

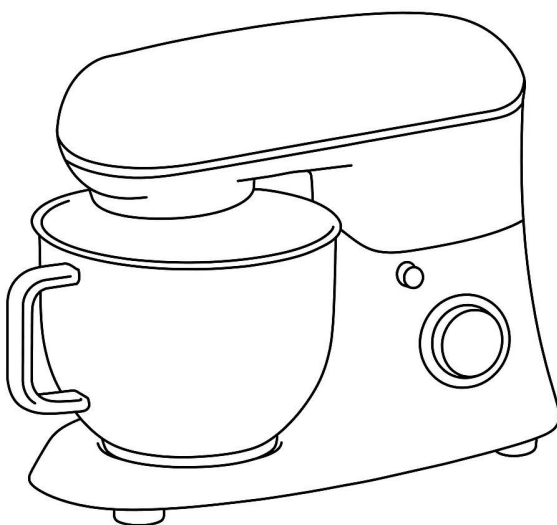
KERNAU

BASIC

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ROBOTA PLANETARNEGO

BKSFP 515 MB



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

Zakupiony przez Ciebie produkt został wyprodukowany w nowoczesnej i dbającej o ekologię fabryce.

Przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Ciebie urządzenia przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.



UWAGA

Niniejsza instrukcja obsługi ma zastosowania do wielu modeli produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

Ikona	Podpis	Opis
	Ostrzeżenie	Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci
	Ryzyko porażenia prądem	Niebezpieczne napięcie
	Pożar	Ryzyko pożaru
	Uwaga	Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej
	Ważne/Uwaga	Informacje dotyczące prawidłowego działania systemu
	Przeczytaj instrukcję	
	Gorąca powierzchnia	

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Instrukcje bezpieczeństwa	4
ROZDZIAŁ 2. Przed użyciem	4
ROZDZIAŁ 3. Części urządzenia	5
ROZDZIAŁ 4. Jak korzystać z urządzenia	6
ROZDZIAŁ 5. Przegrzanie	6
ROZDZIAŁ 6. Ustawianie prędkości	6
ROZDZIAŁ 7. Korzystanie z akcesoriów miksera	7
ROZDZIAŁ 8. Białka jaj	8
ROZDZIAŁ 9. Bita śmietana	8
ROZDZIAŁ 10. Czyszczenie i konserwacja	9
ROZDZIAŁ 11. Symbol kosza na śmieci	9
ROZDZIAŁ 12. Gwarancja	9
ROZDZIAŁ 13. Dane techniczne	9
ROZDZIAŁ 14. Usuwanie zużytych urządzeń	10

ROZDZIAŁ 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.
2. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do zasilania 220-240 V AC i używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
3. W przypadku wystąpienia nieprawidłowości podczas użytkowania należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania. Urządzenie należy odłączyć od zasilania po użyciu, po zamontowaniu lub zdemontowaniu części, a także przed czyszczeniem i konserwacją.
4. Urządzenie nigdy nie może być zanurzane w wodzie lub innych płynach.
5. To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby 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.
7. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał poza krawędź stołu.
8. Nigdy nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorących płyt, otwartego ognia itp.
9. Urządzenie powinno być używane wyłącznie pod nadzorem.
10. Nie wolno uruchamiać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. Wymiana przewodu zasilającego i naprawy muszą być wykonywane przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia. Jeśli produkt jest objęty gwarancją, wszelkie usterki należy zgłaszać do autoryzowanego serwisu gwaranta, który dokona niezbędnych napraw zgodnie z warunkami gwarancji.
11. Zaleca się, aby urządzenie było dodatkowo zabezpieczone zgodnie z przepisami dotyczącymi zasilania za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD o prądzie wyzwalającym do 30 mA). Należy skontaktować się z licencjonowanym elektrykiem.
12. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
13. Jeśli urządzenie jest używane niezgodnie z przeznaczeniem lub niezgodnie z instrukcją obsługi, nabywca ponosi całkowitą odpowiedzialność za skutki takiego działania. Wszelkie uszkodzenia produktu lub innych rzeczy nie są objęte gwarancją.



OSTRZEŻENIE!

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia.

14. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania.

ROZDZIAŁ 2. PRZED UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia kuchennego należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

Przed użyciem należy umyć wszystkie zdejmowane części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

ROZDZIAŁ 3. CZĘŚCI URZĄDZENIA

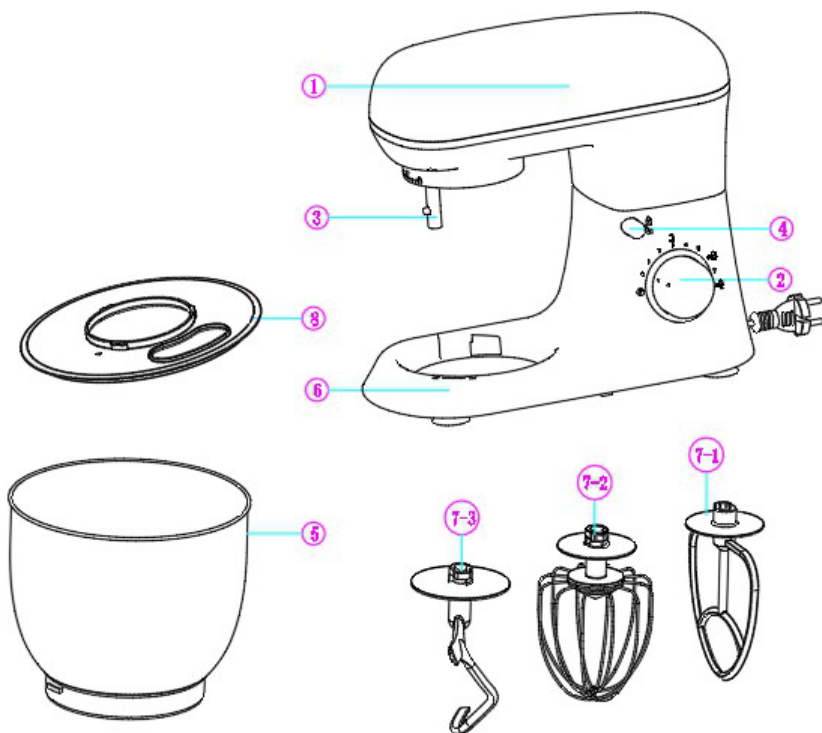
1. Głowica miksująca
2. Pokrętko regulujące prędkość
3. Złącze do montażu akcesoriów
4. Przycisk zwalniający głowicę miksującą
5. Misa (MAX:3650ml)
6. Wspornik do misy
7. Akcesoria urządzenia kuchennego obejmują:

7-1 Mieszadło (do ciasta kruchego, tłuczonych ziemniaków, nadzienie do ciasta, glazura itp.)

7-2 Trzepaczka (do ubijania np. jajek, śmietany, ciasta naleśnikowego i warstwowego, sufletu)

7-3 Hak do ciasta (do ciasta drożdżowego)

8. Pokrywa misy



(Jeśli istnieje różnica między obrazem a wyglądem, ale funkcja produktu jest taka sama).

ROZDZIAŁ 4. JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA

- Przed użyciem wyczyść misę i akcesoria w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Dobrze wypłukać i dokładnie wytrzeć.
- Umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Ustaw przełącznik prędkości na „0” i upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do gniazdka elektrycznego podczas montażu misy i akcesoriów. Naciśnij przycisk zwalniający i ustaw głowicę miksera w pozycji pionowej. Ustaw misę w uchwycie misy na urządzeniu. Obróć misę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie mocno przymocowana do wspornika misy.
- Następnie zamontować wybrane akcesorium (mieszadło, hak do ciasta lub trzepaczkę) na złączu do montażu akcesoriów, nacisnąć akcesorium w górę i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować je na złączu.-Dodaj składniki. Uważaj, aby nie przepełnić urządzenia maksymalna ilość to 700 g mąki. Naciśnij przycisk zwalniający, aby opuścić głowicę miksera trzymając rękę na głowicy miksera podczas opuszczania jej do misy i podłącz wtyczkę do gniazdka.
- Włącz urządzenie, obracając pokrętkę wyboru prędkości do żądanej prędkości w zakresie od 1 do 8 lub użyj funkcji „Pulse”. Patrz instrukcje dotyczące wyboru prędkości w niniejszej instrukcji. Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że w misie **zawsze znajdują się** składniki.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi przepisu. Po wymieszaniu/ugnieceniu składników ustaw przełącznik prędkości na 0 i odłącz wtyczkę od gniazda zasilania. Naciśnij przycisk zwalniający i ustaw głowicę miksującą w pozycji pionowej, a następnie zdejmij akcesorium. Zdejmij misę z uchwytu, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



UWAGA:

Podczas mieszania ciężkich rodzajów ciasta itp. Maszyna nie może pracować dłużej niż 5 minut, po czym powinna ostygnąć do temperatury pokojowej.

- Wyczyść części zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
- Podczas pracy urządzenie zatrzymuje się z powodu nagłej awarii zasilania lub z innych przyczyn. Aby uruchomić maszynę, należy ustawić pokrętkę w położeniu 0, a następnie zmienić prędkość.

ROZDZIAŁ 5. PRZEGRZANIE

Urządzenie kuchenne jest wyposażone w termostat zapewniający długą żywotność urządzenia, który zostanie aktywowany w przypadku przeładowania silnika. W przypadku aktywacji termostatu należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej i włącz je ponownie.

ROZDZIAŁ 6. USTAWIANIE PRĘDKOŚCI

- Podłącz wtyczkę do gniazda zasilania i włącz urządzenie. Zalecamy, aby zawsze zaczynać od najniższej prędkości, a następnie stopniowo ją zwiększać. Zalecane ustawienia prędkości znajdują się w poniższej tabeli.
- Używaj funkcji „Pulse” w krótkich odstępach czasu. Aby funkcja działała, należy przytrzymać przełącznik w pozycji „Pulse”. Po zwolnieniu przełącznika urządzenie kuchenne zatrzyma się.
- Używaj funkcji „Pulse”, aby uniknąć zbyt długiego okresu mieszania.

ROZDZIAŁ 7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW MIKSERA

Poniższy przewodnik zawiera sugestie dotyczące ustawienia prędkości. Zacznij od poziomu prędkości 1, około 30 sekund, a następnie zwiększ prędkość zgodnie z przepisem.

Przepis	Narzędzie	Szybkie
Ciasta (gotowe mieszanki i domowe)	Mieszadło	5 lub 6
Ciasto kruche	Mieszadło	5 lub 6
Puree ziemniaczane	Mieszadło	5 lub 6
Lukier	Mieszadło	5 lub 6
Białka jaj (do bezy itp.)	Trzepaczka	8 lub „Pulse”
Bitą śmietaną	Trzepaczka	7 lub 8
Chleb, ciężkie ciasto	Hak do ciasta	1-3

- Najpierw umieść wszystkie płynne składniki w misce, a następnie dodaj suche składniki. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przebywać w jego pobliżu. Zawsze dodawaj składniki jak najbliżej boków misy, a nie bezpośrednio na element mieszający
- Podczas przygotowywania mieszanek do ciast należy używać prędkości na poziomie 3. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy mieszać przez czas podany na opakowaniu.
- Mieszaniny zawierające duże ilości cieczy muszą być przetwarzane z niską prędkością, aby uniknąć rozpryskiwania. Zwiększyć prędkość gdy mieszanina będzie gotowa.
- Podczas mieszania lekkich rodzajów ciasta należy wybrać średnią prędkość. Regularnie wyłączaj urządzenie, aby oczyścić jego boki za pomocą szpatułki.
- Ciasto kruche jest jednym z cięższych rodzajów ciasta, ale można ułatwić mieszanie poprzez:
- Dodanie masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.
- Dodawaj składniki pojedynczo i dobrze je wymieszaj przed dodaniem nowego składnika.
- Dodawanie jednej filiżanki mąki na raz.-Jeśli występują trudności w mieszanii ciasta, należy zwiększyć prędkość.
- Jeśli przez pomyłkę coś utknie w narzędziu lub silnik zatrzyma się, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania. Rozwiązać problem lub zmniejszyć ilość składników w misie. Przed ponownym włączeniem urządzenia należy odczekać, aż silnik ostygnie do temperatury pokojowej.
- Używaj trzepaczki do ubijania białek, śmietany itp. Nie używaj trzepaczki do ubijania gęstych mieszanek, takich jak ciasto i puree ziemniaczane.
- Podczas ubijania białek lub śmietany w misie powinny znajdować się co najmniej 2 białka lub 1 szklanka śmietany

ROZDZIAŁ 8. BIAŁKA JAJ

Włóż białka do całkowicie czystej misy. Przymocuj misę do uchwyty i ubij białka. Unikaj rozpryskiwania, stopniowo zwiększając prędkość dożądanego poziomu. Patrz przewodnik poniżej.

Ilość	Prędkość
2-4 białka jaj	7 - 8 lub „Pulse”
6 lub więcej białek jaj	6 - 7 lub „Pulse”

- Białka są ubijane szybko. Należy pilnować białek, aby nie ubijać ich zbyt długo.

ROZDZIAŁ 9. BITA ŚMIETANA

Wlej zimną śmietanę do schłodzonej miski. Umieść misę w uchwycie i ubijaj. Unikaj rozpryskiwania, stopniowo zwiększając prędkość dożądanego tempa

Ilość	Prędkość
1 szklanka	7-8 lub „Pulse”
1/2 litra	6- lub „Pulse”

Śmietana jest szybko ubijana, więc należy uważać podczas ubijania.

Akcesoria	Składniki (Max)	Woda	Czas	Prędkość
Mieszadło (Beater)	Mąka: 700 g	590g	4 min	1-8
Ciasto hak (Kneader)	Mąka: 700 g	380 g	4 min	1-3
Trzepaczka (ubijaczka do jajek)	Jajko	8 szt	4 min	1-8
	Śmietana	1 litr	4 min	

ROZDZIAŁ 10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJ

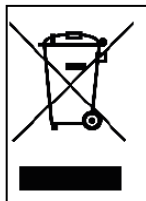
Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania. Miskę i akcesoria należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Miski i akcesoriów nie należy myć w zmywarce. Nigdy nie zanurzaj części silnika w wodzie lub innych płynach. Część silnikową i głowicę miksera należy przecierać wilgotną ściereczką. Nie używaj proszku do szorowania ani innych ściernych detergentów, które mogą porysować lub zmatowić powierzchnię. Przed przechowywaniem urządzenia kuchennego należy dokładnie wytrzeć wszystkie jego części.



WAŻNE:

NIGDY NIE ZANURZAJ CZĘŚCI SILNIKA W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH.

ROZDZIAŁ 11. SYMBOL KOSZA NA ŚMIECI



Nie wyrzucaj urządzeń elektrycznych jako niesegregowanych odpadów komunalnych, korzystaj z oddzielnych punktów zbiórki. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje na temat systemów zbiórki.

Jeśli urządzenia elektryczne są wyrzucane na wysypiska lub wysypiska śmieci, niebezpieczne substancje mogą przedostać się do wód gruntowych i łańcucha pokarmowego, szkodząc zdrowiu i dobremu samopoczuciu.

ROZDZIAŁ 12. GWARANCJA

Roszczenie zgodnie z obowiązującym prawem. Do reklamacji należy dołączyć paragon z datą zakupu. Przy zgłaszaniu reklamacji urządzenie musi zostać zwrócone do sklepu, w którym zostało zakupione.

ROZDZIAŁ 13. DANE TECHNICZNE

220-240 V AC TUV

M: 1500 W

CB: 1300 W

8 ustawień prędkości

Funkcja pulsacyjna

Akcesoria:

Mieszadło

Hak do ciasta

Trzepaczka

CE

Niniejsze instrukcje mogą podlegać zmianom lub ulepszeniom

ROZDZIAŁ 14. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. 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 na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.



Rys. A



Rys. B

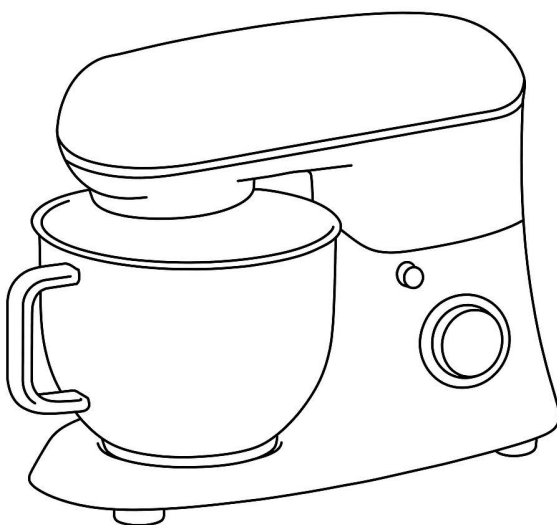
KERNAU

BASIC

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER

BKSFP 515 MB



Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Caption	Description
	Warning	Risk of serious injury or death
	Risk of electric shock	Dangerous voltage
	Fire	Risk of fire / flammable materials
	Note	Risk of injury or material damage

CONTENTS

CHAPTER 1. Safety instructions	14
CHAPTER 2. Before use	14
CHAPTER 3. Parts of the appliance.....	15
CHAPTER 4. How to use the kitchen machine.....	16
CHAPTER 5. Overheating.....	16
CHAPTER 6. Setting the speed	16
CHAPTER 7. Using the mixer accessories	17
CHAPTER 8. Egg whites	18
CHAPTER 9. Whipped cream	18
CHAPTER 10. Cleaning and maintenance	19
CHAPTER 11. Wheelie bin symbol.....	19
CHAPTER 12. Warranty	19
CHAPTER 13. Technical data	19
CHAPTER 14. Disposal of used equipment	20

CHAPTER 1. SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read the instructions carefully before use and keep the manual for future use.
2. Only connect the appliance to 220-240 Volt AC and only use the appliance for its intended purpose.
3. Always unplug the appliance when irregularities occur during use. Unplug after use, when parts are attached or detached, and before cleaning and maintenance.
4. The appliance may never be immersed in water or other liquids.
5. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
7. Do not let the supply cord hang over the edge of the table.
8. Never place the unit on or near hot plates, open fire, or similar.
9. The appliance should only be used under supervision.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. If the product is covered by a warranty, any defects should be reported to the authorized service provider of the guarantor, who will carry out the necessary repairs in accordance with the warranty terms.
11. It is recommended that the appliance is additionally protected according to power legislation with a fault current protective device (RCD with a release current up to 30mA). Contact a licensed electrician.
12. The appliance is for domestic use only.
13. If the appliance is used for other than the intended purpose, or used in violation of the instruction manual, the buyer is entirely responsible for any consequences. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.



WARNING!

There will be a potential injury from misuse.

14. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or approaching parts that move in use.

CHAPTER 2. BEFORE USE

Before you use the kitchen machine for the first time, please read the instruction manual carefully and save it for future use.

Wash all removable parts in warm water with a washing up liquid before use.

CHAPTER 3. PARTS OF THE APPLIANCE

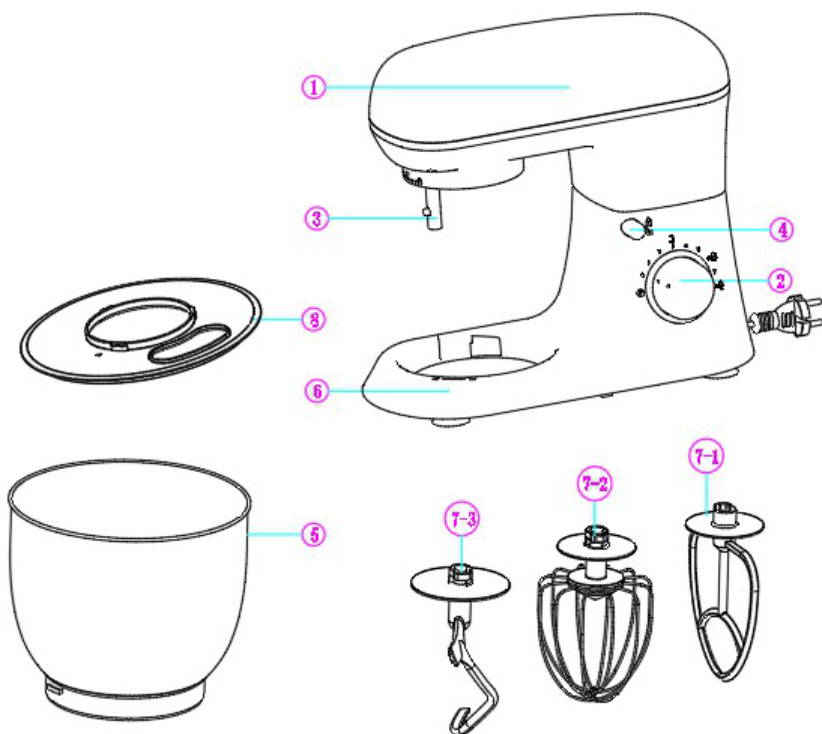
1. Mixer head
2. Speed selector
3. Coupling for mounting of accessories
4. Release button for release of mixer head
5. Bowl (MAX:3650ml)
6. Bowl bracket for bowl
7. The accessories of the kitchen machine comprise:

7-1 Spatula (for shortcrust pastry, mashed potatoes, cake stuffing, glazing etc.)

7-2 Whisk (for whipping e.g. egg, cream, pancake and layer cake pastry, soufflé)

7-3 Dough hook (for yeast dough)

8. Bowl cover



(If there is a difference between the image and the appearance, but the product function is the same).

CHAPTER 4. HOW TO USE THE KITCHEN MACHINE

- Clean bowl and accessories in hot water with a washing-up liquid before use. Rinse well and wipe thoroughly. -Put the kitchen machine on a plane and stable surface.
- Set the speed selector at “0” and make sure that kitchen machine is not connected to a power socket, when mounting the bowl and accessories. Press the release button and position the mixer head in vertical position. Position the bowl in the bowl bracket on the kitchen machine. Turn the bowl clockwise until it is firmly attached to the bowl bracket.
- Next, mount the wanted accessory (spatula, dough hook or whisk) on the coupling for mounting of accessories, press the accessory upwards and turn clockwise to secure it on the coupling.
- Add ingredients. Take care not to overfill the machine max quantity is 700g flour. Press the release button to lower the mixer head
- keep your hand on the mixer head when lowering it into the bowl and apply the plug to a socket.
- Switch on the machine by turning the speed selector to the wanted speed between 1 and 8 or use the “Pulse” function. See the instructions for selection of speed in this manual. Make sure that there are always ingredients in the bowl before starting the kitchen machine.
- Follow recipe instructions. After mixing/kneading of the ingredients, set the speed selector at 0 and disconnect the plug from the power socket. Press the release button and place the mixer head in a vertical position and remove the accessory. Remove the bowl from the bracket by turning the bowl counter-clockwise.



NOTE:

When mixing heavy types of dough etc. The machine must not run for more than 5 minutes at a time, after which it should cool off for room temperature.

- Clean the parts as described in the section “Cleaning and maintenance”
- When operating the machine, it stops due to a sudden power failure or other reasons. You need to turn the knob to 0 speed and then switch speed to start the machine.

CHAPTER 5. OVERHEATING

The kitchen machine comprises a thermostat to assure a long lifetime of the appliance and which will be activated if the motor is overcharged. If the thermostat is activated, turn off the appliance and unplug. Wait for about cool off for room temperature switching on the appliance again.

CHAPTER 6. SETTING THE SPEED

- Apply the plug to a power socket and switch on. We recommend that you always start at the lowest speed and then increase the speed a little at a time. See the table below as to recommended settings of speed.
- Use the “Pulse” function for short intervals. Keep the switch in the “pulse” position to make it work. As soon as the switch is released, the kitchen machine stops.
- Use the “Pulse” function in order to avoid a too long period of mixing.

CHAPTER 7. USING THE MIXER ACCESSORIES

The guide below offers suggestions for speed setting. Start at speed level 1, about 30 seconds and then increase the speed in accordance with the recipe.

Recipe	Tool	Speed
Cakes (ready-made mixtures and homemade)	Spatula	5 or 6
Shortcrust pastry	Spatula	5 or 6
Mashed potatoes	Spatula	5 or 6
Lukier	Spatula	5 or 6
Egg whites (for meringues etc.)	Whisk	8 or „Pulse”
Whipped cream	Whisk	7 or 8
Bread, heavy dough	Dough hook	1-3

- First, put all liquid ingredients in the bowl and then add the dry ingredients. Always stay near the kitchen machine during use. Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible and not directly into the rotating tool.
- When preparing cake mixtures, use speed level 3. To obtain the best results, mixing should be processed for the amount of time stated on the package.
- Mixtures containing large amounts of liquid must be processed at low speed to avoid splashing. Increase speed when the mixture has package.
- When mixing thin types of dough, choose the medium speed.
- Switch off the kitchen machine regularly to clean the sides by using a spatula.
- Short crust pastry is one of the thickest types of dough, but you can make the mixing Easier by:
- Adding butter or margarine of room temperature.
- Adding the ingredients one at a time and mixing the ingredients well before adding a new ingredient.
- Adding one cup of flour at a time.
- If there are difficulties in mixing the dough, increase the speed.
- If by mistake something gets stuck in the tool or the motor stops, switch off the machine and remove the plug from the power socket. Solve the problem or reduce the amount in the bowl. Allow the motor to cool off to room temprature before the kitchen machine is switched on again.
- Use the whisk for whipping egg whites, cream and similar. Do not use the whisk for thick mixtures such as dough and mashed potatoes.
- When whipping egg whites or cream, there should at least be 2 egg whites or 1 cup of cream in the bowl.

CHAPTER 8. EGG WHITES

Put the egg whites into the completely clean bowl. Attach the bowl to the bowl bracket and whip the egg whites. Avoid splashing by gradually increasing the speed to the wanted speed level. See guide below.

Amount	Speed
2-4 egg whites	7 - 8 or „Pulse”
6 or more egg whites	6 - 7 or „Pulse”

- Egg whites are whipped quickly. Keep an eye on the egg whites to avoid whipping them for too long.

CHAPTER 9. WHIPPED CREAM

Pour cold cream into the cooled bowl. Put the bowl into the bowl bracket and whip. Avoid splashing by gradually increasing the speed to the wanted rate.

Amount	Speed
1 cup	7-8 or „Pulse”
1/2 litre	6- or „Pulse”

Cream is whipped fast, so keep an eye during whipping

Accessory	Ingredients (Max)	Water	Time	Speed
Spatula (Beater)	Flour: 700 g	590g	4 min	1-8
Dough hook (Kneader)	Flour: 700 g	380 g	4 min	1-3
Whisk (Egg beater)	Egg	8 szt	4 min	1-8
	Cream	1 liter	4 min	

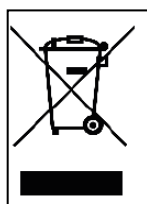
CHAPTER 10. CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug before cleaning. Wash the bowl and the accessories in hot water with a washing-up liquid. The bowl and the accessories should not be washed in a dishwasher. Never immerse the motor part in water or other liquids. Wipe the motor part and the mixer head with a damp cloth. Do not use scouring powder or other abrasive detergents which may scratch or dull the surface. Wipe all parts thoroughly before storing the kitchen machine.



IMPORTANT:
NEVER IMMERSE THE MOTOR PART IN WATER OR OTHER LIQUIDS

CHAPTER 11. WHEELIE BIN SYMBOL



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact you local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and wellbeing.

CHAPTER 12. WARRANTY

Claim according to current law. Cash receipt with purchase date shall be enclosed with any claims. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

CHAPTER 13. TECHNICAL DATA

220-240 volt AC
TUV M:1500 watt
CB: 1300W
8 speed settings
Pulse-function
Accessories:
Spatula
Dough hook
Whisk

CE

These instructions are subject to alterations or improvements

CHAPTER 14. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out wheelee bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.

Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.



Fig. A



Fig. B

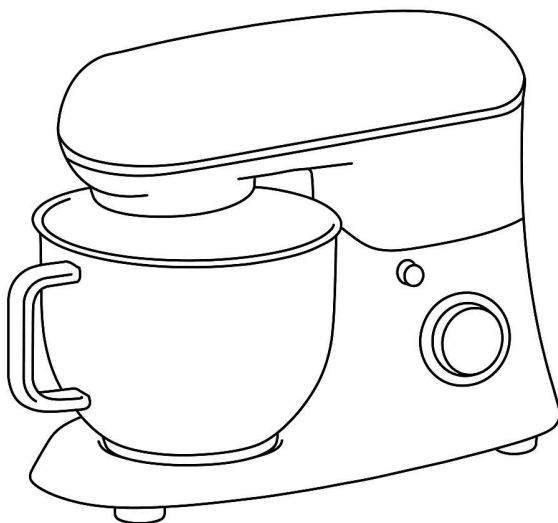
KERNAU

BASIC

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МІКСЕР

BKSFP 515 MB



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

У цьому Посібнику користувача міститься важлива інформація щодо техніки безпеки та інструкції з експлуатації та технічного обслуговування Вашого приладу. Перш ніж користуватися своїм пристроєм, просимо вас прочитати цей Посібник користувача та зберегти цю книгу для подальшого використання.

Зображення	Підпис під ілюстрацією	Опис товару
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпечна напруга
	ВОГОНЬ	Ризик виникнення пожежі
	УВАГА	Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО / ПРИМІТКА	Інформація стосовно правильної роботи системи
	Прочитайте інструкції.	
	Гаряча поверхня	

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Інструкції з техніки безпеки	24
РОЗДІЛ 2. Перед використанням	24
РОЗДІЛ 3. Частини приладу	25
РОЗДІЛ 4. Як користуватися кухонною машиною	26
РОЗДІЛ 5. Перегрів.....	26
РОЗДІЛ 6. Налаштування швидкості	26
РОЗДІЛ 7. Використання аксесуарів для змішувача	27
РОЗДІЛ 8. Ясчні білки.....	28
РОЗДІЛ 9. Збиті вершки	28
РОЗДІЛ 10. Прибирання та обслуговування	29
РОЗДІЛ 11. Символ контейнера для сміття на колесах	29
РОЗДІЛ 12. Гарантія	29
РОЗДІЛ 13. Технічні дані	29
РОЗДІЛ 14. Утилізація використаних пристроїв	30

РОЗДІЛ 1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

1. Уважно прочитайте інструкцію перед використанням і збережіть її для подальшого використання.
2. Підключайте прилад тільки до мережі змінного струму 220 240 В і використовуйте його тільки за призначенням.
3. Завжди відключайте прилад від мережі, якщо під час роботи виникають неполадки. Вимикайте прилад з розетки після використання, коли прикріплюєте або від'єднуєте деталі, а також перед чищенням і технічним обслуговуванням.
4. Забороняється занурювати прилад у воду або інші рідини.
5. Цей прилад не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
6. Прилади можуть використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і якщо вони розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом.
7. Не дозволяйте шнуру живлення звисати над краєм столу.
8. Ніколи не ставте пристрій на або поблизу гарячих плит, відкритого вогню тощо.
9. Прилад слід використовувати тільки під наглядом.
10. Не використовуйте будь-який прилад з пошкодженим шнуром або вишкою, а також після того, як прилад вийшов з ладу, впав або був пошкоджений будь-яким чином. Щоб уникнути небезпеки, заміну та ремонт шнура живлення повинен виконувати виробник, його сервісний агент або особи, які мають відповідну кваліфікацію. Якщо на виріб поширюється гарантія, про будь-які дефекти слід повідомляти уповноваженому постачальнику послуг гаранта, який виконає необхідний ремонт відповідно до умов гарантії.
11. Рекомендується додатково захистити прилад відповідно до законодавства про електроенергетику пристроєм захисту від струму короткого замикання (ПЗВ з струмом спрацьовування до 30 мА). Зверніться до ліцензованого електрика.
12. Прилад призначений лише для побутового використання.
13. Якщо прилад використовується не за призначенням або з порушенням інструкції з експлуатації, покупець несе повну відповідальність за наслідки, що можуть виникнути. Гарантія не поширюється на будь-які пошкодження виробу або інших речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Неправильне використання може призвести до травм.

14. Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або наближенням до частин, які рухаються під час роботи.

РОЗДІЛ 2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням кухонної машини уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її для подальшого використання.

Перед використанням вимийте всі знімні частини в теплій воді з миючим засобом.

РОЗДІЛ 3. ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ

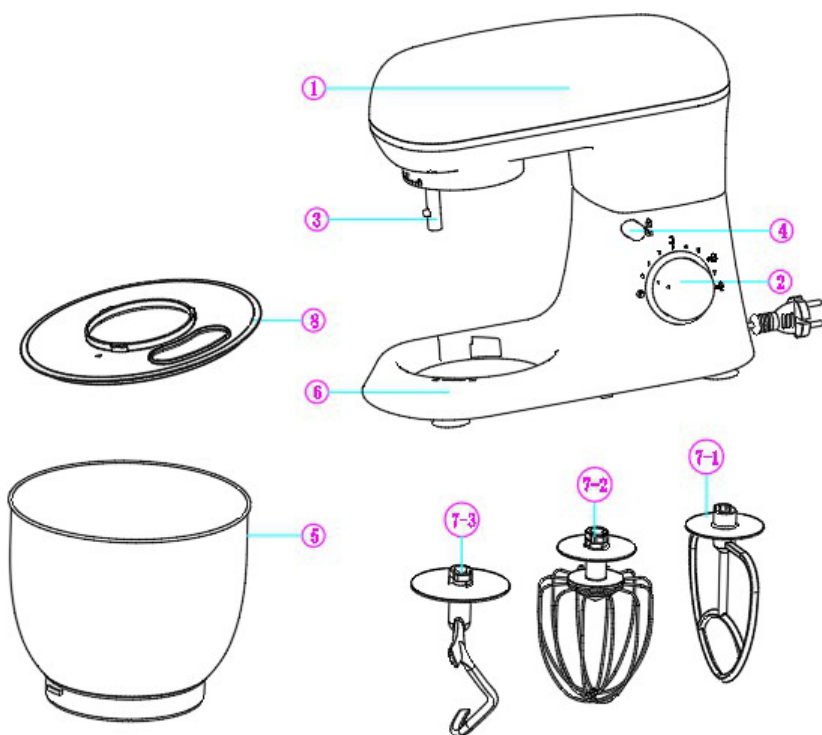
1. Змішувальна головка
2. Перемикач швидкості
3. Муфта для кріплення аксесуарів
4. Кнопка розблокування для розблокування змішувальної головки
5. Миска (МАКС:3650мл)
6. Кронштейн для чаші для чаші
7. Аксесуари кухонної машини:

7-1 Лопатка (для пісочного тіста, картопляного пюре, начинка для торта, глазур тощо).

7-2 Віночок (для збивання, наприклад, яєць, вершків, тіста для млинців і листкових тортів, суфле)

7-3 Гачок для тіста (для дріжджового тіста)

8. Кришка чаші



(Якщо є різниця між зображенням і зовнішнім виглядом, але функція продукту однакова)

РОЗДІЛ 4. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ КУХОННОЮ МАШИНОЮ

- Перед використанням вимийте чашу та аксесуари в гарячій воді з миючим засобом. Добре промийте і ретельно витріть.
- Поставте кухонну машину на рівну і стійку поверхню.-Встановіть перемикач швидкостей на „0” і переконайтеся, що кухонний комбайн не підключений до розетки, коли встановлюєте чашу та аксесуари. Натисніть кнопку розблокування і встановіть насадку міксера у вертикальне положення. Встановіть чашуу тримач чаші на кухонній машині. Повертайте чашу за годинниковою стрілкою, доки вона не буде надійно закріплена на тримачі чаші.
- Далі встановіть потрібний аксесуар (лопатку, гак для тіста або віночок) на муфту для кріплення аксесуарів, притисніть аксесуар догори і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб закріпити його на муфті.
- Додайте інгредієнти. Слідкуйте за тим, щоб не переповнити машину, максимальна кількість борошна
- 700 г. Натисніть кнопку розблокування, щоб опустити міксерну насадку
- тримайте руку на насадці, коли опускаєте її в чашу, і вставте вилку в розетку.
- Увімкніть машину, повернувши перемикач швидкості на потрібну швидкість від 1 до 8 або використовуйте функцію „Імпульс”. Див. інструкції щодо вибору швидкості в цьому посібнику.
- Перед запуском кухонної машини переконайтеся, що в чаші завжди є інгредієнти.-Дотримуйтеся інструкцій рецепта. Після змішування/замішування інгредієнтів встановіть перемикач швидкості на 0 і витягніть вилку з розетки. Натисніть кнопку розблокування, встановіть насадку міксера у вертикальне положення і зніміть аксесуар. Зніміть чашу з кріплення, повернувши її проти годинникової стрілки.



ПРИМІТКА:

при замішуванні важких видів тіста тощо. Машина не повинен працювати більше 5 хвилин за один раз, після чого він повинен охолонути до кімнатної температури.

- Очищайте деталі, як описано в розділі „Очищення та технічне обслуговування”-
- Під час роботи машина зупиняється через раптове відключення електроенергії або з інших причин. Щоб запустити машину, потрібно повернути ручку на 0 швидкість, а потім переключити швидкість.

РОЗДІЛ 5. ПЕРЕГРІВ

Кухонна машина оснащена термостатом, який забезпечує тривалий термін служби приладу і спрацює, якщо двигун перезаряджається. Якщо термостат спрацював, вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки. Зачекайте, поки прилад охолоне до кімнатної температури, і знову увімкніть його.

РОЗДІЛ 6. НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

- Вставте вилку в розетку та увімкніть. Ми рекомендуємо завжди починати з найнижчої швидкості, а потім потроху збільшувати швидкість. Дивіться таблицю нижче щодо рекомендованих налаштувань швидкості.
- Використовуйте функцію „Імпульс” для коротких інтервалів. Щоб вона спрацювала, утримуйте перемикач у положенні „Імпульс”. Як тільки перемикач буде відпущено, кухонна машина зупиниться.
- Використовуйте функцію „Імпульс”, щоб уникнути занадто тривалого періоду перемішування.

РОЗДІЛ 7. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ ДЛЯ ЗМІШУВАЧА

Нижче наведено рекомендації щодо налаштування швидкості. Почніть з рівня швидкості 1, приблизно 30 секунд, а потім збільшуйте швидкість відповідно до рецепту.

Рецепт	Інструмент	Швидкі
торти (готові суміші та домашні)	Шпатель	5 або 6
пісочних тістечок	Лопатка	5 або 6
Картопляне поре	Лопатка	5 або 6
Склопакети	Шпатель	5 або 6
Яєчні білки (для безе тощо)	Віночок	8 або „Пульс”
Збиті вершки	Збийте	7 або 8
Хліб, важке тісто	Гачок для тіста	1-3

- Спочатку покладіть у чашу всі рідкі інгредієнти, а потім додайте сухі. Під час роботи завжди перебувайте біля кухонного комбайна. Завжди додавайте інгредієнти якомога ближче до країв чаші, а не безпосередньо в обертювальний інструмент.
- При приготуванні суміші для торта використовуйте рівень швидкості 3. Для отримання найкращих результатів замість слід обробляти протягом часу, зазначеного на упаковці.
- Суміші, що містять велику кількість рідини, необхідно переробляти на низькій швидкості, щоб уникнути розбризкування. Збільшити швидкість коли суміш має упаковку.
- При змішуванні тонкого тіста обирайте середню швидкість. Регулярно вимикайте кухонну машину, щоб очистити бокові стінки за допомогою лопатки. Пісочне тісто - один з найгустіших видів тіста, але ви можете полегшити його змішування:--
- Додаємо вершкове масло або маргарин кімнатної температури.
- Додавайте інгредієнти по одному і добре перемішуйте їх перед додаванням нового інгредієнта.
- Додаємо по одній склянці борошна за раз.
- Якщо виникають труднощі при змішуванні тіста, збільште швидкість.
- Якщо помилково щось застрягло в інструменті або двигун зупинився, вимкніть машину і витягніть вилку з розетки. Вирішіть проблему або зменшіть кількість чашу. Дайте двигуну охолонути до кімнатної температури, перш ніж знову вмикати кухонну машину.
- Використовуйте віночок для збивання яєчних білків, вершків тощо. Не використовуйте віночок для збивання густих сумішей, таких як тісто або картопляне поре.
- При збиванні яєчних білків або вершків у місці повинно бути щонайменше 2 білки або 1 склянка вершків

РОЗДІЛ 8. ЯЄЧНІ БІЛКИ

Покладіть яєчні білки в абсолютно чисту миску. Прикріпіть чашу до кронштейна і збийте білки. Уникайте розбризкування, поступово збільшуючи швидкість до потрібного рівня. Дивіться інструкцію нижче.

Сума	Швидкість
2-4 яєчних білка	7 - 8 або „Пульс”
6 або більше яєчних білків	6 - 7 або „Пульс”

- Яєчні білки збиваються швидко. Слідкуйте за білками, щоб не збивати їх занадто довго.

РОЗДІЛ 9. ЗБИТІ ВЕРШКИ

В охолоджену миску влити холодні вершки. Поставити чашу в кронштейн і збити. Уникайте розбризкування, поступово збільшуючи швидкість до потрібної.

Сума	Швидкість
1 чашка	7-8 або „Пульс”
1/2 літра	6- або „Пульс”

Вершки збиваються швидко, тому слідкуйте за ними під час збивання

Аксесуар	Інгредієнти (Макс)	Вода	Час	Швидкість
шпатель (Б'є)	Борошно: 700 g	590g	4 хв	1-8
Тісто гачок (Мішалка)	Борошно: 700 g	380 g	4 хв	1-3
Віночок (Збивач яєць)	Яйце	8 шт.	4 хв	1-8
	Вершки	1 літр	4 хв	

РОЗДІЛ 10. ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Завжди вимикайте вилку з розетки перед чищенням. Мийте чашу та аксесуари в гарячій воді з миючим засобом. Чашу та аксесуари не можна мити в посудомийній машині. Ніколи не занурюйте моторну частину у воду або інші рідини. Протирайте моторну частину та насадку міксера вологою ганчіркою. Не використовуйте чистячий порошок або інші абразивні миючі засоби, які можуть подрпати або потьмяніти поверхню. Перед тим, як прибрати кухонну машину на зберігання, ретельно протріть усі деталі.



ВАЖЛИВО:

НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ МОТОРНУ ЧАСТИНУ У ВОДУ АБО ІНШІ РІДИНИ

РОЗДІЛ 11. СИМВОЛ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СМІТТЯ НА КОЛЕСАХ



Не викидайте електроприлади разом з несортованими побутовими відходами, використовуйте засоби роздільного збору. Зверніться до місцевої влади для отримання інформації про системи збору відходів.

Якщо електроприлади утилізуються на звалищах або смітниках, небезпечні речовини можуть просочуватися в ґрунтові води і потрапляти в харчовий ланцюг, завдаючи шкоди вашому здоров'ю та самопочуттю.

РОЗДІЛ 12. ГАРАНТІЯ

Претензії згідно з чинним законодавством. До претензій необхідно додати касовий чек з датою покупки. При пред'явленні претензії прилад повинен бути повернутий в магазин, де він був придбаний.

РОЗДІЛ 13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

220-240 вольт змінного струму

TUV M: 1500 Вт CB: 1300 Вт

8 налаштувань швидкості

Імпульсна функція

Аксесуари:

Лопатка Гачок

для тіста

Віночок

CE

Ці інструкції можуть бути змінені або вдосконалені

РОЗДІЛ 14. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.

Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та CFCхолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



Мал. А



Мал. В

This image shows a full page of a document template designed for handwriting practice. It features approximately 28 evenly spaced, horizontal black dotted lines across the entire width of the page. The background is plain white, providing a clear guide for letter height and placement. There are no margins, text, or other markings present.



kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kernau

PL: +48 22 243 70 00

Pn 8:00 - 17:00

Wt-Pt 8:00 - 16:00

serwis@kernau.com