
SPIS TREŚCI

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. WPROWADZENIE | 3 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | 3 |
| 3. BUDOWA URZĄDZENIA | 6 |
| 4. INSTALACJA I UŻYTKOWANIE | 7 |
| 4.1 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM | 7 |
| 4.2 PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA | 8 |
| 4.3 OGÓLNE INSTRUKCJE OBSŁUGI | 8 |
| 4.4 PANEL STEROWANIA | 9 |
| 4.5 OBSŁUGA PANELU STEROWANIA | 10 |
| 4.6 AUTOMATYCZNE PROGRAMY | 10 |
| 4.7 KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY | 11 |
| 4.8 ZATRZYMANIE/ANULOWANIE GOTOWANIA | 13 |
| 4.9 WYŁĄCZANIE FRYTKOWNICY | 13 |
| 5. CZYSZCZENIE | 13 |
| 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 14 |
| 7. DANE TECHNICZNE | 15 |
| 8. UTYLIZACJA PRODUKTU | 16 |

Frytkownica beztłuszczowa

FX-6001

1. Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu frytkownicy beztłuszczowej marki Optimum Pro!

Wszystkie Nasze produkty zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długiej żywotności, łatwości użycia, a także doskonałej wydajności każdego dnia.

2. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Uwaga! Aby zminimalizować ryzyko powstania pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia ciała:

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do wglądu.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użycie urządzenia grozi obrażeniami.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdź, czy napięcie zasilania jest takie samo, jak wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i w żadnym wypadku nie powinno być wykorzystywane do użytku komercyjnego lub przemysłowego. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie zanurzać przewodu, wtyczki ani podstawy w wodzie lub innej cieczy.
- W przypadku zalania wodą zewnętrznych elementów urządzenia, przed ponownym włączeniem do sieci dokładnie je wysusz.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Należy zachować ostrożność i uwagę podczas obsługi urządzenia oraz akcesoriów, aby uniknąć poparzeń lub obrażeń.

- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka:

- jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
- po użyciu,
- przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.

Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.

- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia, przez około 30 minut, przed czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nigdy nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny

bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Składniki przeznaczone do obróbki należy zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Wyjmowanego pojemnika nie napełniaj olejem. Może to spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji. Zdrowy sposób frytowania polega na zasadzie przepływu gorącego powietrza, który nie wymaga zastosowania oleju. Małą ilość oleju można dodać tylko do przyprawienia surowców.
- Jeżeli z urządzenia wydostaje się ciemny dym, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed wyjęciem patelni z urządzenia odczekać do momentu, aż dym przestanie się ulatniać. Należy pamiętać o tym, że jasny dym jest z reguły zjawiskiem normalnym.
- Do czyszczenia w żadnym wypadku nie używać środków czyszczących o właściwościach szorujących, środków do czyszczenia piekarników lub innych środków pomocniczych, które mogą rysować powierzchnie. Mogą one uszkodzić powłokę antyadhezyjną.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.

- Nie należy zwracać się do osób nieupoważnionych w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie nie może pracować bez nadzoru.
- Podczas pracy przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Należy trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wylotu powietrza.
- Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania naczynia z urządzenia.
- Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest ustawione na równej, czystej i suchej powierzchni.
- Do urządzenia nie należy wkładać jedzenia w opakowaniach nieprzystosowanych do wysokich temperatur, dotyczy to plastikowych folii, pojemników styropianowych, opakowań plastikowych i papierowych.

3. Budowa urządzenia

Urządzenie składa się z głównej obudowy z jednostką grzewczą i dotykowym panelem sterowania, wyjmowanego kosza z okienkiem oraz wyjmowanej płyty do smażenia.



4. Instalacja i użytkowanie

4.1 Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść kosz i płytę gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

OSTRZEŻENIE: Nie używaj szorstkich środków do czyszczenia ani ścierek do szorowania.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu, może wydzielać się niewielki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo działania urządzenia.

4.2 Przygotowanie do użycia

Upewnij się , że wszystkie części są czyste i suche, a następnie umieść urządzenie na czystej, płaskiej powierzchni.

Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni nieodpornej na wysoką temperaturę.

4.3 Ogólne instrukcje obsługi

Nasza frytkownica beztłuszczowa jest przeznaczona do przygotowania szerokiej gamy ulubionych potraw.

Jest to frytkownica bezolejowa, która działa w oparciu o gorące powietrze. Nie należy napełniać kosza bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do potraw sprawi, że będą one bardziej chrupiące. Użyj nie więcej niż 30 ml / 2 łyżki oleju.
- Spray'e olejowe są doskonałe do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.

2. Pociągnij za uchwyt kosza, aby wyjąć go z urządzenia.

3. Umieść składniki w koszu do smażenia.

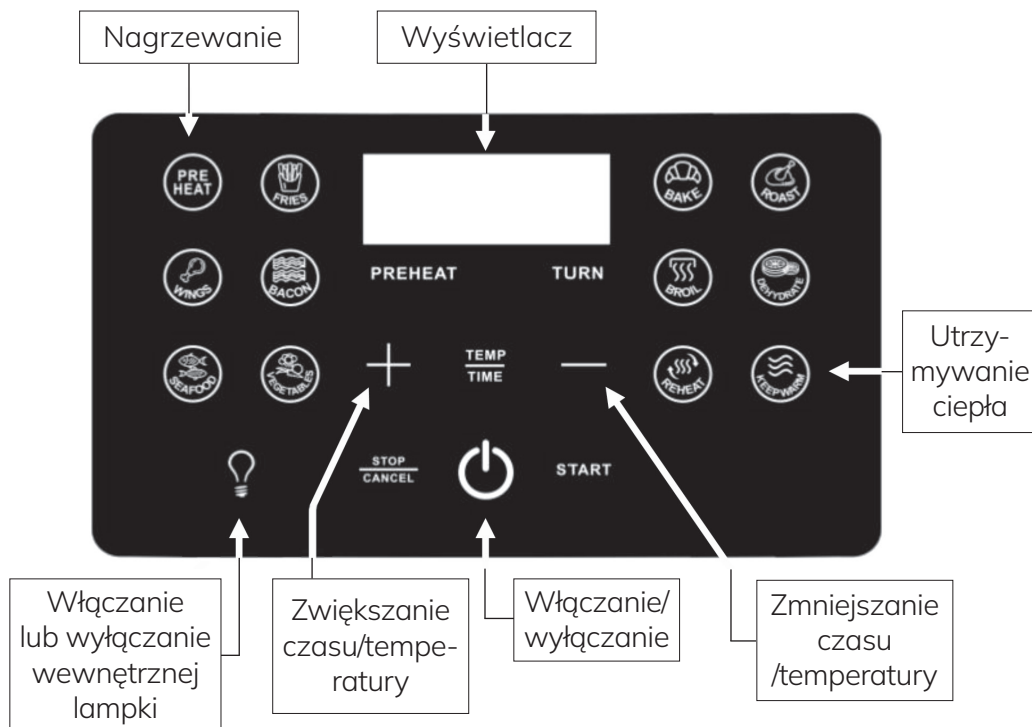
4. Następnie wsuń kosz do głównej obudowy, aż do całkowitego zamknięcia, zwracając uwagę na dokładne wyrównanie z prowadnicami w korpusie frytkownicy.

UWAGA: Nie dotykaj naczynia do smażenia w trakcie i przez pewien czas po użyciu, ponieważ staje się on bardzo gorący. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt.


5. Wybierz jeden z automatycznych programów gotowania, naciskając odpowiednią ikonę na wyświetlaczu. Opcjonalnie dostosuj temperaturę i czas.

6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij kosz z urządzenia za pomocą uchwyty i potrząśnij nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy.
7. Frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy po zakończeniu gotowania. Wyciągnij kosz z urządzenia.
8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń kosz z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
9. Opróżnij kosz do miski lub na talerz.
10. Gdy pierwsza partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.












4.4 Panel sterowania



4.5 Obsługa panelu sterowania

Aby włączyć urządzenie należy dotknąć włącznik  (urządzenie wejdzie w tryb wyboru funkcji). Następnie wybrać jeden z domyślnych programów (temperaturę i czas można regulować przyciskami „+” i „-” – zakres temperatur i czasu dla każdej funkcji w tabeli). Kiedy ustawienia czasu i temperatury zostaną dopasowane do potrzeb, należy dotknąć przycisk START (urządzenie rozpocznie pracę). Aby zatrzymać proces gotowania należy dotknąć przycisk STOP.

4.6 Automatyczne programy

| Program | Temperatura TEMP | | Czas TIME | | Podgrzewanie wstępne PREHEAT | Przypomnienie o potrząśnięciu TURN |
|--|---------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| | Ustawienie domyślne | Zakres regulacji | Ustawienie domyślne | Zakres regulacji | Ustawienie domyślne | Ustawienie domyślne |
| Frytki  | 200 °C | 80-200 °C | 15 min | 1-60 min | ✓ | ✓ |
| Skrzydółka  | 200 °C | 80-200 °C | 25 min | 1-60 min | ✓ | ✓ |
| Bekon  | 190 °C | 80-200 °C | 6 min | 1-60 min | – | – |
| Owoce morza  | 190 °C | 80-200 °C | 10 min | 1-60 min | ✓ | ✓ |
| Warzywa  | 200 °C | 80-200 °C | 20 min | 1-60 min | ✓ | ✓ |
| Pieczenie ciasta  | 160 °C | 80-200 °C | 25 min | 1 min-2 H | ✓ | – |
| Pieczenie mięsa  | 200 °C | 80-200 °C | 25 min | 1 min-2 H | ✓ | ✓ |
| Podpiekanie  | 200 °C | 200 °C | 12 min | 1-60 min | ✓ | ✓ |
| Suszenie  | 70 °C | 35-80 °C | 8 H | 30 min-24 H | – | – |
| Odgrzewanie  | 150 °C | 80-200 °C | 15 min | 1-60 min | – | – |
| Utrzymywanie ciepła  | 100 °C | 65-100 °C | 30 min | 1 min-8 H | – | – |

UWAGA: Znacznik wyboru oznacza, że podgrzewanie można włączyć lub wyłączyć, dotykając PREHEAT przed dotknięciem START

4.7 Korzystanie z frytkownicy

Ustawienia wstępne są zaprogramowane z idealnym czasem i temperaturą do przygotowania określonych potraw.

1. Umieść frytkownicę na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Umieść płytę w koszu i wsuń do frytkownicy .
3. Podłącz frytkownicę do gniazdka elektrycznego. Po podłączeniu do prądu, urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy, podświetli się przycisk zasilania.
4. Naciśnij ikonę zasilania, aby włączyć frytkownicę.
5. Wybierz jeden z automatycznych programów gotowania, naciskając odpowiednią ikonę na wyświetlaczu.

Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura i czas.

6. Opcjonalnie dostosuj temperaturę i czas. Możesz to zrobić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Dotknij TEMP / TIME, aby dostosować temperaturę / czas. Stuknij ikony „+” lub „-”, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę / czas.

7. Część automatycznych programów ma domyślnie ustawioną funkcję wstępnego nagrzewania przed włożeniem żywności do kosza.

Dotknij PREHEAT (nagrzewanie wstępne), aby włączyć lub wyłączyć tę funkcję.

Podczas używania niektórych ustawień, w połowie czasu gotowania pojawi się przypomnienie o potrząśnięciu. Frytkownica wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać **Turn Food** (obrót jedzenie).

PREHEAT / TURN pojawiają się na wyświetlaczu tylko, gdy funkcje są włączone.

JEŚLI NAGRZEWANIE JEST WŁĄCZONE

a. Dotknij START.

Na wyświetlaczu pojawi się (Preheat), a frytkownica rozpocznie nagrzewanie. Po nagrzeniu się frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat: **Add Food** (dodaj produkty spożywcze).

OSTRZEŻENIE! Kosz będzie gorący! Nie dotykaj gorących powierzchni.

b. Ostrożnie wyjmij kosz, umieść w nim żywność i włóż go z powrotem do frytkownicy, aby automatycznie rozpocząć gotowanie.

UWAGA: Jeśli kosz nie zostanie wyjęty, rozpocznie się czas gotowania.

JEŚLI NAGRZEWANIE WSTĘPNE JEST WYŁĄCZONE

a. Wyjmij kosz, umieść w nim żywność i włóż go z powrotem do frytkownicy.

b. Dotknij START.

JEŚLI PRZYPOMNIENIE O POTRZAŚNIĘCIU JEST WŁĄCZONE

a. W połowie czasu gotowania frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **TURN** (Obróć jedzenie).

b. Ostrożnie wyjmij kosz i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

c. Obróć lub podrzuć jedzenie za pomocą niemetalowych szczypiec.

d. Umieść kosz z powrotem we frytkownicy, aby automatycznie wznowić gotowanie.

UWAGA: Jeśli kosz nie zostanie wyjęty, gotowanie będzie kontynuowane.

8. Ostrożnie wyjmij kosz i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

9. Wyjmij jedzenie z kosza za pomocą niemetalowych szczypiec.

OSTRZEŻENIE: Zawsze należy zachować ostrożność podczas wyjmowania koszyka w trakcie/po zakończeniu gotowania – może wydostać się gorąca para!

OSTRZEŻENIE: Kosz i żywność będą gorące! Nie dotykaj gorących powierzchni.

Nie używaj ostrych lub metalowych przyborów, które mogą porysować nieprzystawiającą powierzchnię.

Nie odwracaj kosza do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie kosza, wycieknie na jedzenie.

4.8 Zatrzymanie/anulowanie gotowania

Dotknij STOP/CANCEL, aby zatrzymać proces gotowania. Dotknij START, aby wznowić gotowanie.

Wyjęcie kosza z frytkownicy podczas gotowania spowoduje jego zatrzymanie. Ponowne włożenie kosza automatycznie wznowi gotowanie.

Dotknij STOP/ANULUJ dwukrotnie, aby anulować gotowanie.

4.9 Wyłączenie frytkownicy

Naciśnij i przytrzymaj ikonę zasilania, aby wyłączyć frytkownicę. Odłącz frytkownicę powietrzną od zasilania gdy nie jest używana.

5. Czyszczenie

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy powietrznej należy odłączyć zasilanie i poczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.
2. Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Wyczyść kosz gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścieralną gąbką.

Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: Jeśli brud przyłgnął do kosza, napełnij go gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostaw kosz do namoczenia na około 10 minut.

4. Do czyszczenia wnętrza używaj czystej, suchej szmatki. Nie używaj mokrej szmatki, aby zapobiec przedostawaniu się wody do wnętrza urządzenia.
5. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.
6. Przechowuj frytkownicę w chłodnym, suchym miejscu.

6. Rozwiązywanie problemów

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|---|
| Frytkownica nie działa. | Minutnik nie został ustawiony. | Ustaw minutnik na żądany czas gotowania na urządzeniu. |
| | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. | Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazdka elektrycznego. |
| Składniki usmażone we frytkownicy nie są gotowe do spożycia. | Ilość składników w koszu jest za duża. | Włóż do kosza mniejsze partie składników, dzięki temu usmażą się one równomiernie. |
| | Ustawiona temperatura jest za niska. | Zwiększ temperaturę do wymaganej wartości. |
| Składniki przygotowane we frytkownicy usmażone są nierównomiernie. | Niektóre rodzaje składników należy przemieszać w połowie czasu przygotowywania potrawy. | Składniki, które leżą na sobie warstwowo (np. frytki) muszą być przemieszane w połowie czasu ich przygotowywania. Patrz „Ustawienia” w rozdziale „Sposób użycia”. |
| Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy. | Wybrany został rodzaj przekąsek, które muszą być smażone w głębokim oleju. | Wybierz przekąski, które można przygotowywać w piekarniku lub posmaruj je niewielką ilością oleju, aby były chrupiące po obróbce termicznej. |
| Nie można wsunąć kosza prawidłowo do urządzenia. | W koszu jest zbyt wiele składników. | Nie należy napełniać kosza powyżej linii „MAX”. |

| | | |
|---|---|--|
| Z urządzenia wydobywa się biały dym. | Przygotowujesz tłuste składniki. | Kiedy smażysz tłuste potrawy we frytkownicy, do miski wycieka duża ilość tłuszczu, który wytwarza biały dym, co może prowadzić do większego niż zwykle nagrzania się miski. Nie ma to jednak wpływu na urządzenie ani efekt końcowy potrawy. |
| | W misce znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego smażenia. | Biały dym powstaje przez podgrzewanie tłuszczu w misce. Po każdym użyciu sprawdź, czy miska jest dokładnie umyta. |
| Frytki usmażyły się nierównomiernie. | Użyto nieodpowiedniego gatunku ziemniaków. | Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, aby pozostały twarde w czasie procesu smażenia. |
| | Ziemniaki pokrojone na frytki nie zostały dokładnie opłukane przed smażeniem. | Dokładnie umyj pokrojone ziemniaki, żeby pozbyć się z nich skrobi. |
| Świeże frytki są niechrupiące po wyjęciu ich z frytkownicy. | Chrupkość frytek zależy od ilości oleju do smażenia, a także od tego, ile wody zawierają w sobie ziemniaki. | Przed dodaniem oleju sprawdź, czy pokrojone ziemniaki są wystarczająco osuszone. |

7. Dane techniczne

Zasilanie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Moc: 1600-1800 W

Pojemność kosza: 6,5 litra

1800
W

6,5
litra

Standard for
Europe
EU

Guaranteed
Quality ✓

8. Utylizacja produktu

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2022, poz. 1622 ze zm.) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым 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, w szczególności gdy w sprzęcie znajdują się niebezpieczne substancje, mieszaniny lub części składowe.

Waga: 6 kg

KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu

Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu:

Typ, model:

Data sprzedaży:

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

Warunki gwarancji

Produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją od daty jego zakupu. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W tym okresie istnieje wygodna możliwość wymiany uszkodzonego produktu na nowy w miejscu jego zakupu (termin na rozpatrzenie reklamacji wynosi 14 dni). Podstawą do wymiany jest czytelnie wypełniona karta gwarancyjna z załączonym do niej dowodem zakupu produktu. Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania produktu, uszkodzeń mechanicznych lub samowolnych napraw. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4
05-300 MIŃSK MAZOWIECKI
tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22
LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

Expo-service Sp. z o.o.
00-710 Warszawa, Al. Witosa 31/22, Polska
tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885
AGD@expo-service.com.pl
www.optimumpro.pl

Adres do korespondencji:
Expo-service Sp. z o.o.
05-300 Mińsk Mazowiecki
ul. Grobelnego 4



