



MINI MONSIEUR CUISINE PMMC 5 A1

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Stan informacji:
08/2020 ID: PMMC 5 A1_20_V1.6



MINI MONSIEUR CUISINE

Instrukcja obsługi

IAN 352589_2001



IAN 352589_2001



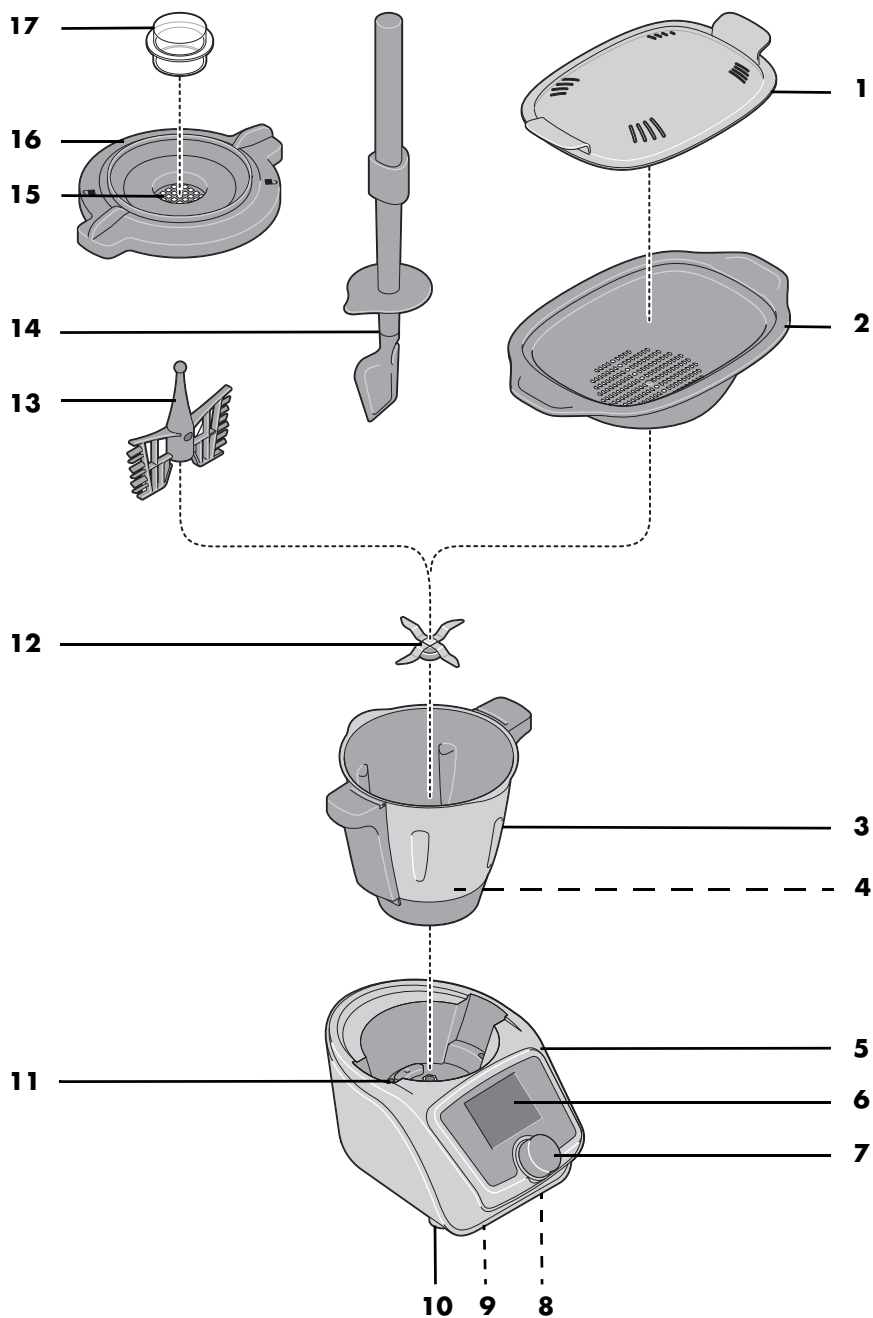


Spis treści

1. Przegląd.....	2
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	3
3. Wskazówki bezpieczeństwa	3
4. Zakres dostawy	6
5. Rozpakowanie i ustawienie.....	6
6. Zasilanie	7
7. Montaż.....	7
7.1 Przygotowanie do użycia pojemnika miksującego	7
7.2 Zakładanie nakładki do gotowania na parze	8
7.3 Zakładanie nasadki mieszającej	8
7.4 Zdejmowanie wkładki nożowej i nasadki mieszającej	8
8. Podstawowe operacje	9
8.1 Włączanie / wyłączanie urządzenia	9
8.2 Sygnały świetlne, dźwiękowe i obrazkowe	9
8.3 Regulator obrotowy	10
8.4 Menu ekranowe	10
8.5 Wracanie do poprzedniego menu	11
8.6 Ustawianie i wyświetlanie czasu	11
8.7 Ustawianie prędkości	11
8.8 Ustawianie temperatury	12
9. Funkcje specjalne	12
9.1 Turbo	12
9.2 Lewe obroty	13
9.3 Ważenie	13
9.4 Przelew	14
10. Przepisy	14
10.1 Otwieranie menu Przepisy	15
10.2 Mleko czekoladowe	15
10.3 Jogurt waniliowy	15
10.4 Ciasto na gofry	16
10.5 Ciasto czekoladowe w filiżance	17
10.6 Jogurt z malinami	19
11. Czyszczenie i przechowywanie urządzenia	19
11.1 Czyszczenie urządzenia głównego	20
11.2 Mycie w zmywarce do naczyń	20
11.3 Czyszczenie akcesoriów	20
12. Rozwiązywanie problemów	20
13. Utylizacja	21
14. Dane techniczne	22
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	22



Przegląd



1. Przegląd

- 1 Pokrywa na nakładkę do gotowania na parze
- 2 Nakładka do gotowania na parze
- 3 Pojemnik miksujący
- 4 Uchwyt noża
- 5 Urządzenie główne
- 6 Wyświetlacz
- 7 Regulator obrotowy
- 8 Głośnik (na spodzie)
- 9 Komora na baterie z pokrywką
- 10 Nóżki
- 11 Przelew
- 12 Wkładka nożowa, zdejmowana
- 13 Nasadka mieszająca
- 14 Łopatka
- 15 Siłko
- 16 Pokrywa (pojemnika miksującego)
- 17 Miarka



Jedna instrukcja – wiele języków

1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. W przypadku użycia kodu QR zostaniesz przekierowany na stronę internetową, na której znajdziesz tę instrukcję obsługi w różnych językach.

Niewidoczne na rysunku: 4 baterie

Ciesz się z zakupu Mini Monsieur Cuisine

Gratulujemy zakupu nowego Mini Monsieur Cuisine.

Wybór języka w niniejszej instrukcji

Niniejsza instrukcja jest dla Ciebie i Twoich rodziców. Część, która dotyczy Ciebie, to sama przyjemność: zabawa i gotowanie. W rozdziałach przeznaczonych dla Ciebie wyjaśniamy, co możesz robić z produktem oraz pokazujemy ukryte funkcje.

Część przeznaczona dla rodziców ma zapewnić Tobie maksymalne bezpieczeństwo podczas obchodzenia się z nową zabawką. W tym celu informujemy, co wolno robić z produktem, a czego nie wolno. Waszym

zadaniem drodzy rodzice jest przede wszystkim także odkrywanie wspólnie z dzieckiem możliwości Mini Monsieur Cuisine. Niniejsza instrukcja jest pomocna w tym celu.

Mamy nadzieję, że instrukcja jest zrozumiała zarówno dla dziecka, jak i dla rodziców.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy zadowolenia z używania nowego Mini Monsieur Cuisine!

Symbole / wskazówki na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywanych.

Uwaga: używać pod bezpośrednim nadzorem osoby dorosłej.

Ta wskazówka sugeruje możliwość zabawy dziecka z urządzeniem tylko pod nadzorem.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Mini Monsieur Cuisine jest zabawką. Za pomocą urządzenia można przygotować proste desery. Niektóre funkcje mają charakter czystej zabawy i nie mogą być wykonywane w prawdziwym życiu.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie należy używać urządzenia do ugniatania lub mieszania gęstego ciasta, gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie silnika. Można oczywiście przygotowywać ciasta z rozdziału „Przepisy”.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, jak np. gałka muszkatołowa lub kostki lodu. Może dojść do uszkodzenia noża.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 3. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać w taki sposób, aby dzieci poniżej 3. roku życia nie mogły się nim przypadkowo bawić.
- ⊙ Wkład nożowy i nasadka mieszająca nadal obracają się jeszcze po wyłączeniu. Z odblokowaniem pojemnika miksującego i otwarciem pokrywy należy poczekać do całkowitego zatrzymania się tych elementów.
- ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie rozdział „Czyszczenie i przechowywanie urządzenia” na stronie 19.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznica, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Urządzenia głównego nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wilgoci i wody w formie kapiącej lub rozpryskiwanej.
- ⊙ Jeśli ciecz dostanie się do urządzenia głównego, należy je natychmiast wyłączyć i dokładnie wyczyścić.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO ze strony baterii

- ⊙ Podczas wkładania baterii należy uwzględnić właściwą biegunowość. Wymieniać, zastępując wyłącznie tym samym typem lub typem o takich samych parametrach.
- ⊙ W przypadku połącznienia baterie mogą stanowić zagrożenie dla życia. Dlatego należy je przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Jeśli dojdzie do połącznienia baterii, należy natychmiast zgłosić się do lekarza.
- ⊙ **NIEBEZPIECZEŃSTWO WYBUCHU!** Baterie nie powinny być ładowane lub regenerowane za pomocą innych metod, a także rozbijane, wrzucane do ognia ani zwierane.
- ⊙ Zużyte baterie należy niezwłocznie usuwać z przyrządu, ponieważ mogą się rozlać i doprowadzić do powstania uszkodzeń.
- ⊙ Jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane, należy wyjąć z niego baterie. Baterie mogą się rozlać i uszkodzić urządzenie.
- ⊙ Baterii nie należy narażać na ekstremalne warunki, układać na grzejnikach, narażać na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Może to zwiększyć ryzyko wycieku z baterii.
- ⊙ Wszystkie baterie należy wymieniać jednocześnie.
- ⊙ Styki w komorze na baterie nie mogą być zwarte.
- ⊙ Jeżeli dojdzie do wycieku elektrolitu, należy unikać jego kontaktu ze skórą, z oczami oraz błonami śluzowymi. W razie kontaktu z elektrolitem miejsca kontaktu natychmiast opłukać dużą ilością czystej wody i niezwłocznie udać się do lekarza.
- ⊙ Baterie należy po ich zużyciu prawidłowo zutylizować.

- ⊙ Urządzenie może być używane tylko wtedy, gdy pokrywka komory na baterie jest prawidłowo przykręcona.
- ⊙ W przypadku używania akumulatorów należy je wyjąć z urządzenia przed ładowaniem. Nie wolno ich ładować w urządzeniu.
- ⊙ Akumulatory mogą być ładowane tylko pod nadzorem osoby dorosłej. Postępować zgodnie z instrukcją obsługi ładowarki.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami

- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie należy wkładać tyłek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
- ⊙ Należy pamiętać o tym, że nóż kręci się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Ma to szczególne znaczenie przy wysokich prędkościach obrotowych. Dopiero, gdy nóż całkowicie się zatrzyma, można włożyć ręce do garnka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU

- ⊙ Urządzenie może zapalić się pod wpływem wytworzenia ekstremalnego źródła ciepła.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchenki.



Niebezpieczeństwo wskutek obecności wirujących elementów

- ⊙ Nie należy wkładać tyłek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie

znalazły się w pobliżu obracających się części.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia, nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Naprawy należy przeprowadzać wyłącznie w specjalistycznej firmie lub w centrum serwisowym.
- ⊙ Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsuniecie.
- ⊙ Dopóki w urządzeniu znajdują się potrawy lub ciasto, nie należy go przestawiać.
- ⊙ Nie napełniać nadmiernie pojemnika miksującego, ponieważ zawartość mogłaby zostać z niego wyrzucona. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
- ⊙ Upewnić się, że odpływ w obudowie pozostaje drożny.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 Mini Monsieur Cuisine, urządzenie główne **5**
- 1 pojemnik miksujący **3** z:
 - wkładem nożowym **12**,
 - pokrywką **16** pojemnika miksującego,
 - miarką **17**
- 1 pokrywka do nakładki do gotowania na parze **1**
- 1 nakładka do gotowania na parze **2**
- 1 nasadka mieszająca **13**
- 1 łożatka **14**
- 4 baterie
- 1 instrukcja obsługi

5. Rozpakowanie i ustawienie

- 1. Przed przekazaniem urządzenia dziecku należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie zabezpieczenia transportowe, takie jak linki lub taśmy gumowe.
- 2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- 3. **Wyczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem** (patrz „Czyszczenie i przechowywanie urządzenia” na stronie 19).
- 4. Urządzenie główne **5** musi być ustawione na równej, suchej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsuniecie się urządzenia.

OSTROŻNIE:

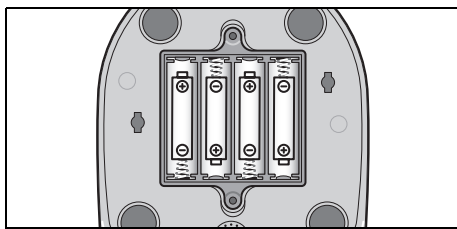
- ⊙ Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
-

6. Zasilanie

Baterie są dołączone do dostawy.

WSKAZÓWKA: Można również używać akumulatorów 1,2 V AA.

1. Zdjąć w razie potrzeby pojemnik miksujący **3** z urządzenia głównego **5**.
2. Podstawić urządzenie główne do góry spodem na stole. Spodnia strona jest skierowana do góry.
3. Odkręcić śruby śrubokrętem krzyżakowym i zdjąć pokrywkę komory na baterie **9**.
4. W razie potrzeby należy wyjąć wszystkie stare baterie, a następnie włożyć nowe (1,5 V typu AA).

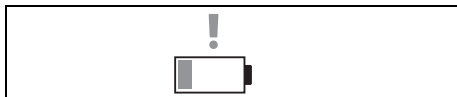


OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Podczas wkładania baterii należy uwzględnić właściwą biegunowość (rysunek na spodzie komory na baterie).

5. Ponownie przykręcić pokrywkę komory na baterie **9**.

Gdy poziom naładowania baterii jest niski, pojawia się następujące okno:



7. Montaż

WSKAZÓWKA: przed rozpoczęciem zabawy lub przygotowywaniem jedzenia należy koniecznie zmontować urządzenie.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Należy mieć pod nadzorem swoje dziecko i instruować je podczas montażu.

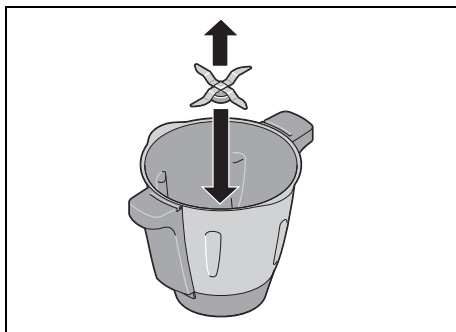
7.1 Przygotowanie do użycia pojemnika miksującego

Musisz to wiedzieć: dostępna jest funkcja bezpieczeństwa. Jeśli pojemnik miksujący **3** nie jest prawidłowo nałożony, silnik nie uruchomi się.

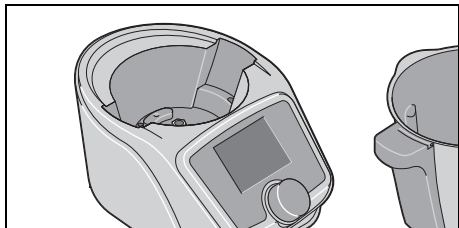
Jeśli pokrywka **16** pojemnika miksującego nie jest prawidłowo nałożona, silnik również nie uruchomi się.

OSTROŻNIE: przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić urządzenie i akcesoria z wszelkich pozostałości produkcyjnych, (patrz „Czyszczenie i przechowywanie urządzenia” na stronie 19).

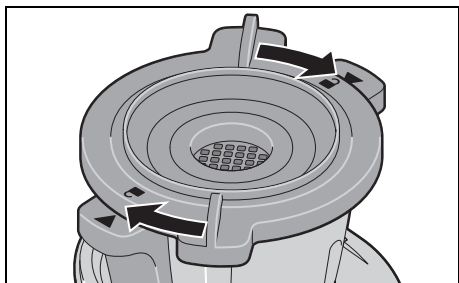
1. Włożyć wkładkę nożową **12** do uchwytu noża **4** pojemnika miksującego **3**. Upewnić się, że jest solidnie osadzona.



2. Teraz umieścić pojemnik miksujący w urządzeniu głównym **5**. Pojemnik musi stać prosto.



3. Założyć pokrywę **16** na pojemnik miksujący **3**. Strzałka na górze pojemnika miksującego powinna wskazywać symbol zamkniętej kłódki.
4. Przekręcić pokrywkę w prawo, aż zostanie całkowicie zamknięta.



5. Umieścić miarkę **17** w otworze pokrywki na górze. Otwarta strona wskazuje na dół.

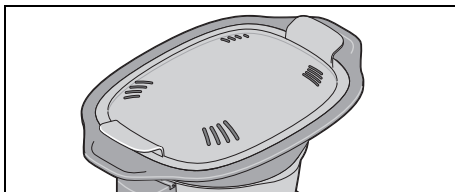
7.2 Zakładanie nakładki do gotowania na parze

WSKAZÓWKA: Drodzy rodzice — nie jest wytwarzana para. Jest to funkcja wyłącznie do zabawy.

W przypadku zabawy funkcją pary wodnej należy postępować w niżej opisany sposób.

1. Zdjąć miarkę **17** z pokrywki **16**.

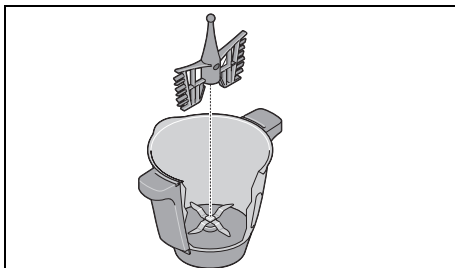
2. Założyć nakładkę do gotowania na parze **2** na pokrywkę **16**.



7.3 Zakładanie nasadki mieszającej

Aby przygotować napoje owocowe lub koktajle mleczne, założyć nasadkę mieszającą **13**.

- Nasadkę mieszającą **13** należy założyć na wkładkę nożową **12**. Skrzydła nasadki mieszającej znajdują się w wolnych przestrzeniach pomiędzy nożami.



7.4 Zdejmowanie wkładki nożowej i nasadki mieszającej

Po zakończeniu zabawy można po prostu zdjąć wkładkę nożową **12** i nasadkę mieszającą **13**.

8. Podstawowe operacje

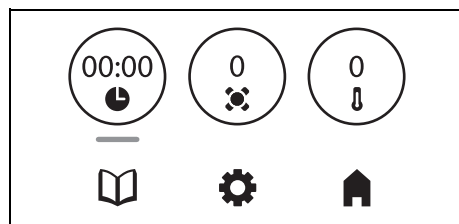
W tym rozdziale została opisana podstawowa obsługa urządzenia. Dokładny opis znajduje się w poszczególnych rozdziałach dotyczących konkretnej funkcji.

8.1 Włączanie / wyłączenie urządzenia

Zatem do dzieła.

Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie:

1. naciskać regulator obrotowy **7** do momentu włączenia wyświetlacza **6**. Słyszalna będzie krótka sekwencja dźwięków, a na wyświetlaczu pojawi się menu startowe.



2. Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać regulator obrotowy **7**, aż do momentu, gdy wyświetlacz **6** zgaśnie i ponownie będzie słyszalna sekwencja dźwięków.

WSKAZÓWKA: Jeśli przez 5 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie.

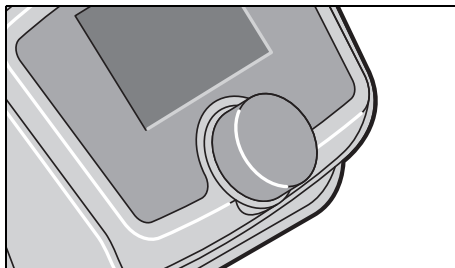
8.2 Sygnały świetlne, dźwiękowe i obrazkowe

Mini Monsieur Cuisine wskazuje różne komunikaty za pomocą dźwięków i kolorów.

Sygnały dźwiękowe	
Podczas włączania	Wraz z pojawieniem się menu startowego rozbrzmiewa sygnał, który sygnalizuje gotowość urządzenia do pracy.
Obracanie lub naciskanie regulatora obrotowego.	Dźwięk informuje, że żądana czynność została wykonana.
Po zakończeniu funkcji	Dźwięk informuje, że funkcja została zakończona.
Wskazówki wyświetlane na ekranie	
	• Czerwony pasek pokazuje, którą funkcję można wybrać. • Obrócić regulator obrotowy 7, aby przesunąć czerwony pasek. • Nacisnąć regulator obrotowy 7, aby uruchomić zaznaczoną funkcję.
	Jeśli pojawi się ten symbol, należy prawidłowo założyć i zamknąć pojemnik miksujący 3 lub pokrywę 16 .
	Czarny: 0 – 35 °C Zielony: 40 – 60 °C Czerwony: 65 – 120 °C Niebieski: STEAM (NA PARZE)

	Niski poziom baterii
FULL! (PEŁNY!)	Oznacza, że maksymalna waga została już wprowadzona.

8.3 Regulator obrotowy

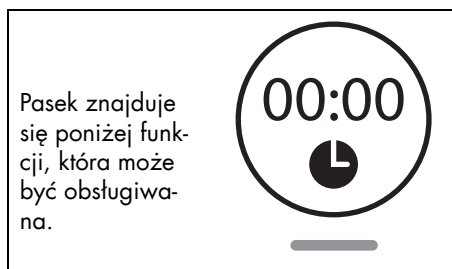


- Sterowanie i ustawianie wartości odbywa się za pomocą regulatora obrotowego **7**.
- Ustawienia można zmieniać, obracając regulator obrotowy **7**. Zmiany są natychmiast wyświetlane na wyświetlaczu **6**.
- Regulator można obracać w lewo lub w prawo.
- Ustawienia zawsze dotyczą wyłącznie aktywowanej funkcji (np. czas, prędkość programu lub temperatura).
- Poprzez naciśnięcie regulatora obrotowego można zapisać wartość lub otworzyć menu. W menu Przepisy naciśnięcie rozpoczyna nowy etap pracy.

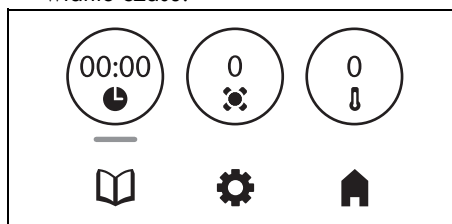
8.4 Menu ekranowe

Na wyświetlaczu **6** wyświetlane są wszystkie ustawienia i wartości robocze.

- Jeśli nie jest aktywna żadna funkcja i urządzenie nie jest obsługiwane przez ok. 5 minut, pojawia się sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zostaje przyciemniony.
- Czerwony pasek zawsze pojawia się pod aktywną funkcją.



- Aby przesunąć poprzeczkę, należy przekręcić regulator obrotowy **7**.
- Po włączeniu zawsze widoczne jest menu startowe. Można otworzyć ustawianie czasu.



- Aby aktywować tę funkcję, należy naciśnąć regulator obrotowy **7**.

8.5 Wracanie do poprzedniego menu

Dwa menu zawsze wykonują dokładnie to samo, bez względu na to, które menu jest wyświetlane.

Symbol	
	Do menu startowego: Niezależnie od tego, które menu jest aktualnie widoczne aktywacja symbolu domku powoduje powrót do menu startowego.
	Jeden krok w tył: W przypadku aktywacji tej funkcji, wyświetlane jest zawsze ostatnie menu aktywne przed jej uruchomieniem.

8.6 Ustawianie i wyświetlanie czasu



Można tu ustawić czas procesu miksowania.

Nacisnąć i obracać regulator obrotowy **7**, aby ustawić czas.

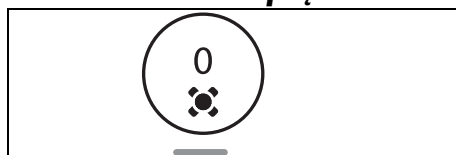
- Po przekręceniu w prawo funkcja działa dłużej.
- Po przekręceniu w lewo funkcja działa krócej.
- Nacisnąć regulator obrotowy po ustawieniu czasu.
- Czas może być ustawiany w zakresie od 1 sekundy do 2 minut.
- Ustawienia wykonuje się w krokach co 5 sekund.

- Ustawiony czas pojawi się na wyświetlaczu **6**.



- Po uruchomieniu funkcji czas biegnie wstecz do wartości 0.
- Po upływie ustawionego czasu
 - urządzenie zatrzymuje się,
 - włącza się sygnał dźwiękowy.

8.7 Ustawianie prędkości

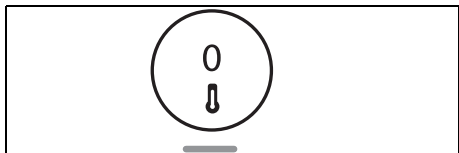


Tutaj ustawiana jest prędkość obracania się noża. Następnie uruchamia się funkcja.

- Prędkość może być ustawiana w 10 stopniach:
 - stopień 1–4: dla nasadki mieszającej **13**;
 - stopień 1–10: dla wkładki nożowej **12**.
- Obrót regulatora w prawo powoduje szybsze obracanie się noża. Stopień 10 to najszybszy poziom.
- Obrót regulatora w lewo powoduje wolniejsze obracanie się noża.
 - Po ustawieniu żądanej prędkości nacisnąć regulator obrotowy **7**.
 - Następnie ustawić temperaturę.
 - Dopiero wówczas nóż **12** zaczyna się obracać. Na lewym wyświetlaczu widoczne jest odliczanie czasu.

8.8 Ustawianie temperatury

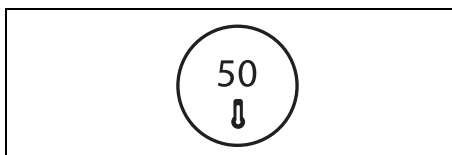
WSKAZÓWKA: drodzy rodzice — urządzenie nie wytwarza ustawionej temperatury. To tylko ustawienie i nie dochodzi do nagrzewania.



Tutaj możliwe jest ustawienie temperatury, tzn. jak powinno się nagrzewać urządzenie (tylko dla zabawy). Zatem nie dochodzi do rzeczywistego nagrzewania się.

- Obrót regulatora w prawo powoduje podwyższenie temperatury.
 - Obrót regulatora w lewo powoduje obniżenie temperatury.
 - Po ustawieniu żądanej temperatury nacisnąć regulator obrotowy **7**.
- Regulowana temperatura wynosi od 0 °C do 120 °C. Można ją ustawiać w krokach co 5 stopni.
 - Jeżeli wyświetli się wartość 120 i regulator zostanie ponownie obrócony w prawo, uruchomiona zostanie funkcja **STEAM** (gotowanie na parze).
 - Termometr może mieć różne kolory. Zależy to od temperatury.
 - 0 – 35 °C = czarny
 - 40 – 60 °C = zielony
 - 65 – 120 °C = czerwony
 - Funkcja gotowania na parze (Steam) = niebieski

- Ustawiona temperatura jest wyświetlana na środku.



9. Funkcje specjalne

9.1 Turbo

OSTROŻNIE:

- ⊗ Nie wolno używać tej funkcji, gdy używana jest nasadka mieszająca **13**.

Za pomocą funkcji Turbo można na krótki czas wybrać najwyższy poziom prędkości 10.

Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	• Zaznaczyć symbol. • Nacisnąć regulator obrotowy 7.
	• Zaznaczyć symbol. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Zaznaczyć symbol. • Nacisnąć regulator obrotowy.
00:06 00:04 00:02 	• Zaznaczyć jeden z 3 dostępnych czasów (2, 4, 6 sekund). • Nacisnąć regulator obrotowy — uruchomi się funkcja Turbo.

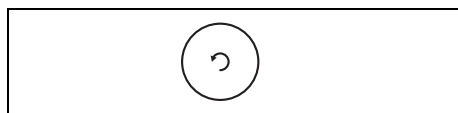
9.2 Lewe obroty

Lewe obroty służą do delikatnego mieszania produktów spożywczych, które nie mają być rozdrabniane.

Czas i prędkość są ustawione fabrycznie dla tej funkcji.

Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	- Zaznaczyć symbol. - Nacisnąć regulator obrotowy 7.
	- Zaznaczyć symbol. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Zaznaczyć symbol. - Nacisnąć regulator obrotowy.
    	- Nacisnąć regulator obrotowy — uruchamiają się obroty w lewo. - Aby zatrzymać, należy nacisnąć regulator obrotowy.

Poniższy symbol oznacza obroty w lewo.



9.3 Ważenie

WSKAZÓWKA: Tryb ważenia jest tylko funkcją dla zabawy. Nie ma możliwości rzeczywistego ważenia.

Ważenie zwykłe

Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	- Zaznaczyć symbol. - Nacisnąć regulator obrotowy 7.
	- Zaznaczyć symbol. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Obracać regulator obrotowy. Waga zmienia się. - Nacisnąć regulator obrotowy. Wyświetlacz wskazuje wagę w formie paska i gramów.
	Zaznaczony jest haczyk. Nacisnąć regulator obrotowy. Ważenie jest zakończone. Wyświetla się menu startowe.

Ważenie wielokrotne

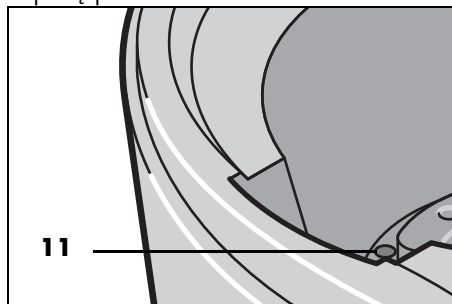
Dzięki tej funkcji można dodawać różne gramatury. Na przykład, najpierw wpisać 100 g, a następnie 150 g. Na wyświetlaczu pojawia się wówczas 250 g.

W przypadku przekroczenia maksymalnej wagi na wyświetlaczu pojawia się napis **FULL!** (pełny).

Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	• Zaznaczyć symbol. • Nacisnąć regulator obrotowy 7.
	• Zaznaczyć symbol. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Obracać regulator obrotowy. Zmienia się waga wyświetlana w gramach. • Nacisnąć regulator obrotowy. Wyświetlacz wskazuje wagę w formie paska i gramów.
	• Obracać regulator obrotowy aż do ponownego uaktywnienia wagi wyświetlanej w gramach. • Ustawić żądaną wagę. • Nacisnąć regulator obrotowy. Wyświetlacz wskazuje wagę w formie paska i gramów.
	• Zaznaczony jest haczyk. Nacisnąć regulator obrotowy. Ważenie jest zakończone. Wyświetla się menu startowe.

9.4 Przelew

W uchwycie na pojemnik miksujący **3** znajduje się przelew **11**.



Jeśli ciecz wyleje się z pojemnika miksującego **3**, nie zgromadzi się ona w urządzeniu głównym **5**, tylko może wyciec przez otwór przelewowy **11** na blat roboczy.

10. Przepisy

OSTRZEŻENIE przed zagrożeniami dla zdrowia!

- ⊙ Upewnić się, że wszystkie komponenty są czyste. Potem będzie można spożywać potrawy.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- ⊙ Pojemnik miksujący może być wypełniony maksymalnie do oznaczenia MAX.
- ⊙ Zawsze ostrożnie wyjmować pojemnik miksujący, aby nic się nie rozlało.

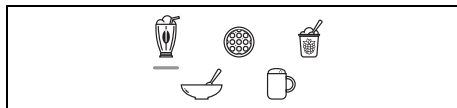
W tym rozdziale przedstawiamy 5 prawdziwych przepisów, które możesz przygotować razem z rodzicami.

W przypadku przepisów nie można zmieniać czasów i prędkości procesów mieszania i miksowania.

10.1 Otwieranie menu Przepisy

Przepisy można otworzyć za pomocą książki z przepisami znajdującej się na wyświetlaczu.

1. Za pomocą regulatora obrotowego przejść do symbolu książki z przepisami .
2. Nacisnąć raz regulator obrotowy.



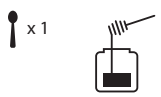
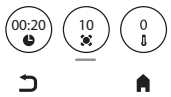
3. Umieścić czerwony pasek pod żądanym przepisem.
4. Ponownie nacisnąć regulator obrotowy. Na wyświetlaczu pojawia się duży ekran z przepisem.
5. Potwierdzić swój wybór. Ponownie nacisnąć regulator obrotowy.
6. Po wprowadzeniu ostatniego ustawienia: sygnał dźwiękowy i haczyk pokazują, że wybrano przepis.

Zaczynamy...

10.2 Mleko czekoladowe



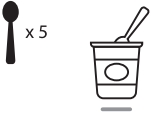
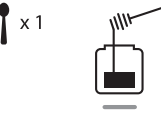
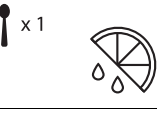
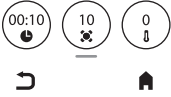
Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	• Umieścić pojemnik miksujący w urządzeniu. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Wlać 1 filiżankę (200 ml) mleka. • Nacisnąć regulator obrotowy.

Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	• Dodać 1 łyżeczkę kakao. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Dodać 1 łyżeczkę miodu. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Zamknąć pokrywkę. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Nacisnąć regulator obrotowy — rozpoczyna się proces miksowania.
	• Przełączyć gotowe mleko czekoladowe do szklanki. • Nacisnąć regulator obrotowy. • Gotowe. Udało się.

10.3 Jogurt waniliowy



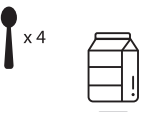
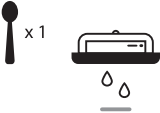
Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	• Umieścić pojemnik miksujący w urządzeniu. • Nacisnąć regulator obrotowy.

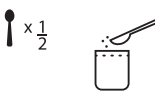
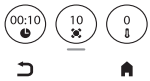
Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
 x 5	- Dodać 5 łyżek stołowych (75 g) jogurtu o zawartości tłuszczu 3,5 %. - Nacisnąć regulator obrotowy.
 x 8	- Dodać 8 łyżek stołowych (125 g) twarogu o zawartości tłuszczu 20 %. - Nacisnąć regulator obrotowy.
 x 1	- Dodać 1 łyżeczkę miodu. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać miąższ 1/4 laski wanilii. - Nacisnąć regulator obrotowy.
 x 1	- Dodać 1 łyżeczkę soku z cytryny. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Zamknąć pokrywkę. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	Nacisnąć regulator obrotowy — rozpoczyna się proces miksowania.
	- Wymieszać masę łyżką. - Nacisnąć regulator obrotowy.

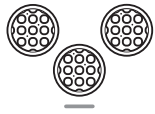
Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	- Przełączyć gotowy jogurt waniliowy do salaterki. - Gotowe. Udało się.

10.4 Ciasto na gofry



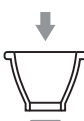
Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	- Umieścić pojemnik miksujący w urządzeniu. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 1 roztrzepane jajko. - Nacisnąć regulator obrotowy.
 x 4	- Wlać 4 łyżki stołowe (60 ml) mleka. - Nacisnąć regulator obrotowy.
 x 1	- Dodać 1 łyżkę stołową miękkiego masła. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Zamknąć pokrywkę. - Nacisnąć regulator obrotowy.

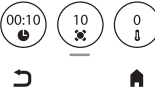
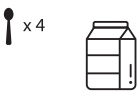
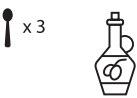
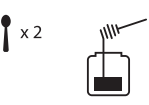
Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	Nacisnąć regulator obrotowy — rozpoczyna się proces miksovania.
	- Otworzyć pokrywkę. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 4 łyżki stołowe (60 g) mąki. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 1 paczkę cukru waniliowego. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Zamknąć pokrywkę. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	Nacisnąć regulator obrotowy — rozpoczyna się proces miksovania.
	- Rozgrzać gofrownicę. - Nacisnąć regulator obrotowy.

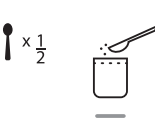
Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	- Nasmarować gofrownicę odrobiną tłuszczu i wlać porcję ciasta na gofry. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Zamknąć gofrownicę. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Piec swoje gofry. - Nacisnąć regulator obrotowy. - Gotowe. Udało się.

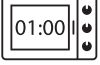
10.5 Ciasto czekoladowe w filizance



Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	- Założyć nasadkę mieszającą na pojemnik miksujący. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Umieścić pojemnik miksujący w urządzeniu. - Nacisnąć regulator obrotowy.

Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	- Dodać 1 roztrzepane jajko. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Zamknąć pokrywkę. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	Nacisnąć regulator obrotowy — rozpoczyna się proces miksovania.
	- Otworzyć pokrywkę. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 4 łyżeczki mleka. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 3 łyżeczki oleju. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 2 łyżeczki kakao. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 2 łyżeczkę miodu. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Zamknąć pokrywkę. - Nacisnąć regulator obrotowy.

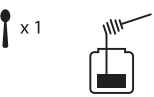
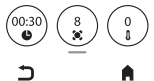
Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	Nacisnąć regulator obrotowy — rozpoczyna się proces miksovania.
	- Otworzyć pokrywkę. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 4 łyżeczki mąki. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Zamknąć pokrywkę. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	Nacisnąć regulator obrotowy — rozpoczyna się proces miksovania.
	- Wymieszać masę łyżką. - Nacisnąć regulator obrotowy.
	- Dodać 1 łyżeczkę wiórów czekoladowych. - Nacisnąć regulator obrotowy.

Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	• Przełąć ciasto do żaroodpornego kubka. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Piec swoje ciasto w mikrofalówce o mocy 800 W przez 1 minutę. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Gdy ciasto wyrośnie trochę ponad brzeg kubka, jest gotowe. • Nacisnąć regulator obrotowy. • Gotowe. Udało się.

10.6 Jogurt z malinami



Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	• Umieścić pojemnik miksujący w urządzeniu. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Wlać 1 małą filiżankę jogurtu naturalnego. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Dodać 2 pokrojone maliny. • Nacisnąć regulator obrotowy.

Funkcja jest widoczna na wyświetlaczu	Ustawianie
	• Dodać 1 łyżeczkę miodu. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Zamknąć pokrywkę. • Nacisnąć regulator obrotowy.
	• Nacisnąć regulator obrotowy — rozpoczyna się proces miksovania.
	• Przełąć gotowy jogurt malinowy do salaterki.
	• Udekorować swój jogurt odrobiną wiórków czekoladowych. • Nacisnąć regulator obrotowy. • Gotowe. Udało się.

11. Czyszczenie i przechowywanie urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie wolno zanurzać urządzenia głównego **5** w wodzie.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

WSKAZÓWKA: niektóre produkty spożywcze (np. jagody) mogą barwić plastik. Nie jest to wada urządzenia ani zjawisko szkodliwe dla zdrowia.

11.1 Czyszczenie urządzenia głównego

1. Do czyszczenia urządzenia głównego **5** używać wilgotnej szmatki. Można dodać odrobinę płynu do mycia naczyń.
2. Następnie przetrzeć lekko wilgotną szmatką.
3. Należy odczekać, aż całkowicie wyschnie urządzenie główne **5**. Wówczas można odłożyć urządzenie lub ponownie je użytkować do zabawy.

11.2 Mycie w zmywarce do naczyń

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

Pojemnik miksujący **3** // Miarka **17** // Pokrywka pojemnika miksującego **16** // Wkładka nożowa **12** // Nasadka mieszająca **13** // Łopatką **14** // Nakładka do gotowania na parze **2** // Pokrywka na nakładkę do gotowania na parze **1**

Następujących elementów **nie wolno** myć w zmywarkach:

- Urządzenie główne **5**

11.3 Czyszczenie akcesoriów

1. Pojemnik miksujący **3** wypłukać ciepłą wodą, następnie wylać wodę.
2. Teraz można wyjąć wkładkę nożową **12**.
3. Akcesoria należy myć ręcznie w zlewozmywaku wodą z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
4. W przypadku mycia ręcznego należy wypłukać wszystkie elementy czystą wodą. Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem.

12. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊗ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie uruchamia się	• Czy regulator obrotowy 7 był wciśnięty przez odpowiednio długi czas (ok. 5 sek.)? • Czy baterie są rozładowane? • Czy baterie są prawidłowo włożone? (biegunowość)

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy.	• Czy pojemnik miksujący 3 jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu głównym 5? • Pokrywka 16 odpadła od pojemnika miksującego 3.
Silnik nie pracuje.	• Czy pokrywka 16 pojemnika miksującego 3 jest prawidłowo zamknięta? • Czy pojemnik miksujący 3 jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu głównym 5?
Znikają funkcje, wskazania na wyświetlaczu lub sygnały dźwiękowe.	• Wymienić stare baterie na nowe.
Płyn wypływa z pojemnika miksującego pod pokrywką.	• Zwracać uwagę na maksymalną ilość napełnienia.
Urządzenie dudni.	• Sprawdzić, czy wkładka nożowa 12 lub nasadka mieszająca 13 są stabilnie osadzone.
W trybie Turbo i w trybie mieszania ciasta proces miksowania nie rozpoczyna się.	• Wymienić stare baterie na nowe.

13. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



Baterii nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zużyte baterie muszą zostać zutylizowane zgodnie z przepisami. W tym celu jednostki handlujące bateriami oraz składowiska komunalne udostępniają odpowiednie pojemniki do wyrzucania baterii.

Baterie i akumulatory opatrzone poniższymi literami zawierają między innymi substancje szkodliwe: Cd (kadm), Hg (rtęć), Pb (ołów).

Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

14. Dane techniczne

Model:	PMMC 5 A1
Baterie:	4 x typu AA 1,5 V
Maksymalna ilość napełnienia pojemnika miksującego 3:	300 ml

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Urządzenia z tym znakiem mogą być używane tylko w warunkach domowych (suche otoczenie).
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tekstura (z wyjątkiem folii)

Zmiany techniczne zastrzeżone.

15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3-letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonania zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urzędzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 352589_2001** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i

informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **352589_2001**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 352589_2001



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NIEMCY