.
- Nie wolno ingerować w żadne wyłączniki bezpieczeństwa.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obracających się haków podczas pracy urządzenia.
- Umieść urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie wkładaj wtyczki sieciowej urządzenia do gniazda zasilania bez zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.

UWAGA: Przed zdjęciem robota z powierzchni roboczej należy upewnić się, że jest on wyłączony.

ELEMENTY URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem sprawdź, czy urządzenie jest kompletne.



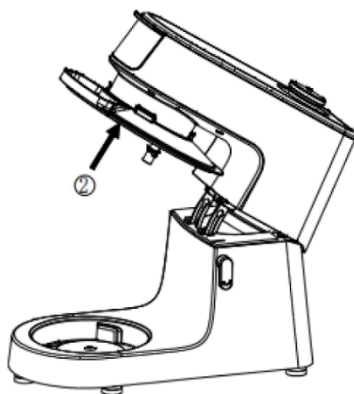
1	Walek wyjściowy	7	Różga
2	Dźwignia podnoszenia głowicy	8	Ostona przeciwbryzgowa
3	Pokrętko regulacji prędkości	9	Ostona przednia gniazda montażu dodatkowych akcesoriów
4	Misa	10	Element grzewczy
5	Hak	11	Wyświetlacz LED
6	Mieszadło		

OBŚLUGA URZĄDZENIA

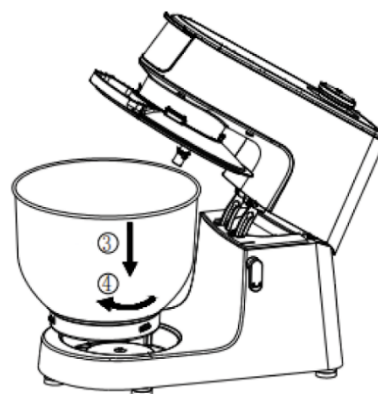
1. Aby podnieść głowicę, należy przekręcić uchwyt służący do podnoszenia i opuszczania głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Głowica uniesie się.
2. Umieść misę w podstawie, przekręć ją aż się zablokuje. Od góry zamontuj osłonę misy.
3. Zainstaluj odpowiednie mieszadło, montując je do wału mieszadła i przekręcając odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, do momentu zablokowania.
4. Napełnij misę wybranymi składnikami - max 1,5 kg.
5. Opuść głowicę za pomocą dźwigni.
6. Włóż wtyczkę sieciową do prawidłowego gniazda zasilania 220-240V 50/60Hz.
7. Uruchom urządzenie za pomocą pokrętła regulacji prędkości, wybierz program odpowiedni dla mieszadła oraz składników.
8. Po zwolnieniu przełącznik powróci automatycznie do pozycji zero.
9. Gdy ciasto wyrobi się, obróć pokrętło regulacji prędkości na pozycję zero, następnie odłącz wtyczkę sieciową.
10. Naciśnij dźwignię podnoszenia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby podnieść głowicę.
11. Wyjmij ciasto z misy za pomocą łopatk.
12. Wyciągnij misę.
13. Wyczyść części zgodnie z zaleceniami sekcji „Czyszczenie”.



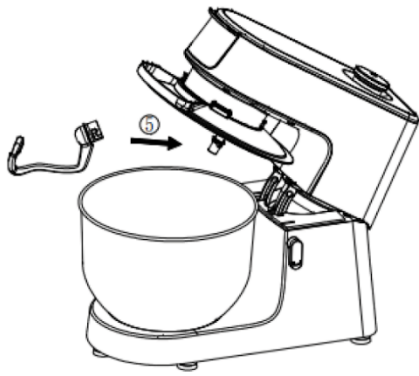
1.



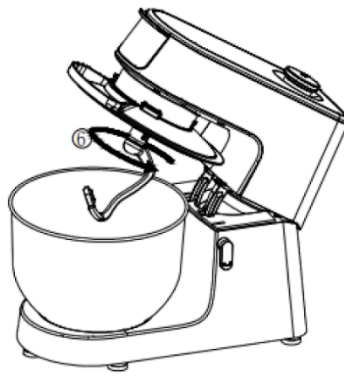
2.



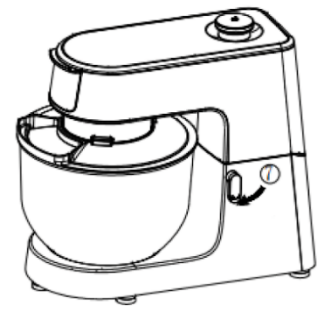
3.



4.




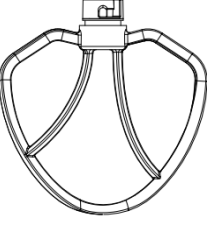
5.

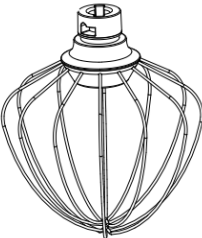


6.

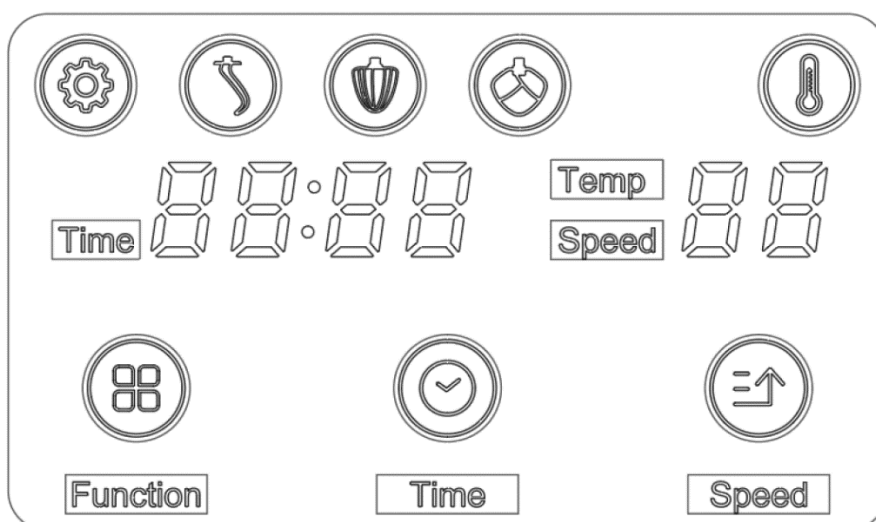
SUGESTIE UŻYTKOWANIA

Regulacja poziomów i korzystanie z haka dla nie więcej niż 1,5 kg mieszanki ciasta.

Nasadka	Prędkość	Czas [min]	Maksymalna gramatura	Uwagi
Hak 	1-4	3-5	1000g mąki + 500g wody	1 bieg przez 30 s, 2 bieg przez 30 s, a następnie 3 bieg przez 2 min. do 4 min.
Mieszadło 	5-9	3-10	660g mąki + 840g wody	2 bieg przez 20 s, 4 bieg przez ponad 2,5 minuty.

<p>Różga</p> 	<p>9-11</p>	<p>3-10</p>	<p>3 białka jaj (minimum)</p>	<p>5 lub 6 bieg przez ponad 3 min.</p>
---	-------------	-------------	-----------------------------------	--

FUNKCJE EKRAŃU DOTYKOWEGO LED



Przycisk Start/Stop oraz pokrętko zwiększania/zmniejszania wartości



Ustawienia



Podgrzewanie misy



Program: Hak



Przycisk funkcyjny



Program: Ubijanie



Ustawienie czasu



Program: Mieszanie



Ustawienie prędkości

Włączanie i wyłączanie urządzenia

- Podłącz urządzenie do zasilania, następnie zaświeci się ekran i robot przejdzie w tryb pracy, przycisk funkcji **Ustawienia** zacznie migać, przycisk **Function, Time** i **Speed** zaświecą się, na wyświetlaczu pojawi się czas **00:00** i prędkość **00**.
- W trybie czuwania, jeśli przez 10 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, ekran zostanie przyciemniony do 30%, naciśnij dowolny przycisk, aby wznowić działanie; jeśli przez 30 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie wyłączy się automatycznie i wybudzi się do trybu czuwania po naciśnięciu pokrętła.
- Przy włączonym zasilaniu, długie naciśnięcie przycisku **Start/Stop** przez 3 sekundy spowoduje wyłączenie urządzenia i zgaśnięcie wszystkich wskaźników na wyświetlaczu.
- W stanie wyłączenia kliknij przycisk **Start/Stop**, aby włączyć urządzenie i przejść do trybu czuwania.

Tryb pracy: ustawienia własne, hak, ubijanie, mieszanie, podgrzewanie

- **Ustawienia własne** Prędkość i czas ustawione przez użytkownika. Urządzenie może odliczać czas działania lub go naliczać.
- **Hak** Domyślna prędkość to 3, a domyślny czas to 5 minut, program automatycznie działa z prędkością 1 przez 30 sekund, następnie automatycznie przełącza się na prędkość 2, aby pracować przez 30 sekund, następnie automatycznie przełącza się na prędkość 3, aby pracować przez 4 minuty, po tym czasie praca jest zakończona, a maszyna zatrzymuje się automatycznie. Robot może być regulowany ręcznie w zakresie od 1 do 4 prędkości w zależności od potrzeb po 1 min. pracy.
- **Ubijanie** Domyślna prędkość to 11, a domyślny czas to 3 minuty, urządzenie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pracy. Podczas procesu roboczego robot może być regulowany w zakresie 9 ~ 11 prędkości, aby działać zgodnie z potrzebami.
- **Mieszanie** Domyślna prędkość to 3, a domyślny czas to 5 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pracy. Podczas procesu roboczego urządzenie można regulować w zakresie od 3 do 9 prędkości, aby działało zgodnie z potrzebami.
- **Podgrzewanie** Domyślny czas to 60 minut, domyślna temperatura to 38°C, zatrzyma się automatycznie po zakończeniu pracy.

Czas i temperaturę podgrzewania można dostosować do własnych potrzeb (zakres temperatur: 25-45°C).

Ustawienie funkcji pokrętkła

- **Ustawienie czasu** Przekręć pokrętkło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, czas odpowiednio wzrośnie; przekręć pokrętkło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, czas odpowiednio spadnie; maksymalny regulowany czas to 99 minut i 59 sekund, każdy obrót spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 1 minutę.
- **Ustawienie prędkości** Przekręć pokrętkło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, prędkość odpowiednio wzrośnie; przekręć pokrętkło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, prędkość odpowiednio spadnie; maksymalna regulowana prędkość to 11 prędkości, każdy obrót zwiększy lub zmniejszy prędkość o 1.
- **Ustawienie temperatury podgrzewania** Przekręć pokrętkło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, temperatura odpowiednio wzrośnie; przekręć pokrętkło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, temperatura odpowiednio spadnie; najwyższa regulowana temperatura to 45 °C, najniższa regulowana temperatura to 25 °C, każdy obrót spowoduje wzrost lub spadek temperatury o 1 stopień.

Przycisk funkcyjny

- W trybie gotowości, naciśnij przycisk funkcyjny jeden raz, odpowiedni przycisk na wyświetlaczu zacznie migać, wyświetlacz czasu i prędkości zaświeci się; naciśnij przycisk **Start/Stop**, urządzenie zacznie przechodzić w odpowiedni tryb pracy; naciśnij przycisk **Start/Stop** ponownie podczas pracy, urządzenie przestanie pracować, a odpowiednie przyciski funkcyjne będą migać i zapiszą bieżący stan pracy. Ponowne naciśnięcie przycisku **Start/Stop** spowoduje, że urządzenie będzie kontynuować wykonywanie niedokończonego programu.
- W trybie **Ustawienia**, zaświeci się cyfrowy wyświetlacz czasu/prędkości, a w tym trybie można ustawić odliczanie czasu pracy oraz prędkość.
- Ustawienie odliczania: naciśnij przycisk **Time**, ikonka czasu i odpowiadający mu zegar 0000 zaczął migać, wchodząc w tryb regulacji. Czas będzie migać przez 5 sekund, a następnie automatycznie przechodzi do trybu regulacji prędkości. Po ustawieniu czasu, dostosowaniu prędkości

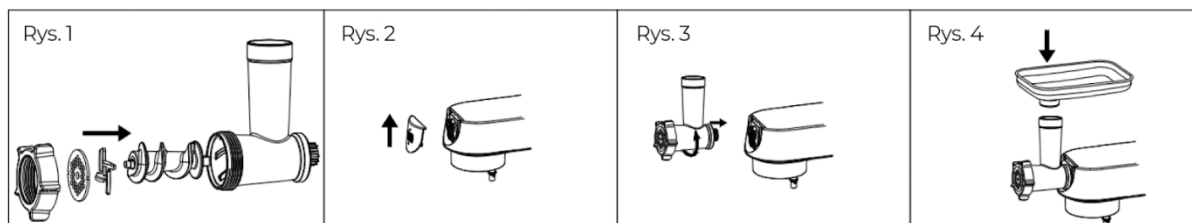
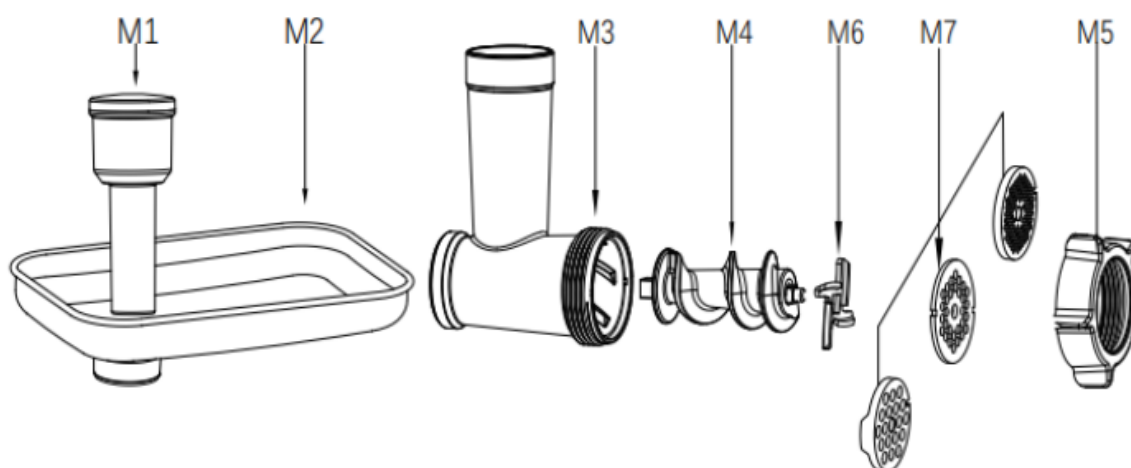
i naciśnięciu przycisku **Start/Stop** urządzenie rozpocznie odliczanie. Urządzenie przestanie działać po osiągnięciu ustawionego czasu.

- Podnosząc głowicę urządzenia podczas pracy, urządzenie zatrzyma się, a czas i prędkość zatrzymają się w stanie przed podniesieniem głowicy; ponownie opuszczając głowicę urządzenia, naciśnij przycisk **Start/Stop**, urządzenie będzie kontynuować pracę w stanie przed odłączeniem przełącznika.

DODATKOWE AKCESORIA

Akcesoria dostępne jako wyposażenie dodatkowe do kupienia na naszej stronie: mozano.pl.

- **Przystawka do mielenia mięsa**



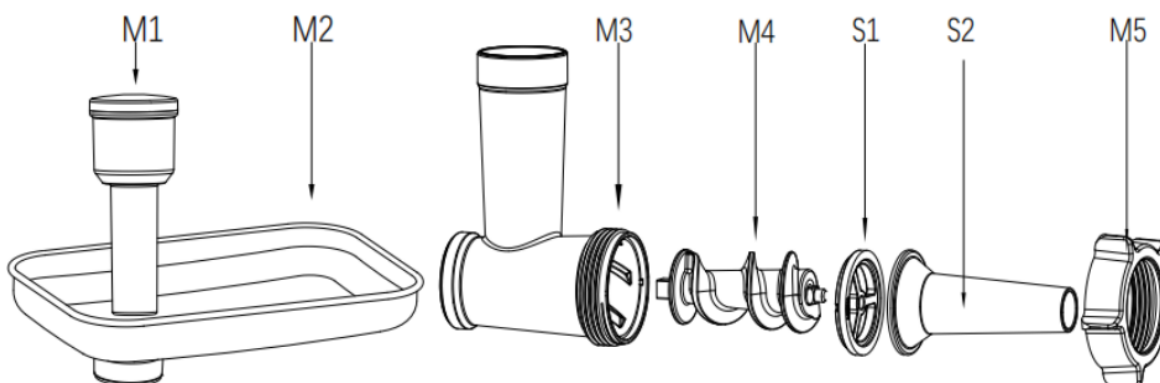
Jak zmontować i używać maszynki do mielenia mięsa:

1. Aby zamontować akcesoria do maszynki do mięsa, najpierw zamontuj ostrze maszynki do mięsa M6 na śrubie maszynki do mięsa M4,

załóż wymagany nóż maszynki do mięsa M7 (otwór gruby, średni lub drobny), zwróć uwagę na wyrównanie rowka między sitkiem maszynki M7 a maszynką M3 i dokręć nakrętkę blokującą M5 na maszynie do mięsa M3. (Rys. 1)

2. Zdemontuj przednią pokrywę. (Rys. 2)
3. Naciśnij przycisk wysuwania z przodu urządzenia, przytrzymaj młyneczek do mięsa M3, połącz go z częścią transmisyjną przedniej pokrywy i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowania. (Rys. 3)
4. Wyrównaj otwór wylotowy tacki M2 z otworem podawania maszynki do mięsa M3 i zainstaluj ją na miejscu. (Rys. 4)
5. Umieść pojemnik na wylocie maszynki do mięsa. Wielkość kawałków nie powinna przekraczać szerokości wlotu podajnika M2.
6. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, a następnie ustaw pokrętło prędkości na żądanym biegu, połóż mięso na tacce M2 i włóż je do portu podawania. Użyj popychacza M1, aby powoli wcisnąć mięso do portu podawania maszynki do mięsa. Nie wkładaj palców do maszynki do mięsa M3.
7. Po użyciu przełącz na ustawienie 0 i wyjmij wtyczkę.

▪ **Przystawka do robienia kiełbasy**



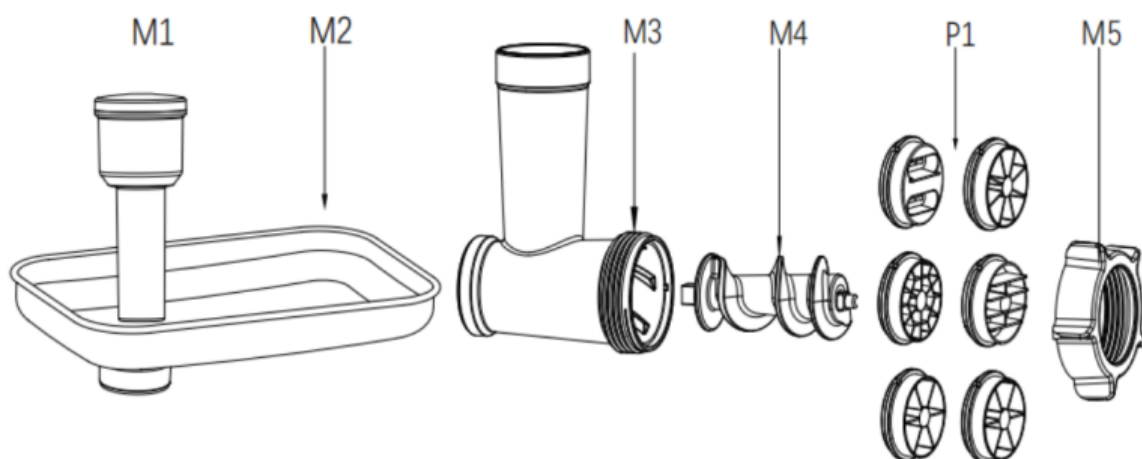
Jak zamontować i używać maszynki do robienia kiełbas:

1. Zamontuj wspornik kiełbasy S1 na śrubie M4 i umieść na nim maszynkę do kiełbasy S2. Dokręć nakrętkę blokującą M5 na maszynie do mięsa M3.

Należy ją zamontować z przodu urządzenia zgodnie z metodą montażu maszynki do mięsa.

2. Przygotuj farsz z mięsa mielonego i dodaj odpowiednie dodatki. Wymieszaj równomiernie ręcznie i zamarynuj mięso wcześniej przez pewien czas.
3. Przygotuj osłonkę. Przed użyciem włóż osłonkę do wody i zawiąż węzeł na końcu. Nałóż osłonkę z przodu urządzenia do robienia kiełbas S2.
4. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, następnie ustaw pokrętło prędkości na żądany bieg, włóż mielone mięso do obudowy maszynki M3, następnie delikatnie naciągnij osłonkę. Po wypełnieniu wymaganej długości, dokręć i zawiąż ją sznurkiem, a następnie ponów czynności.

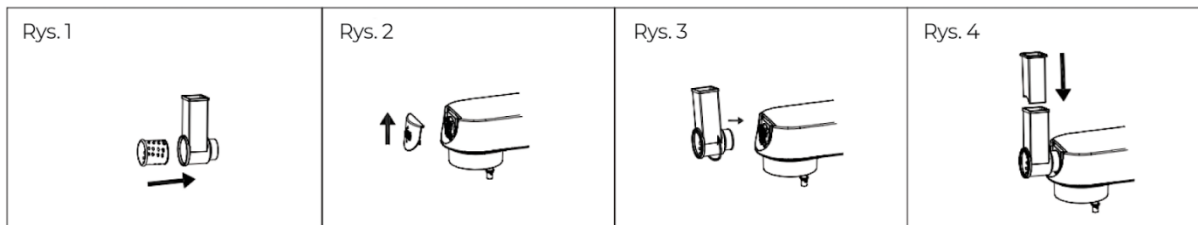
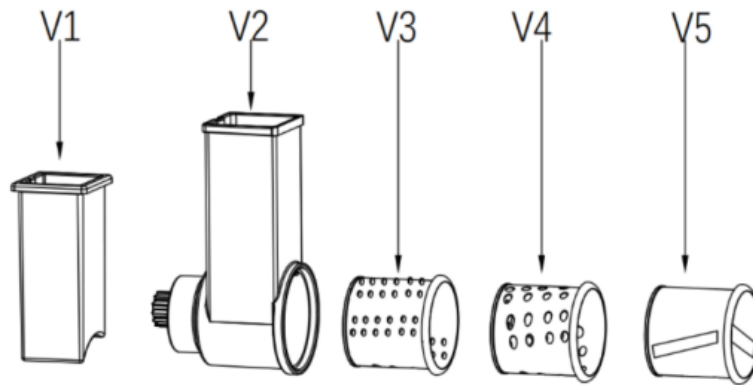
▪ **Przystawka do robienia makaronu**



Jak zmontować i używać formy do makaronu:

1. Zamontuj jedną z przystawek do makaronu P1 na przedniej spirali M4, dokręć blokadę mielenia mięsa M5 na obudowie spirali M3.
2. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, a następnie ustaw pokrętło prędkości na żądanym biegu.
3. Pokrój wyrobione ciasto na paski, a następnie włóż je kolejno do otworu wlotowego maszynki do mięsa M1. Makaron zostanie wyciśnięty na wyjściu.
4. Gdy ciasto przyklei się do wewnętrznej strony obudowy spirali, można wepchnąć ciasto do obudowy spirali za pomocą popychacza M1.

▪ **Przystawka szatkująca**



Jak zmontować i używać przystawki szatkującej:

1. Załaduj wybrane ostrze (rozdrabniacz drobny V3, rozdrabniacz grubo V4, krawalnica V5) do wnętrza obudowy do krojenia warzyw V2. (Rys. 1 i 2)
2. Naciśnij przycisk wysuwania z przodu urządzenia, podłącz złącze obudowy do krojenia warzyw V2 do części przenoszącej przedniej pokrywy, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zablokuj. (Rys. 3)
3. Umieść pojemnik pod wylotem obudowy.
4. Pokrój warzywa na kawałki o rozmiarze odpowiednim dla obudowy do krojenia warzyw.
5. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, a następnie ustaw pokrętło prędkości na żądanym biegu. Wsuń warzywo do wlotu rury podającej i delikatnie dociśnij popychaczem V1. (Rys. 4)

ROZWIĄZANIA PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none">○ Sprawdź, czy wtyczka jest właściwie podłączona do kontaktu.○ Sprawdź, czy przycisk podnoszenia wraca na swoje miejsce.○ Sprawdź, czy urządzenie pracuje bez przerwy dłużej niż 6-10 minut i poczekaj, aż silnik ostygnie.
Nadmierny hałas podczas pracy urządzenia	<ul style="list-style-type: none">○ Sprawdź, czy misa jest prawidłowo zainstalowana.○ Sprawdź, czy mieszadła są prawidłowo przymocowane do urządzenia.
Osłona nieprawidłowo przylega do misy	<ul style="list-style-type: none">○ Sprawdź, czy osłona jest prawidłowo zamontowana.○ Sprawdź, czy misa jest prawidłowo zainstalowana i zablokowana.
Urządzenie porusza się podczas pracy	<ul style="list-style-type: none">○ Sprawdź, czy nie odpadają nóżki antypoślizgowe.○ Sprawdź, czy urządzenie jest ustawione na gładkim i płaskim blacie.
Dźwignia podnoszenia głowicy nie powróciła na miejsce po zainstalowaniu misy i osłony	<ul style="list-style-type: none">○ Sprawdź, czy osłona jest prawidłowo zamontowana.○ Sprawdź, czy misa jest prawidłowo zamontowana.
Urządzenie nie działa z określoną prędkością	<ul style="list-style-type: none">○ Sprawdź czy oznaczenia na pokrętle odpowiadają oznaczeniom prędkości na obudowie.○ Obróć pokrętło prędkości do pozycji 0 i ponownie sprawdź, czy maszyna działa.

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 miksera 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.

Czyszczenie korpusu	<ol style="list-style-type: none">1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie używaj wody bezpośrednio na urządzeniu, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza korpusu, co mogłoby spowodować zwarcie, porażenie prądem, wycieki, powstanie rdzy lub innych awarii.2. Nie używaj mokrego ręcznika do wycierania urządzenia.3. Nie używaj detergentów/octu/soli i innych żrących, silnie kwaśnych, silnie zasadowych środków czyszczących do czyszczenia korpusu urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.4. Do czyszczenia akcesoriów nie należy używać ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciane szczotki. W przeciwnym razie można łatwo uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
Czyszczenie akcesoriów	<ol style="list-style-type: none">1. Nie należy wkładać części aluminiowych do zmywarki ani myć ich żrącymi, silnie kwaśnymi lub zasadowymi środkami czyszczącymi. Nie należy wkładać ich do zmywarki w celu wyczyszczenia.2. Nie moczyć przez dłuższy czas w detergentach, słonej wodzie, occie i innych żrących płynach.3. Po wyczyszczeniu należy wysuszyć akcesoria.

Specjalne czyszczenie	<ol style="list-style-type: none">1. Obracający się wał wyjściowy będzie wytwarzał czarne ślady z powodu dużej prędkości i tarcia podczas pracy urządzenia. Po każdym użyciu należy go niezwłocznie wyczyścić i utrzymywać w suchości.2. Należy zwracać uwagę na ostre ostrze i związane z nim części lub akcesoria o ostrych krawędziach.
Konserwacja i utrzymanie	<ol style="list-style-type: none">1. Można użyć oliwy z oliwek do nałożenia na powierzchnię ostrza, płytkę noża i pojemnik do mieszania.2. Gdy urządzenie nie jest używane, można je przykryć workiem do pakowania i umieścić w suchym miejscu.

SPECYFIKACJA:

Model: AGD/ROB/05

Napięcie znamionowe: 220-240V 50-60Hz

Klasa ochrony: II



Niniejszym Mozano Ściślewsy Spółka Jawna 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.

www.mozano.pl

www.molde.pl



ODWIEDŹ NASZE MEDIA
SPOŁECZNOŚCIOWE



Mozano Ściślewscy Spółka Jawna

Tel.: 792 638 888

E-mail: formularz@mozano.pl

KARTA GWARANCYJNA

ważna tylko z dowodem zakupu

Nazwa sprzętu: **Robot planetarny Mozano Kitchen Advanced**

Model: **AGD/ROB/05**

Data zakupu*

Nr faktury sprzedaży*

NALEŻY ZACHOWAĆ OPAKOWANIE DO EWENTUALNEJ REKLAMACJI

Data zgłoszenia	Data wykonania	Opis naprawy	Podpis osoby zatwierdzającej naprawę

*wypełnia klient

Warunki i postępowanie gwarancyjne

mozano.pl/index.php/gwarancja

