

Instrukcja obsługi

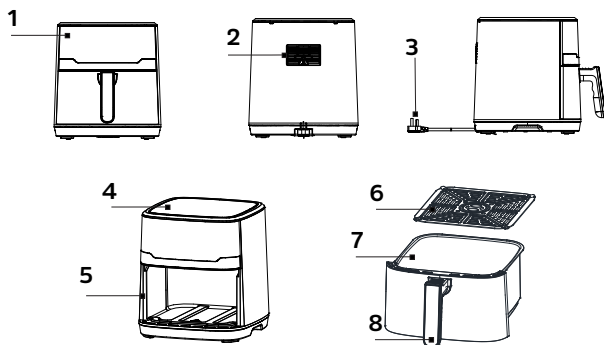
PURENO AIR 650

Frytkownica beztłuszczowa z ceramiczną powłoką



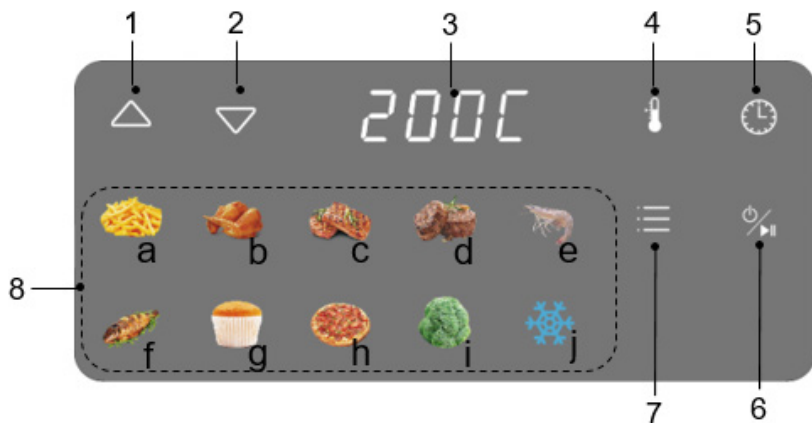
 pureno

1 Opis urządzenia



1. Panel sterowania i wyświetlacz
2. Wylot powietrza
3. Przewód zasilający
4. Górna pokrywa
5. Główne urządzenie
6. Płyta grillowa
7. Kosz na produkty spożywcze
8. Uchwyt

2 Panel urządzenia



1. Przycisk zwiększania temperatury/czasu
2. Przycisk obniżania temperatury/czasu
3. Wyświetlacz cyfrowy
4. Przycisk temperatury
5. Przycisk timera
6. Włącz/Wyłącz. Uruchamianie/Pauza
7. Wybór ustawień wstępnych (MENU)
8. Symbole wybranego programu

Dostępne programy pod przyciskiem **MENU**.

- | | | | |
|-------------|------------------------|-----------|----------|
| a. Frytki | b. Skrzydelka kurczaka | c. Stek | d. Mięso |
| e. Krewetki | f. Ryba | g. Ciasto | h. Pizza |
| i. Warzywa | j. Odmrażanie. | | |

3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

3.1 Przedmowa

Drodzy klienci,

dziękujemy za zakup frytkownicy beztłuszczowej AIR 650 (Airfryer) marki PURENO. Niniejsza instrukcja obsługi ma na celu pomóc Państwu w zapoznaniu się z funkcjami nowego urządzenia i optymalnym ich wykorzystaniu. Pomogą one Państwu korzystać z frytkownicy bezpiecznie i zgodnie z jego przeznaczeniem. Jest ona przeznaczona dla każdej osoby, która instaluje, obsługuje, czyści lub utylizuje urządzenie. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu w celu wykorzystania jej w przyszłości. Aktualna wersja instrukcji obsługi znajduje się na stronie internetowej TechniSat w sekcji pobierania dla danego produktu www.technisat.pl

Zespół TechniSat

3.2 Zastosowane znaki i symbole

W niniejszej instrukcji i na urządzeniu



Wskazuje na środek ostrożności, którego nieprzestrzeganie grozi poparzeniem gorącym powietrzem.



Wskazuje na środek ostrożności, którego nieprzestrzeganie może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć poprzez porażenie prądem elektrycznym.



Wskazuje na środek ostrożności, którego nieprzestrzeganie może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć. Przestrzegać następujących słów sygnalizacyjnych:

ZAGROŻENIE - Bezpośrednie zagrożenie życia.

OSTRZEŻENIE - Ciężkie obrażenia ciała, które mogą prowadzić do śmierci.

UWAGA - Obrażenia.



Symbol informujący o konieczności odłączenia urządzenia od zasilania.



Wskazuje na środek ostrożności, którego nieprzestrzeganie może spowodować poważne obrażenia ciała. Opisuje on również dodatkowe funkcje urządzenia oraz uwagi, których należy przestrzegać, aby uniknąć usterek urządzenia.



Urządzenie posiada znak CE i jest zgodne z wszystkimi wymaganymi normami UE.



To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania. Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego

i Rady 2012/19/UE oraz zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE i informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie i akumulatory po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii i akumulatorów tworzącego system zbierania takich odpadów w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Pod koniec cyklu życia produktu nie należy go wyrzucać do śmieci z normalnych odpadów domowych lecz do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Wskazuje to symbol umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Materiały nadają się do recyklingu zgodnie z etykietą. Dzięki ponownemu wykorzystaniu, recyklingowi lub innym formom recyklingu starego sprzętu w istotny sposób przyczynicie się Państwo do ochrony środowiska naturalnego.



Symbol kieliszka i widelca informuje, że wyrób przeznaczony jest do kontaktu z żywnością.



Symbol tekstury falistej z której wykonane jest opakowanie produktu.



Urządzenie przeznaczone do użytku wewnętrznego.

3.3 Przeznaczenie

Frytkownica beztłuszczowa to urządzenie służące do smażenia produktów spożywczych takich jak mięso, ryby, frytki, warzywa. Urządzenie przeznaczone jest do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie może być używane do celów komercyjnych.

3.4 Bezpieczne obchodzenie się z produktem


Należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby zminimalizować zagrożenia dla bezpieczeństwa, uniknąć uszkodzeń urządzenia i przyczynić się do ochrony środowiska.


Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować je na przyszłość. Należy zawsze przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji oraz na urządzeniu.





ZAGROŻENIE!

Nigdy nie otwieraj urządzenia! Dotykane elementów pod napięciem jest niebezpieczne dla życia!

 Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem. Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.

 Nie należy używać urządzenia w pobliżu wanien, pryszniców, basenów lub płynącej/rozpryskującej się wody. Istnieje ryzyko porażenia prądem i/lub uszkodzenia sprzętu.

 W przypadku dostania się wody do wnętrza urządzenia, natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i niezwłocznie skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Nie próbuj użytkować urządzenia ani samodzielnie naprawiać go w takim stanie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem lub uszkodzenia sprzętu.

 Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od gniazdka i odczekać, aż całkowicie ostygnie.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia! Nie należy pozostawiać opakowania, części opakowania, folii i dołączonych akcesoriów pod opieką dzieci. Niebezpieczeństwo uduszenia przez folie i inne materiały opakowaniowe!



Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.



Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania miski z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze. Aby wyciągnąć kosz na produkty spożywcze, chwytaj tylko za uchwyt.



W celu zapewnienia prawidłowego użytkowania urządzenia oraz uniknięcia uszkodzeń urządzenia i obrażeń ciała należy przestrzegać wszystkich poniższych instrukcji.

- Niniejsze urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w zakresie użytkowania tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający czy nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia

lub obrażenia.

- Urządzenia nie należy używać na niestabilnym lub miękkim podłożu. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp. Nie stawiać na innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych specjalistów. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem marki PURENO.
- Z uwagi na zasady bezpieczeństwa uszkodzoną wtyczkę wymienić może producent, autoryzowany dział napraw producenta.
- Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie należy włączać urządzenia podczas jego czyszczenia lub konserwacji.
- Nigdy nie napełniaj kosza olejem.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Modyfikacje urządzenia są zabronione.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie jak i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.



Ważne wskazówki dotyczące przygotowania żywności:

- Ziemniaki należy przechowywać w temperaturze odpowiedniej dla danej odmiany, lecz wyższej niż 6°C, aby ograniczyć ryzyko powstawania akrylamidu w gotowym produkcie spożywcym.
- Produkty przygotowywane w urządzeniu powinny mieć jasnozłoty odcień po upieczeniu, unikając nadmiernego zabarwienia na ciemne lub brązowe. Spalone fragmenty należy usuwać. Świeże ziemniaki nie powinny być smażone w temperaturze przekraczającej 180°C, co pomaga zmniejszyć wytwarzanie akryloamidu.
- Zawsze dopilnuj, aby potrawy przygotowane w urządzeniu Airfryer były dokładnie ugotowane przed spożyciem.
- Podczas przygotowywania potraw o wysokiej zawartości tłuszczu w Airfryerze może pojawić się dym.



4 Opis urządzenia

4.1 Zawartość zestawu

Przed uruchomieniem należy sprawdzić, czy zestaw jest kompletny:

- 1x Frytkownica beztłuszczowa PURENO AIR 650
- 1x Instrukcja obsługi
- 1x Płyta grillowa
- 8x Gumki ochronne płytki grillowej. Cztery zamontowane, cztery zapasowe.

5 Pierwsze uruchomienie

- Usunąć cały materiał opakowaniowy.
- Przed pierwszym użyciem należy przemyć powierzchnie wewnętrzne zwilżoną ściereczką lub gąbką, a następnie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem. Kosz umyć zgodnie z punktem 8. Czyszczenie i konserwacja.
- Frytkownica powietrzna wykorzystuje technologię ogrzewania gorącym powietrzem. Nigdy nie wlewaj oleju ani tłuszczu do frytkownicy.
-  Rozwiń przewód zasilający, a następnie ustaw urządzenie na suchej, stabilnej i równej powierzchni, która jest odporna na działanie wysokich temperatur. Elementy oznaczone symbolem trójkąta (np. misa, kosz, wnęka korpusu) mogą szczególnie mocno się nagrzewać podczas pracy.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicę beztłuszczową należy wstępnie rozgrzać, aby pozbyć się ewentualnych zapachów produkcyjnych.
- Wyciągnij kosz z urządzenia za uchwyt i umieść płytkę grillową w koszu. Zwróć uwagę, aby gumki ochronne znajdowały się na końcach płytki grillowej.
- Podłącz urządzenie do prądu, pozostaw pusty kosz oraz pojemnik i ustaw maksymalną temperaturę na około 10 minut. Po zakończeniu procesu możesz zaobserwować smużkę dymu lub pary – to naturalny efekt pierwszego rozgrzewania nowych elementów, który szybko ustępuje. Po ostygnięciu można rozpocząć właściwe przygotowanie potraw
- Umieść składniki w koszu na produkty. Wsuń kosz do urządzenia. Upewnij się, że są prawidłowo umieszczone i całkowicie zamknięte. W przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.
-  **Przeostrożenie:** Nie dotykaj kosza na produkty podczas użytkowania lub po krótkim czasie użytkowania, ponieważ bardzo się nagrzewa. Patelnię należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

6 Użytkowanie

- Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda dźwięk, ekran wyświetli pełny ekran przez 1 sekundę i zgaśnie, tylko przycisk zasilania pozostanie podświetlony, a produkt przejdzie w stan czuwania.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby podświetlić menu, domyślne ustawienie to 200 °C /18 minut.
- Naciśnij przycisk temperatury, aby ustawić temperaturę. Temperaturę

można regulować za pomocą przycisków zwiększania lub zmniejszania co 5°C, maksymalna temperatura wynosi 200°C, minimalna temperatura wynosi 80°C.



Dłuższe wciśnięcie przycisku regulacji temperatury pozwoli na szybszą regulację temperatury.

- Naciśnij przycisk timera, aby ustawić czas smażenia. Timer można regulować za pomocą przycisków zwiększania lub zmniejszania czasu co 1 minutę, maksymalny czas smażenia wynosi 60 minut, minimalny czas to 1 minuta.



Dłuższe wciśnięcie przycisku regulacji temperatury pozwoli na szybszą regulację temperatury.

- Przycisk wyboru menu służy do przełączania między dostępnymi opcjami gotowania. Po naciśnięciu tego przycisku wybrane menu zaczyna migać, co oznacza, że jest aktywne, natomiast pozostałe opcje pozostają w stanie czuwania. Na ekranie cyfrowym wyświetlana jest aktualna temperatura i ustawiony czas odpowiadające wybranemu menu. Menu są ułożone w kolejności od lewej do prawej. W trakcie gotowania nie można bezpośrednio zmieniać wybranych opcji menu
- Po wybraniu programu, naciśnij przycisk **Włącz/Wyłącz**, wybrany program zostanie uruchomiony.
- Gdy frytkownica pracuje, ekran wyświetlacza naprzemiennie wyświetla temperaturę i czas w stanie roboczym. Gdy czas lub temperatura są regulowane, wskazania na wyświetlaczu odpowiednio się zmieniają.



Uwaga! Gniazdo zasilające nie może znajdować się nad, ani bezpośrednio za urządzeniem. Para wydostająca się z otworu wylotowego nie może być skierowana w kierunku gniazd, aparatury elektrycznej lub innych urządzeń elektrycznych.

7 Zmiana programu podczas pracy frytkownicy

- W trybie pracy, jeśli chcesz zmienić menu, najpierw naciśnij przycisk **Włącz/Wyłącz**, aby zatrzymać pracę, a następnie naciśnij przycisk wyboru menu, aby zmienić program, naciśnij przycisk start/pauza, aby produkt zaczął ponownie działać.

8 Wymywanie / wkładanie kosza do frytkownicy

- Aby wysunąć kosz z korpusu urządzenia należy chwycić za uchwyt i pociągnąć.
- Aby wsunąć kosz do korpusu, umieść kosz w korpusie urządzenia trzymając za uchwyt i dociśnij

9 Przykładowe czasy smażenia / opiekania

Tabela przedstawia ilości produktów spożywczych oraz wymaganą temperaturę i czas smażenia. Jeśli instrukcje na opakowaniu produktu odbiegają od wartości podanych w tej tabeli, należy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.



Podane czasy są przybliżone. Należy wziąć pod uwagę rodzaj produktu oraz indywidualne preferencje. Należy monitorować proces smażenia/ opiekania.

Typ	Min-max ilość składników spożywczych	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Wstrząsanie/Odwracanie	Dodatkowe informacje
Frytki	200-650	25-30	200	Tak	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Skrzydela z kurczaka	100-600 (1-6 szt.)	18-22	200	Tak	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Mięso	100-600	15-22	180	Tak	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Stek	100-600	18-22	200	Tak	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Krewetki	100-450	10-15	180	Tak	
Ryby	100-450	12-15	180	Tak	
Ciasto	100-450	30-40	160	Tak	
Pizza	100-450	6-10	200	Tak	
Warzywa	100-450	12-18	180	Tak	
Odmrażanie	/	5-10	80	/	

10 Konserwacja i czyszczenie



Przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia urządzenia należy odczekać około 30 minut, aż ostygnie. Urządzenie należy regularnie czyścić wewnątrz i na zewnątrz.



Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania.



Kosz, płyta grillowa oraz wnętrze urządzenia są pokryte powłoką ceramiczną zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

- Wylej z dna kosza olej lub wytopiony tłuszcz.
- Kosz na produkty spożywcze oraz płytkę grillową należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej zarysowań.



Uwaga! Płyta grillowa posiada gumowe nakładki na narożnikach. Podczas mycia uważaj aby ich nie zgubić. Po czyszczeniu dokładnie osusz płytę i zamontuj gumki z powrotem, aby zapobiec uszkodzeniom powierzchni.



Jeżeli do kosza lub płytki grillowej przyłgnęły resztki jedzenia, włóż je na 10-15 minut do gorącej wody z płynem do naczyń. Namaczanie sprawi, że

pozostałości zmiękną i będzie je łatwiej usunąć. Zalecane jest korzystanie z detergentu, który skutecznie rozpuszcza tłuszcze. W sytuacji, gdy tłuste plamy nie ustępują po umyciu zwykłym płynem, sięgnij po specjalny środek odtłuszczający.



Zaschnięte resztki z elementu grzejnego można wyczyścić szczotką o miękkim lub średnio twardym włosiu. Unikaj używania szczotek metalowych lub bardzo twardych, aby nie uszkodzić powierzchni grzałki.

11 Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa zgodnie z przeznaczeniem, należy sprawdzić je w oparciu o poniższą tabelę.





Symptom	Możliwa przyczyna / rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania.
	Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie.
Składniki nie są całkowicie usmażone	Ilość jedzenia w koszu jest zbyt duża. Umieść na patelni mniejsze partie składników. Mniejsze porcje są smażone bardziej równomiernie.
	Zbyt niska temperatura lub zbyt krótki czas smażenia. Zwiększ temperaturę lub smaż dłużej.
Składniki są smażone nierównomiernie.	Różne rodzaje żywności mogą wymagać wstrząśnięcia w połowie gotowania. Potrząśnij potrawą w połowie czasu gotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące	Użyto przekąsek, które powinny być smażone w tradycyjnej frytkownicy. Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Biały dym wydobywa się z urządzenia.	Przygotowujesz tłuste składniki. Podczas smażenia tłustych składników olej wycieka na patelnię. Olej wytwarza biały dym, a kosz może się nagrzewać. Nie ma to wpływu na wyniki gotowania ani nie uszkadza urządzenia.
	Kosz nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia. Kosz należy prawidłowo czyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki są nierównomiernie usmażone.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków. Użyj świeżych ziemniaków.
	Frytki ziemniaczane nie zostały prawidłowo oplukane przed smażeniem. Oplucz prawidłowo frytki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich zewnętrznej części

Symptom	Możliwa przyczyna / rozwiązanie
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach. Upewnij się, że paluszki ziemniaczane zostały odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju. Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące frytki. Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące frytki.



12 Dane techniczne

Model	PURENO AIR 650
Moc	1700 W
Zasilanie	220-240V~, 50/60 Hz
Pojemność kosza	6,5l
Powłoka ceramiczna	Tak, kosz na produkty spożywcze oraz płyta grillowa
Zakres regulacji czasu gotowania	od 1 min. do 60 min.
Zakres regulacji temperatury	od 80 do 200°C, regulacja co 5 °C
Wymiary wraz z uchwytem	27 x 31,5 x 31,5 cm (szer. x wys. gł.)
Waga	4,6 kg

13 Wskazówki prawne

-  TechniSat niniejszym oświadcza, że urządzenie PURENO AF650 jest zgodne z dyrektywami i Normami Europejskimi oraz poprawkami.
-  TechniSat nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia produktu spowodowane czynnikami zewnętrznymi, zużyciem lub niewłaściwą obsługą, nieautoryzowanymi naprawami, modyfikacjami lub wypadkami.
-  Zastrzega się możliwość zmian i błędów w druku. Stan na 09/25. Kopiowanie i powielanie tylko za zgodą wydawcy.
-  Najnowsza wersja instrukcji jest dostępna w formacie PDF w dziale pobierania na stronie głównej TechniSat pod adresem www.technisat.pl.

14 Wskazówki serwisowe

-  Ten produkt jest sprawdzony pod względem jakości i objęty ustawowym okresem gwarancji wynoszącym 24 miesiące od daty zakupu. Prosimy o zachowanie paragonu jako dowodu zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych koszt przesyłki bezpośrednio do producenta pokrywa klient.
-  W przypadku pytań i informacji lub problemów z tym urządzeniem, prosimy o kontakt z naszą infolinią techniczną:
Pon. - Piątek. 8:00 - 16:00 pod numerem telefonu: 71 310 41 48.



Gwarant, w zakresie udzielonej gwarancji, zobowiązuje się usunąć na własny koszt wszelkie wady produktu. Usunięcie wad następować będzie poprzez wymianę wadliwego produktu na nowy, wolny od wad lub jego naprawę.



W celu skorzystania z gwarancji nabywca zobowiązany jest zgłosić wadliwość produktu w punkcie sprzedaży, w którym produkt został nabyty oraz dostarczyć tam wadliwy produkt. Produkt powinien zostać dostarczony kompletny.



Gwarancja nie obejmuje wad produktu spowodowanych przez nabywcę lub wynikających z:

- używania lub instalacji produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
- niewłaściwego przechowywania lub konserwacji urządzenia,
- napraw lub przeróbek produktu wykonywanych przez osoby nieuprawnione,
- dostania się do wnętrza płynów lub ciał obcych,
- wylądowań atmosferycznych i spięć w sieci zasilającej.



Postanowienia gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają, ani nie zawieszają uprawnień nabywców (konsumentów) wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa.



Uzyskanie szczegółowych informacji na temat bezpieczeństwa produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, nadania numeru RMA, możliwe jest telefonicznie 71 310 41 48 lub mailowo serwis@technisat.com, w dni robocze, w godzinach od 8 do 16.



Zgłoszenia serwisowe ON-LINE przez stronę: www.serwis.technisat.com

15 Producent

TechniSat Digital Sp. z o.o.
ul. Poznańska 2, Siemianice
55-120 Oborniki Śląskie

Biuro Obsługi Klienta
tel.: +48 71 310 40 00,
e-mail: biuro@technisat.com
Czynne od poniedziałku do piątku w godzinach: 8:00-16:00