

SZYBKOWAR WIELOFUNKCYJNY TURBOMASTER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



Dla własnego bezpieczeństwa, prosimy o uważną lekturę instrukcji obsługi przed pierwszym użyciem.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa

1. Należy zapoznać się ze wszystkimi zaleceniami.
2. Nie wolno dotykać gorących powierzchni szybkiowaru, można chwycić wyłącznie za uchwyty oraz elementy do tego przeznaczone.
3. Gdy urządzenie jest używane w obecności dzieci, należy zapewnić im odpowiedni nadzór. Nie może być obsługiwane przez dzieci.

4. POD ŻADNYM POZOREM NIE WOLNO OTWIERAĆ POKRYWKI PODCZAS PRACY URZĄDZENIA.

Nie wolno otwierać szybkiowaru, dopóki nie ostygnie a ciśnienie wewnętrzne nie spadnie do bezpiecznego poziomu. Jeśli nie można złuzować pokrywkę, oznacza to, że wewnątrz garnka nadal utrzymuje się wysokie ciśnienie. Nie wolno otwierać szybkiowaru używając nadmiernej siły. Ciśnienie panujące wewnątrz garnka może być niebezpieczne. Patrz instrukcja obsługi, strona 4.

5. Nie wolno wkładać szybkiowaru do piekarnika ani stawiać na płycie grzejnej.
6. Podczas przenoszenia szybkiowaru z gorącymi płynami lub jedzeniem należy zachować szczególną ostrożność.
7. Szybkiowaru należy używać przestrzegając zasad zawartych w instrukcji obsługi.
8. W tego rodzaju garnkach potrawy gotowane są pod wysokim ciśnieniem.

W przypadku nieprawidłowego użycia może dojść do poparzenia.

Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że szybkiowar jest prawidłowo zamknięty. Patrz instrukcja obsługi, strona 4.

9. Nie wolno wypełniać garnka powyżej 3/5 jego objętości. Podczas gotowania potraw, takich jak suszone warzywa, rośliny strączkowe, fasola i ziarna zbóż, nie wolno wypełniać garnka powyżej 1/2 jego objętości. W przypadku przepełnienia istnieje ryzyko zablokowania zaworu bezpieczeństwa i powstania nadmiernego ciśnienia.

10. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki, zewnętrznego pojemnika w wodzie i innych płynach.

Urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy okres lub przed rozpoczęciem czyszczenia. Przed zamontowaniem lub zdjęciem poszczególnych elementów należy odczekać, aż ostygną.

12. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtyczką lub uszkodzonego w inny sposób.

13. Należy zadbać o to, żeby przewód zasilający zawiisał przez krawędź stołu, nie wolno umieszczać go na gorących powierzchniach.

14. Używanie akcesoriów, które nie są wyraźnie zalecane przez producenta, może być przyczyną uszkodzenia.

15. Nie wolno używać na wolnym powietrzu.

16. Nie używać pod wiszącymi szafkami - para wydobywająca się podczas uwalniania ciśnienia może być przyczyną ich uszkodzenia.

17. Zawsze najpierw podłączamy wtyczkę do urządzenia, a następnie podłączamy urządzenie do gniazdka elektrycznego. Przed odłączeniem urządzenia od sieci elektrycznej należy nacisnąć przycisk Anuluj (Cancel).

18. Przed rozpoczęciem gotowania należy zawsze sprawdzić, czy zawór ciśnieniowy nie jest zabrudzony.

19. Nie wolno zamykać szybkiowaru podczas smażenia.

OSTRZEŻENIE - PRODUKT NIE NADAJE SIĘ DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

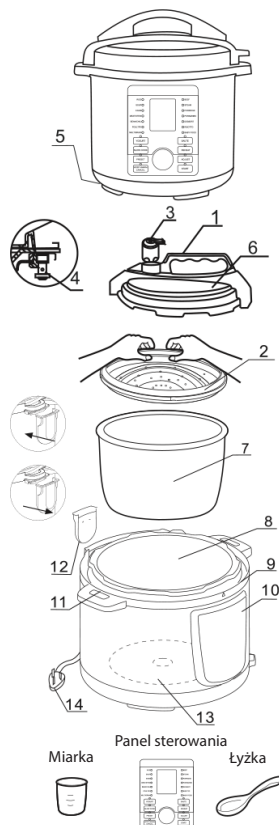
Szybkokwar wyposażono w krótki przewód zasilający dla zmniejszenia ryzyka zapłatania się lub potknięcia się o niego. Dłuższe przedłużacze są dopuszczalne i mogą być używane z zachowaniem szczególnej ostrożności. Używając przedłużacza, należy zadbać o to, żeby miał takie same parametry, jak dołączony przewód zasilający.

WSTĘP

Istnieje lepszy, szybszy i zdrowszy sposób gotowania. Niniejszy szybkokwar zamyka wytwarzającą się parę wewnątrz, aby gotowanie odbywało się szybciej i w wyższej temperaturze, zatrzymuje także składniki odżywcze w potrawach. Gotuj z mniejszą ilością wody i doświadczaj konsystencji i smaków, które są po prostu rewelacyjne. Oferuje łatwe sterowanie za pomocą przycisków dotykowych, timera i wystarczająco duży garnek, do przygotowywania potraw ze wszystkimi dodatkami. Życzymy powodzenia.

POPIS

1. Uchwyt
2. Dolny element pokrywki z uszczelnieniem
3. Zawór bezpieczeństwa
4. Zawór pływakowy
5. Podstawa
6. Pokrywka
7. Pojemnik wewnętrzny
8. Wewnętrzna warstwa pojemnika
9. Warstwa środkowa
10. Panel sterowania
11. Uchwyty
12. Pojemnik na skropliny
13. Grzałka
14. Przewód zasilający



PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Usuń z szybkokwaru wszystkie elementy opakowania. Przed wyrzuceniem materiałów opakowaniowych upewnij się, że wszystkie elementy urządzenia zostały z nich wyjęte. Pudło i niektóre materiały opakowaniowe można pozostawić do wykorzystania w przyszłości. Przed pierwszym użyciem elektrycznego szybkokwaru usuń kurz z transportu wilgotną szmatką. Wyczyść dokładnie pokrywkę i pojemnik wewnętrzny a następnie umieść go w szybkokwarze.

1. Postaw szybkokwar na czystej, płaskiej powierzchni w miejscu, gdzie zamierzasz gotować.
2. Załóż zbiornik na skropliny z tyłu urządzenia tak, żeby zatrzasknął się na swoim miejscu (zob. nr 12 na rysunku, strona 6).
3. Przekręć zawór bezpieczeństwa na pokrywce tak, jak to pokazano poniżej na rysunku nr 6.

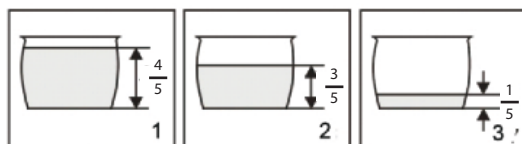
Wskazówka: Zawór bezpieczeństwa nie blokuje się ani nie zatrzaskuje. Chociaż będzie miał luźne położenie, zachowuje swoją funkcjonalność.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Po prawidłowym zmontowaniu szybkokwaru możesz rozpocząć gotowanie pod ciśnieniem.

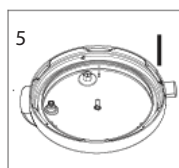
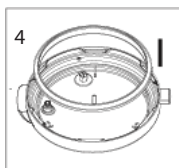
1. Aby zdjąć pokrywkę, złap za jej uchwyt, przekręć nią w prawo i unieś.
2. Wyjmij pojemnik wewnętrzny z szybkokwaru i wypełnij go składnikami oraz płynami.

Wskazówka: Całkowita objętość składników i płynów nie może przekraczać 80 % objętości wewnętrznego pojemnika (do poziomu oznaczonego wskaźnikiem FULL). W przypadku szybko pęczniejących składników, takich jak suszone warzywa, fasola lub ryż i ziarna zbóż, całkowita objętość nie może przekroczyć 60 % objętości. Podczas gotowania pod ciśnieniem w pojemniku musi znajdować się co najmniej 20% płynu.



Dla objętości 4 l, 5 l, 6 l, maksymalna ilość ryżu, którą można dodać, to 8, 10 i 12 szklanek. Zwykle jedna szklanka ryżu wymaga półtorej szklanki wody, ale proporcje możesz dostosować do swoich wymagań.

3. Przed założeniem pokrywki usuń wszelkie resztki żywności z górnej krawędzi pojemnika wewnętrznego, aby zapewnić odpowiednią szczelność. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo założona i dobrze przylega do pokrywki. Załóż pokrywkę na szybkowar i przekręć nią w lewo, aby ustawiła się we właściwej pozycji (Rysunek 4 i 5).



Wskazówka: Po założeniu pokrywki, zawór bezpieczeństwa powinien być skierowany w lewo.

4. Przekręć zawór bezpieczeństwa tak, jak to pokazano na rysunku 6 i upewnij się, że jest ustawiony w położeniu „uszczelnienie”.

Wskazówka: Zawór bezpieczeństwa nie blokuje się ani nie zatrzaskuje, jednak zawsze zachowuje swoją funkcjonalność. Pływak zaworu w uchwycie musi być całkowicie na dole, aby prawidłowo uszczelnić naczynie przed rozpoczęciem gotowania.

5. Podłącz przewód zasilający do szybkowaru, a następnie do gniazdka elektrycznego.

Na wyświetlaczu LED wyświetli się „00:00”.



Przed każdym użyciem szybkowaru należy sprawdzić, czy gumowa uszczelka i zawór regulatora ciśnienia są czyste i w prawidłowym położeniu.

Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego, usłyszysz sygnał dźwiękowy informujący, że szybkowar jest prawidłowo podłączony.

Opcje menu: Urządzenie posiada funkcje przydatne podczas gotowania.

Przyciski poszczególnych opcji: 18 konkretnych programów gotowania. Dotykając odpowiedniego przycisku wybierasz dany program. Następnie naciśnij przycisk START, aby rozpocząć proces gotowania.

CZAS PRZYGOTOWANIA RÓŻNYCH POTRAW

FUNKCJA		CZAS GOTOWANIA (OK. MIN)	USTAWIENIE CZASU (OK. MIN)
RYŻ	RICE	15	10-20
ZUPA	SUP	30	20-40
JAJA	EGGS	5	3-8
MIĘSO/GULASZ	MEAT/STEW	20	12-30
FASOLA/CHILI	BEAN/CHILLI	35	28-50
DRÓB	POULTRY	28	15-40
WIELOZIARNISTE	MULTIGRAIN	20	15-30
WOŁOWINA	BEEF	26	10-40
PARA	STEAM	10	3-30
KASZA	PORRIDGE	18	12-25
WIEPRZOWINA I ŻEBERKA	PORK&RIBS	18	13-25
DESER	DESSERT	40	25-50
RIZOTTO	RISOTTO	35	20-45
POTRAWY DLA DZIECI	BABY FOOD	30	20-60
JOGURT	YOGURT	8h	6h-12h
WOLNE GOTOWANIE	SLOW COOK	6h	30-9,5h
SMAŻENIE	SAUTE	25	15-35
PODGRZEWANIE	REHEAT	10	5-15

Wybór funkcji: Podłącz zasilanie, na wyświetlaczu pojawi się "00:00". Wybierz funkcję kręcąc pokrętkiem, a następnie naciśnij przycisk „**START**”, aby rozpocząć program gotowania. Wybrany program można uruchomić naciskając odpowiedni przycisk lub za pomocą pokrętła.

Adjust: Ustawianie czasu gotowania. Aby ustawić czas gotowania inny niż przypisany do danego programu gotowania, naciśnij przycisk „**ADJUST**” i wybierz jeden z 3 trybów. Za pomocą pokrętła można te tryby bardziej szczegółowo dopasować do własnych potrzeb.

Start: Po wybraniu funkcji lub ustawieniu czasu naciśnij przycisk „**START**”, aby rozpocząć proces gotowania.

Reheat: Wybierz tę funkcję, aby podgrzać potrawę.

Delay Start: Aby uruchomić opóźniony start, naciśnij przycisk, zapali się lampka timera, a na wyświetlaczu LED pojawi się 0:30, co oznacza półgodzinne odliczanie.

Naciśnij przycisk opóźnionego startu, aby wydłużyć czas odliczania. Każde naciśnięcie to dodatkowe 30 minut. Maksymalny czas opóźnienia to 24 godziny. Opóźnienie można zastawić przed lub po wyborze odpowiedniej funkcji gotowania. Szybkokwar uruchomi się po upływie nastawionego czasu.

Ostrzeżenia: Nie zdejmuj pokrywki używając nadmiernej siły, gdy garnek znajduje się pod wysokim ciśnieniem, jest to niebezpieczne. Pokrywkę można zdejmować dopiero po uwolnieniu całego ciśnienia. Jeśli pokrywkę zdejmujesz się z łatwością, oznacza to, że ciśnienie spadło.

Keep Warm: Automatyczna utrzymywanie temperatury: Gdy na wyświetlaczu LED pojawi się „bb”, szybkokwar automatycznie przełącza się na funkcję utrzymywania temperatury, po zakończeniu cyklu gotowania. Zapali się lampka Keep Warm i rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu gotowania. Jeśli po zakończeniu gotowania nie chcesz podgrzewać potraw, wyłącz tę funkcję naciskając przycisk Cancel.

Wskazówka: Funkcja Keep Warm nie powinna być aktywna dłużej niż 12 godzin. Jakość lub struktura potrawy zaczyna się zmieniać po godzinie korzystania z funkcji Keep Warm. Podczas korzystania z Keep Warm tworzenie się niewielkiej ilości skroplin w górnym pierścieniu jest normalnym objawem.

Cancel: Poszczególne funkcje lub ustawienia czasu mogą być anulowane w dowolnym momencie przez naciśnięcie przycisku Anuluj.

Kiedy można zdjąć pokrywkę: Po zakończeniu cyklu gotowania pod ciśnieniem, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania temperatury. W tym momencie można wybrać jeden z dwóch sposobów na obniżenie ciśnienia: 1. Naturalne uwalnianie ciśnienia. 2. Szybkie uwalnianie ciśnienia. Wybór będzie zależał rodzaju przygotowywanej potrawy.

1. Naturalne uwalnianie ciśnienia – po zakończeniu gotowania pozostaw urządzenie w stanie Keep Warm. Ciśnienie zacznie spadać. Czas obniżania się ciśnienia zależy od ilości płynu w szybkokwarze i okresu utrzymywania ciśnienia. Naturalne uwalnianie ciśnienia może trwać od 12 do 30 minut. W tym czasie gotowanie nadal trwa, dlatego taki sposób postępowania zaleca się do niektórych rodzajów mięsa i deserów. Po całkowitym uwolnieniu ciśnienia (całkowitym odpuszczeniu pary) pokrywkę można bez problemu otworzyć.

2. Szybkie uwalnianie ciśnienia – po zakończeniu gotowania usłyszysz serię sygnałów dźwiękowych, które informują o zakończeniu procesu.



Wyłącz urządzenie i przesunąć dźwignię zaworu ciśnieniowego w pozycję uwalniania pary (rysunek 7).

Nie wolno dotykać zaworu dłońmi. Użyj widelca lub innego narzędzia. Para od razu zacznie się wydobywać z zaworu. Podczas uwalniania się pary trzymaj twarz i ręce poza jej zasięgiem oraz nie wypuszczaj pary pod szafkami, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenia.

Po całkowitym uwolnieniu ciśnienia (całkowitym odpuszczeniu pary) pokrywkę można bez problemu otworzyć.

Szybkie uwalnianie ciśnienia powoduje natychmiastowe zatrzymanie gotowania.

RODZAJE ZABEZPIECZEŃ:

1. Detekcja prawidłowego założenia pokrywki. Urządzenie nie uruchomi się, dopóki pokrywka nie zostanie prawidłowo założona i zablokowana. Nie można zdjąć pokrywki, gdy wewnątrz szybkokwaru panuje wysokie ciśnienie.
 2. Zawór pływakowy. Gdy pokrywka jest prawidłowo założona, a w wewnętrznego naczyniu panuje wystarczające ciśnienie, zawór pływakowy jest wypychany do góry. Gdy pływak zostanie maksymalnie wysunięty do góry, stworzeń zaworu pływakowego zadziała jak zatrask i uniemożliwia zmianę pozycji pokrywki.
 3. Zawór bezpieczeństwa. Zawór bezpieczeństwa automatycznie uwalnia parę, gdy ciśnienie wewnątrz szybkokwaru przekroczy zadaną wartość (90 kPa).
 4. Zawór odpowietrzający zapobiegający zapychaniu. Podczas gotowania kawałki potrawy mogą zatkać otwór wentylacyjny przeznaczony do uwalniania nadmiaru pary. Otwór odpowietrzający ma specjalnie zaprojektowany profil, który zapobiega zatykaniu się wypustu pary.
 5. Automatyczna regulacja ciśnienia
- Mechanizm czujnika ciśnienia utrzymuje ciśnienie robocze w zakresie od 50 kPa do 70 kPa.

6. Ostrzeżenie o zbyt wysokiej temperaturze

Jeśli szybkowar działa bez wody lub wilgoci, ciśnienie nie będzie się wytwarzać, a urządzenie może się przegrzać. Nadmierna temperatura może również wystąpić z przyczyn takich jak brak wewnętrznego pojemnika, wewnętrzny pojemnik nie ma odpowiedniego kontaktu z grzałką lub wewnętrzny garnek ma problem z odprowadzaniem ciepła (np. przypalona potrawa na dnie wewnętrznego pojemnika, co utrudnia odprowadzanie ciepła). W takich warunkach szybkowar wyłącza się i uruchamia alarm.

7. Ochrona przed przeciążeniem prądowym

Szybkowar jest wyposażony w specjalny bezpiecznik, który odłącza zasilanie przy zbyt wysokiej temperaturze, tj. 169 °C ~ 172 °C i bardzo wysokim poborze prądu. Ekstremalnie wysoki prąd pobierany przez urządzenie może być objawem niebezpiecznego stanu lub usterki.

8. Ochrona przed niesprawnym panelem sterowania: Szybkowar może uruchomić się przy niedostępnym panelu sterowania. W takim przypadku nie wolno używać urządzenia i należy skontaktować się ze sprzedawcą lub serwisem.

9. Ochrona przed nadmiernym i niebezpiecznym ciśnieniem: Jeśli ciśnienie wewnętrzne przekroczy 200 kPa, pływak uwalniający parę (pełniący tę samą funkcję co regulator ciśnienia w tradycyjnych szybkowarach) zostanie całkowicie wysunięty w górę, aby umożliwić uwolnienie pary co spowoduje redukcję ciśnienia wewnątrz garnka.

-Jeśli ciśnienie jest zbyt wysokie, a regulator ciśnienia nie zadziała prawidłowo, aktywowany jest wewnętrzny mechanizm ochronny szybkowaru, który przesuwając pojemnik wewnętrzny w dół i tworzy szczelinę między pokrywką a nim. Poprzez powstałą szczelinę para jest uwalniana z do komory wewnętrznej i urządzenie wyłącza się.

10. Antypoślizgowe nóżki zapobiegają przesuwaniu się urządzenia podczas pracy

11. Detekcja zamknięcia pokrywki

Jeśli nie ma pokrywki lub nie jest prawidłowo zamknięta, szybkowar nie uruchomi się. W takim przypadku aktywna jest tylko funkcja podgrzewania, która sprawia, że zawartość garnka jest utrzymywana w odpowiedniej temperaturze podczas podawania.

12. Ochrona przeciw przegrzaniu

Jeśli temperatura wewnątrz szybkowaru jest wyższa od granicznej, aktywowane są wszystkie elementy ochronne i urządzenie jest automatycznie wyłączane.

CZYSZCZENIE:

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

2. Powierzchnię zewnętrzną wyczyść zewnętrzną miękką ściereczką, np. ręcznikiem papierowym lub ściereczką z mikrofibry. Nie zanurzaj zewnętrznego pojemnika w wodzie ani nie wlewaj do niego wody.

3. Pociągnięciem zdejmij dolną część pokrywki (2). Oplucz z obu stron ciepłą wodą. Następnie przepłucz oba zawory (4 i 5).

4. Wyczyść obszar pod górnym pierścieniem wilgotną szmatką lub ściereczką z mikrofibry. Nie wolno używać chemicznych środków czyszczących.

5. Nierdzewny pojemnik wewnętrzny można myć w zmywarce do naczyń. Do ręcznego mycia użyj miękkiej szmatki lub gąbki a następnie wytrzyj go. Uważaj, aby nie uszkodzić powłoki wewnętrznej.

6. Jeśli chcesz wyczyścić uszczelkę, przytrzymaj wypust pierścienia mocującego uszczelkę i pociągnij go w górę. Po wyczyszczeniu załóż uszczelkę i zamontuj pierścień.

Wskazówka: Strona z wypustem powinna być skierowana na zewnątrz uważaj, żeby nie ustawiać jej pierścienia góry nogami (rysunki 4 i 5).

7. Aby wyczyścić zbiornik na skropliny, wyjmij go i umyj w ciepłej wodzie, a następnie załóż na swoje miejsce.

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania 230V

Moc 1000W

Częstotliwość 50-60Hz

Pojemność 6l

Ciśnienie robocze 40-70 kPa

Ciśnienie maksymalne 90kPa

Utrzymywanie temperatury 60-80°C

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Objaw	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Potrawa przypaliła się	1. Timer przestał działać lub pokrętko zakleszczyło się. 2. Ustawiony czas jest zbyt długi. 3. Czujnik temperatury nie mieści się w normie ($70^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$). 4. Układ jest nieszczelny (zawór sterujący znajduje się w położeniu uwalniania pary, podgrzewanie odbywa się bez przerwy). 5. Czujnik temperatury wykrywa ekstremalną temperaturę.	1. Do wymiany układ timera i pokrętko (skontaktuj się z centrum serwisowym). 2. Dostosuj czas gotowania. 3. Do wymiany czujnik temperatury (skontaktuj się z centrum serwisowym). 4. Usuń nieszczelność, ustaw regulator ciśnienia w odpowiedniej pozycji. 5. Do wymiany czujnik (skontaktuj się z centrum serwisowym).
Para wydostaje się spod krawędzi pokrywy	1. Brak uszczelki, resztki potrawy przylegają do uszczelki, zużyta uszczelka, pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana. 2. Zdeformowany pojemnik wewnętrzny. 3. Aluminiowa płyta pokrywki jest źle umieszczona.	1. Załóż uszczelkę, wyczyść uszczelkę, wymień uszczelkę, prawidłowo zablokuj pokrywę. 2. Wymień pojemnik wewnętrzny. 3. Umieść prawidłowo dolny element pokrywki z uszczelką.
Ryż jest niedogotowany	1. Czas gotowania jest zbyt krótki. 2. Ciśnienie jest za niskie. 3. Za mało wody.	1. Ustaw standardowy czas gotowania. 2. Ustaw odpowiednie ciśnienie. 3. Wlej odpowiednią ilość wody.
Pływak nie podnosi się	1. Zawór ciśnieniowy nie znajduje się w prawidłowym położeniu. 2. Pokrywka nie została prawidłowo założona i zablokowana. 3. Para wydobywa się spod krawędzi pokrywki bądź z zaworu ciśnieniowego.	1. Ustaw zawór w pozycji uszczelniającej. 2. Ustaw pokrywę pozycji bezpiecznej. 3. Sprawdzić stan uszczelki i zaworu pływakowego.
Nie można otworzyć pokrywki po odpuszczeniu pary	1. Pływak jest ciągle uniesiony (bez ciśnienia). 2. Ciśnienie wewnątrz szybkowaru jest za wysokie.	1. Popchnij pływak w dół. 2. Nie otwieraj pokrywki, dopóki pływak nie opadnie a szybko-war nie ostygnie.
Para wydobywa się z zaworu ciśnieniowego	1. Zawór ciśnieniowy jest uszkodzony lub nieprawidłowo nastawiony; 2. Plastikowy pierścień lub drążek zaworu są uszkodzone; 3. Drążek zaworu nie jest prosty	Skontaktuj się z centrum serwisowym.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH NA WYŚWIETLACZU

E1	1. Czujnik nie jest podłączony.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
E2	1. Styki czujnika są zwarte.	Wymień czujnik lub płytę systemową.
E3	1. Przegrzanie.	Odłącz zasilanie i odczekaj, aż garnek wystygnie.
E4	1. Wyłącznik ciśnieniowy nie działa prawidłowo. 2. Złącza wyłącznika ciśnieniowego nie są prawidłowo podłączone.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.

Ostrzeżenia: We wszystkich przypadkach, w których nie masz pewności co do przyczyny nieprawidłowego działania produktu, skontaktuj się z centrum serwisowym. Nie wolno samemu ingerować w produkt.



Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Po upływie okresu żywotności produktu lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, nie wolno wyrzucać go do odpadów domowych. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać go w wyznaczonym miejscu zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie.

Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów. Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.

SERWIS

Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą. Używając produktu należy przestrzegać zasad zawartych w załączonej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli dokonano zmian w konstrukcji lub nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje:

- naturalnego zużycia elementów pracujących produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania itd.),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki pogodowe, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, zderzenia z nim, uderzenia w niego itp.,
- szkód powstałych w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z urządzeniem, przeciążenia, wykorzystania nieprawidłowych części, korzystania z nieodpowiednich akcesoriów i narzędzi itp.,

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego produktu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada wyłącznie jego właściciel.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku.

Ilustracje i opisy mogą odbiegać od rzeczywistości w zależności od modelu produktu.