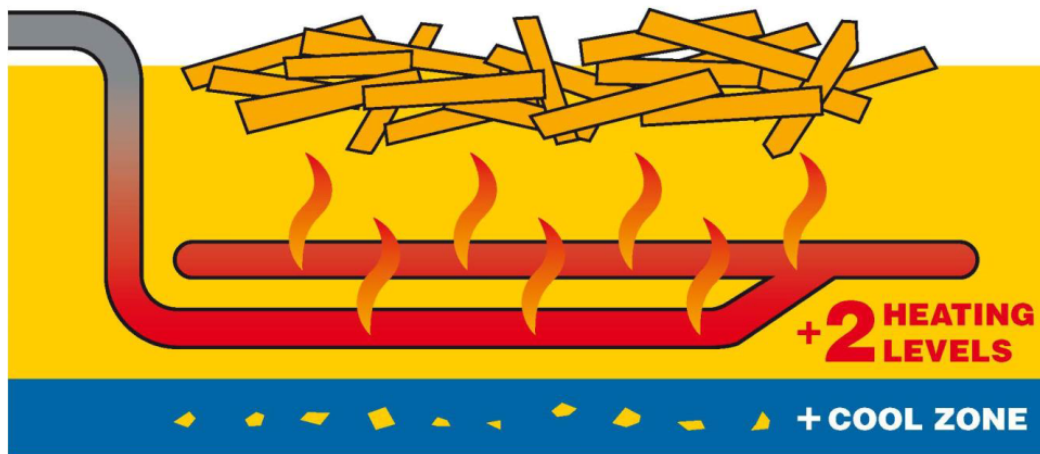




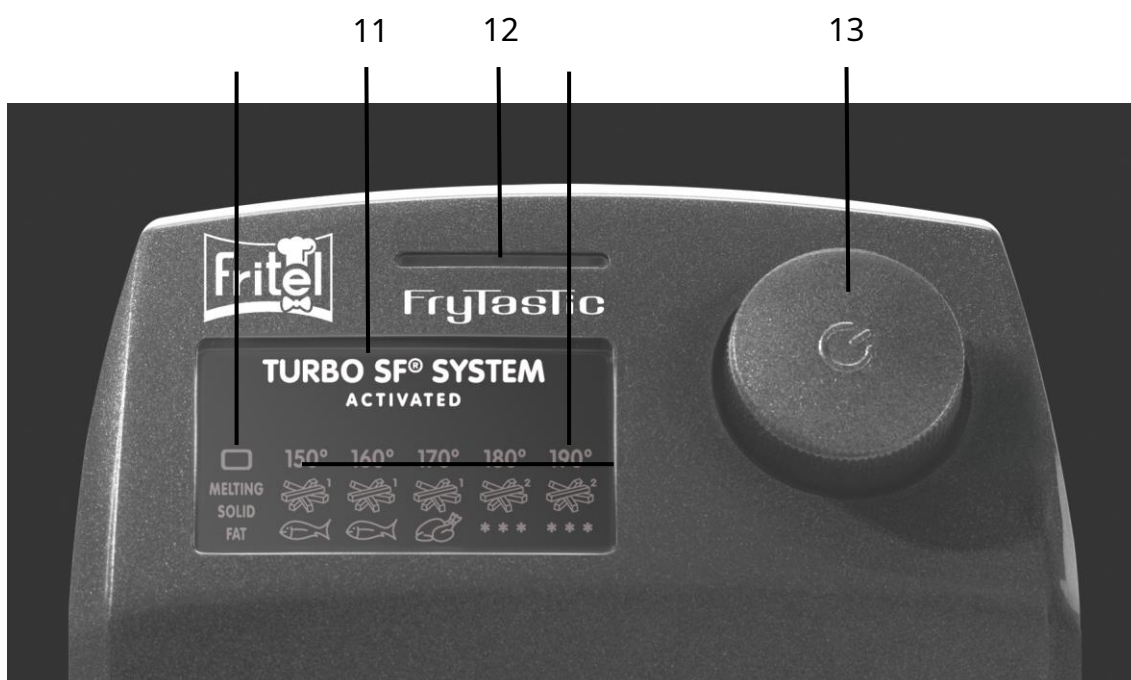
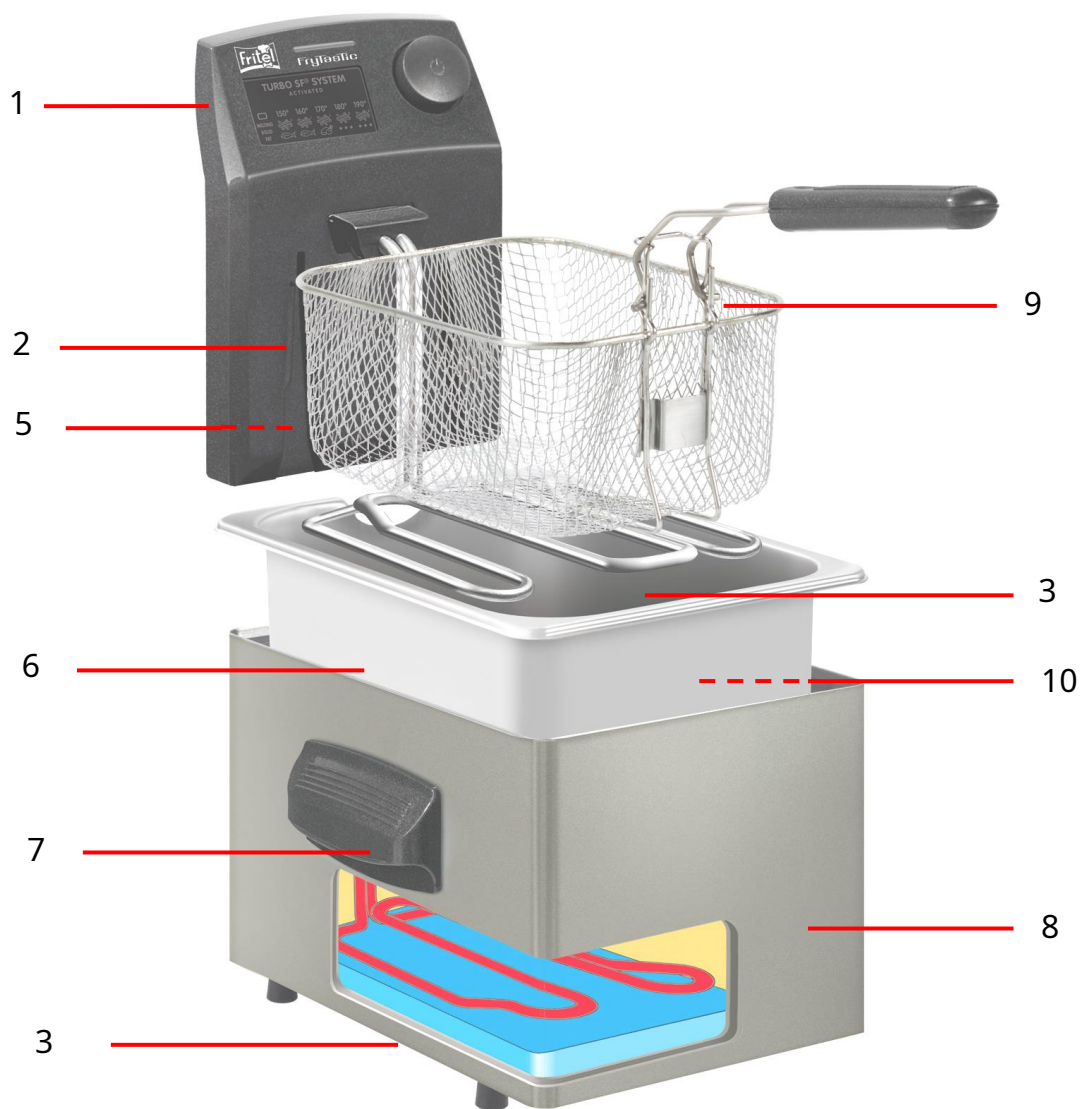
FRITEL Frytastic 5150, 5371



INSTRUKCJA OBSŁUGI

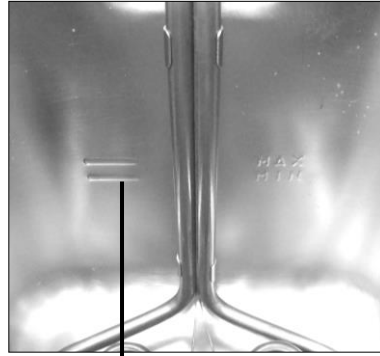
Uważnie przeczytaj instrukcję obsługi przed użyciem tego urządzenia.
Zachowaj instrukcję ostrożnie!

WIDOK PO ROZŁOŻENIU





16



17



4

OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania Frytastic
2. Rowek ślizgowy na suwak
3. Element grzewczy z systemem TURBO SF®
4. Suwak
5. Przechowywanie przewodu
6. Misa ze stali nierdzewnej
7. Uchwyty do obudowy "COOL TOUCH"
8. Obudowa
9. Kosz do smażenia z uchwytem
10. Hak do zawieszania kosza do smażenia
11. Podświetlany wyświetlacz
12. Lampka kontrolna czerwono-zielona
13. Pokrętko termostatu
14. Pozycja topnienia do smażenia tłuszczu
15. 5 pozycji temperatury
16. 2 przyciski resetowania
17. Minimalny - Maksymalny wskaźnik poziomu oleju

Rys. A



Rys. B



Rys. C



Rys. D



Rys. E



Rys. F




Rys. G



Gratulacje! Właśnie kupiłeś wysokiej jakości frytkownicę, która zapewni Ci wiele radości ze smażenia. Wszystkie osoby, które **NIE** przeczytają tej instrukcji obsługi **NIE** wolno używać tej frytkownicy. Zwróć uwagę na warunki gwarancji!

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ta frytkownica została zbudowana zgodnie z europejskimi normami bezpieczeństwa CE. Podobnie jak w przypadku wszystkich elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, należy podjąć wszelkie środki bezpieczeństwa, aby zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia frytkownicy.

-  **UWAGA!** Niebezpieczeństwo poparzenia! W wyniku użytkowania urządzenia powierzchnia staje się gorąca. Dotykać uchwytów lub przycisków sterujących tylko wtedy, gdy urządzenie jest w użyciu.
- **UWAGA!** Po wyłączeniu urządzenia powierzchnie pozostają gorące, co powoduje niebezpieczeństwo poparzenia. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed jego wymianą, czyszczeniem lub odstawieniem.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze, jeśli są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.
- Urządzenia do gotowania powinny być ustawione w stabilnej sytuacji z uchwytami (jeśli są) tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku tylko w gospodarstwie domowym.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze pokojowej. **NIGDY nie** używać urządzenia na zewnątrz.
- **NIGDY nie** dotykać gorących części frytkownicy. Podczas pracy można dotykać tylko uchwytu i pokrętła termostatu.

- Uszkodzony przewód zasilający może spowodować porażenie prądem. **NIGDY nie** używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone, upadło lub wykazuje awarię, lub jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. We wszystkich tych przypadkach należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży lub serwisu posprzedażnego.
- **NIGDY nie** dotykać elementu grzejnego, przewodu elektrycznego lub wtyczki mokrymi rękami i **NIGDY nie** zanurzaj go w wodzie lub innym płynie. Należy je czyścić tylko wilgotną szmatką.
- **NIGDY nie można** używać oddzielnych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Natychmiast wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę: po użyciu lub gdy urządzenie **NIE** jest używane, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo i podczas czyszczenia urządzenia.
- Używaj frytkownicy wyłącznie z napięciem 230 V AC.
- Zgodnie z prawnymi normami bezpieczeństwa frytkownicę należy zawsze podłączać do uziemionego gniazdka.
- Dla własnego bezpieczeństwa frytkownica będzie działać tylko wtedy, gdy zostanie prawidłowo zmontowana. Sprawdź, czy wszystkie części zostały prawidłowo zmontowane.
- Używaj frytkownicy wyłącznie do smażenia żywności.
- **NIGDY nie** zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy i **NIGDY nie** przesuwaj gdy jest ono podłączone.
- **ZAWSZE należy** umieścić urządzenie na solidnej i płaskiej podstawie, takiej jak blat kuchenny lub stół, tak aby urządzenie się nie przesunęło ani nie przewróciło.
- **NIGDY nie** umieszczaj urządzenia i przewodu zasilającego w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki, grzejniki lub piekarniki.
- **NIGDY nie** umieszczaj urządzenia i przewodu zasilającego w pobliżu źródeł wody, takich jak kran, zlewy, rury wodne itp.
- **NIGDY nie** umieszczaj urządzenia w pobliżu zasłon, dekoracji ściennych, odzieży, ręczników lub innych łatwopalnych przedmiotów.
- **NIGDY nie** przesuwaj frytkownicy, dopóki olej lub tłuszcz do smażenia jest gorący.
- Olej musi być całkowicie schłodzony przed złożeniem uchwytu lub demontażem frytkownicy.
- **NIGDY nie** ciągnij za przewód zasilający, ale tylko za wtyczkę.
- **ZAWSZE** umieść urządzenie w pobliżu gniazdka elektrycznego i podłącz je bezpośrednio. **ZAWSZE** całkowicie rozwiń przewód zasilający. **NIGDY nie można** używać przedłużaczy lub innych urządzeń sterujących.
- **NIGDY nie można owijać** przewodu zasilającego wokół frytkownicy.
- **NIGDY nie można** używać akcesoriów lub części zamiennych innych urządzeń lub marek.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez centrum serwisowe.

2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania i naklejki.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Sprawdź, czy frytkownica lub przewód zasilający nie są uszkodzone. Jeśli są jakieś uszkodzenia, jeżeli są to **NIE** używaj frytkownicy i zwróć ją do punktu sprzedaży.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy wyczyść miskę i kosz.
- Zdemontuj frytkownicę w następującej kolejności: kosz – panel sterowania z grzałką – miska.
- Wyczyść miskę i kosz
- Złóż frytkownicę w następującej kolejności: miska – panel sterowania z grzałką – kosz.
- Zawsze umieszczaj miskę w obudowie w taki sposób, aby hak do zawieszania (10) znajdował się z przodu frytkownicy.

- Sprawdź, czy suwaki (4) dokładnie pasują do wykonanych w tym celu rowków (2) (panel tylny).
- Upewnij się, że napięcie zaznaczone na tabliczce znamionowej jest takie samo jak napięcie główne.

3. KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY

3.1 Pierwsze użycie

3.1.1. Stosowanie oleju do smażenia

1. Zdejmij pokrywę i kosz
2. Napełnij frytkownicę olejem między MIN i MAX wewnątrz miski (17).
Ostrożność : **NIGDY nie** włączaj/rozgrzewaj frytkownicy BEZ oleju lub z NIEWYSTARCZAJĄCYM olejem. Jeśli to zrobisz, frytkownica może ulec trwałemu uszkodzeniu. **NIGDY nie** zostawiaj wody w misce ze stali nierdzewnej podczas napełniania jej olejem lub tłuszczem. Olej musi być zawsze pomiędzy MIN i MAX, w przeciwnym razie termostat bezpieczeństwa wyłączy się. Używaj tylko oleju odpowiedniego do smażenia/do wysokich temperatur.
3. Następnie postępuj zgodnie z instrukcjami z 3.2 pkt 1.

3.1.2. Stosowanie tłuszczu stałego

Zalecamy używanie oleju zamiast tłuszczu stałego. Jeśli jednak wolisz używać tłuszczu, skorzystaj z programu „Toplenie stałego tłuszczu”. Tłuszcz smaźalniczy topi się zgodnie ze specjalną, ustaloną z góry procedurą elektroniczną, w bezpieczny i kontrolowany sposób.

1. Zdejmij pokrywę i kosz.
2. Pokrój tłuszcz na małe kawałki i rozprowadź na całym elemencie grzewczym (rys. F).
3. Całkowicie rozwiń przewód zasilający i włóż wtyczkę do gniazdka.
4. Wciśnij pokrętło termostatu na 2 sek. (rys. A). Na wyświetlaczu pojawi się tekst « Turbo SF System Activated » i sygnał dźwiękowy.
5. Na wyświetlaczu zacznie migać następujący tekst « Topienie stałego tłuszczu » (14).
6. Wciśnij pokrętło termostatu, aby potwierdzić (rys. C). Zaświeci się czerwona lampka (rys. D) i tłuszcz zacznie się topić.
Ostrożność : Jeśli nie naciśniesz pokrętła termostatu w ciągu 15 sek. wyświetlacz powróci do poprzedniego ustawienia.
(W tym przypadku: Aktywowany system Turbo SF)
7. Gdy tłuszcz jest całkowicie stopiony, czerwona lampka zaświeci się na zielono i rozlegnie się sygnał dźwiękowy (rys. E).
8. Następnie postępuj zgodnie z instrukcją z punktu 3.2 od punktu 4.

3.2. Drugie i następne użycie

1. Całkowicie rozwiń przewód zasilający i włóż wtyczkę do gniazdka.
2. Wciśnij pokrętło termostatu na 2 sek. (rys. A). Na wyświetlaczu pojawi się „Turbo SF System Activated” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Na wyświetlaczu miga napis « Topienie stałego tłuszczu »
4. Przekręć pokrętło termostatu na żądaną temperaturę (rys. B).
Uwaga: jeśli używasz tłuszczu do smażenia: NAJPIERW postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, zanim ustawisz pokrętło termostatu na żądaną temperaturę:
 - Zrób kilka otworów do elementu grzejnego drewnianą łyżką w tłuszczu (rys. G).
 - Wciśnij pokrętło termostatu, aby potwierdzić (rys. C). Zaświeci się czerwona lampka (rys. D) i tłuszcz zacznie się topić. Gdy tłuszcz się stopi, lampka zmieni kolor na zielony i rozlegnie się sygnał dźwiękowy (rys. E)
5. Wciśnij pokrętło termostatu, aby potwierdzić (rys. C). Czerwona lampka (rys. D) zaświeci się i pozostanie czerwona podczas nagrzewania.
Ostrożność : jeśli NIE naciśniesz pokrętła termostatu w ciągu 15 sekund. wyświetlacz powróci do poprzedniego ustawienia.
6. Olej/tłuszcz osiągnął zadaną temperaturę - czerwona lampka zmieni kolor na zielony i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. (rys. E).
Uwaga : zawsze możesz zmienić temperaturę podczas smażenia:
 - Przekręć pokrętło termostatu na żądaną temperaturę.
 - Żądana temperatura miga.
 - Wciśnij pokrętło termostatu, aby potwierdzić (rys. C). Zapala się czerwona lampka (rys. D). Jeśli NIE naciśniesz pokrętła termostatu w ciągu 15 sekund. wyświetlacz powróci do poprzedniego ustawienia.

- Olej/tłuszcz osiągnął żadaną temperaturę. Czerwona lampka zmienia kolor na zielony, jeśli wybrałeś wyższą temperaturę lub zielone światło pozostaje zielone, jeśli wybrałeś niższą temperaturę. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy (rys. E)
7. Napełnić kosz do maksymalnie 2/3 produktami do smażenia, które zostały wcześniej osuszone z wody. W celu uzyskania optymalnego wyniku zalecamy następujące ilości:
- Frytki mrożone: napełnić koszyk do maksymalnie 2/3.
 - Świeże frytki: max. 150 gr na litr oleju lub na 900 gr tłuszczu.
 - Delikatne potrawy, takie jak krokiety, ryby,...: wypełniaj tylko dno kosza.
- Ostrożność : aby uniknąć niebezpiecznych rozprysków, zawsze usuwaj nadmiar lodu z zamrożonych frytek.
- Ostrożność :**NIGDY nie** umieszczaj pełen kosz mrożonek nad olejem lub tłuszczem, o ile nie zostanie podgrzany do temperatury 130°C. Powoduje to poważne rozpryski.
8. Powoli zanurzaj koszyk, aby woda w jedzeniu miała szansę wyparować.
- Ważny : aby nie zepsuć oleju, **NIGDY nie** dodawaj soli lub przypraw przed lub w trakcie smażenia. **NIGDY nie** rozmrażaj mrożonek przed smażeniem.
9. Frytownica z pokrywą przeciwpylową :**NIGDY nie** rozgrzewaj frytkownicy z przykrytą pokrywką i **NIGDY nie** smaż z założoną pokrywą
Frytkownica z filtrem w pokrywie : smażenie z pokrywą na frytownicy jest dozwolone .
10. Gdy smażona potrawa będzie gotowa, powoli pociągnij koszyk do góry i zawieś go na haczyku do zawieszania.
11. Wyłącz frytkownicę: wciśnij pokrętkę termostatu na około 5 sek. Lampa gaśnie i słychać sygnał dźwiękowy.
12. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Uwaga : frytkownica ma dotatkowe zabezpieczenie bezpieczeństwa :
Po 2 godzinach bezczynności (użycie pokrętki termostatu) frytownica wyłącza się. W przypadku awarii zasilania lub jakiegokolwiek innej awarii, która pociąga za sobą przerwę w zasilaniu, frytownica wyłączy się całkowicie. Frytownica **NIE** uruchomi ponownie po przywróceniu zasilania.
13. Uchwyt kosza złożyć ponownie dopiero po całkowitym ostygnięciu oleju. Na koniec zwinąć przewód w schowku na przewód.

3.3. Czas smażenia i temperatury

Ziemniaki (czas smażenia zależy od typu ziemniaków)

Frytki pierwsze smażenie: 3-5 min, 150-170°C Frytki drugie smażenie: 2-3 min, 190°C

Frytki mrożone: 2-4 min, 190°C

Słodkie dania

Pączki z nadzieniem, ciastka jabłkowe: 3-5 min, 190°C

Pączki: 5-6 min, 190°C

Ryby

Filet w panierce: 3-4 min, 150-170°C

Sola: 3-5 min, 150-170°C

Dorsz, pstrąg: 3-5 min, 150-170°C

Dania w panierce

Frytki w panierce: 3-4 min, 190°C

Paluszki serowe w panierce: 2-4 min, 190°C

Paluszki rybne/krewetkowe w panierce: 3-4 min, 190°C

Kulki mięsne: 3-4 min, 190°C

Wyjaśnienie dotyczące wstępnego smażenia frytek: Zalecamy wstępne smażenie świeżych frytek w temperaturze 150°C. UWAGA: ziemniaki świeżo zebrane zawierają więcej wody, dlatego w tym przypadku zalecamy wstępne smażenie w temperaturze 170°C. Ale jeśli użyjesz starszych ziemniaków, zbrązowieją/zabarwią się już podczas pierwszego cyklu pieczenia.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

4.1. Zmiana tłuszczu stałego

Zalecamy jego wymianę zaraz po użyciu frytkownicy, gdy tłuszcz jest jeszcze płynny. Niech tłuszcz ostygnie tak długo, jak to możliwe. Następnie wlej tłuszcz do odbiornika.Ostrożność : niebezpieczeństwo poparzenia, tłuszcz do smażenia jest jeszcze gorący! Bądź ostrożny.

Jeśli zdecydujesz się zmienić tłuszcz po jego całkowitym zestaleniu, postępuj zgodnie z poniższymi krokami:

1. Włóż wtyczkę do gniazdka.

2. Wciśnij pokrętkę termostatu na 2 sek. (rys.A). Na wyświetlaczu pojawi się „Turbo SF System Activated” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 3. Na wyświetlaczu będzie migać następujący tekst « Topienie stałego tłuszczu » (14).
 4. W tłuszczu zrób kilka otworów do elementu grzejnego drewnianą łyżką (rys. G).
 5. Wciśnij pokrętkę termostatu, aby potwierdzić (rys. C). Zaświeci się czerwona lampka (rys. D) i tłuszcz zacznie się topić.
Ostrożność : jeśli NIE naciśniesz pokrętki termostatu w ciągu 15 sekund, wyświetlacz powróci do poprzedniego ustawienia.
- Ostrożność : **NIGDY nie** zostawiaj frytownicy bez nadzoru podczas pracy. Gdy tłuszcz stanie się płynny, wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę. Najpierw wyjmij kosz, a następnie panel sterowania. Roztopiony tłuszcz wlej ostrożnie do pojemnika.
6. Nie wyrzucaj tłuszczu, ale zanieś go do kontenera lub punktu skupu.
 7. Teraz wyczyść frytkownicę: patrz punkt 4.3.
 8. Aby dodać nowy tłuszcz do smażenia: patrz punkt 3.1.2.

4.2. Wymiana oleju do smażenia

1. Niech olej do smażenia ostygnie przynajmniej do temperatury pokojowej.
2. Najpierw wyjmij kosz, a następnie panel sterowania. Ostrożnie wlej olej do naczynia.
3. Nie wyrzucaj tłuszczu, ale zanieś go do kontenera lub punktu skupu.

4.3. Czyszczenie

1. Wyjmij wtyczkę i pozwól frytkownicy całkowicie ostygnąć przed jej demontażem. Najpierw wyjmij kosz, potem panel sterowania z grzałką, a następnie miskę.
2. **NIGDY nie** zanurzaj panelu sterowania w wodzie lub innym płynie. Czyścić tylko wilgotną szmatką.
 - Stal nierdzewną obudowy, Stal nierdzewną pokrywka i Stal nierdzewną miskę musi być czyszona w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, ponieważ agresywne detergenty stosowane w zmywarce mogą wpływać na połysk stali nierdzewnej.
 - Syntetyczną obudowa i syntetyczną pokrywkę muszą być myte w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu.
 - Ważne: malowaną metalową obudowa i malowaną metalową pokrywkę należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu. W zmywarce mogą wystąpić przebarwienia spowodowane agresywnymi chemikaliami użytymi w środkach czyszczących.
 - **NIGDY nie** myć kosza w zmywarce, agresywne detergenty mogą powodować rdzewienie. Wyczyść go w gorącej wodzie z detergentem za pomocą szczotki do mycia naczyń.
3. Jeśli chcesz szybko, łatwo i bezpiecznie wyczyścić frytkownicę, zalecamy użycie środka do czyszczenia frytownic FRITEL. Napełnij miskę frytkownicy ciepłą wodą o temperaturze + 40°C i dodaj około 10 nakrętek środka czyszczącego FRITEL do frytownic. Produkt musi moczyć się przez +/- 20 minut, a następnie opróżnić miskę. Dokładnie spłucz i wytrzyj miękkim ręcznikiem. Środek czyszczący do frytkownicy FRITEL zawiera naturalne enzymy. Jest więc przyjazny dla środowiska, biodegradowalny i nietoksyczny. Środek czyszczący do frytkownicy FRITEL może być stosowany do wszystkich materiałów, takich jak stal nierdzewna, tworzywo sztuczne, emalia itp.

5. WSKAZÓWKI W PRZYPADKU USTEREK

Jeśli zaobserwujesz jeden z poniższych problemów, nie używaj urządzenia. Przejrzyj następującą listę kontrolną: 1. Lampka kontrolna miga lub frytkownicy nie można włączyć/wyłączyć:

- Wyciągnij wtyczkę i włóż ją z powrotem
 - Spróbuj ponownie
2. Nie świeci się temperatura
 - Ponownie przekręć pokrętkę termostatu na żadaną temperaturę (rys.B).
 - Naciśnij pokrętkę termostatu, aby potwierdzić.
 3. Termostat bezpieczeństwa jest włączony:
 - Poczekaj, aż frytownica ostygnie, a następnie naciśnij przyciski resetowania (16). Frytownica jest gotowa do ponownego użycia.
 4. Frytownica się **NIE** nagrzewa :
 - Naciśnij 2 przyciski resetowania (16)

- Panel sterowania nie jest prawidłowo zamontowany na suwakach, miska jest zamontowana nieprawidłowo lub jeden z suwaków jest zepsuty. W pierwszych dwóch przypadkach: prawidłowo zamontuj frytownicę. W ostatnim przypadku udaj się do swojego punktu sprzedaży lub do serwisu.

5. Olej dymi lub kipi :

- Olej/tłuszcz jest stary lub zdegradowany: Wymień olej/tłuszcz
- Wybrana temperatura jest zbyt wysoka: wybierz niższą temperaturę;
- Smażone jedzenie zawiera zbyt dużo wody lub zbyt dużo lodu.

6. Smażone jedzenie jest zbyt tłuste :

- Olej/tłuszcz jest stary i zdegradowany: Wymień olej/tłuszcz
- Wybrana temperatura jest zbyt niska: wybierz wyższą temperaturę;

7. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony,

- Natychmiast zanieś frytownicę do punktu sprzedaży.

Jeśli nadal nie rozwiązałeś problemu, skontaktuj się ze swoim punktem sprzedaży.

URZĄDZENIE ZOSTAŁ ZAPROJEKTOWANE DO UŻYTKU DOMOWEGO. WARUNKI GWARANCJI WYGASAJĄ W PRZYPADKU PROFESJONALNEGO UŻYTKOWANIA. WADY I/LUB USZKODZENIA WYNIKAJĄCE Z NIE PRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI OBSŁUGI NIE SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ.

6. WARUNKI GWARANCJI

Twoja gwarancja prawna rozpoczyna się w dniu zakupu. Okres gwarancji prawnej: 2 lata. Aby ubiegać się o gwarancję prawną, zachowaj fakturę zakupu.

Przedłuż gwarancję z 2 do 10 lat :

Przedłuż gwarancję zgodnie z kartą gwarancyjną.

Użytkownik jest odpowiedzialny za oczyszczenie i właściwe opakowanie wadliwego urządzenia przed przekazaniem go do naprawy. Nie wystarczy owinąć urządzenia papierowym opakowaniem kartonowym. Fritel nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niedostatecznego opakowania, co również nieodwołalnie unieważnia gwarancję.

Ustalenie gwarancji:

- Gwarancja obejmuje każdą bezpłatną naprawę i/lub wymianę części uznanych za wadliwe przez nasz dział techniczny, a także w przypadku, gdy uszkodzenie wynika z wad produkcyjnych, konstrukcyjnych lub materiałowych.

Gwarancja wygasa w następujących przypadkach:

- Nieprawidłowe podłączenie, np. napięcia elektryczne.
- Nieprawidłowe lub profesjonalne użycie lub niewłaściwe obchodzenie się.
- W przypadku niewystarczającego opakowania i złego transportu w przypadku wysyłki zwrotnej.
- Brak opieki i czyszczenia.
- Modyfikacje lub naprawy urządzenia wykonane przez osoby nieupoważnione przez nas jako producenta.
- Gdy numery referencyjne zostały zmienione lub usunięte.
- W przypadku usterek nie spowodowanych samym urządzeniem, ale przyczynami zewnętrznymi, kolizją, uszkodzeniem, pożarem, trzęsieniem ziemi, powodzią, piorunem itp.
- W przypadku nieprzestrzegania instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

W przypadku urządzeń, które nie są objęte gwarancją z któregokolwiek z powyższych powodów, zostaną naliczone wszelkie koszty (transport, administracja, badania, obsługa).

7. ŚRODOWISKO



Nie wyrzucaj urządzenia wraz ze zwykłymi odpadami domowymi pod koniec jego życia, ale oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomożesz chronić środowisko.

8. ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Producent nie może w żadnym wypadku obciążać producenta odpowiedzialnością w stosunku do konsumenta(-ów) i osób trzecich, która mogłaby wynikać z nieprzestrzegania wszystkich przepisów bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji. W przypadku nieprzestrzegania tych przepisów bezpieczeństwa, użytkownik urządzenia lub każda inna osoba, która nie przestrzega tych przepisów bezpieczeństwa, chroni producenta przed wszelką odpowiedzialnością, jaką może na niego ponieść.



Dystrybutor:
Terabajt Mateusz Reszka
Kruszewska 23
15-641 Krupniki

Serwis:
serwis@emidas.com.pl
