

lovio
HOME

Frytkownica beztłuszczowa PureFry XL Smart

PL Instrukcja obsługi



Model: LVAF002BK

Napięcie znamionowe: 220-240V~50/60Hz

Moc znamionowa: 1500 W

Zachowaj te instrukcje na przyszłość i przekaz je przyszłym użytkownikom urządzenia.

KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym



Ten symbol oznacza: Uwaga: Gorąca powierzchnia!

1. Niniejsza "Informacja dotycząca bezpieczeństwa użytkowania" zawiera ważne informacje, które mogą umożliwić bezpieczne i prawidłowe korzystanie z produktu oraz zapobiec obrażeniom ciała lub uszkodzeniu mienia użytkownika lub innych osób.
2. Ten produkt jest urządzeniem klasy I. Należy używać wyłącznie gniazda 10A lub wyższego i upewnić się, że gniazdo jest skutecznie uziemione, a także potwierdzić, że zasilanie wyjściowe wynosi 220-240V~, 50/60Hz.
3. Ten produkt nie powinien być podłączany przez włączniki czasowe.
4. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez wykwalifikowanego serwisanta, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
5. Nie ciągnąć, nie naciskać ani nie wieszać za przewód i trzymać z dala od źródeł ciepła i wilgoci; Nie wkładać ciał obcych, takich jak metal, do otworu lub szczeliny odprowadzającej ciepło, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia lub porażenia prądem.
6. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego i wtyczki lub awarii tego produktu, należy zaprzestać korzystania z urządzenia i odesłać je do serwisu producenta.
7. Surowo zabrania się zanurzania przewodu zasilającego, wtyczki i tego produktu w wodzie lub innych płynach, aby zapobiec porażeniu prądem.
8. Surowo zabrania się kładzenia jakichkolwiek przedmiotów na górnej części frytkownicy podczas jej pracy oraz zakrywania lub blokowania części odprowadzającej ciepło w celu uniknięcia pożaru.
9. Surowo zabrania się podgrzewania zamkniętych pojemników w celu uniknięcia eksplozji.
10. Surowo zabrania się używania frytkownicy w pobliżu materiałów łatwopalnych lub źródeł ciepła.
11. Frytkownicy należy używać w suchym otoczeniu i nie należy używać jej na zewnątrz.
12. Frytkownicę należy umieścić na izolowanej powierzchni i zachować wokół niej odległość co najmniej 20 cm.
13. Produkt należy użytkować w pewnej odległości od ścian, szafek i materiałów łatwopalnych, aby zapobiec zanieczyszczeniu mebli dymem olejowym lub nagrzanemu się produktowi i spowodowaniu pożaru.
14. Surowo zabrania się samodzielnego korzystania z tego produktu przez dzieci i osoby z niepełną sprawnością kończyn, zaburzeniami sensorycznymi lub umysłowymi bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy. Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli w pobliżu znajduje się dziecko. Produkt należy umieścić poza zasięgiem dzieci.
15. Nie uszkadzać, nie zginać, nie rozciągać ani nie skręcać przewodu zasilającego, nie kłaść na nim ciężkich przedmiotów ani nie zaciskaj go.
16. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka po użyciu lub gdy nie produkt nie jest używany przez dłuższy czas, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
17. Jeśli frytkownica ma zostać przeniesiona po użytkowaniu, należy przenosić ją ostrożnie, aby uniknąć poparzenia.
18. Należy prawidłowo korzystać z akcesoriów dostarczonych przez producenta i nie używać

akcesoriów, które nie są zgodne z przeznaczeniem.

19. Przed przystąpieniem do czyszczenia, przenoszenia należy odłączyć przewód zasilający i poczekać, aż frytkownica ostygnie.

20. Należy regularnie czyścić frytkownicę, aby zapobiec jej niszczeniu; Nie należy wycierać grzałek bezpośrednio szmatką.

21. Podczas pracy z tego produktu z wylotu powietrza wydobywa się para o wysokiej temperaturze. Należy trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i wylotu powietrza oraz zwracać uwagę na wysoką temperaturę pary.

Dostępna powierzchnia tego produktu może stać się bardzo gorąca podczas pracy.

22. **Ostrzeżenie:** w tym produkcie nie należy używać węgla drzewnego ani podobnych paliw.

23. Nie należy przenosić frytkownicy, gdy znajduje się w niej żywność.

24. W przypadku, gdy frytkownica emituje czarny dym podczas użytkowania, należy natychmiast odłączyć zasilanie i wyjąć przewód zasilania z gniazdka.

UWAGA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA PRZY PIERWSZYM UŻYCIU

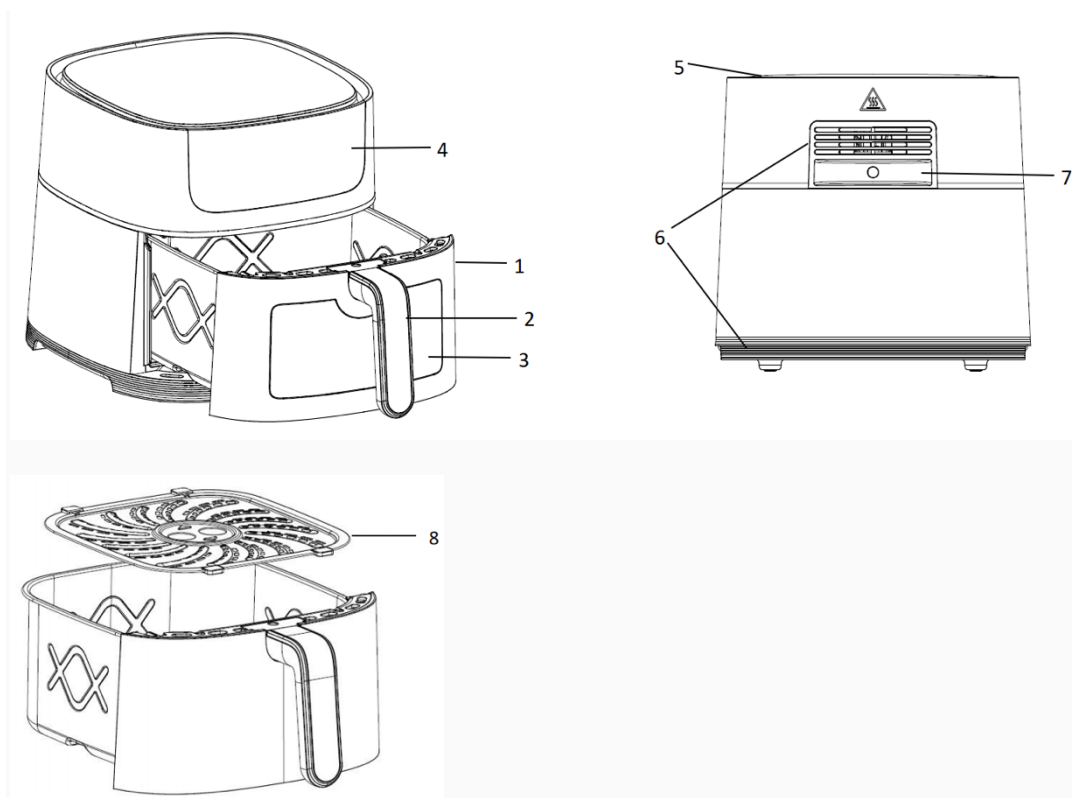
PROSIMY O UWAŻNE ZAPOZNANIE SIĘ Z INSTRUKCJĄ PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA I ZACHOWANIE JEJ DO WGLĄDU DLA INNYCH UŻYTKOWNIKÓW.

Należy wyjąć wszystkie akcesoria znajdujące się we frytkownicy lub w opakowaniu.

Do czyszczenia frytkownicy, kosza i pojemnika na parę należy używać ciepłej wody, a następnie przetrzeć wnętrze frytkownicy miękką, wilgotną ściereczką i odczekać do całkowitego wyschnięcia przed użyciem. Wokół frytkownicy należy zarezerwować wystarczająco dużo miejsca, aby zapewnić, że urządzenie znajduje się w odległości ponad 20 cm od innych przedmiotów, na górnej części frytkownicy nie można umieszczać żadnych przedmiotów.

Przed pierwszym użyciem produktu należy ustawić maksymalną temperaturę i podgrzewać go przez 10-15 minut, aby usunąć olej zapobiegający przywieraniu na powierzchni rury grzewczej frytkownicy. **Lekkie dymienie podczas pierwszego użycia jest zjawiskiem normalnym.**

Opis produktu

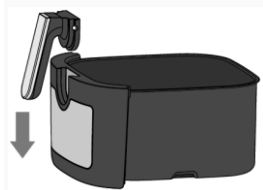


1. Kosz	2. Uchwyt kosza
3. Przezroczyste okno	4. Dotykowy panel sterowania
5. Wlot powietrza	6. Otwory wylotu powietrza
7. Przewód zasilający	8. Separator tłuszczu

Mocowanie uchwyty kosza do smażenia:

Uchwyt kosza do smażenia może być zdemontowany w opakowaniu urządzenia. Aby zamocować uchwyt kosza do smażenia:

- Usunąć papierową etykietę. Wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia.
- Przesuń punkt mocowania na uchwycie w dół, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.



- Uchwyt kosza do smażenia powinien zostać zablokowany i nie powinien odłączać się po zablokowaniu.

WAŻNE!

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, ponieważ nieprawidłowe działanie może spowodować jego uszkodzenie. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

Automatyczne wyłączanie

Urządzenie ma wbudowany timer, który automatycznie wyłączy urządzenie, gdy odliczanie osiągnie zero. Urządzenie można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk wyłączania; urządzenie wyłączy się automatycznie po 20 sekundach.

Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz naklejki lub etykiety.
2. Wyczyścić kosz i separator oleju gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
3. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz czystą ściereczką. Nie ma potrzeby napełniania patelni olejem i tłuszczem do smażenia, ponieważ urządzenie działa na gorące powietrze.

Korzystanie z urządzenia

1. Podłączyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij kosz z frytkownicy.
3. Umieść składniki w koszu.
4. Na dnie kosza umieść separator oleju.
5. Wsuń kosz do frytkownicy.

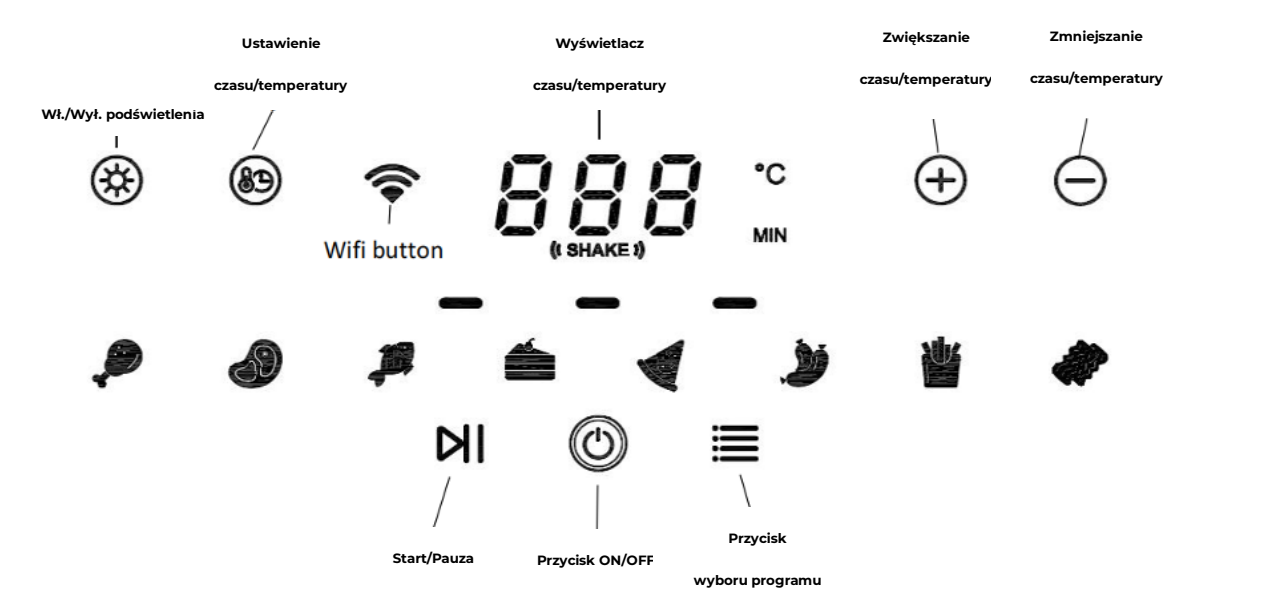
Uwaga: Nie należy przekraczać wskazania MAX (patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale), ponieważ może to wpłynąć na jakość gotowania potraw,

Uwaga: Nie należy dotykać kosza w trakcie i krótko po użyciu, ponieważ może on być bardzo gorący. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

Nie napełniaj kosza olejem ani żadnym innym płynem.

6. Włączanie/wyłączanie zasilania
7. Menu dotykowe do wyboru funkcji (łącznie 8 funkcji).

Dotykowy panel sterowania



Uwagi: Dostępnych jest 8 funkcji: Udko z kurczaka, Stek, Ryba, Ciasto, Pizza, Kiełbasa, Frytki i Bekon. Za pomocą przycisku menu☰ można wybrać różne potrawy.

Domyślne programy:

Program	Ikona	Temperatura (°C)	Czas (min)	„SHAKE” Wymieszaj
Domyślny		185	15	TAK
Udko z kurczaka		200	23	TAK
Stek		200	12	TAK
Ryba		195	10	
Ciasto		160	30	
Pizza		185	8	
Kiełbaski		185	8	
Frytki		200	23	TAK
Bekon		175	12	TAK

8. po dotknięciu przycisku menu można wybrać odpowiednie menu. Po wybraniu funkcji należy nacisnąć przycisk Start/Pauza , aby rozpocząć gotowanie.

Jeśli podczas procesu gotowania chcesz dostosować czas lub temperaturę, naciśnij najpierw przycisk czasu/temperatury  . Gdy na ekranie wyświetlany jest czas, naciśnij przycisk +/-, aby zwiększyć/zmniejszyć o 1 minutę na naciśnięcie. Gdy na ekranie wyświetlana jest temperatura, naciśnij przycisk +/-, aby zwiększyć/zmniejszyć o 5 stopni za każdym naciśnięciem.

Uwagi: Przycisk **Start/Pauza**  : Podczas procesu smażenia gorącym powietrzem wyświetlacz LED będzie działać, a po naciśnięciu tego przycisku wyświetlacz zacznie migać. Przycisk ten pełni funkcję pauzy. W stanie pauzy można zmienić menu, aby wybrać inne ustawienia wstępne. Po ponownym naciśnięciu tego przycisku frytkownica będzie kontynuować gotowanie. Przycisk ten pełni funkcję ponownego uruchamiania.

Przycisk menu  : Dotknij tego przycisku, aby wybrać różne funkcje gotowania. Po wybraniu menu naciśnij przycisk Start. Jeśli w trakcie gotowania chcesz na przykład zmienić frytki na ciasto, najpierw naciśnij przycisk pauzy  , a następnie dotknij tego przycisku menu, aby przełączyć na inną funkcję gotowania.

Przycisk światła: Dotknięcie tego przycisku  spowoduje włączenie światła wewnętrznego; ponowne dotknięcie tego przycisku spowoduje wyłączenie światła. Światło wyłączy się automatycznie 10 sekund później.

Wskaźnik wstrząsania  (**SHAKE**) : Wskaźnik wstrząsania zaświeci się, gdy cykl gotowania osiągnie połowę ustawionego czasu. Ta funkcja daje możliwość potrząśnięcia lub odwrócenia żywności w urządzeniu, co pomaga zapewnić równomierne gotowanie.

Uwaga: Jeśli nie wyjmiesz kosza i nie wstrząsniesz potrawą, kontrolka wstrząsania na panelu sterowania pozostanie podświetlona.

9. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale). W tym celu należy wyciągnąć kosz z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy.

10. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje automatyczny sygnał gotowości. 5-krotny sygnał oznacza, że cykl gotowania został zakończony. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść go na przykład na żaroodpornej podstawie.

Uwaga: Po upływie czasu element grzejny przestanie działać, ale wentylator będzie nadal pracował przez około 20 sekund, aby bezpiecznie wydmuchać gorące powietrze. Na koniec dzwonek timera zadzwoni 5 razy jako alarm końcowy.

11. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Uwaga: Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć patelnię z powrotem do urządzenia. Naciśnij przycisk regulacji temperatury/czasu, aby dostosować ustawienie temperatury i czasu. Następnie naciśnij przycisk Start, aby uruchomić urządzenie.

12. Aby usunąć składniki (np. wołowinę, kurczaka, mięso, wszelkie składniki z oryginalnym olejem i nadmiar oleju ze składników zebranych na dnie patelni), użyj szczypiec, aby wybrać składniki jeden po drugim.

Uwaga: Zachowaj ostrożność, jeśli chcesz odwrócić kosz, olej zebrany na dnie kosza wycieknie na składniki.

13. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Podłącz aplikację TUYA APP

1. Zainstaluj aplikację TUYA na swoim smartphonie i utwórz konto użytkownika. Ustaw hasło logowania i zaloguj się do aplikacji.



2. Upewnij się, że masz dobry zasięg WiFi i jesteś połączony z siecią, z którą chcesz połączyć frytkownicę.

3. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego i naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie.

4. Naciśnij przycisk Wi-Fi  na panelu sterowania, powinien on zacząć migać szybko, wskazując, że urządzenie weszło w tryb parowania.

5. Na karcie głównej aplikacji Tuya wybierz opcję "Dodaj urządzenie". Urządzenie powinno automatycznie połączyć się z aplikacją, wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami.

6. Aplikacja podejmie próbę połączenia się z urządzeniem, a proces ten może potrwać kilka minut.

7. Po podłączeniu aplikacji panel sterowania urządzenia jest dostępny na karcie Strona główna aplikacji.

8. Gdy operacja się powiedzie, ikona Wi-Fi zaświeci się na stałe, nie będzie już migać.

Uwaga:

1. Aby wyłączyć Wi-Fi, wystarczy nacisnąć przycisk Wi-Fi, a wskaźnik zacznie powoli migać.

2. Jeśli chcesz zresetować Wi-Fi, naciśnij i przytrzymaj przycisk Wi-Fi przez 7 sekund, a Wi-Fi przejdzie w tryb parowania. W tym czasie, jeśli nie nawiążesz połączenia, Wi-Fi wyłączy się automatycznie po 30 minutach.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia są orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla wszystkich składników.

Ponieważ technologia PureFry natychmiastowo podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie patelni na chwilę z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

	Min-Max (g)	Czas (Min)	Temp °C	Wstrząsną ć	Uwaga
Frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	TAK	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	TAK	
Domowe frytki (8X8 mm)	300-800	10-16	200	TAK	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe frytki stekowe	300-800	18-22	180	TAK	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	TAK	Dodać 1/2 łyżki oleju
	250	15-18	180	TAK	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	TAK	
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety mięsne	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Bułka z kiełbasą	100-500	13-15	200		
Pałki z kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	TAK	Używaj gotowych przed zamrożeniem
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	TAK	Używaj gotowych przed zamrożeniem
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Używaj gotowych przed zamrożeniem
Mrożone warzywa	100-400	1-10	160		
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy do pieczenia / naczynia do pieczenia
Muffiny	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	1-20	160		Użyj formy do pieczenia / naczynia do pieczenia

Wskazówki

- Małe składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt.
- Nie należy przygotowywać we frytkownicy bardzo tłustych składników.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy powietrznej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Używaj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo uzyskać przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane składniki, umieść w koszu frytkownicy formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne.
- Frytkownicy powietrznej można również używać do podgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

Przygotowywanie domowych frytek

Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe czynności:

1. Ziemniaki obrać i pokroić na frytki.
2. Dokładnie umyj i osusz je papierem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oleju lub oliwy z oliwek do miski, wsyp frytki i wymieszaj aż wszystkie pokryją się olejem.
4. Wyjmij frytki z miski palcami lub przyborem kuchennym, tak aby nadmiar oleju pozostał w misce. Umieść patyczki w koszyku frytkownicy.
5. Usmaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Nie należy czyścić kosza, tacy do smażenia ani wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi ani ściernymi środkami czyszczącymi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ich nieprzystawiającej powłoki.

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjmij kosz, aby frytkownica szybciej ostygła.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
3. Wyczyść kosze i separator tłuszczu za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.

Wszelkie pozostałe zabrudzenia można usunąć za pomocą płynu odtłuszczającego.

Wskazówka: Jeśli brud przylgnął do kosza napełnij go gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń namocz przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Wyczyść element grzejny za miękkiej szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu dokładnie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz główną wtyczkę do gniazdka ściennego.
Urządzenie nie działa.	Czasomierz nie został ustawiony.	Ustaw timer na wymagany czas włączenia urządzenia.
Składniki smażone za pomocą frytkownicy nie są wystarczająco wysmażone.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w koszu. Mniejsze porcje są smażone bardziej równomiernie.
Składniki smażone za pomocą frytkownicy nie są wystarczająco wysmażone.	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw regulator temperatury na żądane ustawienie temperatury (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
Składniki są nierównomiernie smażone.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć/wymieszać w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowywania. Patrz sekcja "Ustawianie" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia".
Smażone przekąski nie są chrupiące.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek przeznaczonych do piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia.	W koszyku znajduje się zbyt wiele składników.	Nie napełniać kosza powyżej wskazania MAX.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia.	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w szalce.	Docisnij kosz do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość oleju wycieka na dno kosza.

		Olej wytwarza dym, a kosz może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na rezultat smażenia.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Na koszu nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu. Należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo czyszczone po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie.	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie.	Frytki nie zostały odpowiednio wypłukane przed wypaleniem.	Dokładnie opłucz frytki w zimnej wodzie , aby usunąć nadmiar skrobi.
Świeże frytki nie są chrupiące po usmażeniu.	Chrupkość frytek zależy od ilości tłuszczu i wody w frytkach.	Upewnij się, że frytki są odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju. Pokrój je na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

lovio

HOME

INFOLINIA SERWISOWA

tel: +48 22 123 96 60 lub e-mail: serwis@manta.com.pl

od poniedziałku do piątku w godz. 9:00-17:00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w specyfikację produktu bez uprzedzenia.



Niniejszym Manta S.A. oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.



Urządzenie oznaczone jest symbolem przekreślonego kontenera na odpady, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. 2015 poz. 1688) o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Produktów oznaczonych tym symbolem po upływie okresu użytkowania nie należy utylizować lub wyrzucać wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek pozbywać się zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, dostarczając go do wyznaczonego punktu, w którym takie niebezpieczne odpady poddawane są procesowi recyklingu. Gromadzenie tego typu odpadów w wydzielonych miejscach oraz właściwy proces ich odzyskiwania przyczyniają się do ochrony zasobów naturalnych. Prawidłowy recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ma korzystny wpływ na zdrowie i otoczenie człowieka. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska pozbycia się zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego użytkownik powinien skontaktować się z odpowiednim organem władz lokalnych, z punktem zbiórki odpadów lub z punktem sprzedaży, w którym kupił sprzęt.

Uwaga!

Konstrukcja produktu i parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Dotyczy to przede wszystkim parametrów technicznych, oprogramowania, zdjęć oraz podręcznika użytkownika. Niniejszy podręcznik użytkownika służy ogólnej orientacji dotyczącej obsługi produktu. Producent i dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności tytułem odszkodowania za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w opisach występujących w niniejszej instrukcji użytkownika.

Made in P.R.C.

FOR MANTA EUROPE