



Z MIŁOŚCI DO KUCHNI



FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI







SPIS TREŚCI

UŻYCIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM	4
DANE TECHNICZNE	4
ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA	4
OBJAŚNIENIE SYMBOLI	7
ZAWARTOŚĆ ZESTAWU	7
BUDOWA	8
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	9
PRZEWODNIK KULINARNY	10
UŻYTKOWANIE	12
CZYSZCZENIE	13
NAPRAWA	14
PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT	14
UTYLIZACJA.....	15
DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE	15
GWARANCJA I REKLAMACJE	16
PROTOKÓŁ REKLAMACYJNY	18



UŻYCIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Urządzenie służy do smażenia, podgrzewania i pieczenia produktów spożywczych, takich jak frytki, ryby, mięso, warzywa lub ciasto. Przestrzeganie instrukcji jest niezbędne do bezpiecznej instalacji i użytkowania urządzenia.

Urządzenie przeznaczone jest do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń i nie może być używane do celów komercyjnych.

DANE TECHNICZNE

Nr partii	MG2024007A
Model	AF24007M
Zasilanie	220-240 V~, 50/60 Hz
Moc	1400 W
Pojemność	4,2 l
Zakres czasu pracy	5 min – 60 min
Zakres temperatury pracy	80°C – 200°C

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i pozostają pod opieką osoby dorosłej.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
3. Trzymaj urządzenie jak i jego przewód z wtyczką poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.



4. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej. Czyszcząc części, mające kontakt z żywnością, należy postępować zgodnie z rozdziałem **CZYSZCZENIE**.
5. **UWAGA!** Gorąca powierzchnia! Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
6. Jeżeli przewód sieciowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
7. Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub systemu zdalnego sterowania.
8. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - wyposażenie jadalni w sklepie, biurze i innych środowiskach pracy,
 - na farmach,
 - w pokojach hotelowych, motelach i innych środowiskach tego typu,
 - w pensjonatach,
 - w obiektach typu nocleg ze śniadaniem (B&B).
9. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję a zwłaszcza zasady bezpiecznego użytkowania.
10. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i informacji zawartych w instrukcji może prowadzić do obrażeń ciała.
11. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, czy wartość napięcia w gniazdku odpowiada wartości napięcia zasilającego urządzenia. Gniazdko sieciowe musi być wyposażone w bolec uziemienia ochronnego.
12. Nie używaj przedłużacza. Jeżeli jesteś gotów ponieść odpowiedzialność za takie działanie, używaj wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, z uziemieniem i odpowiedniego do zasilania urządzenia.
13. Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Frytownica powinna być obsługiwana na oddzielnym obwodzie elektrycznym.
14. Urządzenie tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.





15. Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, nie wystawiać urządzenia na deszcz ani wilgoć.
16. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
17. W przypadku zalania wodą zewnętrznych elementów elektrycznych urządzenia, przed ponownym włączeniem należy dokładnie je osuszyć.
18. Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu zasilającego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
19. Urządzenie należy użytkować na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
20. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
21. Urządzenie powinno znajdować się w temperaturze pokojowej podczas pracy.
22. Nie przewieszaj przewodu sieciowego przez kant stołu czy zlewu.
23. Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.
24. Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
25. **UWAGA!** Podczas pracy, z odpowietrznika uwalniana jest gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworu wentylacyjnego.
26. Nie zakrywać otworu wentylacyjnego podczas pracy urządzenia.
27. Nie nakrywać urządzenia, gdy jest ono uruchomione, bądź gorące.
28. Należy zachować ostrożność podczas użytkowania, w szczególności podczas przenoszenia frytownicy zawierającej gorący olej lub inną gorącą żywność. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania szuflady z żywnością i wylewania gorącego oleju/tłuszczu.
29. Nigdy nie napełniać misy powyżej poziomu maksymalnego oznaczonego na wewnętrznej stronie misy jako MAX.
30. Element grzejny urządzenia może przez dłuższy czas pozostać nagrany.
31. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru. Wyłącz urządzenie i odłącz od zasilania zawsze, gdy go nie używasz lub przed czyszczeniem.
32. Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka, a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania.
33. **UWAGA!** Wewnątrz misy, na kratce frytownicy można użyć papieru do pieczenia, folii aluminiowej lub foremek do pieczenia, ale należy zachować szczególną ostrożność. Nie zakrywaj całej dolnej części kratki. Powietrze powinno mieć dobrą cyrkulację wewnątrz misy. Ponadto na papierze/folii aluminiowej powinno być wystarczająco dużo produktów, aby pozostał/pozostała na swoim miejscu. W przeciwnym razie silny przepływ powietrza spowoduje zassanie papieru/folii do elementów grzejnych, co może spowodować pożar.
34. Zachowaj instrukcję oraz, jeśli to możliwe, również opakowanie.
35. Jeśli urządzenie jest przekazywane innym osobom, instrukcja obsługi również musi zostać przekazana.





OBJAŚNIENIE SYMBOLI

	Przeczytaj instrukcję.
	Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej.
	Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
	Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.
	Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.
	Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
	Uwaga, gorąca powierzchnia! Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
	Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – papier.

ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

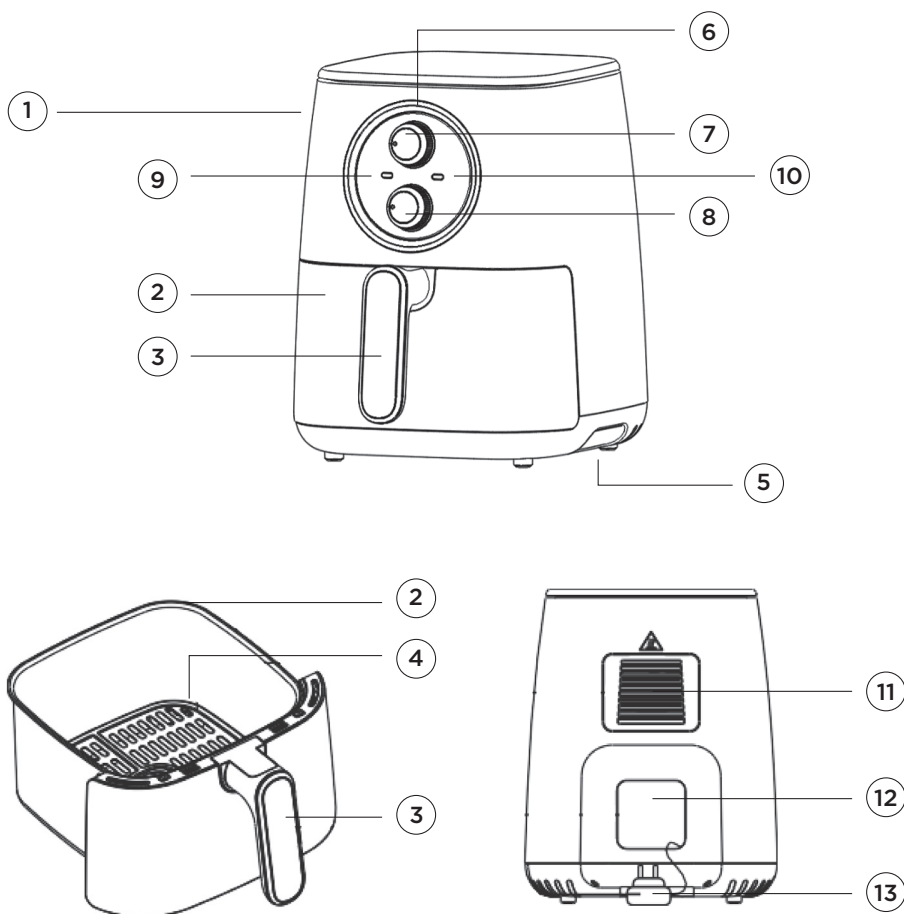
LICZBA	ELEMENT
1	Frytownica beztłuszczowa z szufladą na żywność
1	Kratka / ruszt / sitko odprowadzające tłuszcz
1	Instrukcja obsługi





BUDOWA

1. Korpus urządzenia.
2. Misa/ kosz/ szuflada na żywność.
3. Uchwyt/ rączka.
4. Kratka/ ruszt/ sitko odprowadzające tłuszcz.
5. Wgłębienia ułatwiające przenoszenie (na spodzie urządzenia).
6. Manualny panel sterujący.
7. Pokrętło ustawienia temperatury.
8. Dioda kontrolna - wskaźnik zasilania.
9. Dioda kontrolna - wskaźnik temperatury.
10. Kratka wentylacyjna - wylot powietrza.
11. Schowek na przewód zasilający.
12. Przewód zasilający z wtyczką.





PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Rozpakuj urządzenie i usuń całe opakowanie, folie, materiały promocyjne i naklejki. Usuń wszystkie wydrukowane dokumenty. Zachowaj instrukcję obsługi, a opakowanie zachowaj lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.



UWAGA! DLA BEZPIECZEŃSTWA DZIECI PROSZĘ NIE ZOSTAWIAĆ SWOBODNIE DOSTĘPNYCH CZĘŚCI OPAKOWANIA (TORBY PLASTIKOWE, KARTONY, STYROPIAN ITP.). NIEBEZPIECZEŃSTWO UDUSZENIA!

2. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń.
3. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie są pęknięte, a przewód sieciowy nie jest uszkodzony. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź są uszkodzone, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą.
4. Umyj wewnętrzny kosz/misę/szufladę na żywność i wyjmowany ruszt/sitko ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, opłucz, a następnie osusz wszystkie części.
5. Nigdy nie zanurzaj żadnej części korpusu frytownicy, jej przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.
6. Przed montażem lub demontażem frytownicy upewnij się, że jest ona odłączona od zasilania i że wszystkie części są chłodne.
7. **UWAGA!** Zanim postawisz frytownicę na stół lub blat, upewnij się, że jego powierzchnia jest odporna na działanie wysokich temperatur. Nie stawiaj frytownicy na delikatnej powierzchni, która może ulec uszkodzeniu lub stopieniu pod wpływem ciepła. Jeśli masz wątpliwości co do powierzchni – podejmij odpowiednie środki ostrożności i zabezpiecz powierzchnię podkładką odporną na działanie wysokich temperatur.
8. Nie ustawiaj frytownicy przy ścianie lub innych urządzeniach. Zostaw co najmniej 10 cm przestrzeni z tyłu, po bokach i nad frytownicą. Nie zakrywaj otworu wentylacyjnego, który znajduje się z tyłu frytownicy.
9. Sprawdź, czy parametry zasilania urządzenia odpowiadają parametrom lokalnej sieci elektrycznej.
10. To urządzenie powinno być jedynym urządzeniem obsługiwanym w jednym obwodzie elektrycznym.
11. Podczas pierwszego użycia tego urządzenia może pojawić się lekki dym i/lub nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku urządzeń grzewczych i ustanie po kilkukrotnym użyciu.



PRZEWODNIK KULINARNY

1. Frytownica powietrzna może być używana do przyrządzania świeżej lub mrożonej żywności.
2. Nie wlewaj do misy oleju, ani żadnego innego tłuszczu, ani wody do gotowania.
3. Aby zapewnić optymalną wydajność gotowania, zawsze podgrzewaj wstępnie frytownicę. Jeśli nie chcesz podgrzewać wstępnie – dodaj do czasu gotowania kilka minut na rozgrzanie urządzenia.
4. Niektóre potrawy wymagają przemieszczania, dlatego można wyjąć misę w trakcie cyklu i potrząsnąć zawartością lub użyć drewnianej łopatką, by przemieszczać zawartość. Następnie należy z powrotem umieścić misę w korpusie.
5. Aby bezpiecznie wyjąć duże lub kruche produkty spożywcze z gorącej szuflady na żywność używaj odpornych na ciepło szczyptec np. drewnianych lub silikonowych.
6. **UWAGA!** Nigdy nie używaj metalowych narzędzi, aby nie zarysować misy.
7. Mniejsze ilości smażone są bardziej równomiernie niż większe.
8. Nie gotuj, nie smaż w tej frytownicy bardzo tłustych potraw.
9. Podczas przygotowywania tłustych składników z urządzenia może wydobywać się biały dym. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia ani efekt końcowy. Biały dym może powstać również wtedy, gdy frytownica nie zostanie odpowiednio wyczyszczona lub jeśli na kratce pozostanie olej.
10. Przekąski, które można piec w piekarniku, można również piec w tej frytownicy.
11. Możesz również używać tej frytownicy do podgrzewania potraw. Ustaw wówczas frytownicę na 100°C na 5-10 minut, zależnie od potrawy.
12. Składniki, które mogą być gotowane w tej samej temperaturze, można umieścić razem w misie i razem podgrzać lub ugotować.
13. Produkty mrożone nie muszą być wcześniej rozmrażane, ale zaleca się rozmrożenie niektórych mrożonych produktów przed gotowaniem, aby skrócić czas gotowania.
14. Na kratce frytownicy można użyć papieru do pieczenia, folii aluminiowej lub foremek do pieczenia, ale należy zachować szczególną ostrożność. Nie zakrywaj całej dolnej części kratki. Powietrze powinno mieć dobrą cyrkulację wewnątrz misy. Ponadto na papierze powinno być wystarczająco dużo produktów, aby pozostał na swoim miejscu. W przeciwnym razie silny przepływ powietrza spowoduje zassanie papieru do elementów grzejnych, co może spowodować pożar.
15. Do przygotowywania ciast, quiche, kruchych potraw lub potraw z płynnym środkiem użyj foremek do pieczenia. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, do pieczenia zalecane są małe silikonowe lub papierowe foremki do pieczenia.
16. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowe.
17. Foremki nie powinny być wypełnione powyżej 2/3 swojej wysokości.



18. W przypadku frytek przygotowywanych domowym sposobem (nie kupionych – wstępnie przygotowanych) – włóż świeże, surowe frytki do wody na 30 minut przed smażeniem, aby zmyć skrobię z ziemniaków. Następnie dokładnie je wysusz. Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, możesz dodać łyżkę stołową oleju, na przykład oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub oleju rzepakowego. Dobrze wymieszaj ten olej z surowymi frytkami przed umieszczeniem frytek na kratce. Zawsze upewnij się, że na kratce lub w misie nie ma nadmiernej ilości oleju. Nie używaj zbyt dużo oleju. Wtedy frytki staną się mniej chrupiące i tłuste. Najlepiej smażyć max. 500 g frytek na raz, aby uzyskać chrupiący efekt. Cieńsze frytki będą bardziej chrupiące niż grubsze.

SYMBOL	PROGRAM GOTOWANIA	TEMPERATURA °C	CZAS min.
	Frytki	200	15-20
	Szaszłyki	200	8-10
	Krewetki	180	10-15
	Steki	180	8-12
	Ciasta	160	15-30
	Warzywa	180	10-20
	Ryby	180	10-15
	Udka kurczaka	180	15-20



UŻYTKOWANIE

1. Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że wokół urządzenia jest co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
2. **UWAGA!** Aby zapobiec ryzyku zniszczenia wykończenia blatu, stołu lub innych powierzchni, należy umieścić żaroodporne podkładki ochronne pomiędzy obudową frytownicy a powierzchnią blatu lub stołu. Niezastosowanie się do tego może spowodować pojawienie się skazy, plamy lub trwałego zaciemnienia powierzchni.
3. Wyjmij misę/ kosz z korpusu urządzenia – aby wyjąć misę z korpusu urządzenia przytrzymaj korpus urządzenia jedną ręką, a drugą złap za uchwyt szuflady na żywność i energicznie pociągnij.
4. Włóż do misy kratkę/ ruszt/ sitko odprowadzające tłuszcz i osuń na dno.
UWAGA! Zachowaj ostrożność podczas wkładania kratki, aby nie zarysować powierzchni misy.
UWAGA! Nigdy nie używaj misy bez kratki wewnątrz! Ryzyko uszkodzenia urządzenia.
5. Możesz teraz rozgrzać wstępnie frytownicę lub od razu rozpocząć proces gotowania z potrawą.
6. **Rozgrzewanie** – zalecamy wstępne podgrzewanie przez 5 minut przed włożeniem jedzenia do frytownicy, chyba że frytownica jest już gorąca. Jedzenie może nie być dokładnie ugotowane bez wstępnego podgrzania.
7. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego, które odpowiada specyfikacji na tabliczce znamionowej. (Gniazdko ścienne musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.)
8. Obróć pokrętko ustawienia temperatury na co najmniej 80°C. Dioda kontrolna – wskaźnik temperatury się zaświeci.
9. Obróć pokrętko ustawienia czasu poza znak 5 minut, aż włączy się dioda kontrolna – wskaźnik zasilania. Wskaźnik zasilania i wskaźnik temperatury włączą się, wskazując, że frytownica się nagrzewa. Następnie cofnij pokrętko do 5 minut, aby rozpocząć podgrzewanie.
10. Gdy wskaźnik temperatury zgaśnie, frytownica zakończyła wstępne nagrzewanie.
11. Jeśli dopiero rozgrzewałeś frytownicę, za pomocą uchwytu delikatnie wyciągnij kosz do gotowania z frytownicy i upewnij się, że sitko/ ruszt jest prawidłowo zamontowany na dnie.
UWAGA! RYZYKO OPARZENIA. UŻYJ RĘKAWIC TERMOOCHRONNYCH ABY UNIKNĄĆ OPARZENIA!
12. Następnie włóż żywność do kosza i umieść kosz z powrotem w korpusie frytownicy. Dociśnij.
UWAGA! Jeśli kosz nie zostanie prawidłowo włożony, urządzenie nie będzie działać.



13. Obróć pokrętkę ustawienia temperatury, aby ustawić temperaturę.
14. Obróć pokrętkę ustawienia czasu, aby ustawić czas. Frytownica uruchomi się automatycznie.
15. Aby zachować chrupkość, niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie procesu gotowania. W tym celu delikatnie wyciągnij kosz do gotowania z urządzenia za uchwyt, wstrząśnij/ zamieszaj jedzenie. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytownicy i kontynuuj gotowanie. Urządzenie automatycznie wznowi program w miejscu, w którym został przerwany.
16. **UWAGA!** Ruszt/ sitko może się przesunąć podczas potrząsania/ mieszania żywności w koszu. Upewnij się, że ruszt/sitko znajduje się we właściwej pozycji przed ponownym włożeniem szuflady do frytkownicy, aby kontynuować gotowanie.
17. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, ustawiony czas gotowania dobiegł końca i urządzenie wyłączy się. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło. Sprawdź, czy potrawy są gotowe. Jeśli nie, włóż ponownie do frytkownicy i ustaw czas na kilka dodatkowych minut.
18. Jeśli uważasz, że potrawa jest gotowa i chcesz ją wyłączyć przed upływem czasu, możesz to zrobić wyjmując szufladę z jedzeniem z frytownicy lub najpierw przekręcić pokrętkę ustawienia czasu na 0, aby wyłączyć urządzenie. **UWAGA!** Gdy frytownica wyłączy się, będzie ona jeszcze pracować bez grzałki przez 15 sekund aby rozproszyć ciepło.
19. Gdy jedzenie będzie gotowe, ostrożnie wyjmij kosz do gotowania z frytkownicy i opróżnij go wykładając jedzenie do miski lub talerza. Uważaj, aby sitko/ ruszt się nie poluzowało.
20. W przypadku większych i delikatnych kawałków użyj szczypiec, aby wyjąć żywność z kosza.
UWAGA! Do wyjmowania żywności z kosza nie używaj metalowych przyborów kuchennych! Użyj żaroodpornych, niemetalowych, najlepiej drewnianych lub silikonowych przyborów.



CZYSZCZENIE

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przedłuża żywotność urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym i oparzenia.

UWAGA! Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani korpusu urządzenia w wodzie ani innej cieczy.

Czyszczenie misy na żywność i kratki do gotowania

Wymij ruszt/ sitko/ kratkę z misy. Umyj misę na żywność i kratkę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń za pomocą czystej, miękkiej gąbki lub ściereczki. Dokładnie opłucz i osusz przed ponownym użyciem. Włóż ruszt/ sitko/ kratkę do misy.

Nigdy nie używaj metalowych przyborów ani ostrych lub ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzylegającą.

Jeśli jedzenie przywarło do misy lub kratki, napełnij misę wodą z płynem do naczyń i pozostaw do namoczenia na 10 minut, a następnie umyj misę na żywność i kratkę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń za pomocą czystej, miękkiej gąbki lub ściereczki. Dokładnie opłucz i osusz przed ponownym użyciem.

UWAGA! Misa na żywność frytownicy i kratka do gotowania nie nadają się do mycia w zmywarce.

Czyszczenie korpusu frytownicy

Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną obudowę wilgotną ściereczką. Usuń wszystkie pozostałości płynem odtłuszczającym. Przechowuj frytownicę, gdy jest odłączona od zasilania, a wszystkie jej części są czyste i suche.

UWAGA! Nie stosować do czyszczenia żadnych silnych środków chemicznych, alkalicznych, ściernych lub dezynfekujących, gdyż mogą szkodliwie wpływać na powierzchnię urządzenia. Nie używaj metalowych, ostrych lub szorstkich przyrządów do czyszczenia, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia! Nie zanurzaj urządzenia oraz przewodu sieciowego w wodzie i innych płynach.

NAPRAWA

Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Zawsze zlecaj naprawę fachowcowi. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis techniczny lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.





PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym, wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Chronь urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu

UTYLIZACJA

Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.

Właściwa utylizacja urządzenia



1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.
2. Po zakończeniu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu razem z odpadami komunalnymi, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
3. Składniki niebezpieczne znajdujące się w sprzęcie elektronicznym i elektrycznym wpływają negatywnie na środowisko i zdrowie ludzi.
4. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.
5. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektyw nowego podejścia i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.



GWARANCJA I REKLAMACJE

Warunki gwarancji

Gwarantem urządzenia jest

MG Home Spółka z o. o., ul. Poleczki 23, 02-822 Warszawa.

Okres trwania gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu.

Podstawą udzielenia reklamacji w ramach Gwarancji jest z dowód zakupu urządzenia (faktura lub paragon).

Termin wykonania obowiązków z tytułu Gwarancji wynosi 14 dni roboczych od momentu dostarczenia urządzenia do serwisu Gwaranta.

Zakres ochrony gwarancyjnej obejmuje wyłącznie uszkodzenia wynikające z ukrytych wad produkcyjnych lub materiałowych pod warunkiem, że:

- urządzenie było użytkowane zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z instrukcją obsługi
- urządzenie nie było demontowane ani modyfikowane przez osoby nieupoważnione
- praca urządzeniem nie była kontynuowana po wystąpieniu pierwszych objawów usterki
- w przypadku urządzeń z tabliczką znamionową: nie zniszczono (nie usunięto) tabliczki znamionowej z numerem seryjnym urządzenia

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia wynikające z przeciążenia urządzenia na skutek nadmiernej lub niewłaściwej eksploatacji, uszkodzenia mechaniczne, transportowe, awarie, powstałe w wyniku działania czynników zewnętrznych, takich jak pożar, przepięcia sieci energetycznej, wyladowania elektryczne, zalanie, działania środków chemicznych, niewłaściwa wentylacja, siły wyższe, a także innych, będących poza kontrolą Gwaranta.

Klient traci uprawnienia gwarancyjne w przypadku dokonania zmian konstrukcyjnych lub napraw poza Serwisem Gwaranta lub jeżeli przed upływem dwóch miesięcy od stwierdzenia niezgodności towaru z umową nie zawiadomi Sprzedawcy lub Gwaranta o tym fakcie.

Gwarant nie udostępnia urządzenia zastępczego na czas naprawy i nie ponosi odpowiedzialności za straty powstałe w wyniku braku możliwości korzystania z produktu, będącego w naprawie.

Serwis Gwaranta może podjąć decyzję o wydaniu nowego urządzenia bądź zwrocie kosztów zakupu.



Obsługa reklamacji /realizacja zgłoszenia gwarancyjnego:

- W przypadku stwierdzenia wady urządzenie wraz z protokołem reklamacyjnym należy przekazać osobiście lub jako przesyłka kurierska do Sprzedającego lub do Serwisu Gwaranta:
MG Home-Biuro Obsługi Klienta ul. Logistyczna 6, 05-090 Sękocin Stary.
- Wraz z towarem należy dostarczyć dowód zakupu oraz wypełniony formularz reklamacyjny załączony poniżej.
- Zaleca się reklamowanie sprzętu kompletnego, celem usprawnienia działań serwisowych.
- Reklamowany towar powinien być dostarczony na koszt Kupującego, w oryginalnym opakowaniu lub zastępczym, zabezpieczającym przed uszkodzeniem w czasie transportu.
- Klient ponosi koszty wynikające z niewłaściwego zabezpieczenia towaru podczas transportu.
- Gwarant może odmówić przyjęcia sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt Klienta.
- Wszelkie reklamacje zostaną rozpatrzone w terminie 14 dni od daty zgłoszenia.
- Produkt reklamowany będzie podlegał:
 - a) wymianie produktu na nowy
 - b) zwrotowi w zamian za zwrot ceny za zakupiony produkt
 - c) naprawie produktu

Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem produktu lub zgłoszeniem reklamacji można kierować:

- a. na e-mail: info@mghome.com.pl
- b. telefonicznie: 22 100 64 64
- c. lub na adres Gwaranta:

MG HOME Sp. z o.o.
Biuro Obsługi Klienta
ul. Logistyczna 6
05-090 Sękocin Stary

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego, wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej Karty Gwarancyjnej zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.





PROTOKÓŁ REKLAMACYJNY

Imię i nazwisko nabywcy / nazwa firmy:

Adres nabywcy:

Telefon kontaktowy:

Adres e-mail:

Miejsce nabycia towaru:

Numer paragonu/faktury vat zakupu:

Data nabycia towaru:

Ilość:

Cena zakupu:

Data stwierdzenia wady:

Nazwa towaru:

Model /Nr seryjny:

Powód reklamacji:

Szczegółowy opis wady/uszkodzenia towaru:

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi:

.....

.....

.....
Miejscowość i data

.....
podpis reklamującego





MG HOME Sp. z o.o.
ul. Poleczki 23
02-822 Warszawa
e-mail: info@mghome.com.pl
tel. 22 100 64 64

