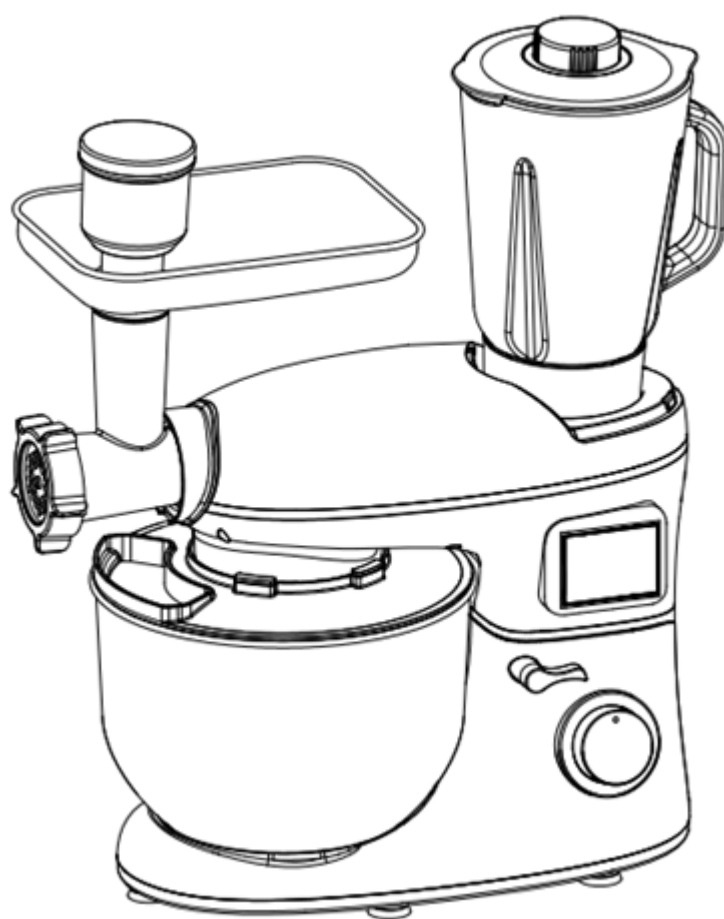


KERCH

ROBOT PLANETARNY ROTARY HOT

INSTRUKCJA OBSŁUGI ORYGINALNA



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z gwarancją, paragonem oraz, jeśli to możliwe, pudełkiem wraz z opakowaniem wewnętrznym. W przypadku przekazania tego urządzenia innym osobom, należy również przekazać im tę instrukcję obsługi.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Nie należy używać go na zewnątrz budynków. Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego urządzenia należy upewnić się, że parametry sieci zasilającej odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Nie należy używać go na zewnątrz budynków. Przechowywać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzać w jakiegokolwiek cieczy) i ostrych krawędzi. Nie należy używać urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Podczas czyszczenia lub odstawiania urządzenia należy je wyłączyć i zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel), jeśli urządzenie nie jest używane, oraz odłączyć dołączone akcesoria.
- Nie obsługiwać urządzenia bez nadzoru. Jeżeli trzeba opuścić miejsce pracy urządzenia, zawsze należy wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel).
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód pod kątem uszkodzeń. Nie używać urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone. Nie próbować naprawiać urządzenia na własną rękę. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe „Specjalne instrukcje bezpieczeństwa”.

Dzieci i osoby narażone

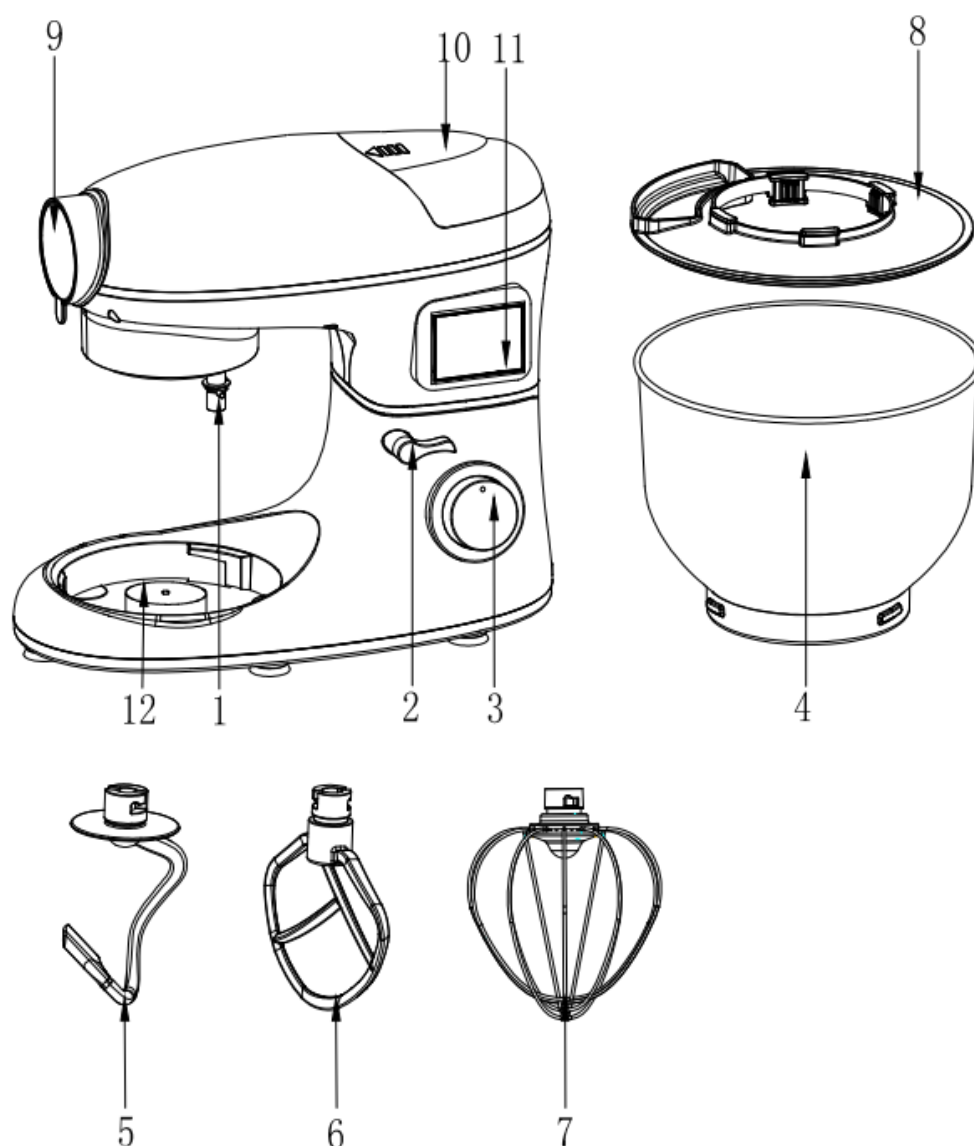
- Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieciom, należy przechowywać wszystkie opakowania (plastikowe torby, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.
- **Ostrzeżenie! Nie należy pozwalać małym dzieciom bawić się folią, ponieważ grozi to uduszeniem!**
- Podczas korzystania z dodatkowego blendera i rozdrabniacza urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W przypadku korzystania z akcesoriów do ubijania i trzepaczki, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i jeżeli rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia, chyba że są w wieku przynajmniej 8 lat oraz są pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz jeżeli rozumieją związane z tym zagrożenia.

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tego urządzenia

- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli pozostaje bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Nie używać urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.

- **Uwaga:** aby uniknąć zagrożenia związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak wyłącznik czasowy, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.
- Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie pod nadzorem.
- Nie należy naruszać działania żadnych wyłączników bezpieczeństwa.
- Nie wkładać niczego do obracających się mieszadeł hakowych podczas pracy urządzenia.
- Umieścić urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej, z dala od krawędzi blatu.
- Nie wkładać wtyczki sieciowej do gniazda zasilania bez uprzedniego zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.
- **Uwaga:** przed zdjęciem blendera z podstawy należy upewnić się, że jest on wyłączony.
- **Ostrzeżenie: możliwe obrażenia ciała w wyniku nieprawidłowego użytkowania.**

Nazwa poszczególnych części

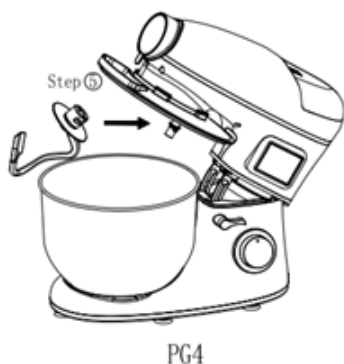


Główne części i części standardowe

1	Walek wyjściowy	7	Trzepaczka
2	Przycisk podnoszenia	8	Pokrywa miski
3	Przycisk prędkości	9	Przednia pokrywa
4	Miska	10	Tylna pokrywa
5	Mieszadło hakowe	11	Wyświetlacz LED
6	Ubijaczka	12	Element grzewczy

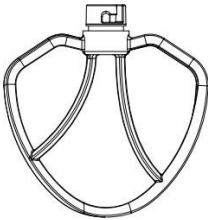
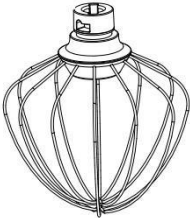
Jak korzystać z urządzenia

1. Przed użyciem należy umyć akcesoria czystą wodą, wypłukać i wysuszyć.
2. Umieścić urządzenie na płaskim, czystym i suchym stole, nacisnąć głowicę urządzenia, **przekręcić ponownie (lub nacisnąć w dół)** pokrętkę podnoszenia głowicy (2) (krok 1), górna część urządzenia podniesie się automatycznie. (PG 1 + 2)
3. Zamontować pokrywę miski w końcówce mieszającej (krok 2) urządzenia zgodnie z rysunkiem PG2
4. Zważyć żywność i wodę przeznaczoną do przetworzenia w misie miksującej, następnie zamontować misę miksującą (4) na urządzeniu (krok 3), obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu wkręcenia i zablokowania (krok 4) (PG3).
5. Nie należy przekraczać podanej ilości masy – całkowita waga może wynosić do 1,5 kg.
6. Zamontować wymagane akcesoria (5), (6) i (7) (jednocześnie można użyć tylko jednego z trzech) na mieszającym wale wyjściowym w głowicy (1) (krok 5), wepchnąć akcesoria do góry, a następnie obrócić o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do zablokowania (krok 6); (PG4 i 5).
7. Nacisnąć głowicę, a urządzenie automatycznie zablokuje przycisk głowicy (2) (krok 7), która będzie teraz znajdować się w pozycji poziomej; (PG6).
8. Ustawić pokrętkę prędkości (3) na pozycji 0, aby zatrzymać urządzenie.
9. Następnie podłączyć wtyczkę i włączyć zasilanie.
10. Ustawić pokrętkę prędkości (3) na wymaganą prędkość – rozpocząć mieszanie.
11. Gdy ciasto spełnia już wymagania, przekręcić pokrętkę prędkości (3) z powrotem na 0, aby zakończyć pracę.
12. Nacisnąć ręką głowicę urządzenia, obrócić pokrętkę podnoszenia (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, podnieść górną część urządzenia, obrócić misę mieszającą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjąć misę mieszającą i wyjąć masę.



Sugestia

Zalecamy regulować poziomy prędkości i korzystać z mieszadła hakowego dla mieszanki ważącej nie więcej niż **1,5 kg**

Akcesoria	Zdjęcie	Prędkość	Czas (min)	Maks.	Metoda działania
Mieszadło hakowe		1-3	3-5	1000 g mąki + 538 g wody	Prędkość 1 przez 30 sekund, prędkość 2 przez 30 sekund, a następnie prędkość 3 przez od 2 do 4 minut w celu utworzenia zbitki.
Ubijaczka		2-4	3-10	660 g mąki + 840 g wody	Prędkość 2 przez 20 s, prędkość 4 przez ponad 2 min 40 s.
Trzepaczka		5-6	3-10	3 białka jaj (min.)	Włączyć prędkość 5 lub 6 na co najmniej 3 minuty.

Opis funkcji diod LED



1. Włączanie urządzenia:

- A. Urządzenie jest podłączone do zasilania, ekran jest podświetlony i przechodzi w tryb gotowości z regulacją.
- B. W trybie gotowości, gdy przez 3 minuty nie są wykonywane żadne czynności, wyświetlacz zgaśnie i przejdzie w tryb uśpienia.
- C. W trybie uśpienia należy obrócić pokrętkę regulatora (3), ekran ponownie się zaświeci i przejdzie w tryb regulacji.

2. Wyświetlanie prędkości:

- Prędkość 01-02, świeci się dioda LED „Ugniatanie” (Kneading);
- Prędkość 03-04, świeci się dioda LED „Mieszanie” (Mixing);
- Prędkość 05-06, świeci się dioda LED „Ubijanie” (Whisking);
- Prędkość 0F, świeci się dioda LED „Fermentacja” (Fermenting).

3. Ustawienie funkcji odliczania czasu przez diodę LED:

Nacisnąć przycisk , aby dostosować czas wyświetlania danych za pomocą przycisków dotykowych  i .

Następnie ustawić pokrętkę prędkości (3), aby wybrać odpowiednią prędkość (1~6). Wyświetlacz zmieni się synchronicznie . Urządzenie rozpocznie pracę, na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu .

Po powrocie czasu do „0” i towarzyszących temu 10 alarmach urządzenie przestanie działać.

4. Funkcja fermentacji:

Nacisnąć przycisk  , aby dostosować czas wyświetlania danych  za pomocą przycisków dotykowych  ,  .

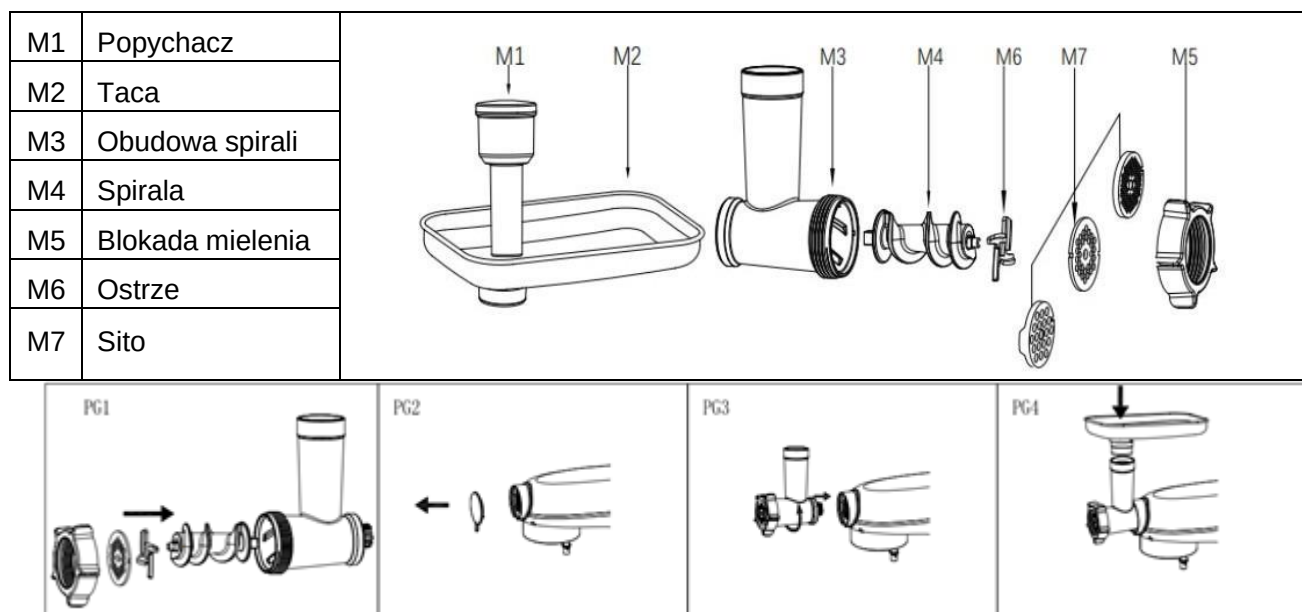
Następnie ustawić pokrętkę prędkości (3), aby wybrać (F). Wyświetlacz zmieni się

synchronicznie  , pokaże „0F” „Fermentacja” zaświeci się, urządzenie rozpoczyna fermentację grzewczą w niskiej temperaturze.

Funkcja maszynki do mielenia mięsa

Jak złożyć i używać maszynkę do mielenia mięsa

1. Aby zamontować akcesoria do maszynki do mięsa, należy najpierw zamontować ostrze do maszynki do mięsa M6 na łbie śruby do maszynki do mięsa M4, założyć wymagany nóż do maszynki do mięsa M7 (z otworem do krojenia grubo, średnio lub drobno), zwrócić uwagę na wyrównanie rowka między sitkiem M7 i maszynką do mięsa M3, a następnie dokręcić nakrętkę zabezpieczającą M5 na maszynce do mięsa M3 (PG1).
2. Zdjąć pokrywę przednią (PG2).
3. Nacisnąć przycisk wysuwania z przodu urządzenia, przytrzymać maszynkę do mięsa M3, połączyć ją z częścią transmisyjną pokrywy przedniej i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowania (PG3).
4. Wyrównać otwór wylotowy tacy M2 z otworem podawczym maszynki do mięsa M3 i zamontować ją na miejscu (PG4).
5. Umieścić pojemnik przy wylocie maszynki do mięsa. Oczyszczyć wieprzowinę i pokroić ją w paski. Szerokość nie powinna przekraczać wlotu podajnika M2.
6. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, następnie ustawić pokrętkę prędkości na żądany bieg, umieścić mięso na tacy M2 i włożyć je do otworu podawczego. Za pomocą popychacza M1 powoli wciskać mięso do otworu podawczego maszynki do mięsa. Nie wkładać palców do maszynki do mielenia mięsa M3.
7. Po użyciu należy przełączyć na ustawienie 0 i wyjąć wtyczkę.



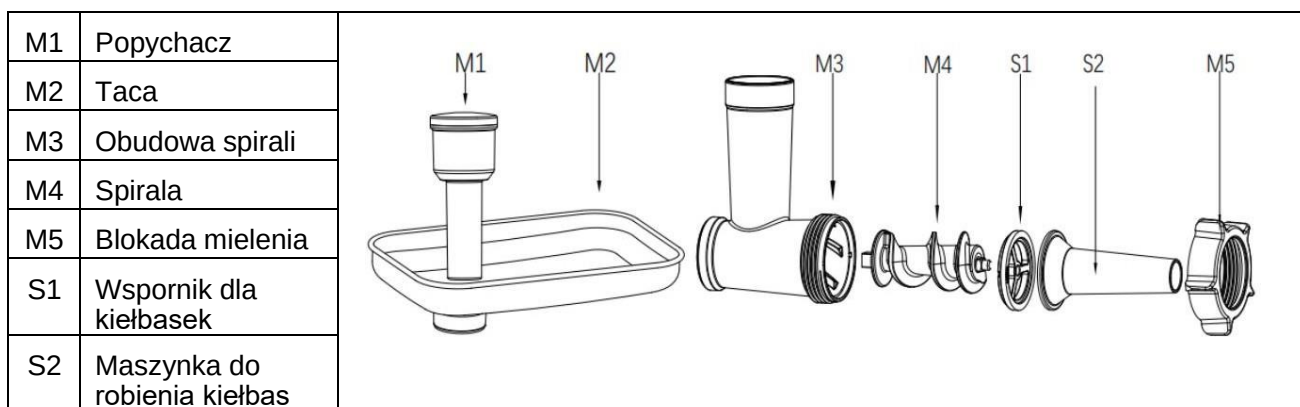
Propozycje przepisów:

Wyjąć kość z mięsa i pokroić je na 2,5 cm kawałki. Włożyć wtyczkę do gniazdka, następnie ustawić regulację prędkości w pozycji 1-3. Włożyć mięso do pojemnika. Urządzenie może jednorazowo pracować bez przerwy na 3 kg mięsa. Należy przerwać pracę po 5 minutach ciągłej pracy, a nie po 15 minutach, aby nie wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia.

Funkcja kielbasek z osłonkami

Jak zmontować i używać kielbasiarke

1. Zamontować wspornik kielbasek S1 na spirali M4 i założyć na niego kielbasiarke S2. Dokręcić nakrętkę zabezpieczającą M5 na maszynie do mięsa M3. Jest ona montowana w przedniej części urządzenia, zgodnie z metodą montażu maszynki do mielenia mięsa.
2. Przygotować farsz z mięsa mielonego i dodać odpowiednie dodatki. Wymieszać równomiernie ręką i marynować przez pewien czas.
3. Przygotować osłonkę. Przed użyciem włożyć osłonkę do wody i zawiązać węzeł na jej końcu. Włożyć osłonkę z przodu kielbasiarke S2.
4. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, następnie ustawić pokrętkę prędkości na żądany bieg. Włożyć mięso mielone do obudowy spirali M3, a następnie delikatnie pociągnąć osłonkę. Po wypełnieniu wymaganej długości należy ją zacisnąć i związać sznurkiem, a następnie powtórzyć.
5. Kielbasę powiesić i suszyć przez pewien czas. Nie musi być całkowicie sucha.



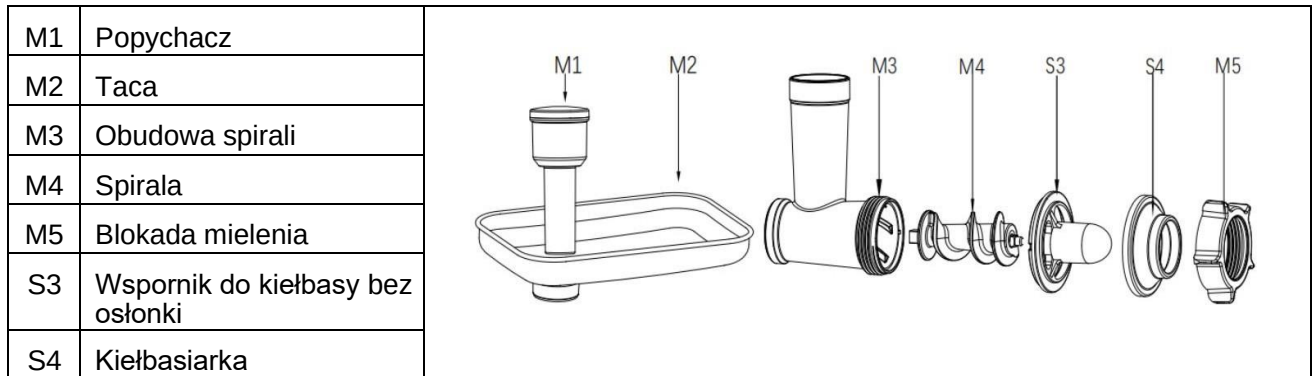
Propozycje przepisów:

1 kg mięsa wieprzowego, 16 g soli, 70 g cukru, 85 g syropu klonowego, 2 g białego pieprzu, 7 g czosnku w proszku, 5 g mieszanki przyprawy pięciu smaków, 7 g papryki, 15 g czarnego pieprzu, 50 g skrobi ziemniaczanej i 90 g żółtego wina ryżowego. Po godzinnym marynowaniu mięsa mielonego włożyć wtyczkę do gniazdka, a następnie ustawić regulację prędkości w pozycji 3-6. Należy przerwać pracę po 5 minutach ciągłego działania. Nie uruchamiać urządzenia na pracę bez przerwy przez 15 minut, aby nie wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia.

Funkcja formowania kiełbasek bez osłonek

Jak montować i używać funkcji kiełbasiarki bez osłonek

1. Aby zamontować akcesoria do kiełbasek, najpierw zamontować wspornik dla kiełbasek S3 na główce spirali M4 i założyć urządzenie do formowania kiełbasek S4. Dokręcić blokadę M5 na obudowie spirali M3.
2. Postępować zgodnie z instrukcjami producenta kiełbas.



Użycie blendera i porady

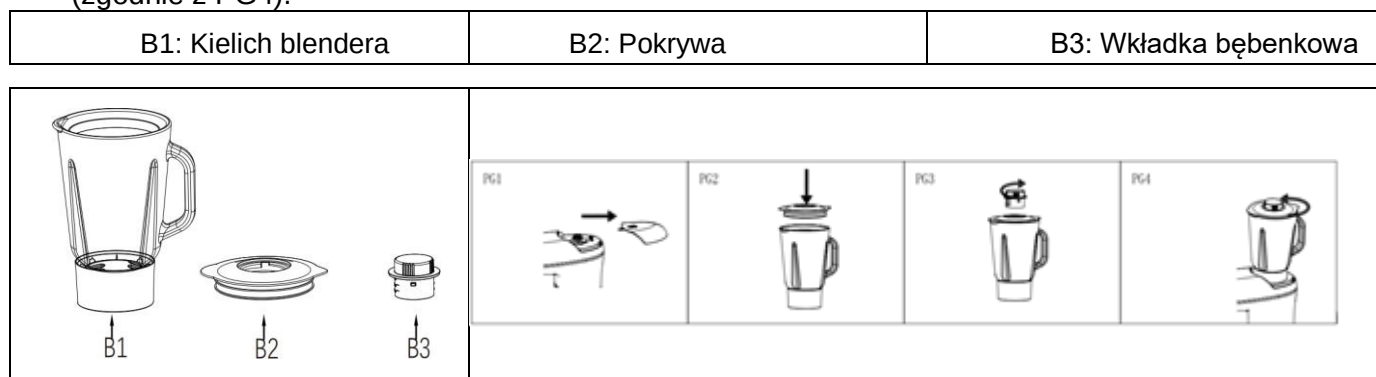
Blender może miksować żywność. Przy użyciu tego urządzenia kuchennego można przygotowywać zupy, sosy, koktajle mleczne, posiłki dla niemowląt, warzywa, napoje, desery, przeciery itp. Pokarmy stałe należy najpierw pokroić na małe kawałki.

Uwaga:

1. Przed użyciem blendera nie należy podłączać go do prądu. Przed przystąpieniem do pracy należy upewnić się, że blender został prawidłowo zainstalowany i że pokrywa jest dobrze założona. Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania i wyjąć kielichy blendera z urządzenia. Nie należy dodawać żywności o temperaturze powyżej 80°C do kielicha.
2. Optymalny poziom płynu nie może przekraczać 1,5 l.
3. Zamocować pokrywę na kielichu.
4. Podczas pracy nie należy zdejmować kielicha blendera ani pokrywę.
5. Uruchomić blender na nie więcej niż 3 minuty.

Jak złożyć kielich blendera:

1. Zdjąć małą pokrywę (zgodnie z PG1.A) lub obrócić klamrę pierścieniową (zgodnie z PG1.B). PG1 2) Nałożyć pokrywę B2 na kielich blendera B1 (zgodnie z PG2).
2. Włożyć B3 do B2 i przykręcić (zgodnie z PG3).
3. Gdy wszystko jest gotowe, przykręcić kielich do podstawy zgodnie z ruchem wskazówek zegara (zgodnie z PG4).



Uwaga: Aby dodać składnik, wyjąć wkładkę bębnekową podczas pracy. Podczas pracy urządzenia należy zachować szczególną ostrożność. Po zakończeniu należy odłączyć urządzenie. Po użyciu należy umyć kielich.

Procedury demontażu po zakończeniu użytkowania:

1. Obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do poziomu 0, a następnie odłączyć wtyczkę.
2. Odkręcić kielich i położyć go na stole.
3. Wyjąć część B2 ręcznie.
4. Jedną ręką przytrzymać szklany uchwyt, drugą ręką przytrzymać szklany korpus i powoli przechylać, aby wylać płyn.

Wskazówki:

Usunąć gniazdo nasienne i twardą skórkę z owoców, pokroić je i zmieszać, włożyć do kielicha i zaleć wodą. Optymalna ilość produktów wynosi 600 gramów, a wody 900 gramów. Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności kielicha na sok. Nałożyć pokrywkę i zakręcić kielich na blenderze. Podłączyć i ustawić regulację prędkości na poziomie 4 ~ 6. Zatrzymać po 3 minutach pracy, aby zadbać o poprawne działanie urządzenia. Całkowity czas pracy nie powinien przekraczać 15 minut.

Analiza najczęściej występujących problemów

Zjawiska	Przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nagle przestaje działać podczas użytkowania.	Może się zdarzyć, że urządzenie pracuje zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co powoduje zbyt wysoką temperaturę silnika. Urządzenie uruchamia program ochrony przed przegrzaniem: automatyczne wyłączenie.	Zresetować prędkość do „0”, odłączyć zasilanie, poczekać, aż urządzenie powróci do temperatury pokojowej. Można je wtedy ponownie uruchomić (zwykle potrzeba 15-30 minut, czas chłodzenia jest różny w zależności od temperatury).
Przekręcenie pokrętła zmiany prędkości nie uruchamia urządzenia.	Sprawdzić, czy wtyczka jest dobrze wsadzona do gniazda.	Sprawdzić, czy wtyczka zasilania jest podłączona do gniazda.
	Sprawdzić, czy nie doszło do wyłączenia prądu.	Przed rozpoczęciem pracy należy poczekać na zasilanie
	Sprawdzić, czy przycisk podnoszenia wrócił na swoje miejsce.	Upewnić się, że łożysko jest zablokowane na swoim miejscu.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny	① Maszyna będzie pracować głośniejsze na wysokim biegu niż na niskim. ② Ilość mieszanej żywności jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie urządzenia. ③ Napięcie jest niestabilne. ④ Czas pracy jest zbyt długi.	① Wybrać odpowiednie wyposażenie do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami w instrukcji. ② Zmniejszyć ilość mieszanego jedzenia. ③ Jeśli napięcie jest niestabilne, przed użyciem należy poczekać, aż się ustabilizuje. ④ Jeśli czas pracy jest zbyt długi, zatrzymać urządzenie i ostudzić przez chwilę przed użyciem.
Prędkość maszyny spada lub jest niestabilna	① Niska temperatura w pomieszczeniu powoduje, że środek smary w urządzeniu twardnieje. ② Składniki mieszane są zbyt mocno i w zbyt dużych ilościach, co prowadzi do powstania zbyt dużego obciążenia urządzenia. ③ Napięcie nagle staje się niskie.	① Wyjąć miskę do mieszania i pozostawić urządzenie w stanie spoczynku na 5 minut, aby zmiękczyć środek smary w urządzeniu i przywrócić stabilną prędkość. ② Zmniejszyć objętość mieszanych produktów i pozwolić maszynie pracować zgodnie z normalnym obciążeniem. ③ Gdy napięcie będzie stabilne, można użyć urządzenia ponownie.
Kołysanie się i drżenie urządzenia podczas pracy	① Sprawdzić, czy podkładka na podstawie jest odłączona. ② Sprawdzić, czy maszyna jest ustawiona na gładkim i płaskim blacie do pracy.	① Sprawdzić, czy podkładka na podstawie jest odłączona. ② Umieścić na gładkiej i płaskiej powierzchni blatu podczas użytku
Łożysko nie może powrócić do pozycji wyjściowej po założeniu pokrywy przeciwrozpryskowej i miski do mieszania	Sprawdzić, czy osłona przeciwrozpryskowa jest na swoim miejscu, a misa miksująca jest zamontowana.	Obrócić osłonę przeciwrozpryskową i zamontować ją na miejscu, a następnie zamontować misę do mieszania na swoim miejscu.
Stwierdzono ciemnienie ciasta po użyciu	Czarny proszek opada na ciasto przy głowicy mieszającej.	Przed użyciem należy sprawdzić, czy głowica mieszająca i mieszadło hakowe są suche, a na ich powierzchni nie ma wody ani pyłu.

Czyszczenie

Czyszczenie korpusu	1. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie. Nie należy używać wody natryskowej bezpośrednio na urządzeniu, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza, co pozwoli uniknąć zwarc, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych awarii. 2. Do wycierania urządzenia nie należy używać ociekającej wodą ścierki. 3. Do czyszczenia korpusu urządzenia nie należy używać detergentów/octu/soli ani innych żrących, silnie kwasowych lub silnie zasadowych środków czyszczących, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. 4. Do czyszczenia akcesoriów nie należy używać ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciaki. W przeciwnym razie łatwo jest uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
Czyszczenie akcesoriów	1. Części z odlewu aluminiowego nie należy myć w zmywarce do naczyń ani stosować żrących, silnie kwasowych lub zasadowych środków czyszczących. Nie należy ich myć w zmywarce do naczyń. (Z wyjątkiem elementów ze stali nierdzewnej lub części teflonowych poddanych obróbce powierzchniowej i części do elektroforezy). 2. Nie moczyć przez dłuższy czas w detergentach, słonej wodzie, occie i innych żrących płynach; należy używać ich do czyszczenia akcesoriów w odpowiednim czasie. 3. Po czyszczeniu należy wysuszyć akcesoria, głównie po to, aby części wewnętrzne zdążyły wyschnąć.
Czyszczenie specjalne	1. Podczas pracy maszyny obracający się wał wyjściowy wytwarza niewielki czarny ślad spowodowany wysoką prędkością obrotową i tarcim. Po każdym użyciu należy go dokładnie wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia. 2. Należy zwracać uwagę na ostre ostrze i związane z nim części lub akcesoria o ostrych krawędziach.
Konserwacja i utrzymanie	1. Można użyć oliwy z oliwek, aby smarować powierzchnię ostrza, płytę noża i naczynie do mieszania, aby zapewnić utlenianie w suchym i mokrym środowisku. 2. Gdy urządzenie nie jest używane, można je przykryć torbą opakowaniową i umieścić w suchym miejscu.

Ekologia, usuwanie zużytych urządzeń

(dotyczy gospodarstw domowych)



Materiały użyte do opakowania nadają się do recyklingu. Opakowania nie należy wrzucać do zwykłych pojemników na śmieci lecz do pojemników na surowce wtórne. Niniejszy produkt jest oznaczony zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Zużyty sprzęt nie może być umieszczany z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.

Możesz pomóc chronić środowisko!

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Niniejszym KERCH GROUP SP. Z O.O. oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.

KERCH GROUP SP. Z O.O. z siedzibą pod adresem Królowej Jadwigi 42, 42-300 Myszków gwarantuje sprawne działanie sprzedawanego produktu, objętego niniejszą gwarancją. Gwarancja obowiązuje i jest stosowana wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Gwarancja udzielona jest na okres dwóch lat od daty zakupu.

Dane techniczne

Model: ROTARY HOT

Moc nominalna: 1500W

Moc peak power: 4000W

Szacowane napięcia: 220-240V~

Szacowana częstotliwość: 50/60Hz

Klasa izolacji: II