

**PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO!  
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ  
NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ I ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ.**

**Lucznik** 



## **Multiopiekacz beztłuszczowy**

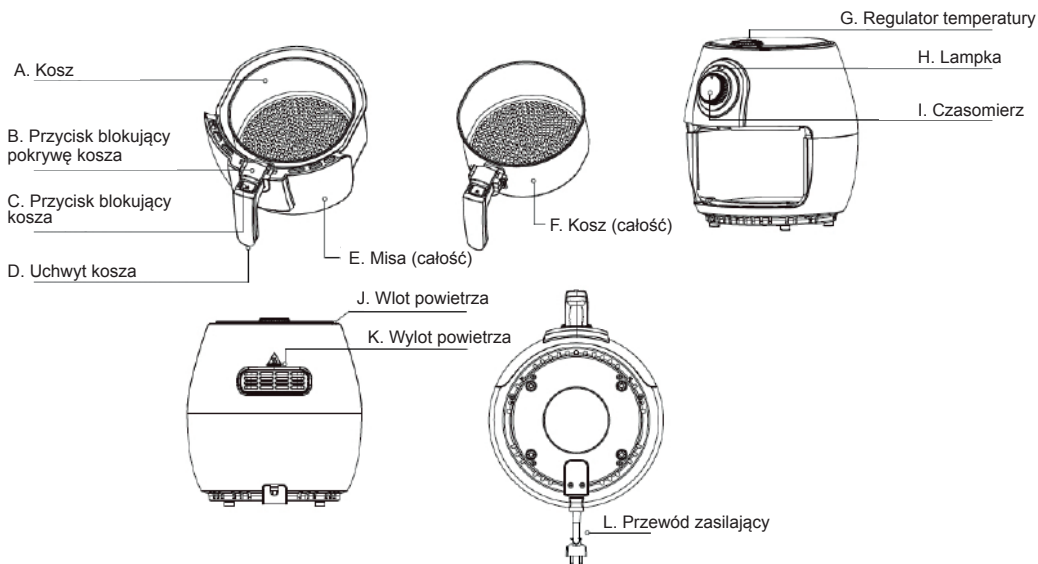
**Numer modelu: AF-2017**

**220-240V ~ 60Hz 1300W**

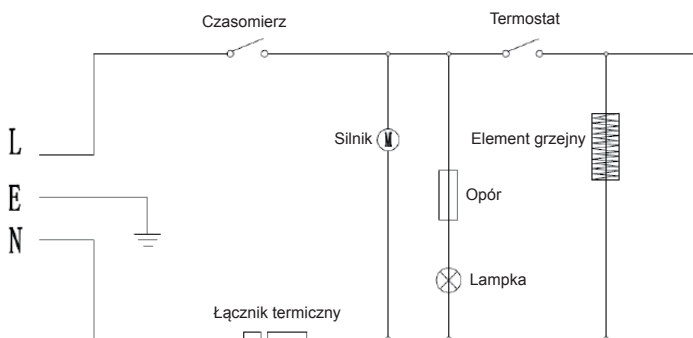
## Wprowadzenie

Dziękujemy za wybór naszego produktu – multiopiekacza beztłuszczowego AF-2017. Nowy, beztłuszczowy multiopiekacz pomoże Ci w przygotowaniu Twoich ulubionych potraw i przekąsek w zdrowszy sposób. Beztłuszczowy multiopiekacz działa na zasadzie połączenia gorącego powietrza z szybką jego cyrkulacją (szybka wymiana powietrza), co zapewnia kompleksowe, jednoczesne ogrzanie, dzięki czemu w przypadku większości produktów spożywczych nie ma potrzeby dodawania do nich oleju w celu ich przygotowania. Używając naszego multiopiekacza, możesz także w wygodniejszy sposób przygotować ciasta, biszkopty itp.

## Budowa urządzenia (rys. 1)



## Schemat elektryczny (rys. 2)



## Uwagi

Przed użyciem produktu należy zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją w celu późniejszego użycia.

### I. Niebezpieczeństwo

1. Nie zanurzać obudowy w wodzie ani nie myć jej pod bieżącą wodą, ponieważ znajdują się w niej podzespoły elektryczne i grzejne.
2. Nie dopuścić, aby woda dostała się do wnętrza urządzenia. Grozi to porażeniem prądem.
3. Wszystkie produkty spożywcze należy umieszczać w koszu, aby uniknąć ich kontaktu z elementami grzejnymi.
4. Podczas pracy urządzenia nie należy zakrywać wlotu ani wylotu powietrza.
5. Wlewanie oleju do multiopiekacza jest zabronione, ponieważ może to doprowadzić do pożaru.
6. Nie należy dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy.

### II. Uwaga

1. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy sprawdzić, czy prąd w sieci elektrycznej jest zgodny z prądem znamionowym urządzenia.
2. W przypadku uszkodzenia wtyczek, przewodu zasilającego lub urządzenia, jego użycie jest zabronione.
3. W celu uniknięcia niebezpieczeństwa, w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego powinien on zostać wymieniony przez dział naprawczy importera.
4. Sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
5. Należy zadbać o bezpieczeństwo dzieci i nie pozwolić im na zabawę urządzeniem.
6. Podczas pracy oraz chłodzenia urządzenia należy umieścić je wraz z przewodem zasilającym w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
7. Nie dopuszczать, aby przewód zasilający miał kontakt z gorącymi powierzchniami.
8. Nigdy nie dotykać wtyczek ani panelu sterowania urządzenia mokrymi rękami.
9. Urządzenie należy podłączać do gniazda elektrycznego z uziemieniem i należy zadbać o dokładne włożenie wtyczki do gniazda.
10. Nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznych urządzeń odmierzających czas – może to stanowić zagrożenie.
11. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. obrusów, zasłon itp.
12. Nie należy umieszczać urządzenia tuż przy ścianie oraz innych urządzeniach. Należy zapewnić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu urządzenia, po jego lewej/prawej stronie oraz nad nim. Nie należy kłaść żadnych przedmiotów na górnej części urządzenia.
13. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż wskazane w instrukcji obsługi.
14. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono włączone.
15. Podczas smażenia beztłuszczowego z wylotu powietrza wydostawać się będzie para o wysokiej temperaturze. Dłonie i twarz powinny znajdować się z dala od pary i wylotu powietrza. Należy uważać na gorącą parę oraz powietrze podczas wyjmowania misy z urządzenia.
16. Podczas pracy urządzenia powierzchnia, której ono dotyka, może się mocno nagrzewać.
17. Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy bezzwłocznie odłączyć je od zasilania. Po ustaniu dymienia należy wyjąć z niego misę.

### III. Uwaga

1. Urządzenie należy umieścić na równej i stabilnej powierzchni.
2. Urządzenie przeznaczone jest do normalnego użytku domowego.
3. W przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia lub użycia go do celów zawodowych lub częściowo zawodowych bądź użycia niezgodnego z instrukcją obsługi, takie działanie skutkuje unieważnieniem gwarancji. Producent nie odpowiada za uszkodzenia wynikłe z powyższych sytuacji.
4. W celu naprawy urządzenia należy wysłać je do autoryzowanego przez producenta centrum naprawczego. Nie należy własnoręcznie naprawiać urządzenia. Takie działanie wiąże się z unieważnieniem gwarancji.
5. Po użyciu należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
6. Przed dalszymi działaniami z urządzeniem lub myciem go, należy odczekać 30 minut, aby całkowicie ostygło.
7. Należy zadbać o to, aby produkty spożywcze smażone w urządzeniu nabierały koloru złotego, nie zaś czarnego lub brązowego. Należy pozbywać się przypalonych produktów.

### IV. Automatyczne wyłączenie

Produkt wyposażony jest w czasomierz. Kiedy odliczanie czasu się zakończy, zabrmi dzwonek, a urządzenie automatycznie się wyłączy.

Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, należy przekręcić pokrętkę czasomierza w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „0”.

#### Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć z urządzenia klej oraz etykiety.
3. Dokładnie oczyścić kosz oraz misę do smażenia gorącą wodą, środkiem czyszczącym i miękką gąbką.

Uwaga: Te elementy można myć w zmywarce.

4. Wyczyścić urządzenie wewnątrz i z zewnątrz przy użyciu ściereczki namoczonej ciepłą wodą.
5. Multiopiekacz beztłuszczowy korzysta z technologii ogrzewania gorącym powietrzem. Wlewanie do multiopiekacza oleju lub innego tłuszczu jest zabronione.

#### Przygotowanie do użycia

1. Urządzenie należy umieścić na równej i stabilnej powierzchni. Nie należy kłaść go na powierzchni, która nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
2. Należy odpowiednio umieścić kosz w multiopiekaczu.
3. Wlewanie do multiopiekacza oleju oraz innych płynów jest zabronione. Nie należy zakrywać wlotu powietrza urządzenia, ponieważ zmniejszy to przepływ powietrza, pogarszając tym samym efekt ogrzewania gorącym powietrzem.

#### Obsługa urządzenia

Multiopiekacza beztłuszczowego używać można do przygotowywania wielu rodzajów produktów spożywczych. Dodatkowa instrukcja przygotowywania produktów spożywczych pomoże w lepszym zapoznaniu się z tym urządzeniem.

## I. Smażenie beztłuszczowe

1. Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazda elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjąć misę do smażenia z multiopiekacza.
3. Włożyć produkty spożywcze do kosza. (Uwaga: Ilość wkładanych produktów spożywczych nie może być zbyt mała, gdyż może to negatywnie wpłynąć na końcowy efekt smażenia.)
4. Wsunąć misę z powrotem do multiopiekacza.  
(Uwaga: Nie używać multiopiekacza przed włożeniem do niego kosza. Nie dotykać multiopiekacza tuż po jego użyciu, aby uniknąć poparzeń. W tym celu należy używać uchwyty.)
5. Ustawić odpowiednią temperaturę, przekręcając pokrętło regulacji temperatury.  
(Patrz punkt „Ustawianie” w tym rozdziale).
6. Ustalić czas przygotowania produktów spożywczych.  
(Patrz punkt „Ustawianie” w tym rozdziale).
7. Aby włączyć urządzenie, należy ustawić pokrętło czasomierza na ustalony czas pracy.  
(W przypadku zimnego rozruchu czas przygotowania potrawy należy wydłużyć o 3 minuty).  
Czasomierz rozpocznie odliczanie czasu zgodnie z ustawioną wartością.  
Podczas pracy urządzenia lampka nagrzewania będzie się stale włączać i wyłączać. Wskazuje ona na ciągłe włączanie i wyłączanie elementów grzejnych mające na celu utrzymanie ustawionej temperatury.  
Wydzielany z produktów spożywczych nadmiar oleju zebrany zostanie na spodzie misy.
8. Niektóre produkty spożywcze wymagają przewrócenia ich w połowie czasu przygotowania (patrz punkt „Ustawianie” w tym rozdziale). Aby przewrócić produkty spożywcze, należy złapać za uchwyt i wyciągnąć z urządzenia misę do smażenia, a następnie je przewrócić. Po tym należy wsunąć misę z powrotem do multiopiekacza.  
Uwaga: Nie naciskać przycisku blokującego kosza podczas przewracania.  
Uwaga: Aby zmniejszyć ciężar podczas przewracania, można wyjąć kosz z misy, dzięki czemu obracana będzie tylko ta część. Aby wyjąć kosz, należy wyciągnąć misę z urządzenia, umieścić ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur, odciągnąć osłonę z przycisku blokującego, a następnie nacisnąć przycisk blokujący kosz.
9. Dzwonek czasomierza oznacza, że ustawiony czas upłynął. Należy wtedy wyciągnąć misę z urządzenia i umieścić ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.  
Uwaga: Możliwe jest również ręczne wyłączenie urządzenia podczas jego pracy. Aby to zrobić, należy przekręcić pokrętło czasomierza do pozycji „0”.
10. Sprawdzić, czy produkty spożywcze są gotowe. Jeśli wymagają one dodatkowego czasu w multiopiekaczu, należy wsunąć misę do urządzenia i nastawić czasomierz na kilka dodatkowych minut.
11. Aby wysypać produkty spożywcze o niewielkim rozmiarze (np. frytki), należy nacisnąć na przycisk blokady kosza i wyjąć kosz z misy. Nie należy obracać kosza przed zdjęciem misy, ponieważ doprowadzi to do spłynięcia zebranego na dnie misy oleju na produkty spożywcze. Po ukończeniu smażenia pożywienie oraz urządzenie są wciąż bardzo gorące. W zależności od rodzaju pożywienia przygotowywanego w multiopiekaczu beztłuszczowym może wydostawać się z niego para.
12. Przesypać całe jedzenie z kosza do misek lub na talerze.  
Uwaga: Aby wyjąć duże lub delikatne produkty spożywcze z kosza, można użyć w tym celu szczypiec kuchennych.
13. Po ukończeniu przygotowywania jednej partii pożywienia, rozpoczęcie smażenia kolejnej możliwe jest w dowolnym momencie.

## II. Ustawianie

Poniższa tabela jest pomocna w doborze ustawień do poszczególnych produktów spożywczych. Uwaga: Poniższe ustawienia mają charakter poglądowy. Produkty spożywcze różnią się pod względem pochodzenia, rozmiaru, kształtu i rodzaju, dlatego nie możemy zagwarantować zapewnienia ustawień dopasowanych idealnie do każdego produktu. Ponieważ technologia szybkiej wymiany powietrza nagrzewa wnętrze urządzenia natychmiastowo, wyciągnięcie miski z multiopiekacza w czasie jego działania nie będzie miało dużego wpływu na proces przygotowania pożywienia.

## III. Uwaga

- W porównaniu z produktami spożywczymi o dużym rozmiarze, mniejsze będą wymagały krótszego czasu na przygotowanie.
- W przypadku większej ilości jedzenia, czas na przygotowanie go wymagać będzie tylko nieznacznego wydłużenia, natomiast mniejszej ilości, tylko nieznacznego skrócenia.
- Przewrócenie produktów spożywczych o małym rozmiarze podczas smażenia może polepszyć końcowy efekt i pomóc w bardziej równomiernym usmażeniu ich.
- Poprzez dodanie do świeżych ziemniaków niewielkiej ilości oleju uzyskają one większą chrupkość. Po dodaniu do produktów spożywczych oleju należy odstawić je na kilka minut przed usmażeniem ich w multiopiekaczu beztłuszczowym.
- Przekąski przeznaczone do przygotowania w piekarniku można smażyć również w multiopiekaczu beztłuszczowym.
- Optymalna waga do usmażenia chrupkich frytek to 500 g.
- Przy użyciu wstępnie sfermentowanego ciasta można szybko i łatwo przygotować pieczywo na kanapki. Wstępnie sfermentowane ciasto wymaga mniej czasu na upieczenie niż ciasto przygotowane w domowych warunkach.
- Multiopiekacza beztłuszczowego można używać też do odgrzewania pożywienia. Aby odgrzać pożywienie, należy ustawić temperaturę na 150°C, a czas przygotowania na maks. 10 minut.

## IV. Ziemniaki i frytki

Rodzaj	Minimalna- maksymalna ilość	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Przewrócenie	Dodatkowe informacje
<i>Cienkie mrożone frytki</i>	300-700	12-16	200	<i>Przewrócenie</i>	
<i>Grube mrożone frytki</i>	300-700	12-20	200	<i>Przewrócenie</i>	
<i>Własnoręcznie robione frytki (8x8mm)</i>	300-800	18-25	180	<i>Przewrócenie</i>	<i>Dodać 1/2 łyżki oleju</i>
<i>Własnoręcznie robione chipsy ziemniaczane</i>	300-800	18-22	180	<i>Przewrócenie</i>	<i>Dodać 1/2 łyżki oleju</i>
<i>Placki ziemniaczane</i>	250	15-18	180		
<i>Maślane ziemniaki</i>	500	18-22	180		

## V. Mięso

Rodzaj	Minimalna-maksymalna ilość	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Przewrócenie	Dodatkowe informacje
<i>Befszytk</i>	<i>100-500</i>	<i>8-12</i>	<i>180</i>	<i>Przewrócenie</i>	
<i>Kotlet schabowy</i>	<i>100-500</i>	<i>10-14</i>	<i>180</i>	<i>Przewrócenie</i>	
<i>Hamburger</i>	<i>100-500</i>	<i>7-14</i>	<i>180</i>	<i>Przewrócenie</i>	<i>Dodać 1/2 łyżki oleju</i>
<i>Paszteciki z kielbasą</i>	<i>100-500</i>	<i>13-15</i>	<i>200</i>	<i>Przewrócenie</i>	<i>Dodać 1/2 łyżki oleju</i>
<i>Udko z kurczaka</i>	<i>100-500</i>	<i>18-22</i>	<i>180</i>	<i>Przewrócenie</i>	<i>Dodać 1/2 łyżki oleju</i>
<i>Piers z kurczaka</i>	<i>100-500</i>	<i>10-15</i>	<i>180</i>		

## VI. Przekąski

Rodzaj	Minimalna-maksymalna ilość	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Przewrócenie	Dodatkowe informacje
<i>Sajgonki</i>	<i>100-400</i>	<i>8-10</i>	<i>200</i>	<i>Przewrócenie</i>	<i>Dodać 1/2 łyżki oleju</i>
<i>Mrożone nuggetsy</i>	<i>100-500</i>	<i>6-10</i>	<i>200</i>	<i>Przewrócenie</i>	<i>Dodać 1/2 łyżki oleju</i>
<i>Mrożona ryba do smażenia</i>	<i>100-400</i>	<i>6-10</i>	<i>200</i>		<i>Dodać 1/2 łyżki oleju</i>
<i>Mrożone przekąski serowe</i>	<i>100-400</i>	<i>8-10</i>	<i>200</i>		<i>Dodać 1/2 łyżki oleju</i>
<i>Warzywa na parze</i>	<i>100-400</i>	<i>10</i>	<i>180</i>		

**Uwaga:** W przypadku zimnego rozruchu czas przygotowania potrawy należy wydłużyć o 3 minuty.

## VII. Samodzielne przygotowanie frytek

Aby uzyskać najlepszy efekt, zalecamy, by użyć wstępnie pieczonych frytek (np. mrożonych).

W celu samodzielnego przygotowania frytek należy wykonać poniższe czynności:

1. Obrać ziemniaki i pokroić je na drobne frytki.
2. Moczyć frytki w misce przez co najmniej 20 minut, wyciągnąć je i osuszyć na ręczniku papierowym.
3. Do miski wlać za pomocą łyżki oliwę z oliwek, wsypać do niej frytki i mieszać je do momentu, aż będą one równomiernie pokryte oliwą.
4. Frytki wyjąć z miski rękoma lub za pomocą przyborów kuchennych, pozostawiając zebraną oliwę w misce. Wsypać frytki do kosza frytkownicy.

Uwaga: Nie wsypywać do kosza wszystkich frytek na raz, unikając w ten sposób zebrania się zbyt dużej ilości oleju na dnie miski.

5. Smażyć frytki zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tym rozdziale.

## Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Wnętrze misy, koszyka oraz multiopiekacza pokryte zostało powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych lub ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może prowadzić to do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Pozostawić urządzenie do wystygnięcia. (Uwaga: W celu szybszego ochłodzenia multiopiekacza należy wyjąć z niego misę.)
2. W celu oczyszczenia zewnętrznej części urządzenia należy użyć mokrej ściereczki.
3. Misę multiopiekacza lub jego dno należy czyścić z użyciem gorącej wody, środka czyszczącego i miękkiej gąbki. Należy wlać gorącą wodę wraz ze środkiem czyszczącym do misy. Umieścić kosz w misy i moczyć je w ten sposób przez 10 minut.
4. Wnętrze urządzenia czyścić za pomocą gorącej wody i miękkiej gąbki.
5. Do czyszczenia elementów grzejnych i usuwania resztek pożywienia należy używać szczotki.
6. Co jakiś czas należy oczyszczać szczotką wlot i wylot powietrza, aby zachować odpowiedni przepływ powietrza.

## Przechowywanie

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
2. Upewnić się, że wszystkie elementy zostały wyczyszczone i osuszone.
3. Schować przewód zasilający.

## Gwarancja:

Urządzenie posiada 24 miesięczną gwarancję. Gwarancja nie obejmuje zużycia uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego wykorzystania produktu, napraw wynikłych z innego użycia frytkownicy niż do przygotowania żywności w gospodarstwie domowym, wad powstałych na skutek przypadku, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, instalacji i podłączenia niezgodnego z miejscowymi normami elektrycznymi.



## Diagnozowanie i usuwanie usterek

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
<p><i>Multipiekacz nie działa.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Wtyczka urządzenia nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.</i></li> <li>2. <i>Nie został ustawiony czas.</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Włożyć wtyczkę do uzziemionego gniazda elektrycznego.</i></li> <li>2. <i>Ustawić pokrętko czasomierza na odpowiedni czas wymagany do przygotowania potrawy, a następnie włączyć zasilanie.</i></li> </ol>
<p><i>Produkty spożywcze przygotowane w multipiekaczu nie są dostatecznie gotowe.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Zbyt duża ilość produktów spożywczych w koszu.</i></li> <li>2. <i>Ustawiona temperatura jest zbyt niska.</i></li> <li>3. <i>Czas przygotowania jest zbyt krótki.</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Produkty spożywcze należy wkładać do kosza w małych partiach, będą one wtedy smażone bardziej równomiernie.</i></li> <li>2. <i>Ustawić pokrętko temperatury na wymaganą wartość (patrz punkt „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).</i></li> <li>3. <i>Ustawić pokrętko czasomierza na wymaganą wartość (patrz punkt „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).</i></li> </ol>
<p><i>Produkty spożywcze przygotowywane w multipiekaczu nie są równomiernie opiekane.</i></p>	<p><i>Niektóre produkty spożywcze wymagają przewrócenia podczas przygotowywania.</i></p>	<p><i>Jeśli niektóre z produktów leżą na wierzchu lub stykają się z innymi (np. mrożone frytki), należy je przewrócić podczas smażenia (patrz punkt „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).</i></p>
<p><i>Smażone przekąski z multipiekacza nie są chrupiące.</i></p>	<p><i>Wybrane przekąski należy smażyć w tradycyjnej frytkownicy.</i></p>	<p><i>Należy wybrać przekąski do przygotowania w piekarniku lub połać przekąski odrobinną oleju, aby zwiększyć ich chrupkość.</i></p>

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
<p>Z urządzenia wydobywa się biały dym.</p>	<p>1. Smażone są produkty spożywcze o wysokiej zawartości tłuszczu.</p> <p>2. Pozostałość oleju po ostatnim użyciu wciąż znajduje się w misie.</p>	<p>1. W przypadku smażenia w frytkownicy beztłuszczowej produktów o relatywnie wysokiej zawartości tłuszczu będzie się w niej wytwarzać duża ilość oparów oleju. Olej wytworzy biały dym, a frytkownica może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie wpłynie to jednak na końcowy efekt.</p> <p>2. Biały dym wytwarza się poprzez rozgrzanie oleju i tłuszczu wewnątrz misy. Po każdym użyciu należy wyczyścić misę.</p>
<p>Świeże frytki nie są równomiernie smażone.</p>	<p>Frytki nie zostały prawidłowo namoczone przed smażeniem.</p>	<p>Należy użyć świeżych ziemniaków i postępować według wskazówek zawartych w punkcie „Samodzielne przygotowanie frytek”.</p>
<p>Frytki smażone w multio piekaczu nie są chrupiące.</p>	<p>Stopień chrupkości zależy od zawartości oleju oraz wody we frytkach.</p>	<p>1. Należy odpowiednio osuszyć frytki przed dodaniem do nich oleju.</p> <p>2. Krojąc frytki na mniejsze kawałki, można nadać im większą lekkość i chrupkość.</p> <p>3. Dodanie do frytek niewielkiej ilości oleju nada im większej lekkości i chrupkości.</p>



## **INFORMACJA o postępowaniu ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym**

W związku z obowiązkiem informacyjnym wynikającym z wprowadzenia ustawy o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym informujemy, że:

1. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być umieszczony z innymi odpadami. Sprzęt taki powinien być zbierany selektywnie o czym przypomina załączone oznakowanie (przekreślony, kołowy kontener na odpady).

2. Nieprzestrzeganie tej zasady może, przy nieprawidłowej utylizacji zużytego sprzętu, stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi, wynikające z obecności w sprzęcie składników niebezpiecznych (takich jak np. okablowanie elektryczne, tworzywa sztuczne, baterie, wyłączniki, płytki obwodów drukowanych, itp.). Aby uniknąć takiego zagrożenia, składniki takie powinny zostać zebrane i w odpowiedni sposób przetworzone przez wyspecjalizowane firmy.

3. Dane o masie sprzętu zawiera informacja o pozostałych podstawowych parametrach urządzenia (w załączeniu). Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Odbywa się to w szczególności poprzez uczestnictwo w systemie zbierania zużytych urządzeń.

Informujemy, że zużyty sprzęt możecie Państwo oddać bezpłatnie w sklepie, w którym został on zakupiony. Samodzielne demontowanie zużytego sprzętu jest niedopuszczalne. Ze sklepu zużyty sprzęt trafi następnie do wyspecjalizowanej firmy zajmującej się przetwarzaniem, odzyskiem (w tym recyklingiem) i unieszkodliwieniem składników niebezpiecznych.

**UWAGA! W CELACH REKLAMACJI LUB WYMIANY URZĄDZENIA W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ ZE SPRZEDAWCĄ. W SZCZEGÓLNYCH PRZYPADKACH, Z WYRAŹNEGO POLECENIA SPRZEDAWCY, PROSIMY O KONTAKT Z SERWISEM CENTRALNYM.**

**IMPORTER: ASPA Electro Sp. z o.o.**

**ul. Miechowity 1, 51-162 Wrocław**

**tel. +48 71 32 73 138**

**MAGAZYN GŁÓWNY / SERWIS:**

**ASPA Electro Sp. z o.o.**

**ul. Polna 29, 55-095 Długołęka (Polska)**

**tel. +48 71 722 52 88**

**e-mail: reklamacja@aspa.pl**

**ŻYCZYMY SATYSFAKCJI  
Z UŻYTKOWANIA NINIEJSZEGO WYROBU.**

Importer deklaruje, że wyrób został wyprodukowany zgodnie z Dyrektywą Niskonapięciową LVD 2014/35/EU, Dyrektywą o Kompatybilności Elektromagnetycznej EMC 2014/30/EU, Dyrektywą ws. ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym ROHS2 2011/65/EU.

**Lucznik**

# KARTA GWARANCYJNA

## Multiopiekacz beztłuszczowy AF-2017

Szanowny Kliencie, zapewniamy o sprawnym działaniu zakupionego urządzenia pod warunkiem użytkowania go zgodnie z instrukcją obsługi. Urządzenie objęte jest 24-miesięczną gwarancją liczoną od daty zakupu.

1) Gwarancja na sprzedany towar nie wyłącza, nie ogranicza i nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

2) Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.

3) Wszelkie usterki urządzenia wynikłe z wad materiałowych lub wadliwego wykonania stwierdzone w okresie gwarancji będą usuwane bezpłatnie w terminie 14 dni od daty dostarczenia urządzenia z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu poprzez wymianę wadliwych części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymianę całego urządzenia na nowe. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas naprawy.

4) W przypadku wymiany urządzenia na nowe potrąca się równowartość brakujących lub uszkodzonych przez Kupującego elementów oraz ich wymiany.

5) Jeżeli wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, kupującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

6) Usługa gwarancyjna jest świadczona wyłącznie po dostarczeniu kompletnego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonu, faktury itp.) oraz kartą gwarancyjną do sprzedawcy, w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia urządzenia podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

7) Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest kupujący we własnym zakresie i na własny koszt.

8) Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne oraz wady i uszkodzenia urządzenia powstałe na skutek:

A) transportu i przeładunku,

B) niewłaściwego użytkowania, niedbałości kupującego lub stosowania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi albo przepisami bezpieczeństwa,

C) pożaru, powodzi, uderzenia pioruna czy też innych klęsk żywiołowych, nieprawidłowego napięcia zasilającego, normalnego zużycia w eksploatacji, czy też innych czynników zewnętrznych powodujących np. korozję czy plamy,

D) naruszenia plomb gwarancyjnych lub jakiegokolwiek innej ingerencji osób innych niż serwis (w tym również Kupującego).

9) Gwarancją nie są objęte również urządzenia, w których Kartę Gwarancyjną w jakikolwiek sposób zmieniono, zamazano, usunięto lub zatarto.

10) Gwarancja nie ma zastosowania, jeśli na Karcie Gwarancyjnej nie ma daty sprzedaży, pieczętki punktu sprzedaży.

11) Gwarancja obowiązuje jedynie w zakresie w niej określonym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i dotyczy wyłącznie urządzeń marki Łuczniczka wprowadzonych do obrotu przez firmę Aspa Electro Sp. z o.o. na terytorium Polski.

### IMPORTER:

**ASPA Electro Sp. z o.o.**  
ul. Miechowity 1, 51-162 Wrocław  
tel. +48 71 32 73 138

### MAGAZYN GŁÓWNY / SERWIS:

**ASPA Electro Sp. z o.o.**  
ul. Polna 29, 55-095 Długołęka (Polska)  
tel. +48 71 722 52 88, e-mail: reklamacja@aspa.pl

.....  
Data sprzedaży

.....  
Pieczętka sprzedawcy