

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
Ogólne uwagi.....	46
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia.....	46
Rozpakowanie urządzenia.....	47
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy.....	48
Co warto wiedzieć.....	48
Co jeszcze należy rozważyć?.....	48
Przechowywanie suchej żywności.....	50
Wskazówki dotyczące użytkowania.....	50
Przyciski funkcji.....	50
Obsługa urządzenia.....	50
Czyszczenie.....	51
Przechowywanie.....	51
Eliminowanie usterek i zakłóceń.....	51

Dane techniczne.....	51
Warunki gwarancji.....	52
Usuwanie.....	52

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. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, 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

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Z uwagi na unoszące się opary i gorące powietrze proszę nie używać urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W żadnym wypadku proszę nie instalować urządzenia w szafkach.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.

- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru na kilka godzin. Nie wychodzić z domu, kiedy urządzenie pracuje.
- Czas pracy urządzenia nie może przekraczać 24 godzin. Przed ponownym włączeniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 2 godziny.
- 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.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- 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.



UWAGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.

4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.



WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umycie części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Wyświetlacz
- 2 Obudowa
- 3 Uchwyt
- 4 Odpowietrzniki
- 5 Panel kontrolny:
Przycisk ⊕ (wydłuża czas i podnosi temperaturę)
Przycisk ⊖ (skraca czas i obniża temperaturę)
Przycisk TEMP/TIME (przełącza z temperatury na czas i odwrotnie)
Przycisk ⊗ (włączanie / wyłączanie urządzenia)
- 6 Sitka (6 sztuki)
- 7 Taca na okruchy
- 8 Taca z drobnymi oczkami
- 9 Drzwiczki

Co warto wiedzieć

Dehydratacja to metoda przechowywania żywności przez długi czas.

Warzywa i produkty pochodzenia zwierzęcego zawierają dużo wody - z tej przyczyny mają krótką przydatność do użycia. Woda to podstawa żywotności bakterii oraz innych patogenów, takich jak grzyby. Poprzez usunięcie wody, patogeny tracą swoją żywotność, co z kolei przedłuża przydatność produktów. Zaletą tej metody przechowywania jest: Zachowanie witamin, minerałów oraz błonnika w żywności.

Wewnątrz dehydratora do żywności wentylator rozprowadza podgrzane powietrze poprzez sitka. W ten sposób możliwe jest przyspieszenie procesu dehydratacji w porównaniu z suszeniem na otwartym powietrzu.

Można ustawić żądaną temperaturę w urządzeniu oraz czas trwania procesu dehydratacji. Zakres temperatury: 35 °C - 75 °C, Minutnik: 0,5 - 24 godzin.

Można suszyć produkty używając jednej tacy sitowej lub do sześciu tac sitowych jednocześnie. Jeśli chcesz suszyć grubsze potrawy, nie używaj wszystkich tac sitowych.

Proszę pamiętać, że produkty żywnościowe suszone przez Państwa w domu, przy pomocy opisywanego urządzenia mogą wyglądać inaczej, niż produkty gotowe dostępne w supermarkecie lub sklepie ze zdrową żywnością. Dzieje się tak dlatego, że podczas suszenia produktów w suszarce nie stosują Państwo żadnych sztucznych barwników ani środków konserwujących.

Możą Państwo również (częściowo) odwrócić proces suszenia zanurzając suszone owoce lub warzywa po prostu w zimnej wodzie lub gotując je (np. warzywa z zupy lub grzyby).

Co jeszcze należy rozważyć?

- Nie używać mrożonej żywności. Zawierają zbyt wiele wody.

- Zawsze używaj świeżej żywności.
- Nieodpowiednie są też produkty przejrzałe lub z przegnitymi obszarami.
- Czy proces dehydratacji jednego rodzaju żywności ma zakończyć się w tym samym czasie? W takim przypadku kawałki mają być tak samo grube, aby mogły suszyć się z tą samą prędkością.
- Ułożyć przygotowane kawałki na sitku w taki sposób, aby nie nachodziły na siebie.
- Czas suszenia zależy od różnych czynników: wielkość, stan kawałków, użyte ilości, temperatura ustawiona w urządzeniu i temperatura otoczenia. Standardowe wartości znaleźć można w tabeli na końcu rozdziału.
- Zakończenie procesu dehydratacji żywności widoczne jest tylko częściowo. Zamiast oglądania wskazane jest dotykanie żywności.
 - Owoce, pod wpływem nacisku, nie mogą produkować wody.
 - Wysuszone owoce przypominają w dotyku skórę.
 - Zioła natomiast kruszą się po przecieraniu.
 - Na mięsie nie może być żadnych miękkich miejsc. Jednakże podczas wyginania nie może pękać.

Owoce

- Zalecamy użycie dojrzałych owoców, ponieważ zawierają wysoki poziom naturalnego cukru. Niedojrzałe owoce często są gorzkie po wysuszeniu.
- Dokładnie należy umyć i osuszyć owoce.
- W razie konieczności usunąć gniazdka, ziarna i wszelkie przebarwienia.
- Owoce ze skórą naturalnie woskują, takie jak winogrona lub śliwki można blanszować w gotującej wodzie. Skraca to czas dehydratacji.
- Większe owoce pokroić na grube kawałki (3-6 mm). Średnie owoce przepołówić.
- Normalne jest, że jasne owoce, takie jak jabłka czy banany, pod wpływem dehydratacji stają się ciemniejsze. Można temu zapobiec poprzez wcześniejsze namoczenie kawałków owocu przez 2 minuty, w soku z cytryny lub ananasa. Następnie dokładnie osuszyć owoce w papierowych ręcznikach.

Warzywa

- Dokładnie umyć warzywa.
- Pokroić je na plastry lub kawałki o grubości 6 mm.
- Blanszować warzywa przez ok. 1-2 minuty w gotującej wodzie. Potem zalecamy wstrząs poprzez umieszczenie ich w lodowatej wodzie. W ten sposób zachowują kolor, smak i strukturę.
- Następnie osuszyć dokładnie warzywa papierowym ręcznikiem.

Ryba

- Po przygotowaniu do jedzenia rybę należy przekroić wzdłuż.

- Wyfiletować dużą rybę i pokroić na kawałki. Nie zdejmować skóry, aby paski trzymały się razem.
- Wysuszyć papierowymi ręcznikami.

Zioła

- Zebrać zioła najlepiej w bezdeszczowy poranek. Przed zebraniem należy je pozostawić na działanie słońca, przez co najmniej 1 lub 2 dni. Wcześniej rano, w godzinach wieczornych oraz w dni deszczowe zioła mają najmniej aromatu.
- Jeśli to możliwe, nie myć ziół. Tylko strząsnąć zabrudzenia. Jeśli konieczne jest umycie ziół, osuszyć je dokładnie ręcznikami.
- Posiekać je jak najdrobniej. Umieścić całe łyżki na sitkach dehydratora.
- Niektóre zioła **nie** są odpowiednie do suszenia, ponieważ po zebraniu szybko tracą smak (np. lubczyk, ogórecznik, szczaw, rzeżucha). Najlepiej jest je zamrozić.
- Następujące zioła są średnio odpowiednie: pietruszka, bazylia, koper, szczypiorek, melisa.
- Zioła najbardziej odpowiednie to: bylica, cząber, majeranek, oregano, rozmaryn, szalwia, tymianek, rumianek, mięta, lawenda, marzanka.

Suszona wołowina

Do produkcji mięsa suszonego na ogół nadają się rodzaje mięsa o niskiej zawartości tłuszczu.

Teoretycznie można również korzystać z mięsa o wyższej zawartości tłuszczu, takie jak baranina, kaczka, gęś lub marmurkowa wołowina. Mięso jednak suszone w ten sposób można przechowywać tylko przez kilka dni.

Nisko tłuszczowe		Wysoko tłuszczowe	
Typ mięsa	Tłuszcz na 100 g	Typ mięsa	Tłuszcz na 100 g
Półdewica wołowa	4 g	Baranina	12 g
Chuda wieprzowina	6 g	Kaczka	14 g
Comber z dziczyzny	3 g	Gęś	20 g
Pierś z kurczaka	1 g	Marmurkowa wołowina	18 g
Indyk	3 g	Jagnięcina	13 g

- Z 1 kg mięsa można wyprodukować około 350 g suszonej wołowiny.
- Mięso powinno mieć grubość 3-5 mm i szerokość 3-4 cm.
- Mięso należy zamarynować i odstawić na noc.
- Osusz mięso ręcznikiem papierowym.

Mięso

- Najlepsze do dehydratacji jest dobre mięso bez tłuszczu.
- Dokładnie należy umyć i osuszyć mięso.

- Należy usunąć skórę, ścięgna i tłuszcz.
- Pokroić na kawałki o grubości 2-4 mm. SUGESTIE: Łatwiej jest pokroić na cienkie kawałki mięso częściowo zamrożone. Lub użyć zwiniętych kawałków mięsa.
- Pokroić na cienkie paski o grubości 2-3 cm.
- Marynować mięso z wybraną mieszanką przypraw. Marynować je w lodówce, przez co najmniej 6-8 godzin.
- Przed włożeniem do dehydratora należy wycisnąć marynatę z mięsa. Wysuszyć papierowymi ręcznikami.

Żywnienie zwierząt

Dehydrator nadaje się również do produkcji karmy dla zwierząt domowych i pasz. Do tego celu nadają się następujące rodzaje mięsa:

- Indyk
- Chude mięso wołowe
- Kurczak
- Podroby, takie jak serca i wątróbki
- Żołądek
- Gulasz

Temperatury i czas dehydratacji

Produkt żywnościowy	Temperatura w °C	Czas dehydratacji w godzinach
Owoce	55-65	5-21
Ananas		10-21
Jabłka		5-12
Morela		10-18
Banany		8-12
Gruszki		8-12
Daktyle		5-7
Figi		5-7
Mango		10-20
Pomarańcze		8-20
Śliwki		10-18
Winogrona		12-21
Warzywa	55-70	2-12
Kalarepa		6-10
Por		6-10
Marchewki		6-8
Papryka		8-12
Seler		6-10
Grzyby	40	5-6
Mięso	60	6-12
Suszona wołowina	45-70	6-12
Ryba	60	8-11
Zioła	40	2-3

Przechowywanie suchej żywności

Po dehydratacji należy ochłodzić całkowicie żywność przed zamknięciem ich w naczyniach.

Aby zapewnić ich optymalną trwałość, odpowiednie przechowywanie odgrywa ważną rolę. Należy chronić osuszoną żywność przed zawilgoceniem. Najlepsze są hermetyczne pojemniki lub słoiki. Można korzystać również z torebek plastikowych z Zipper® lub torebek zamykanych próżniowo. Jeśli wilgoć jest już widoczna w naczyniu, żywność należy osuszyć ponownie.

Pojemniki należy przechowywać w zimnym pomieszczeniu i chronić je przed światłem.

Odpowiednio osuszone i przechowywane jedzenie można trzymać do jednego roku.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Lokalizacja

- Proszę ustawić urządzenie na suchej, bezpoślizgowej 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

1. Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.
2. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego uziemionego gniazdka sieciowego. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole zaświecą się na krótko. Następnie zaświeci się przycisk ☺, a na wyświetlaczu pojawi się „0000”.

Przed pierwszym użyciem

- Na elemencie grzewczym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, należy włączyć urządzenie na około 30 minut bez jakiegokolwiek zawartości.



OSTRZEŻENIE:

Przed czyszczeniem, pozwól urządzeniu ostygnąć!

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed skorzystaniem z urządzenia należy przetrzeć wnętrze urządzenia i wyczyścić akcesoria.

Przyciski funkcji



WSKAZÓWKA:

- Przyciski na urządzeniu to przyciski dotykowe. Należy lekko palcem dotykać przyciski, aby uruchomić funkcję. Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.



WSKAZÓWKA:

- Jeśli przytrzymasz przyciski ⊕ lub ⊖ rozpocznie się tryb przyspieszony.

Włączanie/wyłączanie urządzenia

Włącz i wyłącz urządzenie przyciskiem ☺.



WSKAZÓWKA:

Po włączeniu urządzenia wszystkie przyciski zaświecą się. Dopiero wtedy można nacisnąć pozostałe przyciski.

Regulacja czasu i temperatury

Użyj przycisków ⊕ i ⊖ do regulacji temperatury i czasu. Naciśnij przycisk **TEMP/TIME**, aby przełączać między temperaturą a czasem.

Obsługa urządzenia

1. Rozłóż żywność na tacach sitowych.



UWAGA:

Nie przeciążaj tac sitowych! (Maks. 0,6 kg)



WSKAZÓWKA:

Użyj tacy z drobnymi oczkami do mniejszych potraw (np. zioła i jagody) oraz lepkich potraw (np. banany i pomidory). Po prostu umieść tacę z drobnymi oczkami na jednej z 6 pozostałych tac sitowych.

2. Otwórz drzwiczki.
3. Umieść tacę na okruchy na dnie wewnątrz urządzenia.
4. Włóż tace sitowe z żywnością.
5. Zamknij drzwiczki.
6. Naciśnij przycisk ☺. Urządzenie rozpocznie pracę z ustawieniami domyślnymi (10 godzin w 70 °C) i wszystkie przyciski zaświecą się.
7. W razie potrzeby użyj przycisków **TEMP/TIME**, ⊕ i ⊖ do regulacji temperatury w zakresie 35-75 °C i czasu od 0,5 do 24 godzin.



WSKAZÓWKA:

Można zmienić temperaturę lub czas dehydratacji w każdej chwili podczas pracy za pomocą przycisku **TEMP/TIME**. Ale pamiętaj: Gdy tylko zwiększysz lub zmniejszysz ustawienie czasu, odliczanie rozpocznie się w okresach półgodzinnych od początku. Nie uwzględnia się minut, podczas których urządzenie było już w trybie operacyjnym.

Zakończenie pracy urządzenia

- Po upływie czasu ustawionego za pomocą programatora urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych. Proces ogrzewania zostanie natychmiast zatrzymany, a wentylator wyłączy się po kilku sygnałach dźwiękowych. Na wyświetlaczu pojawia się „End”. Przycisk ☺ zaświeci się, a pozostałe podświetlone przyciski zgasną. Naciśnięcie

- przycisku ☺ spowoduje, że urządzenie przejdzie w stan czuwania, a na wyświetlaczu pojawi się „0000”.
- Można również wcześniej anulować pracę w każdym momencie. Aby to zrobić, naciśnij przycisk ☺.

-  **OSTRZEŻENIE:**
Niebezpieczeństwo poparzenia!
 Tace sitowe wyjmuj **tylko** za pomocą uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych!
- Wyjąć wtyczkę z gniazda.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia proszę zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka.
- Proszę poczekać, aż urządzenie zupełnie się ochłodzi!
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Po każdym użyciu wyczyść tace sitowe, tacę z drobnymi oczkami i tacę na okruchy w wodzie z niewielką ilością detergentu. Mocne osady usuwać za pomocą miękkiej nylonowej szczotki.
- Obudowę urządzenia wycieraj lekko wilgotną szmatką. W przypadku mocniejszych zabrudzeń i plam użyj miękkiej szczotki.
- Obudowę po użyciu czyścić lekko zwilżoną ściereczką.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem. Począć na całkowite wysuszenie.
- 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 jest wadliwe.	Skontaktuj się z centrum serwisowym lub naprawczym.
Na wyświetlaczu pojawia się „E 1”.	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	

Dane techniczne

Model:..... PC-DR 1218
 Napięcie zasilające: 220-240 V~, 50-60 Hz
 Pobór mocy: 550-650 W
 Stopień ochrony: I
 Masa netto: ok. 6,7 kg

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

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

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. Brzeska 1
45-960 Opole

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.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.



MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Tárolás	58
Hibaelhárítás	58
Műszaki adatok	58
Selejtezés	58

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!



FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
Általános megjegyzések	53
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan ...	53
A készülék kicsomagolása	54
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	54
Hasznos előzetes tudnivalók	55
Mire kell még figyelmet fordítani?	55
A szárított élelmiszerek tárolása	56
Megjegyzések használatra	57
Funkciógombok	57
A készülék használata	57
Tisztítás	58

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányítós rendszerrel.
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tüzet fogó tárgytól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó (30 cm). Könnyen tüzet fogó tárgytól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó.
- **Szellőzés:** Hagyja mindig szabadon a szellőzőnyílásokat.