

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung / Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso  
Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás  
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



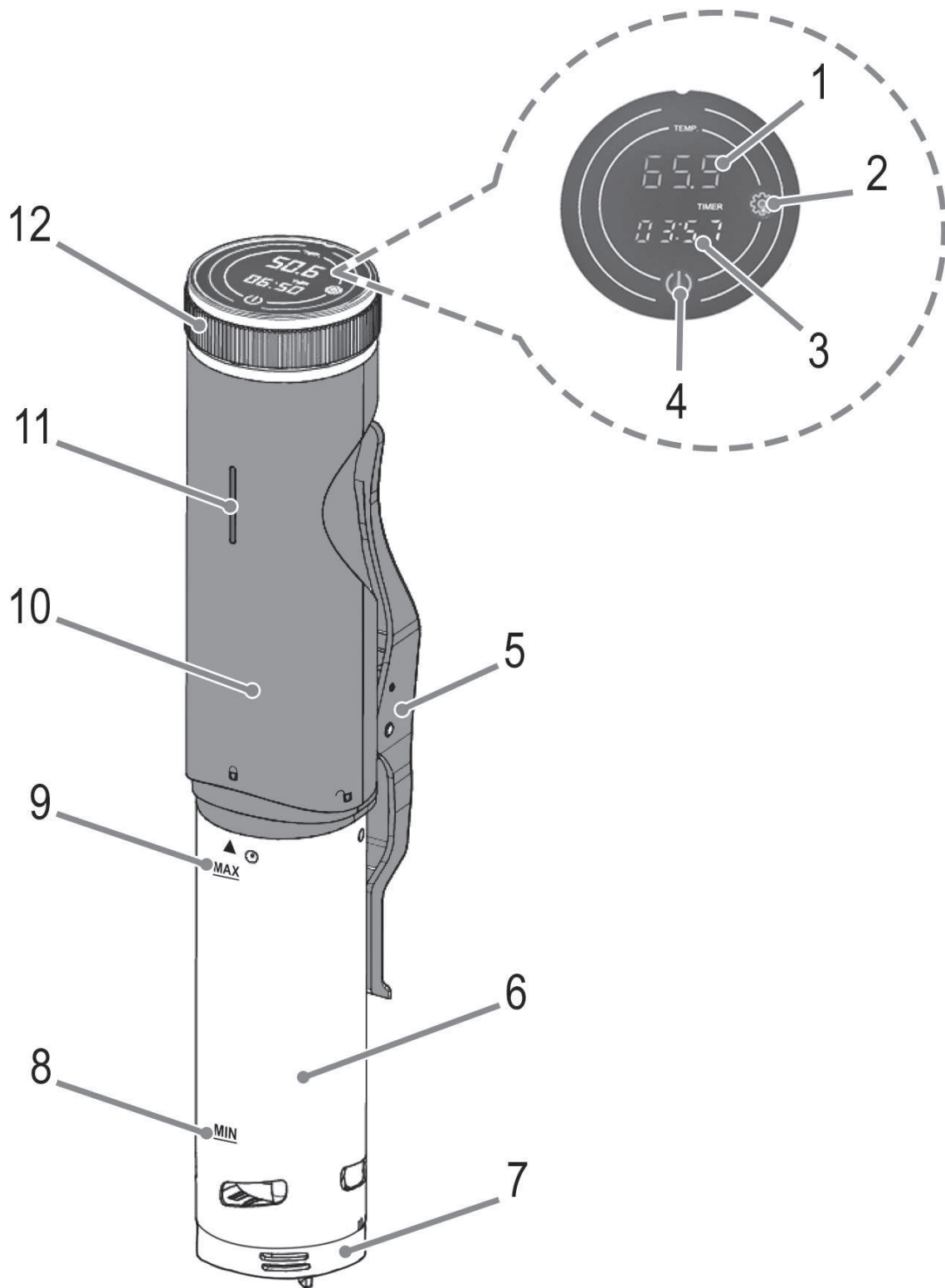
## Sous Vide Garer PC-SV 1126

Sous-vide-pan • Cuiseur sous vide • Olla sous vide • Pentola sottovuoto • Sous Vide Cooker  
Urządzenie do gotowania sous-vide • Sous Vide főzőkészülék  
Прибор Sous Vide (су-вид, готовим в вакуумной упаковке) • طبخ سو فيد

CE

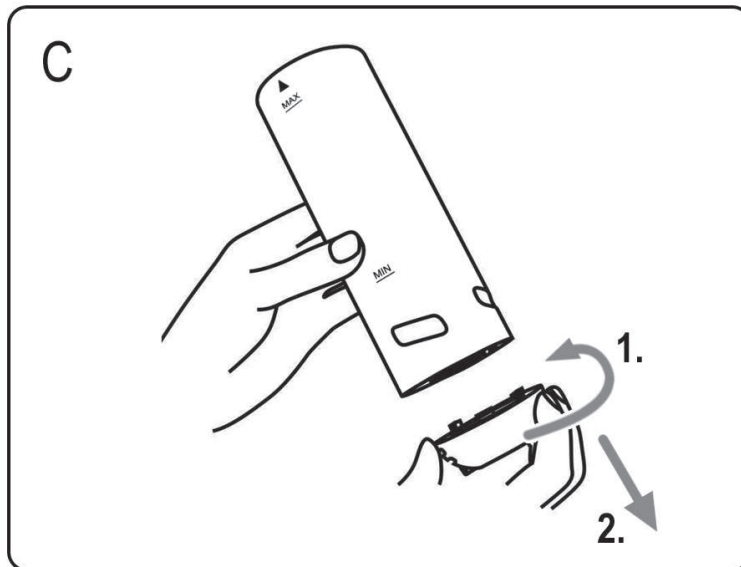
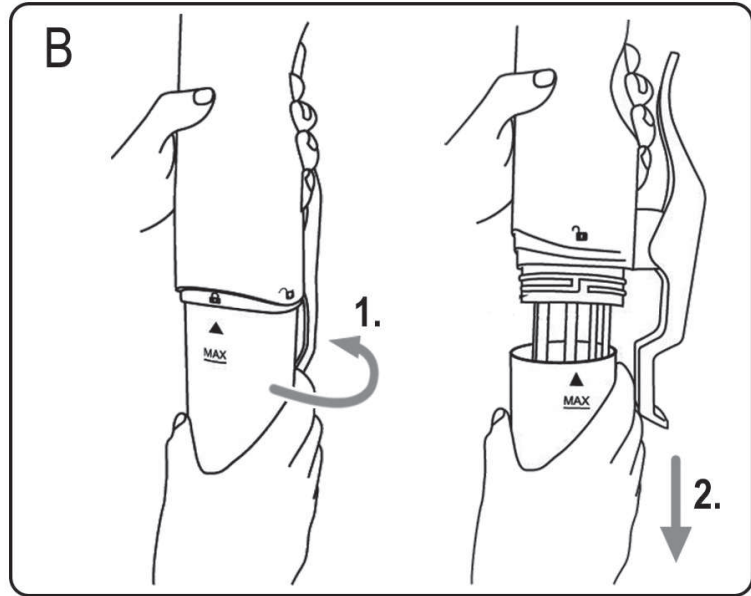
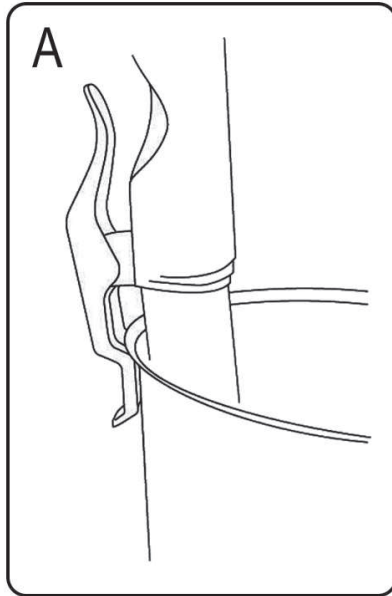
## Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande  
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components  
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése  
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



## Abbildungen A-C

Afbeeldingen A-C • Illustrations A-C • Figuras A-C • Illustrazioni A-C  
Illustrations A-C • Ilustracje A-C • Ábrák A-C  
Иллюстрации A-C • أشكال توضيحية A-C



## Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

#### **OSTRZEŻENIE:**

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

#### **UWAGA:**

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### **WSKAZÓWKA:**

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Spis treści

Przegląd elementów obsługi .....	3
Ilustracje A - C .....	4
Ogólne uwagi .....	48
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia ..	49
Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem .....	50
Wypakowanie urządzenia .....	50
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy .....	50
Interesujące fakty dotyczące gotowania Sous Vide .....	51
Pakowanie próżniowe żywności .....	51
Instrukcja użytkowania urządzenia .....	51
Lokalizacja .....	51
Połączenie elektryczne .....	51
Przyciski funkcji .....	51
Zacisk mocujący .....	51
Ilość wody .....	51
Wybór czasu gotowania .....	51
Zanik zasilania .....	52
Obsługa .....	52
Przedwczesne zakończenie pracy .....	52
Po ugotowaniu .....	52
Utrzymywanie żywności w stanie ciepłym .....	52
Podawać potrawę natychmiast po ugotowaniu .....	53
Przechowywanie ugotowanej żywności .....	53
Przygotowanie jogurtu .....	53
Co warto wiedzieć na temat jogurtu .....	53
Przygotowanie jogurtu .....	53

Czyszczenie .....	53
Obudowa silnika .....	54
Nagrzewnica i osłona .....	54
Odwapnianie .....	54
Przechowywanie .....	54
Eliminowanie usterek i zakłóceń .....	54
Dane techniczne .....	54
Warunki gwarancji .....	54
Usuwanie .....	55
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“ .....	55

## Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Trzymać obudowę silnika z dala od gorąca, bezpośredniego nasłonecznienia, wilgoci (nigdy nie zanurzać w płynach) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli obudowa jest wilgotna lub mokra, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

#### **OSTRZEŻENIE:**

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

## Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

### **OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!**

Podczas i po zakończeniu operacji, temperatura dostępnych powierzchni będzie bardzo wysoka.

- Zawsze trzymać urządzenie wyłącznie za obudowę silnika.

### **UWAGA:**

Nie zanurzać obudowy w wodzie w celu czyszczenia. Prosimy przestrzegać instrukcji, jak określono w rozdziale „Czyszczenie”.

- Naczynie, w którym chcemy korzystać z urządzenia musi być żaroodporne oraz stabilne. **Nie** korzystać z plastikowych pojemników.
- Poziom wody musi znajdować się pomiędzy linią MIN a MAX.
- Urządzenie powinno być używane wyłącznie na płaskiej powierzchni roboczej.
- Nie przenosić urządzenia ani garnka i nie dotykać obu podczas pracy.
- **Wyłącznie** pracować z całkowicie zamontowanym urządzeniem.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru na kilka godzin. Nie wychodzić z domu, kiedy urządzenie pracuje.
- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci** od 8 roku, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez

doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

- Nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

## Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. **Nie** jest przeznaczone do użytku w następujących miejscach:

- w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach komercyjnych;
- w przedsiębiorstwach rolnych;
- przez gości w hotelach, motelach lub innych miejscach;
- w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem.



### Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Panel kontrolny (wyświetlacz) został okryty warstwą ochronną w celach transportu. Usunąć tę folię.
4. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
5. Jeśli brakuje części lub widoczne są uszkodzenia, nie wolno używać urządzenia. Natychmiast zwrócić je do sprzedawcy.

#### **i** WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

### Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Wyświetlacz temperatury
- 2 Przycisk  z zintegrowanym wskaźnikiem świetlnym
- 3 Wyświetlacz czasu gotowania
- 4 Przycisk  z zintegrowanym wskaźnikiem świetlnym
- 5 Zacisk mocujący
- 6 Podgrzewacz
- 7 Pokrywa
- 8 Znak MIN (minimalna ilość wody)
- 9 Znak MAX (maks. ilość wody)
- 10 Obudowa silnika
- 11 Wskaźnik zasilania
- 12 Pokrętko wyboru trybu

## Interesujące fakty dotyczące gotowania Sous Vide

Gotowanie Sous Vide (po francusku: sous - „pod”, vide - „próżnia”) jest metodą powolnego gotowania mięsa, ryb lub warzyw w niskich temperaturach. Jedzenie przed gotowaniem jest wkładane do plastikowej torebki i zamykane, powietrze jest usuwane urządzeniem odsysającym, a następnie taką porcję gotuje się w warunkach stałej temperatury wody w zakresie od 45 do 90 °C.

Dzięki tej metodzie gotowania jedzenie jest pasteryzowane, a okres jego przechowywania jest ulega przedłużeniu.

### ⚠ OSTRZEŻENIE:

- Żywność pasteryzowana musi być albo bezpośrednio spożyta albo należy ją szybko schłodzić i zamrozić, aby nie dopuścić do wzrostu form przetrwalnikowych bakterii.
- Jedzenie przygotowywane gotowaniem Sous Vide nie jest odpowiednie dla osób z obniżoną odpornością.

## Pakowanie próżniowe żywności

Pakowanie próżniowe zachowuje pierwotny smak i zapach żywności. Po dodaniu składników, takich jak przyprawy i zioła do torby foliowej, smak staje się bardziej intensywny.

- Stosować tylko torebki foliowe, które są szczególnie nadają się do wytwarzania próżni i są termoodporne. Inne torebki nie zapewniają wymaganego prawidłowego zamknięcia.
- Utrzymywać miejsca zamknięcia czyste i suche. Unikać sfałdowań. W takich miejscach złącze może przepuszczać powietrze.
- Zgrzewarkę próżniową do pakowania można nabyć w specjalistycznym sklepie. Z naszej linii produktów polecamy zgrzewarkę próżniową **PC-VK 1080** i stosowny dla niej rodzaj worków i folii w zapasie. W tej sprawie należy skontaktować się z dealerem.
  - Urządzenie do pakowania próżniowego PC-VK 1080  
Nr pozycji: 501 080
  - Torba zapasowa, rozmiar 22 x 30 cm  
Nr pozycji: 8 910 151
  - Torba zapasowa, rozmiar 28 x 40 cm  
Nr pozycji: 8 910 152
  - Rolka folii, rozmiar 28 cm x 6 m  
Nr pozycji: 8 910 155

## Instrukcja użytkowania urządzenia

### Lokalizacja




- Ułożyć garnek, na którym chcemy użyć urządzenia na antypoślizgowej, płaskiej i żaroodpornej powierzchni.
- Należy pamiętać, aby urządzenie wraz z przewodem zasilania nigdy nie umieszczać na gorących powierzchniach czy w pobliżu źródeł ciepła (np. palenisko kuchenne, piekarnik).

## Połączenie elektryczne

- Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.
- Podłącz urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i zabezpieczonego gniazdka elektrycznego.

## Przyciski funkcji

Przyciski na urządzeniu to przyciski dotykowe. Należy lekko palcem dotykać przyciski, aby uruchomić funkcję.

Przycisk	Opis funkcji
	Włączanie / wyłączenie urządzenia / Początek fazy grzania; rozpoczęcie czasu gotowania / zatrzymanie procesu Aby wyłączyć urządzenie lub zakończyć proces, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez okres ok. 3 sekund.
	Aby wybrać następane ustawienie (Temperatura wody ⇔ Godziny ⇔ Minuty)

Po włączeniu każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

## Zacisk mocujący

Użyć zacisku do zamocowania Sous Vide na odpowiednim garnku. Pojemność garnka powinna mieścić się między 6 a 15 litrów. Aby bezpiecznie umiejscowić urządzenie na garnku za pomocą zacisku sprawdzić, czy wysokość garnka wynosi co najmniej 15 cm. (patrz strona 4, Rys. A)

## Ilość wody

- Najpierw zamontować Sous Vide na garnku i włożyć do środka jedzenie. Nalać wody do znaku MAX na urządzeniu. To zapewni utrzymywanie się temperatury w granicach +/- 1 °C.
- Żywność zamknięta w opakowaniu próżniowym **zawsze musi** być całkowicie zanurzona w wodzie.
- Jeśli jedzenie nie było zanurzone w wodzie z powodu pęcherzyków, ustawić odważnik (może być np. talerz) na torbie.
- Kiedy poziom wody spada poniżej znaku MIN uruchamia się urządzenie ochraniające. Słychać będzie sygnał typu beep, a urządzenie zamknie się. Powiadomienie „EE !” pojawia się na wyświetlaczu. Następnie sprawdzić, czy poziom wody mieści się między znakami MIN a MAX. Proces należy po tym uruchomić ponownie.

## Wybór czasu gotowania

- Czas gotowania zależy od grubości pożywienia. Czasy mogą się różnić także ze względu na ilość i konsystencję żywności. W związku z tym poniższe nastawy czasowe są tylko orientacyjne i powinny być dostosowane do upodobań Gotującego.
- Wydłużyć czas o co najmniej 20 % w przypadku głęboko zamrożonej żywności.

- Podwoić czas dla twardego mięsa.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Temperatury wyszczególnione w tabelach **nie mogą być skracane!**

#### **– Mięso: Temperatura 58 °C - 62 °C**

Grubość	Czas w minutach
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

#### **– Drób: Temperatura 63 °C - 65 °C**

Grubość	Czas w minutach
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

#### **– Ryby: Temperatura 55 °C - 58 °C**

Grubość	Czas w minutach
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60


#### **– Warzywa: Temperatura 80 °C - 85 °C**





Rodzaj	Czas w minutach
Ziemniaki	40
Szparagi	25
Warzywa korzeniowe	70
Warzywa kruche	70

#### **Zanik zasilania**


Jeśli przerwane jest zasilanie, proces należy ponownie uruchomić.

### **Obsługa**

1. Zamontować urządzenie na odpowiednim garnku.
2. Umieścić w garnku żywność w opakowaniu.
3. Nalać ciepłej wody na garnek, aby zmniejszyć czas ogrzewania.
4. Nacisnąć , aby włączyć urządzenie. Słychać dźwięk, a wskaźnik temperatury zaczyna migać.

5. Za pomocą pokrętki, aby wybrać i ustawić temperaturę.
6. Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk . Zacznie migać wskazanie godziny.
7. Za pomocą pokrętki, aby wybrać i ustawić temperaturę.
8. Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk . Wyświetlacz minut oraz  wskaźnik kontrolny przycisku zaczyna migać.
9. Za pomocą pokrętki wybrać i ustawić minuty.
10. Nacisnąć przycisk . Wyświetla cię aktualna temperatura wody. Urządzenie zaczyna ogrzewać wodę. Zapala się kontrolka zasilania na niebiesko.
11. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, słychać dwa sygnały typu beep. Dwukropek na godzinie z zegara oraz wskaźnik pracy zaczynają migać. Uruchamia się timer odliczania.
12. Z chwilą upływu zadanego czasu słyszalny jest sygnał dźwiękowy. Powiadomienie „E1d” pojawia się na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.

#### **Przedwczesne zakończenie pracy**

- Można również wcześniej anulować pracę w każdym momencie. Przytrzymać przycisk  dociśnięty przez około 3 sekundy.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda.

### **Po ugotowaniu**

Po zakończonym procesie gotowania tak przygotowaną żywność można wykorzystać na dwa sposoby:

#### **Utrzymywanie żywności w stanie ciepłym**

Można utrzymywać pasteryzację ugotowanego jedzenia w temperaturze co najmniej 55 °C aż do momentu podania do stołu. Utrzymując jedzenie w tej temperaturze zapobiega się rozwojowi wszelkich zarazków. Mięso i warzywa są gotowane i mogą się rozgotować, gdy będą ciepłe zbyt długo. Zależy to od temperatury i rodzaju żywności. Twarde czy żylaste kawałki mięsa wołowego można gotować i utrzymywać ciepłe przez 24 do 48 godzin w wodzie o temperaturze 55 °C. Jednak większość dań można utrzymywać w takich warunkach tylko przez 8 do 10 godzin, zanim nie rozgotują się.

Brytfannę Sous Vide należy użytkować w sposób opisany powyżej.

- Ustawić temperaturę 55 °C.
- Wybrać maksymalny czas utrzymywania jedzenia w stanie ciepłym po ugotowaniu.

Oto kilka pomocnych wskazówek:

Produkt żywnościowy	Czas maks. (godziny)
Mięso	6-10
Drób	2-3
Ryby	1
Warzywa	2



### Podawać potrawę natychmiast po ugotowaniu

Żywność można spożywać natychmiast po ugotowaniu metodą Sous Vide.

#### **i** WSKAZÓWKA:

- Mięso do gotowania spiec w celu uzyskania chrupkości na gorącej patelni z niewielką ilością oleju przez maksymalnie 1 minutę. Mięso pozostaje bardziej soczyste i krócej się smaży.
- Poprzez przyprawienie surowego mięsa, krótkie przesmażenie, a następnie opakowanie próżniowe, takie mięso jest w pełni gotowe do spożycia zaraz po ugotowaniu metodą Sous Vide.

### Przechowywanie ugotowanej żywności

#### **⚠** WAŻNE:

Jeśli chcesz zachować pasteryzację ugotowanej żywności, ostudź ją w wodzie z lodem do 5 °C. Taka łaźnia wodna powinna być napełniona co najmniej do połowy lodem.

Następnie można zamrozić żywność w torebkach próżniowych i przechowywać ją w temperaturze lodówki przez ok. 5 dni.

Jeśli chcemy użyć ugotowanej, lecz zamrożonej żywności, należy rozmrozić pakowane próżniowo porcje w temp. 55 °C na patelni za pomocą Sous Vide. Następnie wyjąć ją z torebki do dalszego przerobu lub podania do stołu.

### Przygotowanie jogurtu

#### Co warto wiedzieć na temat jogurtu

Jogurt to podobny do zsiadłego mleka napój, który powstaje z mleka pod wpływem działania bakterii.

Mleko jest wzbogacane kulturami bakterii jogurtowych (duża liczba zarodków). Bakterie mnożą w średniej temperaturze 45 °C. Obecny w mleku cukier mlekowy (laktoza) jest przekształcany do kwasu mlekowego. W wyniku tego mleko się zsiada.

### Przygotowanie jogurtu

- Potrzebne jest pasteryzowane mleko (mleko H) i jogurt naturalny w proporcji mieszania 100 ml : 15 ml (lub 140 ml : 20 ml).
  - Kubki jogurtu można nabyć w sklepie spożywczym.
1. Umieścić garnek z urządzeniem w lokalizacji, gdzie nie zostanie usunięty ani narażony na wibracje podczas przygotowywania jogurtu. Inaczej jogurt nie zsiądzie się.
  2. Podgrzać mleko H w rondlu do temperatury ok. 45 °C i zmieszać z jogurtem naturalnym lub kulturą bakterii jogurtowych. Aby użyć świeżego mleka, należy je najpierw zagotować a potem schłodzić do temperatury ok. 45 °C.
  3. Przebrać mieszaninę do czystych słoików. Zakręcić pokrywki słoików.
  4. Umieścić zamknięte słoiki w garnku z dołączonym urządzeniem Sous Vide.
  5. Wlać ciepłej wody do naczynia (maks. 45 °C).
  6. Brytfannę Sous Vide należy użytkować w sposób opisany powyżej.
    - Ustawić temperaturę 45 °C.
    - Timer ustawić na 12 godzin.

#### **i** WSKAZÓWKA:

- Im dłuższe dojrzewanie, tym intensywniejszy smak jogurtu.
- Słoik gotowego jogurtu można użyć jako bazy do przygotowania kolejnych porcji jogurtu maksymalnie 20 razy, ponieważ z czasem działanie kultury bakteryjnej staje się coraz słabsze.
- Owoce, orzechy, dżem lub podobne składniki należy dodawać tylko po sporządzeniu jogurtu.
- Zawsze przechowywać gotowy jogurt w lodówce.

## Czyszczenie

#### **⚠** OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem wyłączaj zawsze urządzenie i wyciągaj wtyczkę sieciową. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- W żadnym wypadku nie zanurzać części silniczka w wodzie w celu czyszczenia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

### UWAGA:


- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

### Obudowa silnika



Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń. Osuszyć szmatką.

### Nagrzewnica i osłona

Do gruntownego czyszczenia zdjąć podgrzewacz.

1. Obrócić podgrzewacz w kierunku „” i zdjąć z obudowy silnika. (Patrz strona 4, Rys. A)
2. Zdjąć osłonę z podgrzewacza (Patrz strona 4, Rys. C)
3. Części te należy myć w misce z gorącą wodą. Następnie wszystkie wysuszyć je przed ponownym złożeniem.

### WSKAZÓWKA:

Podczas montażu sprawdzić, czy oznaczenia  na podgrzewaczu oraz symbol  na obudowie silnika są wyosławane na samej górze.

## Odwapnianie

- Usuwać kamień z urządzenia regularnie.
  - Ilość osadzającego się kamienia zależy od stopnia twardości wody oraz częstotliwości używania urządzenia.
  - Do odwapniania nie należy używać octu, lecz dostępne w sprzedaży środki do odwapniania na bazie kwasu cytrynowego. Dozować należy je według instrukcji używania.
1. Zamontować urządzenie na odpowiednim garnku.
  2. Nalać gorącej wody do garnka i dodać środka do usuwania kamienia.
  3. Ustawić temperaturę oraz timer, jak opisano w rozdziale „Obsługa”.
    - Ustawić temperaturę maksymalną.
    - Ustawić timer na kilka minut.
  4. Powtórzyć proces, zgodnie z koniecznością aż do całkowitego rozpuszczenia osadu.

## Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

## Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Urządzenie nie funkcjonuje.	Urządzenie nie ma dopływu zasilania.	Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.
Urządzenie wyłącza się przedwcześnie lub urządzenie ochronne temperatury zaczyna (EE I).	Urządzenie jest zablokowane kamieniem.	Usuń kamień z urządzenia zgodnie z opisem.
		Poziom wody spadł poniżej poziomu MIN.

## Dane techniczne

Model:.....PC-SV 1126  
Napięcie zasilające: ..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz  
Moc znamionowa: ..... 800 W  
Krótki czas pracy:..... I  
Pompa cyrkulacyjna:..... 8 litry na minutę, w większości  
Temperatura: ..... 0 do 90 °C max.  
Stabilność temperatury: ..... ± 0,1 °C  
Odpowiednia wysokość garnka:..... 15 cm lub wyższa  
Masa netto: .....ok. 1,18 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

## Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego,

ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

#### Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o  
ul. Opolska 1 a karczów  
49 - 120 Dąbrowa

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.