

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:

Wskazuje na zagrożeniach 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
Ogólne uwagi	53
Specjalne wskazówki	
bezpieczeństwa dla urządzenia	54
Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	55
Wypakowanie urządzenia	55
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	55
Interesujące fakty dotyczące gotowania Sous Vide	56
Pakowanie próżniowe żywności	56
Instrukcja użytkowania urządzenia	56
Lokalizacja	56
Połączenie elektryczne	56
Przyciski funkcji	56
Zacisk mocujący	56
Ilość wody	56
Wybór czasu gotowania	57
Zanik zasilania	57
Informacja dotycząca aplikacji „Sous Vide”	57
Informacje na temat korzystania z aplikacji	57
Wymagania systemowe do użytkowania aplikacji	57
Uruchomienie za pośrednictwem aplikacji	57
Przywróć połączenie bezprzewodowe	57
Obsługa	58
Przedwczesne zakończenie pracy	58
Po ugotowaniu	58
Utrzymywanie żywności w stanie ciepłym	58
Podawać potrawę natychmiast po ugotowaniu	58
Przechowywanie ugotowanej żywności	58

Przygotowanie jogurtu	58
Co warto wiedzieć na temat jogurtu	58
Przygotowanie jogurtu	59
Czyszczenie	59
Odwapnianie	59
Przechowywanie	59
Eliminowanie usterek i zakłóceń	60
Dane techniczne	60
Ogłoszenie zgodności z dyrektywą	60
Warunki gwarancji	60
Usuwanie	61
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	61

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.

Element grzejny pozostaje gorący nawet po wyjęciu wtyczki. Nie dotykaj obudowy nagrzewnicy ani nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnej powierzchni.

- 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.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Wyciągnij wtyczkę zasilania z kontaktu przed wyjęciem urządzenia z wody.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru na kilka godzin. Nie wychodzić z domu, kiedy urządzenie pracuje.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku lat 8 lub starsze, osoby z obniżoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub umysłową, osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub gdy je poinstruowano jak korzystać z tego urządzenia.

dzenia w bezpieczny sposób, i gdy zdają sobie sprawę z istniejących niebezpieczeństw.

- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie 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.

JEZYK POLSKI






Wypakowanie urządzenia

1. Wymij 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.

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 / Wyświetlacz czasu gotowania
- 2 Przycisk  z zintegrowanym wskaźnikiem świetlnym
- 3 Przycisk  z zintegrowanym wskaźnikiem świetlnym
- 4 Przycisk ustawień  / 
- 5 Zacisk mocujący
- 6 Znak MIN (minimalna ilość wody)
- 7 Podgrzewacz
- 8 Znak MAX (maks. ilość wody)
- 9 Obudowa silnika
- 10 Wskaźnik zasilania
- 11 Lampka kontrolna WiFi 

55

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 zamknięte, 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 sfaldowań. 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 1146** i stosowny dla niej rodzaj worków i folii w zapasie. W tej sprawie należy skontaktować się z dealerem.
 - Urządzenie do pakowania próżniowego PC-VK 1146
Nr pozycji: 501 146
 - orba zapasowa, rozmiar 22 x 30 cm
Nr pozycji: 8 910 151
 - orba 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 użytkownika urządzenia

Lokalizacja





- Ułożyć gamek, 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
	Włączenie / wyłączenie urządzenia / Początek fazy grzania; rozpoczęcie czasu gotowania / zatrzymanie procesu Aby wyłączyć urządzenie lub zakończyć proces, nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez okres ok. 3 sekund.
	Aby wybrać następną ustawienie (Temperatura wody ↔ Godziny ↔ Minuty) Połącz się z aplikacją
	Do ustawiania temperatury wody i czasu gotowania. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku rozpocznie się szybkie przewijanie do przodu.

Po włączeniu każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Zacisk mocujący

Użyć zacisku do zamocowania Sous Vide na odpowiednim gameku Pojemność gameka powinna mieścić się między 6 a 15 litrów. Aby bezpiecznie umiejscowić urządzenie na gameku za pomocą zacisku sprawdzić, czy wysokość gameka wynosi co najmniej 15 cm. (Patrz strona 3, Rys. A)

Ilość wody

- Najpierw zamontować Sous Vide na gameku i włożyć do środka jedzenie. Nalać wody do znaku MAX na urządzeniu. To zapewni utrzymywanie się temperatury w granicach +/- 0,5 °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.

Informacja dotycząca aplikacji „Sous Vide”

Sous Vide aplikacja jest dostępna dla systemu Android oraz iOS. Zeskanuj odpowiedni kod QR i pobierz ją bezpośrednio.

WSKAZÓWKA:

W zależności od dostawcy, mogą zaistnieć koszty związane z pobieraniem aplikacji.



Google Play



App Store

Informacje na temat korzystania z aplikacji

To urządzenie można obsługiwać za pośrednictwem sieci domowej. Warunkiem jest stałe połączenie Wi-Fi z routerem i bezpłatna aplikacja „Sous Vide”.

Zalecamy odłączenie urządzenia od źródła zasilania, gdy jesteś poza domem, aby zapobiec niezamierzonemu włączeniu, gdy nie ma Cię w domu!

Wymagania systemowe do użytkowania aplikacji

- iOS 8.0 lub wyższy
- Android 4.1 lub wyższy

Uruchomienie za pośrednictwem aplikacji

1. Zainstaluj aplikację „Sous Vide”. Utwórz konto użytkownika.
2. Aktywuj funkcję Wi-Fi w ustawieniach urządzenia.
3. Umieść urządzenie w odległości około 5 metrów od routera.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez około 3 sekundy, gdy urządzenie jest wyłączone. Usłyszysz sygnały dźwiękowe, podczas gdy lampka wskaźnika zacznie migać powoli, a następnie szybko.
5. Uruchom aplikację i wybierz „+”.
6. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie.
7. Po pomyślnym podłączeniu urządzenia lampka kontrolna zaświeci się . Możesz teraz obsługiwać urządzenie za pomocą aplikacji.

Przywróć połączenie bezprzewodowe















Urządzenie musi najpierw zostać podłączone do aplikacji za każdym razem, gdy zostało odłączone od zasilania.

1. Otwórz aplikację.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez około 3 sekundy, gdy urządzenie jest wyłączone. Usłyszysz sygnały


dźwiękowe, podczas gdy  lampka wskaźnika zacznie migać powoli, a następnie szybko.

- Urządzenie przywraca teraz połączenie z aplikacją. Może to potrwać parę minut.

Obsługa

- Zamontować urządzenie na odpowiednim garnku.
- Umieścić w garnku żywność w opakowaniu.
- Nalać ciepłej wody na garnek, aby zmniejszyć czas ogrzewania.
- Nacisnąć , aby włączyć urządzenie. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się „E”.
- Użyj przycisków  /  do wybierania pomiędzy jednostkami temperatury °C (stopnie Celsjusza) i °F (stopnie Fahrenheita).
- Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk .
- Użyj przycisków  / , aby ustawić żadaną temperaturę.
- Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk . Zacznie migać wskazanie godziny.
- Użyj przycisków  / , aby ustawić godziny.
- Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk . Wyświetlacz minut oraz  przycisku zaczyna migać.
- Użyj przycisków  / , aby ustawić minuty.
- Nacisnąć przycisk . Wyświetla cię aktualna temperatura wody. Urządzenie zaczyna ogrzewać wodę. Zapala się kontrolka zasilania na niebiesko.
- Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, słychać dwa sygnały typu beep. Wskaźnik zasilania zacznie migać. Uruchamia się timer odliczania. Temperatura i pozostały czas będą pokazywane naprzemiennie na wyświetlaczu.
- Z chwilą upływu zadanego czasu słyszalny jest sygnał dźwiękowy. Powiadomienie „E” 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 zylaste 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.

Bryffannę Sous Vide należy użytkować w sposób opisany powyżej.

- Ustawić temperaturę 55 °C.
- Wybrać maksymalny czas utrzymywania jedzenia wstanie 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.

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 przypaśnięcie 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 napelniona 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. Przełąć mieszaninę do czystych słoików. Zakręcić pokrywki słoików.
4. Umieścić zamknięte słoiki w garnku z dołączonym urządzenie 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.

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. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- W żadnym wypadku nie zanurzać części silniczek 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.

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

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.

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 zrobić
Urządzenie nie funkcjonuje.	Urządzenie nie ma dopływu zasilania.	Sprawdź gniazdko za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdź 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.	Nalać wody i ponownie rozpocząć proces.

Dane techniczne

Model:.....PC-SV 1159
 Napięcie zasilające:220-240 V~, 50-60 Hz
 Moc znamionowa:1000 W
 Stopień ochrony przed cieczami:.....IPX7*
 Krótki czas pracy:.....I
 Pompa cyrkulacyjna:10 litry na minutę, w większości
 Temperatura:0 do 90 °C max.
 Stabilność temperatury:± 0,5 °C
 Odpowiednia wysokość garnka:15 cm lub wyższa
 Masa netto:ok. 1 kg

WLAN

Obsługiwana sieć:802.11b/g/n
 Maksymalnej mocy częstotliwości radiowej emitowanej:100 mW
 Zakres częstotliwości:2,4 GHz
 Kanały:1-13
 Obsługiwane klucze Wi-Fi:WPA/WPA2

* To urządzenie jest zgodne z IPX7. Oznacza to, że urządzenie jest chronione przed chwilowym zanurzeniem.

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

Ogłoszenie zgodności z dyrektywą

Clatronic International GmbH niniejszym oświadcza, że typ urządzenia radiowego PC-SV 1159 jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Ponadto, urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektywy RoHS 2011/65/EC.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.sli24.de

W obszarze pobierania należy wprowadzić nazwę modelu PC-SV 1159.

Sprawdzono do działania w Polsce.

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 tą umowę nie są uwzględniane przez tą 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. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

JEZYK POLSKI