

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • 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 1112

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



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



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 ryzyka 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
Uwagi ogólne.....	50
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia	51
Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	52
Wypakowanie urządzenia	52
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	52
Interesujące fakty dotyczące gotowania Sous Vide.....	52
Pakowanie próżniowe żywności	53
Instrukcja użytkowania urządzenia	53
Lokalizacja	53
Kabel zasilania.....	53
Połączenie elektryczne.....	53
Przyciski funkcji	53
Ilość wody	53
Stosowanie stojaka.....	53
Ustawianie temperatury.....	54
Ustawianie czasu gotowania	54
Pierwsze użycie	54
Zanik zasilania	54
Obsługa.....	54
Po ugotowaniu	55
Utrzymywanie żywności w stanie ciepłym	55
Podawać potrawę natychmiast po ugotowaniu.....	55
Przechowywanie ugotowanej żywności	55

Przygotowanie jogurtu	55
Co warto wiedzieć na temat jogurtu	55
Przygotowanie jogurtu	55
Czyszczenie	56
Przechowywanie	56
Eliminowanie usterek i zakłóceń	56
Dane techniczne.....	57
Warunki gwarancji	57
Usuwanie	57
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“	57

Uwagi ogólne

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 wyciągnąć 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.

- Urządzenie chwytać jedynie za uchwyty.
- Otwierać i zamykać czajnik, chwytając pokrywkę za uchwyty na pokrywie.

UWAGA:

- Nigdy nie użytkować urządzenia bez wody. Może to spowodować zadziałanie bezpiecznika i może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Prosimy przestrzegać instrukcji, jak określono w rozdziale „Czyszczenie”.
- Poziom wody musi znajdować się pomiędzy linią MIN a MAX.
- Urządzenie powinno być używane wyłącznie na płaskiej powierzchni roboczej.
- Nie przesuwaj i nie chwytaj pracującego urządzenia.
- 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. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
4. Jeśli brakuje części lub widoczne są uszkodzenia, nie wolno używać urządzenia. Natychmiast zwróć 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 Znak MAX (maks. ilość wody)
- 2 Pokrywa
- 3 Uchwyty
- 4 Obudowa
- 5 Przyciski funkcji
- 6 Wyświetlacz
- 7 Szczypce
- 8 Stojak

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 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 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

- Urządzenie należy ustawić na przeciwpoślizgowej, równej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Należy pamiętać, aby urządzenie wraz z przewodem zasilania nigdy nie umieszczać na gorących powierzchniach czy w pobliżu źródeł ciepła (np. palenisko kuchenne, piekarnik).


Kabel zasilania

Uchwyt przewodu znajduje się u spodu urządzenia. Całkowicie rozwinąć kabel sieciowy.

Połączenie elektryczne

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

Przyciski funkcji

Przycisk	Opis funkcji
	Włączanie / wyłączenie urządzenia
Timer / Temp	Ustawiania żądanej temperatury / czasu gotowania
-	Obniżanie temperatury / skracanie czasu gotowania
+	Zwiększanie temperatury / wydłużanie czasu gotowania
°F / °C	Wybór jednostki temperatury
Start / Stop	Początek fazy grzania; rozpoczęcie czasu gotowania / zatrzymanie procesu

Po włączeniu każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Ilość wody

- Brytfannę Sous Vide wraz z przygotowaną do gotowania porcją żywności napełnić wodą do znaku MAX. To zapewni utrzymywanie się temperatury w granicach +/- 1 °C.
- Żywność zamknięta w opakowaniu próżniowym **zawsze musi** być całkowicie zanurzona w wodzie.
- Jeśli żywności nie można otoczyć wodą z powodu pęcherzyków powietrza, należy umieścić ciężar (np. naczynie) na torebkę z tą żywnością lub umocować torebkę w dostarczonym w zestawie urządzeniu stojaku.

Stosowanie stojaka

W stojaku można ustawić do 3 osobnych opakowań próżniowych żywności (np. steki). To gwarantuje, że każde opakowanie w całości otoczone jest przez wodę.

Ustawianie temperatury

- Aby zmienić jednostkę temperatury, należy nacisnąć przycisk °F/°C na ok. 5 sekund.
- Użyć przycisków –/+ do wyboru temperatury pomiędzy 45 °C a 90 °C (115 °F a 195 °F).
- Przytrzymanie wciśniętego przycisku – lub + rozpocznie gwałtowną zmianę.
- Potwierdzić ustawienie, naciskając przycisk TIMER/TEMP.

Ustawianie czasu gotowania

- Naciśnięcie na krótko przycisku –/+ zmiana ustawienia następuje w krokach co 0,5 godziny w zakresie od 2 do 72 godzin oraz co 1 minutę w zakresie poniżej 2 godzin.
- Przytrzymanie wciśniętego przycisku –/+ rozpocznie gwałtowną zmianę.
- Potwierdzić ustawienie, naciskając przycisk START/STOP.
- 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

Pierwsze użycie

W trakcie pierwszego użycia może wystąpić charakterystyczny zapach. Jest on spowodowany występowaniem powłoki ochronnej na elementach grzejnych urządzenia. To jest normalne i nieszkodliwe.

Zanik zasilania

W przypadku zaniku napięcia zasilania w sieci urządzenie automatycznie kontynuuje proces gotowania, jeśli napięcie wróci w ciągu 30 minut. W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu temperatura i czas muszą być ponownie ustawione, a sam proces musi zostać uruchomiony jeszcze raz.

Obsługa

1. Żywność w opakowaniu próżniowym umieścić w urządzeniu.
2. Naczynie wypełnić ciepłą wodą, co skróci czas gotowania.
3. Ważne: Zamknąć pokrywę, co zapewni stałą temperaturę.
4. Włączyć urządzenie. Wyświetlacz pokazuje zaprogramowane wcześniej ustawienia: Temperatura gotowania 056 °C oraz czas gotowania 08:00 godzin. Wyświetlenie temperatury miga.
5. Ustawić żądaną temperaturę.
6. Ustawić czas gotowania.
7. Nacisnąć przycisk START/STOP. Wyświetla cię aktualna temperatura wody. Urządzenie zaczyna ogrzewać wodę.
8. Słychać sygnał dźwiękowy z chwilą, gdy osiągnięta zostanie zadana temperatura. Miga wyświetlenie

czasu. Temperatura jest utrzymywana na zadanym poziomie. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić zadany czas gotowania. Licznik zaczyna odliczać czas. Miga przecinek w wyświetlanej wartości odliczanego czasu gotowania.

9. Z chwilą upływu zadanego czasu słyszalny jest sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz wyłącza się. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

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 zarasków. 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.

i WSKAZÓWKA:

- 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.

Wykorzystując zamrożoną, już ugotowaną żywność, odmrozić potrawę w opakowaniu próżniowym i ogrzać w brytfannie Sous Vide w temperaturze 55 °C. 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 zarasków). 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.

⚠ UWAGA:

Do urządzenia wstawić maksymalnie tyle słoików, aby czujnik temperatury u spodu brytfanny nie dotykał wstawionych słoików.

1. Wybrać lokalizację brytfanny w takim miejscu, aby urządzenie nie musiało być przesuwane w trakcie sporządzania jogurtu i aby nie było narażone na drgania. 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.

- Przelać mieszaninę do czystych słoików. Zakręcić pokrywki słoików.
- Zamknięte słoiki wstawić do brytfanny Sous Vide.
- Urządzenie napełnić ciepłą wodą (maks. 45 °C) i zamknąć pokrywę.
- 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.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! 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.
- Nie zanurzać pokrywy w kąpielii płuczającej. Trudno jest usunąć wodę, która dostała się do środka pokrywy.

Wewnętrzną i zewnętrzną stronę urządzenia oraz akcesoria czyścić wilgotną szmatką. Następnie osuszyć za pomocą suchej szmatki.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Kabel sieciowy można zwinąć na dolnej części urządzenia.
- 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.
	Zadziałał bezpiecznik zabezpieczenia przeciwpożarowego.	Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem-specjalistą.

Dane techniczne

Model:..... PC-SV 1112
Napięcie zasilające: 220-240 V~, 50/60 Hz
Moc znamionowa: 520 W
Krótki czas pracy:..... I
Pojemność: maks. 6 l
Masa netto: ok. 2,85 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 wylądowania 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. 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.