

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Elektryczna maszyna do wyrobu makaronu



Unold, Model 68801, 200 W

Nr produktu : 398286 SKU: 68801

CONRAD



Instrukcja obsługi modelu 68801

Specyfikacja techniczna.....	3
Wyjaśnienie symboli.....	3
Twoje bezpieczeństwo.....	3
Twoja maszyna do makaronu.....	4
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.....	7
Montaż.....	7
Wyrabianie ciasta.....	10
Ważne informacje na temat wyrabiania ciasta.....	10
Czyszczenie i serwis.....	11
Pomysł na przepis.....	13
Warunki gwarancji.....	14
Utylizacja odpadów / Ochrona środowiska	14

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA 68801 MODEL**DANE TECHNICZNE**

Moc: 200 W, 230-240 V ~, 50-60 Hz

Wymiary: Ok. 30.5 x 18.0 x 29.0 cm

Waga: Ok. 4,6 kg

Przewód zasilający: Ok. 150 cm

Cechy:

Pojemnik do mieszania 500 g ciasta makaronowego
Mocny, solidny napęd / silnik
Można całkowicie rozmontować dla łatwego czyszczenia
Automatyczne mieszanie i ugniatanie składników
Automatyczne dozowanie ciasta makaronowego
Pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
Miarki do mąki i płynów,

Akcesoria: 7 tarcze makaron wytłaczarki, 2 miarki, łopatką, wypełniające kielbasa

Dane techniczne mogą ulec zmianie.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Ten symbol oznacza ewentualne zagrożenie, które może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne informacje na temat bezpieczeństwa

1. Proszę przeczytać poniższe informacje oraz innych miejsc pracy, zachować ją na przyszłość.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub zdolnościach umysłowych rozumienia lub posiada brak doświadczenia lub ograniczone zdolności zrozumienia instrukcji obsługi.
3. Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
4. Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Podłącz urządzenie do zasilania AC zgodnego z napięciem zgodnym z oznaczeniem na tabliczce znamionowej.
6. Nie należy używać tego urządzenia z zewnętrznym zegarem lub systemem zdalnego sterowania.
7. Nigdy nie zanurzać urządzenia ani kabla zasilającego w wodzie lub innych cieczach.
8. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego

W obszarach zastosowań, takich jak:

- Zaplecze kuchenne do zastosowań biznesowych
- gospodarstwa rolne,
- lub w prywatnych pensjonatach lub domkach letniskowych.
- na potrzeby gości w hotelach, motelach lub

9. Nie czyścić urządzenia ani przewodu zasilającego w zmywarce.

10. Odłączyć urządzenie elektrycznej od zasilania przed zdemontowaniem do czyszczenia, usunąć lub odłączyć pojedyncze części lub przełożyć urządzenie w inne miejsce.

11. Uwaga: Unikać kontaktu z ruchomymi częściami z urządzenia podczas jego pracy.

Trzymaj ręce, włosy lub inne obiekty z dala od zagniatarki i śruby posuwnej: Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Informacje na temat instalacji i eksploatacji urządzenia

12. Urządzenie nadaje się do użytku w pomieszczeniach zamkniętych

13. Nie dotykać urządzenia lub przewodu zasilającego mokrymi rękoma.

14. Ze względów bezpieczeństwa, nie należy stawiać urządzenia na gorącej powierzchni, na metalowej tacy lub mokrej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia ani przewodu z napięciem w pobliżu otwartego ognia podczas pracy.

15. Zawsze używać urządzenie w obszarze uporządkowanym, aby zapobiec ewentualnym urazom.

16. Upewnij się, że przewód zasilający nie wisi na krawędzi blatu lub stołu, ponieważ może to doprowadzić do wypadków, na przykład, jeśli małe dzieci będą ciągnąć za przewód.

17. Nie owijać przewodu zasilającego wokół urządzenia aby uniknąć skręcenia kabla zasilającego i zapobiec jego uszkodzeniu.

18. Upewnij się, że przewód zasilający nie może być pociągnięty lub spowodować potknięcie

19. Nie należy przenosić urządzenia, tak długo, jak to jest podłączony do sieci, aby zapobiec urazom.

20. Nie stosować gorących płynów.

21. Nie włączać urządzenia, jeśli pokrywa nie jest na miejscu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego montażu, niewłaściwego lub nieprawidłowego użycia

Uwaga: Unikać kontaktu z ruchomymi częściami z urządzenia podczas jego pracy



- 1 Pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- 2. Pojemnik do mieszania ciasta
- 3. Łopatką do ciasta
- 4 Pokrywa przednia
- 5 Pokrywa mieszadła
- 6 Śruba na osi (niewidoczne na zdjęciu)
- 7 Mieszadło do ciasta
- 8 2 miarki
- 9 pierścień uszczelniający
- 10 Klucz
- 11 Aplikator do kiełbasy



- 1 Kruche herbatniki
- 2. Pappardelle
- 3. Linguine
- 4 Fettuccine
- 5 Spaghetti

6 Tagliatelle
7 Rigatoni



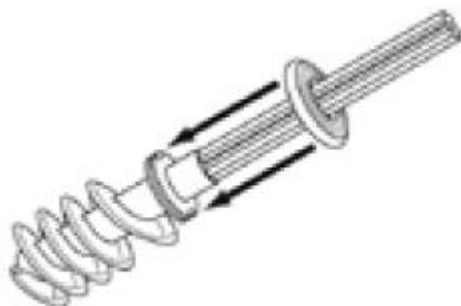
Poz. EXT: wyrzucanie makaronu
Poz. OFF: wyłączenie urządzenia
Poz. MIX: mieszanie składników
Przed montażem urządzenia, należy upewnić się, że nie jest podłączony do gniazdka elektrycznego i że oba przełączniki są ustawione w pozycji OFF.

PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

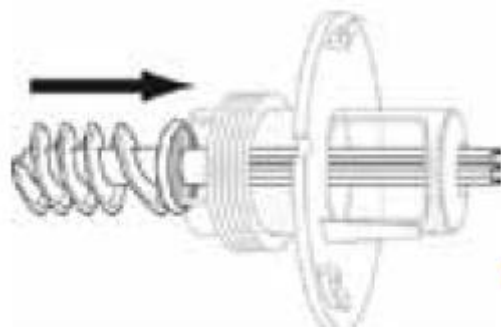
1. Usunąć wszystkie elementy opakowania.
2. Oczyszczyć wszystkie elementy urządzenia wilgotną szmatką, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie i konserwacja" na stronie 18.

MONTAŻ

1. Przed montażem urządzenia, należy się upewnić, że nie jest podłączone do zasilania.
2. Umieścić urządzenie na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
3. Wcisnąć zakrętkę na oś podajnika ślimakowego. Upewnić się, że linia wycięcia pokrywa się zgodnie z wgłębieniami wg rysunekiem

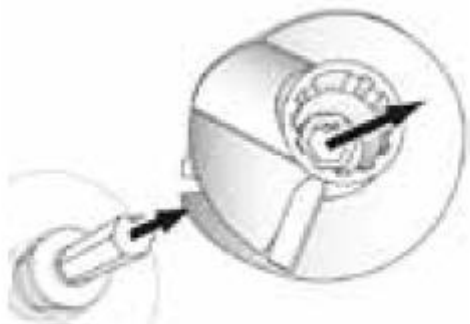


4. Przesunąć oś podajnika ślimakowego przez przednią pokrywę tak, aby śruba znalazła się w podajniku Rys.. 2



5. Przymocować zagniatarkę do osi.

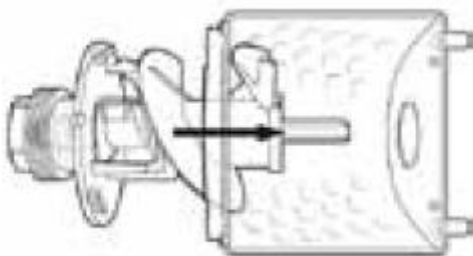
Oś śruby jest zaopatrzona w wycięcie, które należy wyrównać z analogicznym wycięciem prowadnicy w zagniatarce.





6. Umieścić pokrywę zagniatarkę w osi. Tutaj ponownie, wycięcie musi wyrównać się z odpowiadającą szyną. Płaska strona zagniatarki pokrywać musi się ze wskazówkami z tyłu.



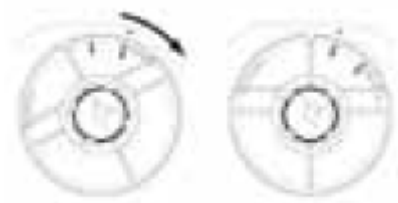
7. Pchnąć cały układ na osi śruby przez przednią osłonę pojemnika mieszającego. Gwinty muszą wskazywać kierunek na zewnątrz (aby wypychały ciasto)



8. Zablokować przednią pokrywę pojemnika mieszania.

Symbol  "musi wyrównać ze strzałką na pojemniku do mieszania. Następnie skrócić w prawo aż strzałka wyrówna się z symbolem 

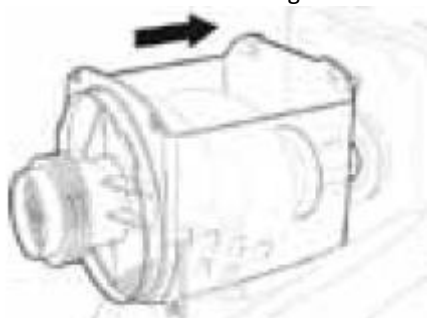
9. Ważne: front pokrywy musi być prawidłowo zamknięty i zabezpieczony przed tym jak będziesz kontynuował montaż urządzenia. Jeśli pokrywa jest już na pojemniku mieszającym, przednia pokrywa nie może być zamknięta.



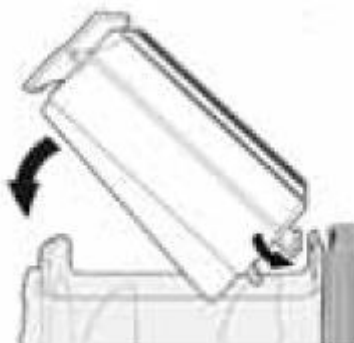
10. Wtedy przesunąć przednią całą jednostkę na blok silnika.

11. Oś urządzenia mieszającego musi być włożona w otwór w przedniej stronie silnika blok.

Dwie wnęki i dolny otwory w urządzeniu do mieszania musi odpowiadać dokładnie z bloku silnikowego



12. Trzymając pionowo na pokrywę pojemnika mieszającego i upewnij się, że dwa występy na pokrywie pasują do wgłębień na pierwszej stronie bloku silnika. Naciśnij pokrywę, aż zatrzaśnie się na pojemniku mieszającym



13 Ważne:.. Pokrywa uszczelniająca musi słyszalnie zaskoczyć na miejsce, ponieważ aktywuje wyłącznik bezpieczeństwa; w przeciwnym razie, urządzenie nie może być włączone. W przypadku, gdy pokrywanie zaskoczy na miejsce sprawdzić, czy pojemnik włożono prawidłowo.

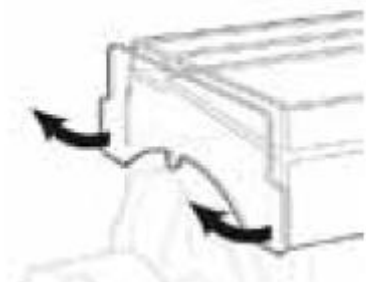
14. Teraz włóż żądany dysk wytłaczarki makaronu w pierścień uszczelniający. Obróć pierścień uszczelniający w prawo na gwint pokrywy przedniej dopóki nie zejdzie. Dokręcić uszczelnienie pierścień tylko ręcznie. Możesz użyć załączonego klucza aby poluzować pierścień.



15. Aby zdemontować urządzenie, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

SPORZĄDZANIE MAKARONU

1. Przed montażem urządzenia, upewnij się, że nie jest podłączone do gniazdka elektrycznego i że oba przełączniki są w pozycji OFF.
2. Umieść urządzenie na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
3. Usunąć pokrywę z pojemnika do mieszania za pomocą pociągnięcia obu wypustów i ciągnąc za nie lekko do przodu, a następnie w górę



4. Wrzucić mąkę do pojemnika to mieszanie ciasta.
5. Założyć pokrywę z powrotem na pojemniku mieszającym i dodać łyżeczki wody przez otwór w pokrywie.
6. **UWAGA:** Urządzenie nie może być włączone, jeśli pokrywa nie znajduje się na swoim miejscu założona poprawnie.
7. Wybierz żądany dysk wytłaczarki makaronu i umieścić go w gorącej wodzie przez około 1 minutę. Następnie włóż dysk wytłaczarki makaronu w uszczelkę i wkręcić pierścień w prawo na przednią pokrywę aż poczujesz opór.
8. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
- Ważne: Oba przełączniki na urządzeniu muszą być ustawiony w pozycji OFF przed podłączeniem urządzenia.
9. Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zasłonięte w urządzeniu podczas pracy.
10. Ustaw oba przełączniki w pozycji MIX.
11. Należy zauważyć, że oba przełączniki zawsze muszą być ustawione do tej samej pozycji.
12. Ubij jajko w oddzielnym pojemniku.
13. Nałożyć 1 łyżkę oleju w miarce i dodać wody lub innej cieczy do wymaganego poziomu. Włączyć mieszanie, również poprzez Otwór w pokrywie pojemnika.
14. Ważne: Nie wkładać noży, szpatułki lub podobnych sztućców do naczynia poprzez otwór w pokrywie podczas pracy urządzenia. Otwierać tylko w celu dodawania płynu, dodatkowej ilości mąki, itp.
15. Zagnieść ciasto około 4-5 minuty, aż osiągnięciu żądanej konsystencji a następnie ustaw oba przełączniki w pozycji OFF.
16. Jest to łatwe do ustalenia, czy ciasto na makaron ma właściwą konsystencję. Ciast dobrze wymieszone, nie powinno być lepkie i powinno rozbić się na kilka kawałków. Jeśli ciasto jest zbyt wilgotne, należy dodać łyżeczkę

mąki przez otwór w pokrywie pojemnika, gdy urządzenie wyrabia ciasto. Jeśli jest zbyt suche, dodać łyżeczkę wody podobnie przez otwór w pokrywie.

17. Nigdy nie włączać urządzenia bezpośrednio z pozycji MIX do EXT. Zawsze ustawić dwa przełączniki na OFF po pierwsze, przez co najmniej 5 sekund.

18. Umieścić pojemnik przed urządzeniem do nakładania makaronu. Ustaw oba przełączniki w pozycji EXT. Makaron wytłacza się przez tarczowe wytłaczarki.

19. Ciąć makaron ostrym nożem do żądanej długości.

20. Jak tylko całe ciasto zostało wytłoczone przez otwory, oba przełączniki należy ustawić w pozycji OFF i odłączyć urządzenie z gniazdka. Należy pamiętać, że z przyczyn technicznych niewielka ilość ciasta pozostanie w urządzeniu nie może być wytłaczana.

21. Ważne: Zawsze należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego przed demontażem i czyszczeniem.

22. Po zakończeniu produkcji makaronu, należy zdemontować maszynę natychmiast i wyczyścić wszystkie elementy. Suche ciasto pozostawione w urządzeniu może sprawić że ponowny demontaż i użytkowanie urządzenia będzie niemożliwe..

WAŻNE INFORMACJE O WYTWARZANIU MAKARONÓW

Ważenia składników jest bardziej precyzyjne niż przy użyciu miarki.

Nie należy używać wszystkich składników więcej niż 500 g, to jest 350 g mąki, ponieważ w przeciwnym wypadku ciasto nie będzie dobrze wymieszane.

Maszyna do makaronu powinna wyrabiać ciasto od 3-5 minut w celu wymieszania składników.

Nie należy przekraczać tego czasu, gdyż jej ciasto będzie zbyt ciepłe i lepkie.

Wrzucić makaron do semoliny aby zapobiec sklejeniu.

Semolina – gruboziarnista mąka lub drobna kasza otrzymana z pszenicy twardej, używana do przemysłowej produkcji makaronu lub kuskusu

Jeśli składniki makaronu zawierają warzywa, to możliwe, że makaron będzie trzymać się razem w czasie procesu wytłaczania. Pociągnij makaron do siebie i od razu wrzucić je w semolinę.

Jeśli dodać do ciasta ziół, należy pamiętać, że będzie to miało wpływ głównie wizualny. Ich smak zostaną utracone w wrzącej wodzie. Zioła z wysoką zawartością wody, takie jak szczypiorek i wiosenna cebula, są szczególnie nieodpowiednie.

Można korzystać z różnych rodzajów mąki do makaronu; pszenna i mąka orkiszowa są idealne.

Kasza manna jest bardzo dobra do robienia makaronu. Makaron wykonany z semoliny zachowuje jego żółty kolor po ugotowaniu i nie jest łatwo rozgotować. Ciasto o wysokiej zawartości białka jest korzystne dzięki specjalnej konstrukcji glutenu. Możesz też dodać pianę z białek i / lub żółtka, wodę, puree lub owoce lub warzywa.

Makaron może być suszony na powietrzu poprzez rozłożenie go na czysty ręcznik lub można umieścić go w piecu w niskiej temperaturze 40 - 50 ° C. Specjalne stojaki do suszenia makaronu są również dostępne w sklepach. **Ważne: odmiany makaronu Hollow nie powinno się suszyć, ponieważ będą one łamać podczas suszenia ze względu na mechaniczne napięcie.**

Możesz również użyć maszyny do przygotowywania makaronu gnocchi lub ciasta drożdżowego. W tym przypadku nie przekraczać maksymalnej wagi 500 g na składniki. Jeśli masa makaronowa przylega do wieczka maszyny, można ostrożnie nacisnąć ciasto w dół szpatułką za pośrednictwem dwóch szczelin w pokrywie. Ciasto nie wytłoczone z ekspresu do makaronu można uformować w kulę i poszatkować w plastry tarką do warzyw. Te kluski są bardzo dobre w zupie.

Jak gotować makaron prawidłowo

Można gotować makaron świeży lub suszony. Ugotować makaron we wrzącej, osolonej wodzie. Upewnij się, że jest wystarczająco wody w garnku; należy użyć 3 do 4 litrów wody na 500 g makaronu. Makaron może być również przygotowany na bazie klarownego bulionu lub mleka. Makaron odcedzić i podawać go z sosem,

zgodnie z upodobaniem. Czas przygotowania zależy od rodzaju makaronu i osobistych preferencji. Świeży makaron jest zwykle gotowy, gdy unosi się powierzchni wody.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie ustawiając oba przełączniki w pozycji OFF i odłączyć go od gniazdka elektrycznego.
2. Użyj klucza aby poluzować i usunąć pierścień uszczelniający. Jeżeli uszczelka jest przymocowana zbyt mocno, podłącz urządzenie i uruchomić je na funkcje mieszania przez około dwadzieścia sekund. To powinno zmniejszyć napięcie w pierścieniu uszczelniającym.
3. Wyłącz urządzenie i odłączyć go od gniazdka elektrycznego. Następnie odkręcić pierścień uszczelniający z urządzenia.
4. Po poluzowaniu pierścienia uszczelniającego, upewnij się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta, ponieważ w przeciwnym wypadku przednia pokrywa pojemnika może odpaść.
5. Usunąć pokrywkę z pojemnika mieszającego.
6. Przekręć przednią pokrywę w lewo i usuń urządzenie mieszające.
7. Zdejmij pokrywę zagniatarki i zagniatarki od osi śruby posuwu.
8. Usuń śrubę posuwu z przedniej pokrywy.
9. Umieść wszystkie pojedyncze części w ciepłej lub zimnej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania naczyń. Po namoczeniu części można usunąć wszelkie pozostałe ciasto szczotką do naczyń.
10. Tarcze wyłaczarki pozostawić aż ciasto wyschnie; następnie ostrożnie usunąć wszelkie pozostałe ciasto wykałaczką lub nożem.
11. Poszczególne części nie nadają się do mycia w zmywarce. Mogą one zostać uszkodzone, jeśli czyszczone będą w zmywarce.
12. Podczas czyszczenia urządzenia należy sprawdzić od czasu do czasu czy otwór Przełącznika nie jest zatkany ciastem. Usunąć wszelkie pozostałości ciasta np. za pomocą wykałaczki.
13. Nie stosować żadnych agresywnych środków ściernych, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, sprzątających na gorąco lub dezynfekujących, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.
14. Nie wolno zanurzać w wodzie bloku silnika lub w innych cieczach.
15. Urządzenie musi być całkowicie suche przed użyciem go ponownie.
16. Po całkowitym wyschnięciu, przechowywać maszynę do makaronu w suchym, bezpiecznym miejscu, dzięki czemu jest on chroniony przed kurzem, wstrząsami, ciepła i wilgoci.

PROPOZYCJE PRZEPISÓW

Makaron z kaszy manny (Semolinowy)

340 g kaszy manny, 160 g jaj , 140 g wody, 10 g oleju (np. słonecznikowego olej)

Makaron ze szpinakiem

340 g mąki orkiszowej lub wysokiej białka mąki pszennej,
175 g drobno posiekanej blanszowanych liściach szpinaku
(lub 175 g mrożonego szpinaku, np. szpinak),
jeden drobno posiekany ząbek czosnku, jeśli jest to pożądane,
2 szczypty mielonej gałki muskatołowej

Makaron pomidorowy

340 g mąki orkiszowej; umieścić miskę na skalę i tarowanie wagi do zera. Teraz złamać jedno jajko do miski, dodać 1 łyżkę ketchupu i wypełnić z pomidorami wklej do 160 g lub 340 g mąki orkiszowej, 1 łyżki oleju, 140 g posiekanej pomidory (bez skórek i nasion). Jeśli chcesz

makaron mieć głęboki czerwony kolor, wymienić niektóre z posiekane pomidory z koncentratu pomidorowego.

Makaron z pietruszką

340 g wysokiej białka mąki pszennej, 160 g jaj,
2 łyżki bardzo drobno posiekanej natki pietruszki gładką
Wskazówka: Można również dodać zioła lub pojedyncze mieszane zioła, takie jak trybuli, koperek, oregano lub dzikim czosnkiem. Zioła mogą być świeże lub suszone.
Zamiast jajek można użyć wody o smaku błyskawiczne zioła.
czarny makaron
340 g mąki o wysokiej zawartości białka pszenicy, 150 g jaj 10 g sepii (mątwy atramentem)

Makaron „Kurkuma”

340 g kaszy manny, 1 łyżeczka kurkumy w proszku, 160 g jajko
makaron 340 g kaszy manny, 140 g żółtka jaja, 20 ml wody, bułka maślana
230 g mąki, 150 g masła, 100 g cukru, 1 szczypta soli

Przepisy dotyczące przyłączenia do napełniania kielbas
Należy pamiętać, że z przyczyn technicznych część ciasta pozostanie w kontenerze ciasta.
Podczas mielenia świeżego ciasta, urządzenie musizawsze być dokładnie oczyszczone natychmiast po korzystaniu ze względów higienicznych.

Pizza Bratwurst

Wieprzowina mielona 500 g lub 500 g przyprawione kiełbasa wieprzowa,
sól, pieprz do smaku, cienkie osłonki kiełbas (od owiec), 50 g startego sera Swiss, czubate łyżeczki 1 oregano
Umieścić zmielone mięso, przyprawy i ser w pojemnik do ciasta i wymieszać około pięciu minut, aż wszystkie składniki całkowicie połączone. Moczyć osłonki kiełbas w ciepłej wodzie, a następnie naciskać na przywiązanie do napełniania kielbas i zawiązać węzeł na końcu. Przełączyć urządzenie na EXTi wypełnić mieszaniną osłonek z kiełbasą. Kiedy mieszanina została wypełniona, odkręcić kiełbasy o żądanej długości.
Wskazówka: Dla odmiany, dodać 50 g smażonej cebuli, 4 B. małe posiekane chili lub 50 g posiekane grzyby do podstawowej mieszaniny zawierającej mięso, sól i pieprz.

Autorzy dokładnie rozpatrzyli i sprawdzili receptury zawarte w tej instrukcji. Niemniej jednak, gwarancja nie może być przyjęta. Autorzy, odpowiednio UNOLD AG oraz ich następcom prawnym nie ponoszą odpowiedzialności za szkody na osobie, szkody materialne i straty finansowe.

Paluszki serowe

350 g mąki pszennej razowej, 120 ml ciepłej wody,
1 szczypta cukru, 20 g świeżych drożdży, 200 g startego
Szwajcarski ser, 1 jajko, 3 szczypty soli, 2 łyżeczki kminek
Rozpuścić drożdże i cukier w wodzie. Pierwszą wrzucić mąkę, wszystkie inne składniki do pojemnik i dokładnie zagnieść ciasto. użyj części do napełniania kielbas 8-calowy (20 cm) kije, miejsce na natłuszczonej blasze, szczotka z utartych żółtek jaj i niech rosną o 30 minut w piecu o temperaturze 50 ° C. Następnie piec 20-25 minut w temperaturze 190 ° C (cyrkulacji powietrza). Wskazówka: Można posypać maku lub sezamu lub sera na paluszki przed pieczeniem. Możesz dodać 50 g smażonej cebuli lub 50 g drobno posiekane surowe szynki lub 3 łyżki drobno posiekanej pietruszka do ciasta.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancją obejmujemy urządzenie na okres 24 miesięcy, lub w przypadku komercyjnego wykorzystania przez 12 miesięcy od daty zakupu w przypadku wady, które występują podczas normalnego użytkowania i są ewidentnie z winy fabryki. W okresie gwarancji będziemy zaradzić wadliwych materiałów lub wykonania przez naprawę lub wymianę, według naszego uznania.

Nasze warunki gwarancji mają zastosowanie tylko do urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów, prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importer. W przypadku roszczenia o naprawienie usterek, należy wysłać urządzenie do naszego serwisu posprzedażowego poprawnie zapakowanego i uiszczoną opłatą pocztową wraz z kopią paragonu sprzedaży generowane automatycznie, która musi pokazać datę zakupu, i opis wady. Jeśli usterka jest objęta gwarancją, klient zostanie zwrócona na wysyłce koszty. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń z normalnego zużycia, niewłaściwej obsługi i brak zgodności z utrzymaniem i opieki instrukcji. Gwarancja jest nieważna, jeżeli naprawy lub modyfikacje są do urządzenia przez osoby trzecie.

Wszelkie roszczenia końcowego konsumenta vis-à-vis sprzedawcy nie są ograniczone w niniejszej gwarancji.

UTYLIZACJA ODPADÓW/ OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia produkowane są na wysokim poziomie co gwarantuje długi okres użytkowania. Regularna konserwacja i ekspercka naprawa przez nasz serwis po sprzedaży może przedłużyć żywotność urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone i naprawa nie jest możliwa prosimy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami dotyczącymi utylizacji.

Nie należy wyrzucać tego urządzenia wraz z standardowym odpadów domowych. Proszę weź ze sobą ten produkt do autoryzowanego punktu zbiórki recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Przez selektywnej zbiórki i unieszkodliwiania odpadów pomagasz chronić zasoby naturalne i zapewnia, że produkt jest umieszczony w odpowiedni sposób w celu ochrony zdrowia i środowiska.

ADRES:

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

<http://www.conrad.pl>

