

Stomer • Cuit vapeur • Vaporera  
Pentola a pressione • Steamer • Parowar  
Pároló • Пароварка • جهاز الطهي بالبخار



### 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



## DEUTSCH

### Inhalt

Übersicht der Bedienelemente .....	Seite	3
Bedienungsanleitung .....	Seite	4
Technische Daten .....	Seite	10
Garantie .....	Seite	10
Entsorgung.....	Seite	11

## NEDERLANDS

### Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen .....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing .....	Pagina	12
Technische gegevens .....	Pagina	18
Verwijdering.....	Pagina	18

## FRANÇAIS

### Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	Page	3
Mode d'emploi.....	Page	19
Données techniques .....	Page	25
Élimination.....	Page	25

## ESPAÑOL

### Indice

Indicación de los elementos de manejo .....	Página	3
Instrucciones de servicio.....	Página	26
Datos técnicos.....	Página	32
Eliminación.....	Página	32

## ITALIANO

### Indice

Elementi di comando .....	Pagina	3
Istruzioni per l'uso .....	Pagina	33
Dati tecnici.....	Pagina	39
Smaltimento .....	Pagina	39

## ENGLISH

### Contents

Overview of the Components .....	Page	3
Instruction Manual.....	Page	40
Technical Data.....	Page	45
Disposal.....	Page	45

## JĘZYK POLSKI

### Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	Strona	3
Instrukcja obsługi .....	Strona	46
Dane techniczne .....	Strona	52
Ogólne warunki gwarancji.....	Strona	52
Usuwanie .....	Strona	52

## MAGYARUL

### Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	Oldal	3
Használati utasítás.....	Oldal	53
Műszaki adatok .....	Oldal	58
Hulladékkezelés.....	Oldal	59

## РУССКИЙ

### Содержание

Обзор деталей прибора .....	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	60
Технические данные .....	стр.	66

### العربية

### المحتويات

3	صفحة	نظرة عامة على المكونات
72	صفحة	دليل التعليمات
67	صفحة	البيانات الفنية

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

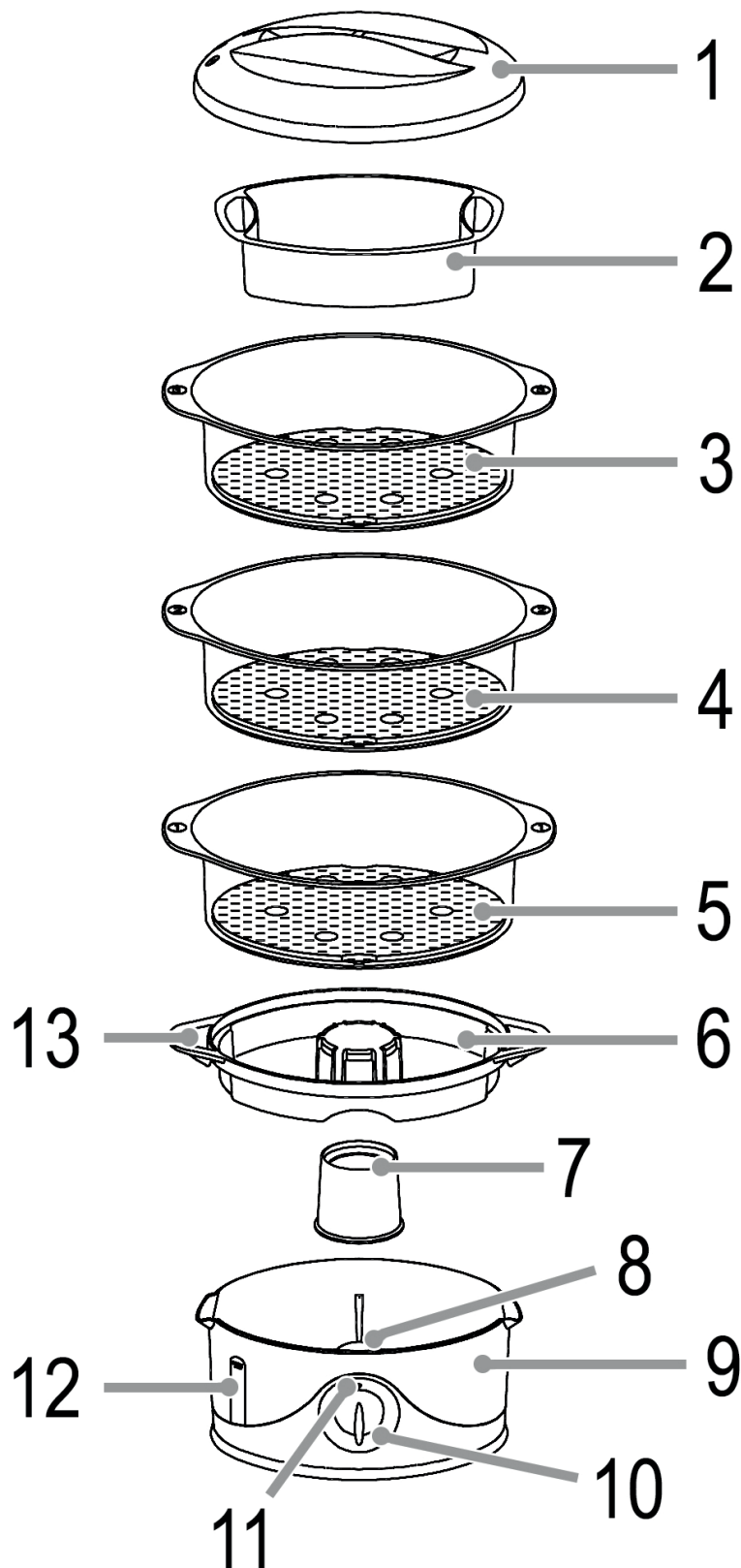
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

## 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 ryzyko obrażeń.

#### **UWAGA:**

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### **WSKAZÓWKA:**

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## 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.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda (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 związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



### **OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzenia!**

- Gorąca para ulatuje z otworów parowych, wypełniając przestrzeń i uchodzi podczas otwierania pokrywy!
- Przenosząc lub zdejmując gorące elementy, należy zawsze używać łapek lub rękawic kuchennych!
- Urządzenie umieścić na płaskiej powierzchni. Nigdy nie umieszczać kabla zasilania lub samego urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła.

- Nie włączać parowaru bez wody!
- 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.
- Nie używać urządzenia w celach innych niż gotowanie produktów spożywczych. Przeznaczone jest do użycia w gospodarstwach domowych oraz podobnych zastosowaniach jak w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy.  
**Nie** jest przeznaczone do następujących zastosowań:
  - w gospodarstwach agroturystycznych;
  - przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
  - w placówkach oferujących noclegi ze śniadaniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe na skutek użycia urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niepoprawnej obsługi!

- Nie zanurzać urządzenia bazowego w wodzie w celu czyszczenia. Proszę przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.

### Przegląd elementów obsługi/ Zawartość opakowania

- 1 Pokrywka
- 2 Pojemnik do gotowania ryżu
- 3 Największy pojemnik
- 4 Średni pojemnik
- 5 Najmniejszy pojemnik
- 6 Zbiornik kondensacyjny
- 7 Rura parowa
- 8 Podgrzewacz
- 9 Jednostka bazowa /Pojemnik na wodę
- 10 Minutnik
- 11 Kontrolka diodowa
- 12 Wskaźnik poziomu wody
- 13 Wlew wody

### Wypakowanie urządzenia

1. Zdjąć opakowanie z urządzenia.
2. Usunąć cały materiał opakowaniowy, taki jak plastikowe warstwy, wypełniacze, zaciski do kabli oraz opakowanie z pudła.
3. Sprawdzić, czy wszystkie części znajdują się w pudełku.
4. Jeśli zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona, nie wolno korzystać z urządzenia. Natychmiastowo należy zwrócić je do sprzedawcy.

#### **i** WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu wciąż znajduje się kurz oraz pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

### Montaż i uwagi dotyczące obsługi

#### Miejsce ustawienia

Urządzenie należy zainstalować w pobliżu gniazdka ściennego. Wybrać płaską, suchą, antypoślizgową i termoodporną powierzchnię, zapewniając wystarczającą odległość od ściany lub mebli.

#### **△** UWAGA:

- Nie umieszczać urządzenia pod wiszącymi szafkami!
- Parowaru i jego akcesoriów nie wolno używać w piekarniku (mikrofalowym, konwekcyjnym czy tradycyjnym) ani na nim stawiać!

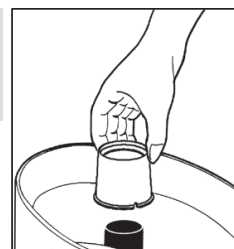
#### Natychmiastowy wypływ pary

Specjalna rurka doprowadza parę już po kilku sekundach. Jest ona połączona z elementem grzejnym i reguluje przepływ wody.

#### **i** WAŻNA UWAGA:

Zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe złożenie urządzenia!

Rurę parową ułożyć szerszą stroną i małym wycięciem skierowanymi ku dołowi, nad elementem grzejnym.



#### Napełnianie wodą

#### **i** WSKAZÓWKA:

- Zwrócić uwagę na oznaczenia MIN (Minimum) oraz MAX (Maksimum).
- Zbiornik należy napełnić czystą słodką wodą. Nie wlewać innych płynów; nie dodawać soli, pieprzu itp.

- Wskaźnik poziomu wody pokazuje poziom wody w zbiorniku.
- Zbiornik napełnić do maksymalnego poziomu (1,5 litr).
- Po upływie 15 minut pracy urządzenia, należy dopełnić zbiornik do maksymalnego poziomu.

#### Zbiornik kondensacyjny

Tacę zbiorczą umieścić wgłębieniem skierowanym ku timerowi w zespole podstawy. Taca zbiorcza musi równo osiąść w zespole podstawy.

#### Użycie jednego pojemnika

#### **i** WSKAZÓWKA:

- Aby uprościć użytkowanie, pojemniki oznaczono cyframi 1, 2 i 3.
- Na zbiornik kondensacyjny pasuje tylko pojemnik oznaczony „1”.

1. Umieścić pojemnik „1” na zbiorniku kondensacyjnym.
2. Włożyć warzywa, ryby lub inne produkty spożywcze, bez sosów czy innych płynów, do pojemnika. Nie zakrywać całkowicie otworów na parę!
3. Przykryć pojemnik pokrywką.

### Użytkowanie dwóch lub trzech naczyń parowych

1. Umieścić pojemnik „1” na zbiorniku kondensacyjnym.
2. Włożyć do pojemnika największy produkt spożywczy o najdłuższym wymaganym czasie gotowania.
3. Umieścić pojemnik „2” na pojemniku „1”.
4. Do pojemnika włożyć produkty spożywcze.
5. Umieścić pojemnik „3” na pojemniku „2”.
6. Do pojemnika włożyć produkty spożywcze.
7. Przykryć górny pojemnik pokrywką.

### Użycie pojemnika do gotowania ryżu

1. W pojemniku do gotowania ryżu umieścić ryż lub inny produkt wraz z sosem lub innym płynem.
2. Umieścić miskę z ryżem na misce na parę.
3. Na koniec, nałożyć pokrywkę.

#### WSKAZÓWKA:

Dalej postępować zgodnie ze „Instrukcją dotyczącą gotowania”. Znajdują się tam sugestie dotyczące ilości wody, której należy użyć do gotowania.

### Podłączenie do napięcia sieci

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, z którego chcemy skorzystać pasuje do napięcia urządzenia. Znajdą Państwo informacje o tym na płycie znamionowej na urządzeniu bazowym.
2. Upewnić się czy jest wyłączony wyłącznik czasowy (timer).
3. Włożyć wtyczkę do prawidłowo zamontowanego izolowanego gniazda.

## Obsługa urządzenia

- Po nalaniu wody, należy ustawić zbiornik kondensacyjny, pojemniki do gotowania i pokrywkę.
- Pokrywkę ustawić w taki sposób, aby otwór na parę znajdował się z tyłu.
- Nie zakrywać otworów na parę wodną podczas pracy urządzenia. Para wodna musi swobodnie wydostawać się z otworów.

### Włączanie

Wyłącznikiem czasowym ustawić żądany czas gotowania. Lampka kontrolna wskazuje tryb roboczy.

### Przerywanie pracy

Wyłącznik czasowy obrócić w lewo aż do końca. Postępować zgodnie ze „Instrukcją dotyczącą gotowania”. Wyjąć wtyczkę kabla zasilania z gniazda sieciowego.

### Ochrona przed przegrzaniem

Po zużyciu całej ilości wody, urządzenie po pewnym czasie się wyłączy. Lampka kontrolna gaśnie. Lecz timer mechanicznie pracuje nadal.

#### OSTRZEŻENIE:

Urządzenie jest nadal podłączone do zasilania!

- Przerwać pracę urządzenia wyjmując wtyczkę z gniazda.
- W przypadku potrzeby kontynuacji działania, należy dolać zimnej wody. Ponownie ustawić czas parowania.

### Dolewanie wody

Przy maksymalnym poziomie wody (1,5 litr), cała ilość wody zostanie zużyta po upływie ok. 75 minut.

Należy sprawdzać wskaźnik poziomu wody. Zalecamy dolanie wody w momencie, gdy poziom wody osiągnie oznaczenie MIN. Można zrobić to nie przerywając pracy urządzenia.

- Użyć pojemnika z miarką.
- Dolać wody przez specjalny wlew.
- Zbiornik napełnić do poziomu MAX.

### Zatrzymanie pracy urządzenia

Po upływie nastawionego czasu proces grzania automatycznie zatrzyma się. Będzie słyszalny sygnał dźwiękowy. Kontrolka wyłączy się. Można ciągle usłyszeć timer tykający przez kilka minut.

1. Wyjąć wtyczkę z gniazda.

#### 2. OSTRZEŻENIE:

- Aby nie ulec poparzeniu przez gorącą parę przenosząc lub zdejmując gorące elementy, należy zawsze używać łapek lub rękawic kuchennych!
- Płyn znajdujący się w zbiorniku kondensacyjnym jest gorący!

Najpierw zdjąć pojemniki do gotowania, a na końcu zbiornik.

## Instrukcje dotyczące gotowania

### Ogólne

- Podane ustawienia czasu są orientacyjne i mogą różnić się w zależności od warunków.
- Gdy w użyciu znajduje się kilka pojemników do gotowania, czas gotowania wydłuży się o ok. 5 minut.
- Duże kawałki produktów o długim czasie gotowania należy wkładać do najniższego pojemnika.
- Nie gotować za dużych kawałków produktów, a także zbyt dużej ilości produktów naraz, aby nie blokować otworów, którymi wydostaje się para.
- Przed gotowaniem rozmrozić zamrożone mięso i drób.
- Płyny zebrane w zbiorniku kondensacyjnym można użyć do przygotowania zup lub sosów.

### Ryż

- Ryż można gotować do różnych stopni twardości. Należy zwrócić uwagę na instrukcje gotowania dla konkretnego stopnia.
- Wsypać ryż i wlać odmierzoną ilość wody do pojemnika do gotowania ryżu. Należy zwrócić uwagę na stosunek ilości ryżu do wody, zgodnie z poniższą tabelą. Przykryć pojemnik pokrywką i włączyć parowar.

- Sprawdzić po upływie podanego - dla każdego stopnia twardości ryżu - czasu gotowania, czy ryż jest już gotowy. Zamieszać ryż.
- Podczas sprawdzania/mieszania ryżu uważać, aby woda ze zbiornika kondensacyjnego nie dostała się do pojemnika. Zmieniłoby to strukturę i smak ryżu.
- Po ugotowaniu ryż można doprawić solą, pieprzem lub masłem.

Stopień twardości ryżu	Ilość składników Ryż + Woda		Czas gotowania (w minutach)
Ryż brązowy			
- normalny	1/2 kubka	1 kubek	42-45
- na wpół twardy („obgotowany”)	1 kubek	1 i 1/2 kubka	45-50
Mieszanek ryżu długoziarnistego i dzikiego			
- normalny	1 kubek	1 i 1/2 kubka	56-58
- szybkie gotowanie	1 kubek	1 i 3/4 kubka	18-20
Ryż błyskawiczny (typu instant)	1 kubek	1 i 1/2 kubka	12-15
Ryż biały			
- normalny	1 kubek	1 i 1/2 kubka	45-50
- długoziarnisty	1 kubek	1 i 2/3 kubka	50-55

### Warzywa / owoce

- Dokładnie oczyścić warzywa i odciąć łodygi. Obrąć i pociąć zgodnie według upodobań. Mniejsze kawałki gotują się szybciej niż duże.
- Ilość, jakość, stopień świeżości, rozmiar/stopień jednorodności oraz temperatura produktów mrożonych mają wpływ na czas gotowania. Ilość wody oraz czas gotowania różnią się w zależności od pożądanych rezultatów.
- Mrożonych warzyw nie należy rozmrażać przed gotowaniem.

Warzywa / owoce	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Karczochy w całości	4 sztuki	30-32
Szparagi, główki	500 g	12-14
Fasola		
- zielona / zwykła	250 g	12-14
- cięta lub w całości	500 g	20-22
- fasola Gruby Jaś	500 g, wyluskane ziarna	12-13
Buraki	500 g, pocięte	25-28
Brokuły	500 g	20-22
Bruksełka	500 g	24-26

Warzywa / owoce	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Kapusta	500 g, pocięte	16-18
Seler	250 g, plastry	14-16
Marchew	500 g, plastry	18-20
Kalafior w całości	500 g	20-22
Kukurydza w kolbach	3-5 kolb	14-16
Bakłażan	500 g	16-18
Pieczarki, całe	500 g	10-12
Cebula	250 g, cienkie plastry	12-14
Papryka, cała	do 4 średniej wielkości	12-13
Ziemniaki (ok.)	500 g	30-32
Rzepa	1 średnia, pokrojona w kostkę	28-30
Szpinak	250 g	14-16
Dynia	500 g	16-18
Buraki	500 g, plastry	20-22
Warzywa mrożone	285 g	28-50
Jabłka	500 g, w kawałkach	10-15
Gruszki	500 g, w kawałkach	10-15

### Ryby i owoce morza

- Podane w tabeli czasy gotowania odnoszą się do świeżych, mrożonych i rozmrożonych ryb i owoców morza. Przed gotowaniem ryby i owoce morza należy oczyścić.
- Większość ryb i owoców morza gotuje się krótko. Gotować mniejsze porcje lub ilości podane w tabeli.
- Duże i małe przegrzebki i ostrygi otwierają się po upływie różnej ilości czasu. Aby uniknąć niedogotowania, należy sprawdzać muszle. Aby uniknąć zatrucia, nie jeść przegrzebków, których muszle nie otworzyły się po zagotowaniu!
- Filety rybne można również gotować w pojemniku do gotowania ryżu.
- Ustawić odpowiedni czas gotowania.

Owoce morza / ryby	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Duże przegrzebki z muszlami	500 g	10-12
Krewetki	250 g	20-22
Homar		
- ogon	2-4	16-18
- cięty	500-600 g	18-20
Małe przegrzebki (świeże, w muszlach)	500 g	14-16



Owoce morza / ryby	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Ostrygi (świeże, w muszlach)	1500 g	18-20
Przegrzebki grzebieniowate (świeże)	500 g	16-18
Krewetki królewskie		
- średnie, w skorupkach	500 g	10-12
- duże, w skorupkach	500 g	16-18
Ryby		
- w całości	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- stek	500 g, o grubości 2,5 cm	16-18

### Mięso

Mięso	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Wołowina		
- kawałki	500 g	28-30
- kotlet	500 g	16-18
- kulki	500 g	22-24
Drób		
- kawałki / plastry	2-4	24-26
Baranina		
- kawałki / plastry	500 g	26-28
Wieprzowina		
- kawałki / plastry	500 g	26-28
Parówki / kielbaski	500 g	14-18

### Jajka

Na dnie pojemnika do gotowania można umieścić do 6 jajek włożonych do specjalnej podstawki do jajek.

Aby ugotować więcej jajek, należy umieścić je bezpośrednio na dnie pojemnika.

Jajka	Liczba	Czas gotowania (w minutach)
W skorupkach		
- na miękko	1-12	15-18
- na twardo	1-12	19-22
Jajka gotowane bez skorupki		
1. krok: Wlać 2 kubki wody do pojemnika do gotowania ryżu; podgrzać wodę.		7-8
2. krok: Zbić skorupkę i wlać jajko do miseczki; wstawić miseczkę do pojemnika z gorącą wodą i trzymać tam do momentu ugotowania jajka.		7-8
Jajecznica		
W pojemniku do gotowania ryżu wymieszać 6 jaj z 2 łyżkami mleka; doprawić solą i pieprzem.		20-22

## Czyszczenie



### OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać jednostki bazowej parowaru w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.



### UWAGA:

- Nie stosować czyszcików drucianych lub innych drapiących przedmiotów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

### Powierzchnia jednostki bazowej

Powierzchnię jednostki bazowej przecierać wilgotną szmatką, a następnie wycierać suchą szmatką.

### Zbiornik

- Wylać ze zbiornika pozostałą wodę.
- Wyrzeć zbiornik do sucha.

## Akcesoria

### UWAGA:

Nie myć tych części w zmywarce. Powierzchnie plastikowe mogłyby zmatowieć.

- Czyścić ręcznie w wodzie mydlanej.
- Oplukać pod bieżącą wodą i wysuszyć.

## Usuwanie kamienia

Na obszarach, w których występuje twarda woda, na elemencie grzejnym odkłada się kamień. Może to powodować wyłączanie się parowaru przed ugotowaniem produktów.

- Aby tego uniknąć, należy po 7 - 10 cyklach roboczych włączyć do zbiornika 3 kubki octu i dolać do pełna wody - do poziomu „MAX”.
- Nie montować pokrywki, pojemników do gotowania, ani zbiornika kondensacyjnego.
- Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i włączyć urządzenie. Ustawić czas parowania na 30 minut.
- Po upływie ustalonego czasu odłączyć wtyczkę kabla zasilania z gniazdka sieciowego. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Wylać wodę ze zbiornika. Wyplukać zbiornik kilka razy w zimnej wodzie.

## Przechowywanie

- Urządzenie schować w jego miejscu przechowywania po jego schłodzeniu i dokładnym umyciu.
- Zaleca się przechowywanie urządzenia w jego oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest użytkowane przez dłuższy okres czasu.
- Urządzenie zawsze trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci, dobrze przewietrzanym i suchym.

## Dane techniczne

Model:.....DG 3665  
Zasilanie:.....220 - 240 V~, 50 Hz  
Moc wejściowa:.....800 W  
Klasa ochrony: ..... I  
Waga netto:.....ok. 1,27 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.

## Ogólne warunki gwarancji

Producent/Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana

będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

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.