



CHANTERELLES

FOOD DEHYDRATOR

FOR MUSHROOMS, VEGETABLES, FRUITS,
HERBS, FLOWERS AND MEAT AND FISH



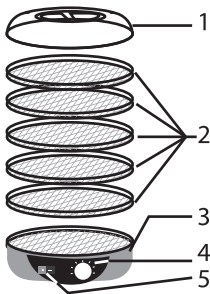
MANUAL
EKD002

FOOD DEHYDRATOR FOR MUSHROOMS, FRUITS, VEGETABLES, HERBS AND FLOWERS, MEAT AND FISH

Thank you for choosing our product.

DESCRIPTION OF THE DEVICE

1. Lid
2. Drying trays
3. Base of the device with motor and switch
4. Switch ON/OFF, Control light
5. Temperature control



Before using the product, please read below information and manual instruction carefully and keep it for future reference.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION AND PROPER USE OF THE DEVICE:

1. During the warranty period is recommended to keep the original packaging and proof of purchase, which is also a guarantee card in case of complaints. During transport, the device must be placed in its original packaging.
2. Before first use, remove the packing and remove everything from inside.
3. Do not reach for the device if it fell into the water, immediately disconnect it from the power supply.
4. Never use the appliance near a bathtub, shower or swimming pool.
5. Do not store the device in a place where it can come into contact with water.
6. The device must be disconnected from the power supply immediately after use.
7. When cleaning the unit must be disconnected from power supply.
8. The device cannot be left unattended during operating.
9. Children and persons with reduced physical or mental efficiency can use the device under the control of the people that will guarantee their safety.
10. The device and its wire must be kept out of the reach of children under 8 years of age. The device is not a toy.
11. Do not use the device for purposes other than those for which it is intended.
12. Before connecting the plug into an electrical socket, make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds to the mains voltage in socket. If the voltages do not match, do not connect the device.
13. Never use accessories that have not been supplied with the device and are not recommended by the manufacturer.
14. Unplug the device by holding the plug, do not pull on the electric wire.
15. Do not use the device if the power cord or plug is damaged, exchange or repair should be entrusted to a specialized service. Individual interventions in the device during the warranty period will cause loss of this warranty.
16. Do not store or place the device, its accessories and cord near hot surfaces.
17. Do not spray aerosols in the vicinity of the device.
18. This appliance is intended for household use only, do not use it in an industrial environment or outside.
19. Keep in a dry, cool place (0-40° C), avoid exposure to sunlight.
20. Use the unit on a clean, non-greasy, dry surface.

21. During operation, the device should not be set up near walls, curtains, etc.
22. Do not place anything on top of the device.
23. Do not place the working device on metal surfaces and window sills.
24. Do not pour water or any other liquid on the device. Never immerse in water or any other liquid the lower part of the device connected to the power cord. Do not pour water or any other liquid into the device.
25. Do not connect the power cord to the electric socket, if the trays are folded to the storage position. They must not be set in a storage position, if they are not fully cooled.

DRYING TIPS FOR FRUITS, VEGETABLES, HERBS, FLOWERS, MEAT AND FISH

1. Thoroughly wash products before placing them in to the device.
2. Cut products into pieces to fit freely between trays.
3. Remove stones or pips, the seeds, rotten parts, etc.
4. The drying time depends on the properties of individual products, the thickness of the cuts, filling the trays.
5. To prevent browning of fruit they can be immersed or sprayed with lemon juice or pineapple.
6. In case of uneven products drying replace the trays, upper one put on the bottom and bottom
7. Some products may be covered with a natural protective layer, which can extend the drying time, before drying they should be peeled off from the skin.
8. To make pleasant smell, the fruits can be sprinkled with cinnamon or grated coconut.
9. Vegetables with long cooking time require scalding steam before drying. To do this, place clean peeled vegetables on a sieve in a saucepan of boiling water for 1-5 minutes then pour the cold water and dry. In case of brewing in boiling water vegetables should be put for 1-2 minutes into the saucepan, then pour cold water.
10. In the case of drying herbs the best way it is to dry only young leaves. After they dried out, store them in a glass jars in a cool and shaded area. It is not recommended to store the dried herbs in paper bags because paper will absorb the smell and fat.
11. In the case of drying the meat, remove the fat and cut into oblong pieces/strips, marinate for 6-8 hours. Then dried without interruption until the desired effect.
12. The fish to be dried must be very fresh. Before drying wash it and remove the bones, sprinkle with lemon juice and soaked in saline.

Note: Meat and fish should be cooked beforehand, this device does not heat up to the temperature that kills bacteria and other pathogens.

13. For drying flowers it is better to choose those which are not fully-blown, and then cut them into pieces and dried until the desired effect.
14. Products should be well dried to prevent microbial activity which may cause rot. Dried vegetables should be hard but brittle. Dried fruits should be leathery and soft. Products intended for long-term storage should be more dried.

STORAGE OF THE DRIED PRODUCTS

1. The storage containers for dry food must be clean and dry.
2. The best way to store dried products are glass jars with metal lids, left in a dark and dry place at 5-20°C.
3. In the first week after drying, make sure that there is no moisture in the containers with dried food. If there is, it means that the products have not been completely dried out and need to be dry again.
4. The dried food must be completely cooled down before putting it into the container.

INSTRUCTION MANUAL

1. Before first use the device should be switched on empty for about 30 minutes.
2. After the device is switched off it is needed to clean it according to the chapter "CLEAN AND MAINTENANCE"
3. Place the products on the trays (2), starting from the bottom, depending on quantity of the product all trays can be used or only as much as is needed.
4. Do not put wet trays with products wet, dry before.
5. Products can adhere to each other but they can not be put on each other and be arranged too densely.
6. Trays should be placed in a way that there is free circulation of air between them.
7. Place the lid (1) to cover the device, it must be there throughout all the drying process.
8. Insert the plug into the socket.
9. Turn the switch (4) to the ON position (the control light will turn on) and start drying.
10. Choose the drying temperature according to below information:
- herbs and spices – 35°C

- nuts and seeds – 41°C
- flowers – 46°C
- fruits and vegetables – 58°C
- meat and fish – 68°C

11. Approximate drying time for selected products.

Product	Condition after drying	Drying time
Apples	Soft	1-2 days
Apricots	Soft	2-3 days
Bananas	Crispy	1-1,5 day
Orange peel	Crispy	1-1,5 day
Peaches	Soft and lathery	2-3 days
Watermelons	Soft and sticky	2-3 days
Artichokes	Fragile	1-1,5 day
Beetroots	Fragile	1-2 days
Carrots	Lathery	1-2 days
Pumpkins	Lathery	2 days
Tomatoes	Lathery	1,5-3 days
Meat and fish	Lathery	1-2 days
Mushrooms	Hard and fragile	1 day

NOTE: The above mentioned values are approximate and drying time may vary due to moisture, thickness, quantity of the products and temperature of drying. Products that are easy to dry, can be dried in lower temperature and products that are difficult to dry in higher temperature. The drying process can be terminated at any time, depending on whether the product should be dry less or more.

12. Be very careful because the dryer lid can be very hot.

13. When the products reach the required drying effect, turn the switch (4) on the OFF position.

Allow products to cool down then place them into containers.

14. Disconnect the device from the power supply.

NOTE: The device is equipped with control thermostat that automatically turns off the heater in case of overheating.

15. Do not use the device longer than 40 hours without a break. After this time, turn the device off and leave to cool.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Trays and lid of the unit can be washed in warm water with detergent.

2. The housing clean with a damp cloth and detergent.

3. Dirt difficult to remove can be cleaned with a soft brush.

4. Base with motor can not be immersed in water or any other liquid.

5. Do not use solvents, strong detergents and sharp objects, as they may damage the housing of the device.

6. Do not wash any part of the device in dishwashers.

We wish you enjoy using our product and we encourage you to re-take advantage of our offer.

SPECIFICATION:

Power consumption: 250W

Voltage: 230V

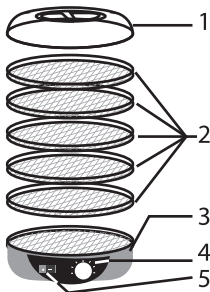
Frequency: 50Hz

SUSZARKA DO GRZYBÓW, WARZYW, OWOCÓW, ZIÓŁ, KWIATÓW ORAZ MIĘSA I RYB

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU.

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa
2. Sita do suszenia
3. Podstawa suszarki wraz z silnikiem i włącznikiem
4. Włącznik, Kontrolka
5. Regulacja temperatury



Przed zastosowaniem urządzenia, prosimy uważnie przeczytać ulotkę i zachować ją na przyszłość.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I PRAWIDŁOWEJ OBSŁUGI URZĄDZENIA:

1. Przed okresem gwarancji zaleca się zachować oryginalne opakowanie oraz dokument zakupu, który jest również kartą gwarancyjną w przypadku reklamacji. Podczas transportu urządzenie należy umieścić w oryginalnym opakowaniu.
2. Przed pierwszym użyciem należy zdjąć opakowanie i wyjąć wszystko ze środka.
3. Nie sięgać po urządzenie jeżeli wpadło do wody, natychmiast odłączyć je od zasilania.
4. Nigdy nie należy używać urządzenia w pobliżu wanny, prysznica czy basenu.
5. Nie przechowywać urządzenia w miejscu gdzie może mieć kontakt z wodą.
6. Urządzenie zawsze musi być wyłączone z zasilania zaraz po użyciu.
7. Podczas czyszczenia urządzenie musi być wyłączone z zasilania.
8. Urządzenie nie może być pozostawione bez uwagi podczas działania.
9. Dzieci oraz osoby z obniżoną sprawnością fizyczną lub psychiczną mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod kontrolą osób, które zagwarantują im bezpieczeństwo.
10. Urządzenie i jego kabel przechowuj poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Urządzenie nie jest zabawką.
11. Nie używać urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
12. Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego należy się upewnić, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w kontakcie. Jeśli napięcia nie są zgodne, urządzenia nie wolno podłączyć.
13. Nigdy nie używać akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem i nie są rekomendowane przez producenta.
14. Urządzenie należy wyłączać z kontaktu poprzez pociągnięcie za wtyczkę. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający.
15. Nie używać urządzenia jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka sieciowa, ich wymianę lub naprawę należy powierzyć wyspecjalizowanemu serwisowi. Samodzielne ingerencje w urządzenie podczas trwania gwarancji powodują jej utratę.
16. Nie należy przechowywać ani kłaść urządzenia, jego akcesoriów i przewodu zasilającego w pobliżu rozgrzanych powierzchni.
17. W pobliżu urządzenia nie wolno rozpylać aerozoli.
18. Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego, nie wolno używać go w warunkach przemysłowych czy na zewnątrz.
19. Przechowywać urządzenie w suchym, chłodnym miejscu (0-40°C), unikać wystawiania na działanie promieni słonecznych.

20. Używać urządzenie na czystej, suchej powierzchni.
21. Podczas pracy urządzenia nie wolno go stawiać w pobliżu ścian, zasłon, firan itp.
22. Nie wolno nic stawiać na pokrywie urządzenia.
23. Nie stawiać pracującego urządzenia na metalowych powierzchniach oraz parapetach okien.
24. Urządzenia nie wolno polewać wodą ani żadną inną cieczą. Dolnej części urządzenia, do której podłączony jest przewód sieciowy, nigdy nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy. Do urządzenia nie należy nalewać wody ani żadnej innej cieczy.
25. Nie wolno włączać przewodu zasilającego do kontaktu, jeśli poszczególne piętra urządzenia są złożone (pozycja do przechowywania) oraz nie wolno ich ustawiać w pozycji do przechowywania, o ile całkowicie nie ostygły.

WSKAZÓWKI SUSZENIA OWOCÓW, WARZYW, ZIOŁ, KWIATÓW, MIĘSA I RYB

1. Dokładnie umyć produkty przed umieszczeniem ich w urządzeniu.
 2. Podzielić produkty na kawałki aby swobodnie mieściły się między kolejnymi sitami.
 3. Usunąć pestki, gniazda nasienne, zgniłe części itp.
 4. Czas suszenia zależy od właściwości poszczególnych produktów, grubości pokrojonych kawałków, zapewnienia sit itp.
 5. Aby zapobiec zbrązowieniu owoców można je zanurzyć lub spryskać sokiem z cytryny lub ananasa.
 6. W przypadku nierównomiernego wysuszenia produktów należy zamienić miejsca poszczególnych sit, górne na dół a dolne na górę.
 7. Niektóre produkty mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną, co może wydłużyć czas suszenia, należy wtedy obrać je ze skórki.
 8. Aby owoce wydawały przyjemny zapach można posypać je cynamonem lub wiórkami kokosowymi.
 9. Warzywa o długim czasie gotowania, przed suszeniem, wymagają sparzenia parą. Aby to uczynić należy umieścić czyste obrane warzywa na sicie w rondlu z gotującą wodą na 1-5 minut następnie przelać zimną wodą i osuszyć. W przypadku parzenia w gotującej wodzie warzywa należy wrzucić na 1-2 minuty, następnie przelać zimną wodą.
 10. W przypadku suszenia ziół wskazane jest suszenie tylko młodych liści. Po ich ususzeniu należy przechowywać je w szklanych pojemnikach w chłodnym i zacienionym miejscu. Nie zaleca się przechowywać ususzonych ziół w papierowych torebkach gdyż papier pochłonie zapach i tłuszcz.
 11. W przypadku suszenia mięsa należy usunąć tłuszcz i pokroić w podłużne kawałki/tasiemki, marynować przez 6-8 godzin. Następnie suszyć bez przerwy do momentu uzyskania pożądanego efektu.
 12. Ryba przeznaczona do suszenia musi być bardzo świeża. Przed suszeniem należy ją umyć i usunąć ości, spryskać sokiem z cytryny i zanurzyć w roztworze soli.
- Uwaga: Mięso i ryby powinny być uprzednio przetworzone, to urządzenie nie podgrzeje ich do temperatury, która zabija bakterie i inne czynniki chorobotwórcze.
13. Do suszenia kwiatów najlepiej wybrać takie, które nie są całkowicie rozwinięte, następnie pokroić je w kawałki i suszyć do momentu uzyskania pożądanego efektu.
 14. Produkty powinny być dobrze wysuszone, aby zapobiec aktywności mikrobiologicznej mogącej spowodować ich zepsucie. Suszone warzywa powinny być pod naciskiem twarde ale kruche. Suszone owoce powinny być skórzaste i miękkie. Owoce przeznaczone do długotrwałego przechowywania, powinny być bardziej wysuszone.

PRZECHOWYWANIE USUSZONYCH PRODUKTÓW

1. Pojemniki, w których będą przechowywane suszone produkty muszą być czyste i suche.
2. Najlepszym sposobem przechowywania suszonych produktów są szklane słoiki z metalowymi pokrywkami, pozostawione w ciemnym i suchym miejscu w temperaturze 5-20°C.
3. W ciągu pierwszego tygodnia po wysuszeniu produktów należy sprawdzić, czy w pojemnikach nie ma wilgoci. Jeżeli jest, oznacza to, iż produkty nie zostały całkowicie wysuszone i trzeba je wysuszyć ponownie.
4. Nie wolno wkładać wysuszonych produktów do pojemników kiedy są gorące lub nawet ciepłe. Należy je całkowicie schłodzić.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia do suszenia należy je włączyć na ok. 30 minut, bez układania jakichkolwiek składników na sitach.
2. Po wyłączeniu urządzenia należy wyczyścić i opłukać zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

3. Ułożyć produkty na sitach (2), zaczynając od dołu, w zależności ile mamy produktów, użyć wszystkich sit lub tylko tyle ile jest potrzebnych.
4. Nie wkładać mokrych sit z produktami do suszarki, należy je przedtem osuszyć.
5. Produkty mogą przylegać do siebie ale nie mogą leżeć na sobie i być ułożone zbyt gęsto.
6. Sita należy tak ustawić aby był swobodny przepływ powietrza.
7. Nałożyć pokrywę (1), która powinna znajdować się na urządzeniu przez cały proces suszenia.
8. Włączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
9. Przełączyć wyłącznik (4) na pozycję ON (kontrolka zaświeci się) i rozpocząć suszenie.
10. Wybrać temperaturę suszenia regulacją temperatury zgodnie z poniższymi wskazówkami:
 - zioła i przyprawy – 35°C
 - orzechy i nasiona – 41°C
 - kwiaty – 46°C
 - owoce i warzywa – 58°C
 - mięso i ryby – 68°C
11. Przybliżony czas suszenia wybranych produktów.

Produkt	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia
Jabłka	Miękkie	1-2 dni
Morele	Miękkie	2-3 dni
Banany	Chrupiące	1-1,5 dni
Skórka pomarańczowa	Krucha	1-1,5 dnia
Brzoskwinie	Miękkie i skórzaste	2-3 dni
Arbuzy	Miękkie i klejące	2-3 dni
Karczochy	Kruche	1-1,5 dnia
Buraki	Kruche	1-2 dni
Marchewki	Skórzaste	1-2 dni
Dynie	Skórzaste	2 dni
Pomidory	Skórzaste	1,5-3 dni
Mięso i ryby	Skórzaste	1-2 dni
Grzyby	Twarde i kruche	1 dzień

UWAGA: Powyższe wartości są przybliżone a czas suszenia produktów może być różny ze względu na wilgotność, grubość, ilość oraz temperaturę suszenia. Produkty, które łatwo wysuszyć mogą być suszone w niższych temperaturach a trudne do ususzenia w wyższych. Proces suszenia można zakończyć w każdym momencie, w zależności od tego czy produkt ma być mniej czy bardziej wysuszony.

12. Należy zachować szczególną ostrożność gdyż pokrywa suszarki może być bardzo gorąca.
13. Kiedy zostanie osiągnięty wymagany efekt suszenia, należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem (2) na pozycję OFF. Pozostawić produkty do ostygnięcia następnie przełożyć do pojemników.
14. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- UWAGA: Urządzenie wyposażone jest w termostat ze sterowaniem, który automatycznie wyłącza grzałki w przypadku przegrzania.
15. Nie należy używać urządzenia dłużej jak 40 godzin bez przerwy. Po upływie tego czasu, należy wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Sita i pokrywkę urządzenia można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
 2. Obudowę wyczyścić wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
 3. Trudne do usunięcia zabrudzenia można zmyć miękką szczoteczką.
 4. Podstawy z silnikiem nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnej innej cieczy.
 5. Nie należy używać rozpuszczalników, silnych detergentów oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.
 6. Nie należy także myć jakichkolwiek elementów urządzenia w zmywarkach do naczyń.
- Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do ponownego skorzystania z naszej oferty handlowej.

DANE TECHNICZNE

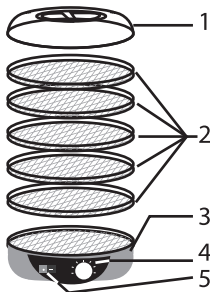
Moc: 250W
 Zasilanie: 230V
 Częstotliwość: 50Hz

DÖRRGERÄT NACH PILZEN, FRÜCHTE, GEMÜSE, KRÄUTER UND BLUMEN

Vielen Dank, dass Sie unsern Produkt gewählt haben.

BESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Dörrgitter
3. Unterteil mit Heizelements und Schalter
4. Schalter, Kontrollleuchte
5. Temperaturregler



Vor dem Gebrauch des Geräts die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und für eine spätere Verwendung aufbewahren.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT UND RICHTIGEN BEDIENUNG DES GERÄTES:

1. Es wird empfohlen, in der Garantiezeit die originelle Verpackung und den Kaufnachweis aufzubewahren, der zugleich die Garantiekarte für den Fall einer Reklamation ist. Für den Transport ist das Gerät in die originelle Verpackung zu verpacken.
2. Vor Erstinbetriebnahme alles aus der Verpackung holen.
3. Wenn Ihnen das Gerät ins Wasser fällt, greifen Sie ihm nicht nach und schalten Sie es sofort aus.
4. Das Gerät nicht verwenden, in der Nähe einer Badewanne, Dusche oder Schwimmbad.
5. Bewahren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen.
6. Gerät muss sofort nach dem Gebrauch aus dem Stromnetz ausgeschaltet werden.
7. Vor Beginn der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker von der Steckdose getrennt sein.
8. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nicht ohne Beaufsichtigung lassen.
9. Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
10. Das Gerät und das dazugehörige Kabel außer Reichweite von Kindern unter dem 8. Lebensjahr aufbewahren. Das Gerät ist kein Spielzeug.
11. Das Gerät nicht für andere Zwecke als seine Bestimmung verwenden.
12. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Wenn die Spannungen nicht übereinstimmen, darf das Gerät nicht einschaltet werden.
13. Es wird empfohlen, ausschließlich Original Ersatz- und Zubehörteile zu verwenden.
14. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, sollten Sie immer am Stecker ziehen, nie am Netzkabel.
15. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Ihr Wechsel oder ihre Reparatur betrauen Sie der autorisierten Kundendienststelle. Die selbständigen Eingriffe in das Gerät während der Garantiezeit verursachen ihren Verlust.
16. Bewahren und legen Sie das Gerät, das Zubehör und das Netzkabel nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
17. Keine Aerosole in der Nähe des Geräts sprühen.
18. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Man darf es bei Industriebedingungen oder draußen nicht benutzen.
19. Bewahren Sie das Gerät im trockenen und kühlen Ort (0-40°C) auf, Sonnenstrahlung vermeiden.

20. Oberfläche sollte sauber, fettfrei und absolut trocken sein, wenn Sie das Gerät benutzen.
21. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wänden, Vorhängen und Gardinen usw. betrieben werden.
22. Auf den Deckel des Gerätes dürfen keine Gegenstände abgestellt werden.
23. Das Gerät darf bei Betrieb auf keinen Metallflächen oder Fensterbänken stehen.
24. Das Gerät darf mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit nicht beschüttet werden. Das untere Teil des Gerätes, an das das Stromkabel angeschlossen ist, darf nicht ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. In das Gerät darf kein Wasser und keine andere Flüssigkeit eindringen.
25. Das Stromkabel darf nicht eingesteckt werden, wenn die einzelnen Einschübe umgedreht sind (Lage für die Aufbewahrung) und die Einschübe dürfen bis zur vollständigen Abkühlung nicht umgedreht werden.

HINWEISE ZUM TROCKNEN VON OBST, GEMÜSE, KRÄUTERN, BLUMEN, FLEISCH UND FISCHEN

1. Die Produkte vor Einlegen ins Gerät sorgfältig reinigen.
2. Produkte zerteilen, damit sie zwischen die Siebe passen.
3. Entkernen, Kerngehäuse und angefaulte Stellen entfernen.
4. Die Dörzeiten hängen von den Eigenschaften der einzelnen Produkte, der Dicke der geschnittenen Stücke und der Füllmenge auf den Sieben ab.
5. Damit die Früchte nicht braun werden, können sie in Zitronen- oder Ananassaft eingetaucht werden.
6. Sind die Produkte nicht gleichmäßig trocken, soll die Lage der einzelnen Siebe vertauscht werden, die oberen nach unten, die unteren nach oben.
7. Manche Produkte können mit natürlicher Schutzschicht bedeckt sein, was die Dörzeiten verlängern kann. In diesem Fall sollen sie geschält.
8. Damit die Früchte länger wohl riechen, kann man sie mit Zimt oder Kokosflocken bestreuen.
9. Gemüse von einer langen Kochzeit muss vor dem Trocknen kurz im Dampf vorgekocht werden. Sauberes und geschältes Gemüse auf ein Sieb im Topf mit kochendem Wasser für 1-5 Minuten legen, dann mit kaltem Wasser erschrecken und trocknen. Beim kurzen Vorkochen im Wasser, das Gemüse für 1-2 Minuten ins kochende Wasser legen und anschließend mit kaltem Wasser erschrecken.
10. Für das Trocknen von Kräutern wird es empfohlen, nur junge Blätter zu nehmen. Nach dem Trocknen sollen sie in Gläsern an einer kühlen und dunklen Stelle aufbewahrt werden. Es wird nicht empfohlen, die getrockneten Kräuter in Papiertüten aufzubewahren, da das Papier den Duft und das Fett aufnimmt.
11. Für das Trocknen von Fleisch soll das Fett entfernt werden, das Fleisch in längliche Schnitzel/ Bänder schneiden und 6-8 Stunden marinieren. Anschließend ununterbrochen bis zum Erreichen des gewünschten Zustandes trocknen.
12. Der zum Trocknen vorgesehene Fisch muss sehr frisch sein. Vor dem Trocknen abspülen und entgräten, mit Zitronensaft beträufeln und in eine Salzlösung eintauchen.
- Achtung: Das Fleisch und die Fische müssen vorher kurz vorgekocht werden, denn das Gerät erzeugt keine Temperatur, die Bakterien und andere Krankheitserreger abtöten würde.
13. Für das Trocknen von Blumen solche wählen, die noch nicht voll aufgeblüht sind, dann teilen und bis zum Erreichen des gewünschten Zustandes trocknen.
14. Die Produkte müssen gut getrocknet sein, damit sich keine mikrobiologische Aktivität entwickelt, die zu ihrer Fäulnis führen würde. Trockengemüse soll unter Fingerdruck hart und dennoch mürbe sein. Trockenobst soll lederartige Schalen haben und weich sein. Trockenobst, das für eine lange Aufbewahrung vorgesehen ist, soll trockener sein.

AUFBEWAHRUNG VON TROCKENPRODUKTEN

1. Die Behälter zur Aufbewahrung von Trockenprodukten müssen sauber und ebenfalls trocken sein.
2. Zur Aufbewahrung von Trockenprodukten sind Gläser mit Metalldeckeln am besten geeignet, die an dunklen und trockenen Stellen in einer Temperatur von 5-20°C abgestellt werden.
3. In der ersten Woche nach dem Trocknen soll überprüft werden, ob es in den Behältern keine Feuchtigkeit gibt. Wenn es sie gibt, dann bedeutet das, dass die Produkte nicht vollständig getrocknet wurden und sie müssen noch nachgetrocknet werden.
4. Trockenprodukte dürfen nicht in Behälter eingelegt werden, wenn sie noch warm oder gar heiß sind. Sie müssen zuerst abgekühlt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Bei der Erstinbetriebnahme des Gerätes muss es für ca. 30 Minuten eingeschaltet werden, ohne die Produkte auf Siebe zu legen.
2. Nach dem Ausschalten muss das Gerät gemäß den Hinweisen im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“ gereinigt und gespült werden.
3. Produkte unten beginnend auf Siebe legen (2), je nach der Menge können alle Siebe oder nur ein Teil benutzt werden.

4. Keine feuchten Siebe mit Produkten in den Dörrer einlegen, vorerst abtrocknen.
5. Produkte können dicht aneinander anliegen, sie dürfen jedoch nicht aufeinander liegen.
6. Die Siebe sind so einzulegen, dass sie einen freien Luftdurchfluss gewähren.
7. Deckel auflegen (1), der auf dem Gerät die ganze Dörrzeit bleiben soll.
8. Den Stecker in die Steckdose einstecken.
9. Den Schalter (4) in die Stellung ON schalten (die Kontrollleuchte leuchtet auf) und mit dem trocknen beginnen.
10. Die Dörrtemperatur mit dem Temperaturregler gemäß den folgenden Hinweisen wählen:
 - Kräuter und Gewürze – 35°C
 - Nüsse und Samen – 41°C
 - Blumen – 46°C
 - Obst und Gemüse – 58°C
 - Fleisch und Fische – 68°C
11. Annähernde Dörrzeiten für ausgewählte Produkte.

Produkt	Zustand nach der Trocknung	Dörrzeiten
Äpfel	Weich	1-2 Tage
Aprikosen	Weich	2-3 Tage
Bananen	Kross	1-1,5 Tage
Orangenschalen	Kross	1-1,5 Tage
Pfirsiche	Weich und lederartig	2-3 Tage
Wassermelonen	Weich und klebrig	2-3 Tage
Artischocken	Mürbe	1-1,5 Tage
Sparte ZR	Mürbe	1-2 Tage
Karotten	Lederartig	1-2 Tage
Kürbisse	Lederartig	2 Tage
Tomaten	Lederartig	1,5-3 Tage
Fleisch und Fische	Lederartig	1-2 Tage
Pilze	Hart	1 Tage

- ACHTUNG: Die o.g. Werte sind Nährungswerte und die Dörrzeiten können aufgrund der Feuchtigkeit, Dicke, Menge und Dörrtemperatur variieren.
- Produkte, die einfach zu trocknen sind, können in niedrigeren Temperaturen und Produkte, die schwer zu trocknen sind in höheren Temperaturen getrocknet werden. Das Trocknen kann jederzeit beendet werden, je nachdem ob das Produkt weniger oder mehr trocken sein soll.
12. Vorsicht ist geboten, da der Dörrerdeckel sehr heiß werden kann.
 13. Nach Erreichen des gewünschten Trockenheitsgrades soll das Gerät mit dem Schalter (2) ausgeschaltet werden, indem er in die Stellung OFF geschaltet wird. Produkte abkühlen lassen und anschließend in Behälter abfüllen.
 14. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- ACHTUNG: Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der beim Überschreiten der eingestellten Temperatur die Heizer automatisch abstellt.
15. Das Gerät darf nicht länger als 40 Stunden ohne Unterbrechung betrieben werden. Nach Ablauf dieser Zeit das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Die Siebe und der Deckel können im Warmwasser mit einem Spülmittel gespült werden.
 2. Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel reinigen.
 3. Hartnäckige Verschmutzungen können mit einer weichen Bürste gereinigt werden.
 4. Der Unterteil mit dem Motor darf weder in Wasser, noch in eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
 5. Es dürfen keine Lösungsmittel, keine aggressiven Reinigungsmittel und keine scharfen Gegenstände benutzt werden, da sie das Gehäuse beschädigen könnten.
 6. Es dürfen ebenfalls keine Teile des Geräts in Geschirrspülern gespült werden.
- Wir hoffen, dass Sie mit unserem Produkt zufrieden sein werden und dass Sie von unserem weiteren Angebot profitieren.

TECHNISCHE DATEN:

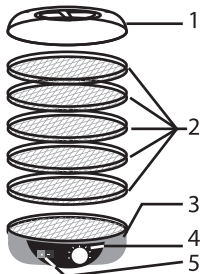
Energieverbrauch: 250W
 Spannung: 230V
 Häufigkeit: 50Hz

СУШИЛКА ДЛЯ ГРИБОВ, ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ, ЦВЕТОВ, А ТАКЖЕ МЯСА И РЫБЫ

Благодарим за покупку нашего товара.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Крышка
2. Сита для сушки
3. Основание сушилки с нагревательным элементом и выключателем
4. Выключатель, Контрольная лампочка
5. Регулятор температуры



Перед использованием устройства, просим внимательно прочитать листок и сохранить его на будущее.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, ОТНОСЯЩАЯСЯ К БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ УСТРОЙСТВА:

1. В период гарантии рекомендуется сохранять оригинальную упаковку, а также документ покупки, который является также гарантийной картой в случае рекламации. При транспортировке устройство следует вложить в оригинальную упаковку.
2. Перед первым использованием следует снять упаковку и вынуть всё находящееся внутри.
3. Не доставать устройство из воды, если оно туда упало, немедленно отключить его от питания.
4. Никогда не следует пользоваться устройством вблизи ванны, душа или бассейна.
5. Не хранить устройство в местах, где оно может контактировать с водой.
6. Устройство всегда должно быть отключено от питания сразу после использования.
7. Во время чистки устройство должно быть отключено от питания.
8. Устройство не может быть оставлено без внимания во время работы.
9. Дети, а также люди с ограниченными физическими возможностями и психически больные могут пользоваться устройством исключительно под контролем лиц, которые обеспечат их безопасность.
10. Устройство и кабель от него хранить в недоступном для детей младше 8 лет месте. Устройство не является игрушкой.
11. Не использовать устройство для иных целей, кроме тех, для которых оно предназначено.
12. Перед подключением к электрической розетке следует убедиться, что напряжение, указанное на бирке устройства, соответствует сетевому напряжению в месте контакта. Если напряжение не соответствует, устройство запрещено подключать.
13. Никогда не использовать аксессуары, которые не входят в комплект устройства и не рекомендованы производителем.
14. Устройство должно быть отключено от розетки, потянув за вилку. Никогда не тяните за шнур.
15. Не использовать устройство, если повреждён питающий провод или сетевая вилка, их замену или ремонт следует доверить специализированному сервису. Самовольное вмешательство в устройство во время гарантийного срока приводит к утрате гарантии.
16. Не следует хранить или класть устройство, его аксессуары и питающий провод вблизи разогретых поверхностей.
17. Вблизи устройства запрещено распылять аэрозоли.
18. Устройство предназначено только для домашнего использования, запрещено.
19. Хранить устройство в сухом, холодном (0-40° C) и защищённом от солнечных лучей месте.
20. Использовать устройство на чистой и сухой поверхности.
21. При работе устройства запрещено его ставить вблизи стен, штор, гардин и т. п.
22. Запрещено что-либо ставить на крышке устройства.
23. Не ставить работающее устройство на металлические поверхности, а также подоконники.

24. Устройство запрещено поливать водой или какой либо другой жидкостью. Нижнюю часть устройства, к которой подключён сетевой провод, никогда не разрешено погружать в воду или иную жидкость. В устройство не следует наливать воду или какую-либо иную жидкость.
25. Запрещено включать питающий провод в розетку, если отдельные уровни устройства сложные (положение для хранения), а также запрещено их устанавливать в положение для хранения до тех пор, пока полностью не остынут.

УКАЗАНИЯ ПО СУШКЕ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ, ЛЕЧЕБНЫХ ТРАВ, ЦВЕТОВ, МЯСА И РЫБЫ

1. Тщательно вымыть продукты перед укладкой в устройство.
 2. Разделить продукты на куски так, чтобы они свободно размещались между соседними ситами.
 3. Удалить косточки, семенные розетки, подгнившие части и т. п.
 4. Время сушки зависит от свойств отдельных продуктов, толщины нарезанных кусков, заполнения сит и т. п.
 5. Во избежание коричневой окраски фруктов, их нужно предварительно погрузить или sprysнуть соком лимона или ананаса.
 6. В случае неравномерного высыхания продуктов следует поменять местами сита, верхние вниз, а нижние вверх.
 7. Некоторые продукты могут быть покрыты натуральным защитным слоем, что может привести к увеличению времени сушки, и в этом случае их следует очистить от кожицы.
 8. Чтобы фрукты приятно пахли, их можно посыпать корицей или кокосовой стружкой.
 9. Тем овощам, которые долго готовятся, перед сушкой требуется обработка паром. Чтобы это сделать следует разместить чистые очищенные овощи на сите в кастрюле с кипящей водой на 1-5 минут, а далее обдать холодной водой и высушить. В случае ошпаривания в кипящей воде овощи следует опустить на 1-2 минуты, а далее обдать холодной водой.
 10. В случае сушки лечебных трав следует сушить только молодые листья. После сушки их следует хранить в стеклянных ёмкостях в холодном тёмном месте. Не рекомендуется хранение сухих лечебных трав в бумажных пакетах, так как бумага впитывает запах и жир.
 11. В случае сушки мяса с него следует снять жир и нарезать длинными кусками/пластами, мариновать 6-8 часов. Далее беспрерывно сушить до момента появления желаемого эффекта.
 12. Предназначенная для сушки рыба должна быть очень свежей. Перед сушкой её следует вымыть и вынуть кости, sprysнуть соком лимона и погрузить в рассол.
- Внимание: Мясо и рыба должны пройти предварительную тепловую обработку, так как данное устройство не нагреет их до такой температуры, при которой погибнут бактерии и прочие возбудители болезней.
13. Для сушки цветов лучше всего выбрать такие, которые не полностью расцвели, далее разрезать их на части и сушить до того момента, когда наступит ожидаемый эффект.
 14. Продукты должны быть хорошо высушены, чтобы избежать микробиологической активности, которая может привести к их порче. Сушеные овощи, при нажатии на них, должны быть твёрдыми, но при этом ломкими. Сушеные фрукты должны быть кожистыми и мягкими. Фрукты, предназначенные для длительного хранения, должны быть более высушенными.

ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

1. Ёмкости, в котрых будут храниться сушеные продукты, должны быть чистыми и сухими.
 2. Лучше всего хранить сушеные продукты в стеклянных банках с мелаллическими крышками, оставленных в тёмном и сухом месте при температуре 5-20° C.
 3. В течении первой недели после сушки продуктов следует проверить, нет ли в ёмкостях влаги. Если есть, это означает, что продукты не были полностью высушены и нужно снова их высушить.
- Еслнзя вкладывать высушенные продукты в ёмкости, если они горячие или даже тёплые. Следует полностью охладить.

ИНСТРУКЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Перед первым использованием устройства для сушки его следует включить примерно на 30 минут без вкладывания каких-либо продуктов на сита.
2. После отключения устройство следует очистить и промыть, согласно указаний содержащихся в разделе "ЧИСТКА И УХОД".
3. Уложить продукты на ситах (2), начиная снизу, в зависимости от количества продуктов, использовать все сита или только необходимое количество.
4. Не вкладывать мокрые сита с продуктами в сушилку, следует предварительно их осушить.
5. Продукты могут контактировать между собой, но не могут лежать один на другом, а также не могут быть уложенными слишком.
6. Сита следует так установить, чтобы между ними было свободное движение воздуха.

7. Накрыть крышкой (1), которая должна находиться на устройстве во время всего процесса сушки.
8. Включить вилку в сетевую розетку.
9. Переключить выключатель (4) в положение ON (контрольная лампочка засветится) и начать сушку.
10. Выбрать температуру сушки регулятором температуры в соответствии с нижеуказанными рекомендациями:
 - лекарственные травы и приправы - 35°C
 - орехи и семена - 41°C
 - цветы - 46°C
 - фрукты и овощи - 58°C
 - мясо и рыба - 68°C
11. Приблизительное время сушки некоторых продуктов.

Продукт	Состояние после сушки	Время сушки
Яблоки	Мягкое	1-2 дня
Абрикосы	Мягкое	2-3 дня
Бананы	Хрустящее	1-1,5 дня
Кожура апельсина	Ломкое	1-1,5 дня
Персики	Мягкое и кожистое	2-3 дня
Арбузы	Мягкое и клеящееся	2-3 дня
Артишоки	Ломкое	1-1,5 дня
Свекла	Ломкое	1-2 дня
Морковь	Кожистое	1-2 дня
Дыни	Кожистое	2 дня
Помидоры	Кожистое	1,5-3 дня
Мясо и рыба	Кожистое	1-2 дня
Грибы	Твёрдое	1 дня

ВНИМАНИЕ: Вышеуказанные значения приблизительны и время сушки продуктов может быть разным из-за влажности, толщины кусков, количества продуктов и температуры сушки. Продукты, которые легко высушить могут сушиться при более низких температурах, а те, которые сушить труднее при более высоких. Процесс сушки можно закончить в любой момент, в зависимости от того, сильнее или слабее должен быть высушен продукт.

12. Следует соблюдать особую осторожность, так как крышка сушилки может быть очень горячей.

13. Когда будет достигнут требуемый эффект сушки, устройство следует отключить выключателем (2), переключив его в положение OFF. Оставить продукты остывать, а далее разложить их в ёмкости.

14. Отключить устройство от электрического питания.

ВНИМАНИЕ: Устройство оснащено управляемым термостатом, который автоматически отключает нагревательные элементы в случае перегрева.

15. Не следует использовать устройство без перерыва более 40 часов. После истечения этого времени следует отключить устройство и оставить его остывать.

ЧИСТКА И УХОД

1. Сита и крышку устройства можно мыть тёплой водой с добавлением моющего средства.
 2. Корпус очистить влажной, с добавлением моющего средства, матерчатой салфеткой.
 3. Сложные для очистки загрязнения можно смыть мягкой щёткой.
 4. Основание с двигателем запрещено погружать в воду или иную жидкость.
 5. Не следует использовать растворители, сильные моющие средства, а также острые предметы, так как они могут повредить корпус устройства.
 6. Не следует также мыть какие либо элементы устройства в посудомоечных машинах.
- Желаем удовлетворения от использования нашего изделия и приглашаем снова воспользоваться нашим коммерческим предложением.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Потребляемая мощность: 250W

Напряжение: 230V

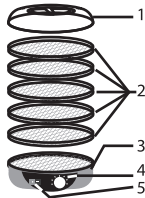
Частота: 50Hz

SUŠIČKA NA HOUBY, ZELENINU, OVOCE, BYLINKY, KVĚTINY, MASO A RYBY

Děkujeme Vám, že jste si zvolili naši přístroj.

POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Poklice
2. Síta na sušení
3. Podstavec sušičky včetně topení spirála a vypínače
4. Vypínač, kontrolka
5. Nastavení teploty



Před použitím přístroje si tento návod pečlivě přečtete a uschováte ho pro budoucí potřebu.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A INFORMACE O SPRÁVNÉM POUŽITÍ VÝROBKU:

1. Během záruční doby se doporučuje uchovat si původní obal a doklad o nákupu, který je také záručním listem pro případ reklamace. Během dopravy je třeba zařízení umístit v původním obalu.
2. Před prvním použitím je třeba sundat obal a vyjmout z něj celý obsah.
3. Pokud přístroj spadl do vody, nesahejte pro něj. Okamžitě jej odpojte od elektrické sítě.
4. Nikdy nepoužívejte přístroj v blízkosti vany, sprchový kout nebo bazénu.
5. Neuchovávejte přístroj v místech, kde může přijít do styku s vodou.
6. Musí být přístroj vždy odpojen ze síťové zásuvky ihned po použití.
7. Při čišťení přístroje je nutné, aby byl odpojen od elektrické sítě.
8. Při použití nenechte přístroj bez dozoru.
9. Děti a osoby s omezenými fyzickými nebo mentálními schopnostmi smí použít soupravu výhradně pod dohledem osob, které zaručí jejich bezpečnost.
10. Zařízení a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Zařízení není hračka.
11. Používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu.
12. Před připojením do elektrické zásuvky se ujistěte, zda napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí sítě ve Vašem domě. Pokud se napětí neshodují, přístroj nepřipojujte.
13. Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto výrobkem a není doporučené výrobcem.
14. Přístroj je třeba odpojovat ze zásuvky tahem za zástrčku. Nikdy netahejte za přírodní šňůru.
15. Přístroj nepoužívejte, pokud jsou napájecí kabel nebo zástrčka poškozené. Výměnu nebo opravu svěďte specializovanému servisu. Nezávislé zásahy do přístroje během záruční doby vedou ke ztrátě záruky.
16. Přístroj, příslušenství ani napájecí kabel neumísťujte, ani neuchovávejte v blízkosti horkých povrchů.
17. Blízkosti přístroje nepoužívejte aerosolové přípravky.
18. Výrobek je určen pro použití v domácnostech. Nepoužívejte jej v průmyslovém prostředí nebo venku.
19. Výrobek skladujte na suchém a chladném místě s teplotou v rozsahu 0-40°C. Nevystavujte výrobek přímému slunci.
20. Přístroj používejte na čistou, nemastnou, suchý povrch.
21. Během provozu zařízení je zakázané stavět je v blízkosti stěn, závěsů, záclon apod.
22. Je zakázáno cokoliv umísťovat na horní poklici zařízení.
23. Nenechávejte zařízení, které je v provozu, na kovových plochách a na okenních parapetech.
24. Je zakázáno polévat zařízení vodou nebo jakoukoliv jinou tekutinou. Dolní část zařízení, do které se připojuje vodič napájení, nikdy neponořujte do vody ani jiné tekutiny.
25. Nenačítejte do zařízení vodu ani žádné jiné tekutiny.
26. Během provozu zapínat vodič napájení do elektrické zásuvky, pokud jsou jednotlivá "patra" zařízení komplexní (skladovací poloha), neukládejte tato "patra" ve skladovací poloze, pokud zcela nevychladly.

POKYNY PRO SUŠENÍ OVOCE, ZELENINY, BYLINEK, KVĚTIN, MASA A RYB

1. Produkty před jejich umístěním v zařízení důkladně umyjte.
2. Rozdělte výrobky, aby se daly pohodlně umístit mezi jednotlivými sítěmi.
3. Odstraňte pecky, semínka, nahnilé nebo poškozené části apod.
4. Doba sušení závisí na vlastnostech jednotlivých produktů, tloušťce nakrájených kousků, zaplnění sít apod.
5. Abychom zabránili hnednutí ovoce, můžeme je ponořit do citrónové nebo ananasové šťávy nebo je ní postříkat.
6. V případě nerovnoměrného vysušení produktů je třeba vyměnit místa jednotlivých sít, horní za dolní a dolní za horní.
7. Některé produkty mohou mít přírodní ochrannou vrstvu, což může prodlužovat dobu sušení, v tom případě je vhodné je očistit ze slupky.
8. Aby mělo ovoce příjemnou vůni, můžete je posypat skořicí nebo kokosovou moučkou.
9. Zeleninu, která se musí dlouho vařit, před sušením propaňte. Za tímto účelem umístěte čistou, oškrábanou zeleninu na síť v hmotě s vařící.
10. V případě, že sušíte bylinky, doporučujeme Vám pouze sušení mladých listů. Po usušení je třeba je uchovávat v skleněných nádobách na chladném a tmavém místě.
11. Nedoporučuje se uchovávání sušených bylinek v papírových pytlících, jelikož papír vsákne vůni a tuk.
12. Pokud sušíte maso, je třeba odstranit tuk a pokrýt je na podélné kousky/nudličky a naložit na 6-8 hodin. Následně je sušte bez přestávky až do chvíle získání požadovaného výsledku.
13. Ryba určená k sušení musí být velmi čerstvá. Před sušením je třeba ji umýt a odstranit kosti, postříkat citrónovou šťávou a ponořit do solného roztoku.

Poznámka: Maso a ryby by měly být předem krátce předvařené, jelikož zařízení je nezáhřeje na teplotu, která hubí bakterie a jiné choroboplodné činitele.

13. K sušení květín nejlépe zvolte takové, které nejsou zcela rozvinuté, následně je pokračujte na kousky a sušte do chvíle, až získáte požadovaný efekt.

14. Produkty by měly být dobře vysušené, aby se zabránilo mikrobiologické aktivitě, která by mohla způsobit jejich zkazení. Sušená zelenina by měla být při stlačení tvrdá a křehká. Sušené ovoce by mělo být kožovité a měkké. Ovoce určené k dlouhodobému skladování by mělo být více usušené.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH PRODUKTŮ

1. Nádobu, v níž se budou sušené potraviny uchovávat, musí být čistě a suché.

2. Nejlepším způsobem skladování sušených potravin je jejich umístění do sklenic s kovovými uzavíratelnými víky a ponechání na tmavém a suchém místě při teplotě 5-20°C.

3. Během prvního týdne po usušení je třeba zkontrolovat, zda v nádobách není vlhkost. Pokud by byla, znamená to, že produkty nebyly řádně usušené a je třeba sušení zopakovat.

4. Nadávajte do nádob na skladování horké a dokonce ani vlažné usušené produkty. Nejdříve musí zcela vychladnout.

NÁVOD NA OBSLUHU

1. Před prvním použitím sušičky ji na cca 30 minut zapojte, bez umísťování jakýchkoliv produktů na sítěch.

2. Po vypnutí je třeba zařízení vyčistit a opláchnout podle pokynů uvedených v bodu "ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA"

3. Uložte produkty na sítě (2), začněte dole a v závislosti na tom, kolik máte produktů, ukládejte na všechna síta, nebo pouze na tolik, kolik potřebujete.

4. Nedávajte do sušičky mokrá síta s produkty, nejdříve je osušte.

5. Výrobky se mohou vzájemně dotýkat, ale neměly by na sobě ležet a být uloženy příliš těsně.

6. Síta je třeba umístit tak, aby mohl vzduch mezi nimi volně prostupovat.

7. Nasadte poklici (1), která by měla zůstat na zařízení po celou dobu sušení.

8. Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.

9. Přepněte vypínač (4) do polohy ON (kontrolka se rozsvítí) a zahajte sušení.

10. Zvolte teplotu sušení nastavením teploty podle následujících pokynů:

bylinky a koření – 35°C, ořechy a semínka – 41°C, květiny – 46°C

ovoce a zelenina – 58°C, maso a ryby – 68°C

11. Přibližná doba sušení vybraných produktů.

Produkt	Stav po usušení	Čas sušení
Jablka	Měkké	1-2 dny
Meruňky	Měkké	2-3 dny
Banány	Křupavé	1-1,5 dne
Pomerančová kůra	Křehká	1-1,5 dne
Broskve	Měkké a kožovité	2-3 dny
Melouny	Měkké a lepkavé	2-3 dny
Artyčok	Křehký	1-1,5 dne
Červená řepa	Křehká	1-2 dny
Mrkev	Kožovité	1-2 dny
Dýně	Kožovité	2 dny
Rajčata	Kožovité	1,5-3 dny
Maso a ryby	Kožovité	1-2 dny
Houby	Tvrdé	1 den

POZOR: Uvedené hodnoty jsou přibližné a doba sušení se může lišit z důvodu vlhkosti a tloušťky produktů a teploty sušení. Produkty, které se dají lehce usušit, se mohou sušit při nižší teplotě, ty hůře sušitelné při vyšší. Postup sušení lze v každé chvíli ukončit, v závislosti na tom, jestli má být výrobek méně nebo více usušený.

12. Je třeba dodržovat zvláštní opatření, jelikož poklice sušičky může být velmi horká.

13. Po dosažení požadovaného efektu sušení, je třeba zařízení vypnout přepnutím vypínače (2) do polohy OFF. Produkty ponechte vychladnout a následně je přemístěte do skladovacích nádob.

14. Odpojte zařízení od přívodu elektrického proudu.

POZOR: Zařízení je vybaveno ovládacím termostatem, který automaticky vypíná topná tělesa v případě přehřátí.

15. Nepoužívejte zařízení déle než 40 hodin bez přestávky. Po uplynutí této doby je třeba zařízení vypnout a ponechat, aby zcela vychladlo.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Síta a pokličku zařízení můžete umývat v teplé vodě s přidavkem mycího prostředku na nádobí.

2. Kryt otírejte do čista vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu.

3. Těžce odstranitelná znečištění lze umýt měkkým kartáčkem.

4. Podstavec s motorem se nesmí ponořovat do vody ani žádně jiné tekutiny.

5. Nepoužívejte k čištění rozpouštědla, silné saponáty ani ostré předměty, abyste jimi nepoškodili povrch zařízení.

6. Žádnou ze součástí zařízení nemýjte v myčce nádobí.

Přejeme Vám mnoho spokojenosti při používání našeho výrobku a zveme Vás k opětovnému využití naší obchodní nabídky.

SPECIFIKACE:

Spotřeba energie: 250W, Napětí: 230V, Frekvence: 50Hz



DECLARATION OF CONFORMITY
DEKLARACJA ZGODNOŚCI

We, the manufacturer/importer (My, producent/importer):

EDC Poterek Sp. Jawna
ul.Poznanska 129/133
05-850 Ozarow Mazowiecki
Poland

Declares that the product (Deklarujemy, że produkt):

Kind of product (rodzaj produktu):	FOOD DEHYDRATOR
Type designation (nazwa własna):	CHANTERELLES
Item No (numer/symbol):	EKD002
Options (opcje):	

Is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the following directives:

Jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz pozostałymi stosownymi przepisami następujących dyrektyw:

EMC DIRECTIVE 2004/108/EC

Year of issue (last 2 digits): 15

Data wydania (ostatnie 2 cyfry): 15

The products is compatible with the following norms/standards:

Produkt jest zgodny z poniższymi normami/standardami:

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2:2006 + A12: 2007 + A13:2010

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014

EN 62233: 2008

Manufacturers/Authorised representative



Product Manager

Ozarów Mazowiecki 01-03-2015



Producent/ Producător/ Producer/ Výrobce/ Výrobca
Productor/ Gamintojas/ Produtor/ Producteur/ Gyártó
Produttore/ Produzent/ Παραγωγός/ Производитель:
EDC Sp. Jawna, 05-850 Ozarów Mazowiecki
ul. Poznańska 129/133 **www.esperanza.pl**
MADE IN P.R.C.

CE certificate: www.esperanza.pl/CE/EKD002.pdf

WARRANTY

1. This warranty is issued by Esperanza sp.j. Poterek with address:
ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Phone: 022-7213571 w.10 – called hereinafter Esperanza.
2. This warranty confers upon you specific rights and remedies against Esperanza. Please read this document carefully, by making a claim under this warranty, you will be deemed to have understood and accept its terms.
3. Esperanza warrants that any Esperanza product together with attached accessories is free from defects in materials and workmanship under conditions of its normal use.
4. If you make a claim under this warranty, Esperanza will, at its option, repair or replace any defective product into new one by using new or use factory-refurbished parts. In case of using factory-refurbished parts they will be equal to new products.
5. Defective product should be returned together with receipt, commercial invoice or any other proof of purchase to the place of purchase. It should include all accessories attached in original packing. Esperanza has right to reject warranty if any accessories will be missed.
6. Esperanza is committed to respond to the complaint within 14 calendar days of its notification in the point of sale. Esperanza will repair the defective product in the shortest possible time. If will be need to import from abroad of any parts which are necessary to repair this time may be extended.
7. In case of replacing defective product onto new one, Esperanza has right to replace it with newer model with the same technical parameters if the old one model was replaced by new one during warranty period.
8. If you make claim under this warranty, you are deemed to have agreed that repair and (upon availability) replacement, as applicable, under the warranty services described herein, is your sole and exclusive remedy vis-a-vis Esperanza.

EXCLUSIONS:

This warranty does not extend to:

1. Any product not manufactured by Esperanza
2. Any product that has been damaged or rendered defective as a result of:
 - use it in other way than normal intended use
 - modification or internal interferes or changes of product
 - service or repair by anyone other than Esperanza service
 - improper store, transportation or packing
 - improper installation of product or software
 - mechanical, physical, chemical etc. damages
3. In no event shall Esperanza be liable for any damages, loss of business, profits, data or loss based on use Esperanza products with other devices.
4. Products with removed warranty and other labels and products spent or have hard use marks.

All products are covered by Esperanza's 2-year manufacturer's warranty while product is purchased by the consumer (the consumer is a person who buys product for the purpose of not professional or commercial activity). In the case of purchase for the company (for purposes relating to the activities of professional or commercial) warranty is 1 year from date of purchase. Esperanza products have all the necessary safety certificates required in the EU.



According to Directive 2002/96/EC, disposal of waste electrical and electronic equipment together with household waste is prohibited. Their components need to be recycled or disposed separately. Otherwise, they can cause the release of hazardous and noxious substances which pose a threat to the environment. The law requires each consumer to return unnecessary or waste electrical and electronic equipment to the producers, sales agents or waste treatment facilities. Detailed conditions are governed by national legislation. The above symbol placed on the product, in the user manual or on the packaging refers to this requirement. Thanks to proper segregation and compliance with the provisions relating to waste disposal each user contributes significantly to environmental protection.

GWARANCJA

1. Gwarancję udziela firma Esperanza sp.j. Poterek z siedzibą: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Tel. serwis: 022-7213571 w.10 – zwana dalej Esperanza.
2. Niniejsza gwarancja przyznaje nabywcy prawa i uprawnienia wobec Esperanza. Gwarancja ta powinna zostać uważnie przeczytana, ponieważ w przypadku roszczeń wobec Esperanza będzie przyjęte, że użytkownik zapoznał się z warunkami gwarancji i je zaakceptował.
3. Esperanza zapewnia, że każdy produkt, łącznie z wyposażeniem zawartym w opakowaniu, jest wolny od wad materiałowych oraz wad dotyczących wykonania, pod warunkiem jego normalnego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.
4. W przypadku wystąpienia uszkodzenia w okresie gwarancji, Esperanza według własnego wyboru naprawi lub wymieni produkt na nowy, używając nowych lub fabrycznie odnowionych części. W przypadku użycia fabrycznie odnowionych części Esperanza gwarantuje, że będą one posiadały takie same właściwości jak nowe produkty.
5. Uszkodzony produkt powinien zostać zwrócony wraz z paragonem, fakturą lub innym dowodem zakupu do punktu, w którym został kupiony, z pełnym wyposażeniem jakie znajdowało się w opakowaniu. Esperanza zastrzega sobie prawo do odstąpienia od naprawy w przypadku braku jakiegokolwiek części wyposażenia.
6. Esperanza zobowiązuje się ustosunkować do reklamacji w ciągu 14 dni kalendarzowych od jej zgłoszenia w punkcie sprzedaży. Esperanza zobowiązuje się do naprawy wadliwego produktu w możliwie jak najkrótszym terminie. W przypadku konieczności sprowadzenia z zagranicy części niezbędnych do naprawy termin ten może ulec wydłużeniu.
7. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, Esperanza zastrzega sobie prawo wymiany na nowszy model o podobnych cechach użytkowych, jeśli został on wprowadzony do sprzedaży i zastąpił model poprzedni produktu.
8. W przypadku zgłaszania roszczeń uważa się, że nabywca wyraził zgodę, że naprawa i wymiana (w zależności od dostępności produktu), zależnie od tego co określi serwis, jest jedynym i wyłącznym środkiem dochodzenia praw gwarancyjnych wobec Esperanza.

WYŁĄCZENIA:

Gwarancja nie obejmuje:

1. Produktów nie wyprodukowanych przez Esperanza
2. Produktów, które zostały uszkodzone lub posiadały wady w wyniku:
 - używania w sposób inny niż z ich normalne przeznaczenie
 - modyfikacji lub ingerencji w wewnętrzną strukturę urządzenia
 - serwisowania w nie autoryzowanych punktach serwisowych, lub w serwisie innym niż serwis Esperanza
 - niewłaściwego przechowywania, transportu lub pakowania
 - niewłaściwej instalacji produktów lub oprogramowania
 - uszkodzeń mechanicznych, fizycznych, chemicznych, itp.
3. Esperanza nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody dotyczące utraty biznesu, danych, zysków lub szkód wynikłych z używania produktów Esperanza we współpracy z innymi urządzeniami.
4. Produktów z zerwanymi plombami, nalepkami oraz produktów w wysokim stopniu zużytych.

Wszystkie produkty firmy Esperanza są objęte 2 letnią gwarancją producenta w przypadku zakupu produktu przez konsumenta (konsument to osoba, która nabywa rzecz ruchomą w celu niezwiązanym z działalnością zawodową lub gospodarczą). W przypadku zakupu produktu na firmę (w celu związanym z działalnością zawodową lub gospodarczą) gwarancja wynosi 1 rok od daty zakupu. Gwarancja na sprzedany towar nie wyklucza, nie ogranicza ani też nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową, szczegółowo uregulowanych w ustawie z 27.07.2002r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego (Dz.U. Nr 141, poz.1176 ze zm.).

Produkty Esperanza posiadają wszelkie niezbędne certyfikaty bezpieczeństwa wymagane na terenie EU.

Zgodnie z Dyrektywą 2002/96/WE, wyrzucanie urządzeń elektrycznych ani elektronicznych razem z odpadami gospodarstwa domowego jest zabronione. Ich części składowe podlegają recyklingowi lub należy je wyrzucać osobno. W przeciwnym wypadku mogą powodować uwalnianie substancji szkodliwych i niebezpiecznych stanowiących zagrożenie dla środowiska. Prawo zobowiązuje każdego konsumenta do nieodpłatnego zwracania zużytych i niepotrzebnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do producentów, pośredników sprzedaży lub do punktów zajmujących się utylizacją tego typu odpadów. Szczegółowe warunki regulują przepisy danego kraju. Powyższy symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji użytkownika lub na opakowaniu nawiązuje do tego własnego wymogu. Dzięki właściwej segregacji oraz stosowaniu się do przepisów dotyczących utylizacji odpadów, każdy użytkownik przyczynia się w znaczący sposób do ochrony środowiska.



GARANTIE

1. Garantie wird erteilt von der Firma Esperanza sp.j. Poterek mit Sitz in: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ōzarów Mazowiecki / POLEN, Tel. Servis: 022-7213571 Hausruf 10 – nachfolgend Esperanza genannt.
2. Dem Erwerber werden mit der vorliegenden Garantie Rechte und Berechtigungen der Esperanza gegenüber zuerkannt. Diese Garantie ist genau zu lesen, denn bei der Geltendmachung von Garantieansprüchen wird angenommen, dass der Verbraucher sich mit den Garantiebedingungen vertraut gemacht und diese akzeptiert hatte.
3. Esperanza versichert, dass jedes Produkt, inklusive der in der Verpackung enthaltenen Ausstattung, ist frei von Material- und Fabrikationsfehlern, vorausgesetzt es wird normal bestimmungsgemäß verwendet.
4. Tritt eine Beschädigung (Defekt) während der Garantiezeit auf, wird Esperanza nach eigenem Ermessen das gegebene Produkt reparieren oder gegen ein neues umtauschen, unter Anwendung von neuen oder fabrikmäßig erneuten Teile. Im Fall der Anwendung von fabrikmäßig erneuten Teile gewährleistet Esperanza, dass die Eigenschaften dieser Teile den neuen Produkten entsprechen werden.
5. Defektes Produkt sollte mit Empfang, Handelsrechnung oder einem anderen Kaufnachweis an den Ort des Kaufs zusammen zurückgegeben werden. Es sollte alles Zubehör in Originalverpackung befestigt ist. Esperanza hat Recht auf Garantie abzulehnen, wenn nicht alle Zubehör wird uns fehlen.
6. Esperanza ist verpflichtet, auf die Beschwerde innerhalb von 14 Kalendertagen nach der Mitteilung in der Verkaufsstelle zu reagieren. Esperanza wird das mangelhafte Produkt in kürzester Zeit zu reparieren. Wenn müssen aus dem Ausland importieren von Teilen, die notwendig sind, um die Reparatur dieses Mal kann verlängert werden.
7. Muss ein Produkt gegen ein neues umgetauscht werden, hat Esperanza das Recht, dem Kunden ein neues Modell von ähnlichen Gebrauchseigenschaften zu geben, wenn es sich im Verkauf befindet und das alte Modell ersetzt hat.
8. Im Fall der Erhebung von Garantieansprüchen wird vorausgesetzt, dass der Erwerber seine Zustimmung geäußert hat, und dass die Reparatur und der Umtausch (je nach Verfügbarkeit des Produkts), je nach Entscheidung der Serviceabteilung, das einzige und das ausschließliche Mittel sind, Garantierechte gegenüber Esperanza geltend zu machen.

GARANTIEAUSSCHLUSS:

Von der Garantie werden folgende Produkte nicht umfasst:

1. Produkte, die nicht von Esperanza hergestellt wurden
2. Produkte, die beschädigt wurden oder Fehler hatten infolge:
 - der Verwendung auf eine andere Art und Weise als ihre normale Bestimmung
 - der Modifikationen oder Ingerenzen in die innere Struktur des Gerätes
 - der Wartung bei nicht autorisierten Servicestellen oder bei einem anderen Service als der Service der Esperanza
 - der unangemessenen Aufbewahrung, des Transports oder des Packens
 - der falschen Installation der Produkte oder der Software
 - der mechanischen, physischen, chemischen Beschädigungen, u.ä.
3. Esperanza übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden betreffend Geschäftsverlust, Verlust von Daten, Gewinnen oder für solche Schäden, die aus der Anwendung von Esperanza - Produkten in der Zusammenarbeit mit anderen Geräten resultieren.
4. Produkte mit zerstörten / beschädigten Siegeln, Aufklebern und Produkte, die hochgradig abgenutzt sind.

Auf alle Esperanza – Produkte wird eine Herstellergarantie von 2 Jahren erteilt. Alle Produkte besitzen notwendige Sicherheitsbescheinigungen.



Gemäß der Richtlinie 2002/96/EG ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Hausmüll untersagt. Die Bauteile unterliegen dem Recycling und sollen getrennt entsorgt werden. Andernfalls können gefährliche und schädliche Stoffe freigesetzt werden und die Umwelt gefährden. Jeder Verbraucher ist dazu gesetzlich verpflichtet, die nicht mehr gebrauchte Elektro- und Elektronik-Altgeräte an die Hersteller, Verkäufer oder Sammelstellen kostenlos zurück zu geben. Die genauen Bedingungen werden durch die Vorschriften des jeweiligen Landes reguliert. Dieses Symbol auf Produkten oder deren Anleitung weist auf die Entsorgung hin. Dank der richtigen Mülltrennung sowie der Einhaltung von Vorschriften über das Recycling trägt jeder Verbraucher somit zum Umweltschutz bei.

ZÁRUKA

1. Záruku poskytuje společnost Esperanza s.p.a. Potereck se sídlem: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Polsko, tel. servis: 004822-7213571 linka 10 – dále jen Esperanza.
2. Tato záruka upřesňuje práva a povinnosti kupujícího vůči firmě Esperanza. Přečtěte pečlivě tento záruční list, protože v případě nároků vůči firmě Esperanza bude považováno, že se uživatel seznámil se záručními podmínkami a s nimi souhlasil.
3. Esperanza zaručuje, že každý výrobek, včetně příslušenství zahrnutého v balení, nemá žádné materiálové a výrobní vady, za podmínky jeho běžného používání v souladu s určením.
4. V případě zjištění poškození v záručním období, Esperanza dle vlastního výběru opraví nebo vymění výrobek za nový, s použitím nových nebo výrobcem opravených součástí. V případě použití výrobcem obnovených součástí, Esperanza zaručuje, že budou se vyznačovat stejnými vlastnostmi jak nové výrobky.
5. Vadný výrobek musí být vrácen společně s potvrzením o přijetí, obchodní fakturou nebo jiném dokladu o koupi na místě prodeje. To by mělo zahrnovat veškeré příslušenství připojené v originálním balení. Esperanza má právo odmítnout záruku, pokud bude chybět nějaké příslušenství.
6. Esperanza je odhodlána reagovat na reklamaci do 14 kalendářních dnů ode dne jeho oznámení v místě prodeje. Esperanza opraví vadný výrobek v nejkratším možném čase. Pokud bude muset dovážet ze zahraničí, z částí, které jsou nutné k opravě, může být tato lhůta prodloužena.
7. V případě nutnosti výměny výrobku za nový, Esperanza si vyhrazuje právo na výměnu za novější model s podobnými vlastnostmi, pokud byla zahájena jeho prodej a nahradil předchozí model.
8. V případě nároku na náhradu, je považováno, že kupující souhlasil s tím, že oprava a výměna (v závislosti na dostupnosti výrobku), dle rozhodnutí servisu, je jediným a výhradním prostředkem uplatnění nároku na záruku vůči firmě Esperanza.

VYLOUČENÍ:

Záruka se nevztahuje na:

1. Výrobky, které nebyly vyrobeny firmou Esperanza
2. Výrobky, které byly poškozeny nebo měly závady následkem:
 - používání v nesouladu s jejich běžným určením
 - úpravy nebo zásahu do vnitřní struktury zařízení
 - oprav v neautorizovaných servisních střediscích nebo v servisu jiném než servis firmy Esperanza
 - nesprávného skladování, dopravy nebo balení
 - nesprávné instalace výrobků nebo softwaru
 - mechanických, fyzických, chemických, apod. poškození
3. Esperanza nenese zodpovědnost za vzniklá poškození, týkající se ztráty obchodu, dat, zisků nebo škod vzniklých používáním výrobků Esperanza ve spolupráci s jinými zařízeními.
4. Výrobky s porušenými plombami, nálepkami a podstatně opotřebované výrobky. Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a nezbytné bezpečnostní certifikáty.

Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a všechny jsou vybaveny nezbytnými certifikáty.



V souladu s Nařízením 2002/96/ES je likvidace elektrospotřebičů spolu s komunálním odpadem z domácnosti zakázána. Jejich součásti se recyklují nebo je třeba je likvidovat samostatně. V opačném případě mohou způsobit uvolňování do ovzduší škodlivých a nebezpečných látek do životního prostředí. Právní předpisy zavazují každého spotřebitele k bezplatnému vrácení opotřebovaných a nadbytečných elektrospotřebičů jejich výrobcům, prodejcům nebo na místech zabývajících se likvidací odpadu tohoto druhu. Podrobné podmínky určují předpisy platné v konkrétní zemi. Tento symbol uvedený na výrobku, v návodu na používání nebo na obalu navazuje na tento požadavek. Díky správnému třídění a dodržování předpisů týkajících se likvidace odpadů přispívá každý uživatel tímto významným způsobem k ochraně životního prostředí.

ГАРАНТИЯ

1. Гарантия предоставлена фирмой простое товарищество Esperanza Poterek, юридический адрес: ул. Познаньска 129/133, 05-850 Ожарув Мазовецки, тел. службы сервиса: 022-7213571 добав. 10, называемой далее Esperanza.
2. Настоящая гарантия предоставляет покупателю права и полномочия в отношении Esperanza. Настоящую гарантию следует внимательно прочитать, поскольку в случае предъявления претензий к Esperanza будет считаться, что пользователь ознакомился и принял условия гарантии.
3. Esperanza гарантирует, что во всех изделиях, включая комплектующие, содержащиеся в упаковке, отсутствуют дефекты материала и производственные дефекты при условии их нормальной эксплуатации в соответствии с назначением.
4. В случае появления повреждений в течение гарантийного срока Esperanza по своему усмотрению либо произведёт ремонт изделия, либо заменит его на новое, используя новые или обновленные в заводских условиях запасные части. В случае использования частей, обновленных в заводских условиях, Esperanza гарантирует, что их характеристики будут аналогичны новым изделиям.
5. Бракованные изделия должны быть возвращены вместе с получения, коммерческий счет-фактуру или любой другой документ, подтверждающий покупку к месту покупки. Он должен включать все аксессуары, прикрепленные в оригинальной упаковке. Esperanza имеет право отклонить гарантии, если любые аксессуары будут не хватать.
6. Esperanza стремится реагировать на жалобы в течение 14 календарных дней с момента его уведомления в точке продажи. Esperanza будет отремонтировать неисправное изделие в кратчайшие сроки. Если будет необходимо импортировать из-за рубежа любых частей, которые необходимы для ремонта на этот раз может быть продлен.
7. В случае необходимости замены товара на новый, Esperanza оставляет за собой право замены на более новую модель с подобными эксплуатационными параметрами, если она была введена в продажу вместо предшествующей модели товара.
8. В случае заявления претензий считается, что покупатель выразил согласие с тем, что ремонт и замена (в зависимости от наличия товара), в зависимости решения службы сервиса, является единственной и исключительной формой истребования гарантийных прав в отношении Esperanza.

ИСКЛЮЧЕНИЯ:

Гарантия не распространяется на:

1. Изделия, производителем которых является не Esperanza
2. Изделия, которые были повреждены или имели дефекты в результате:
 - использования не по прямому назначению
 - модификации или вмешательства во внутреннюю конструкцию устройства
 - сервисного обслуживания в неавторизованных сервисных пунктах, либо иной сервисной службе, чем Esperanza
 - неправильного хранения, перевозки или упаковки
 - неправильной установки предметов или программного обеспечения
 - механических, физических, химических, и т.п. повреждений
3. Esperanza не несёт ответственности за ущерб в результате упущенного бизнеса и дохода, потерянных данных, или ущерба вследствие использования изделий Esperanza в работе с другими устройствами.
4. Изделия с сорванными пломбами, наклейками, а также сильно изношенные изделия.

На все товары Esperanza распространяется 2-летняя гарантия производителя, и имеются все необходимые сертификаты безопасности.



В соответствии с Директивой 2002/96/WE, выбрасывать электрическое и электронное оборудования вместе с бытовыми отходами запрещено. Их составные части подлежат повторной переработке, либо их следует выбрасывать отдельно. В противном случае могут привести к выделению вредных и опасных веществ, угрожающих окружающей среде. Закон обязывает каждого потребителя безвозмездно возвращать использованное и ненужное электрическое и электронное оборудование производителям, торговым посредникам или в пункты, занимающиеся утилизацией данного типа отходов. Подробные условия регулируются законодательством данной страны. Верхний символ размещенный на изделии, в инструкции пользователя или на упаковке обязывает соблюдать именно это требование. Благодаря правильной сортировке, а также соблюдению предписаний, относящихся к утилизации отходов, каждый потребитель в значительной мере приобщается к охране окружающей среды.

GARANZIA

1. La garanzia viene concessa dalla Esperanza s.p.a. Poterek con sede: via Poznańska 129/133, 05-850 Warszawa, Tel. assistenza tecnica: 022-7213571 int. 10 – detta di seguito la Esperanza.
2. La presente garanzia attribuisce all'acquirente i diritti e le facoltà da esercitare nei confronti della Esperanza. La garanzia in oggetto deve essere letta con attenzione, in quanto nel caso delle pretese avanzate nei confronti della Esperanza verrà inteso che l'utente ha preso conoscenza delle condizioni della garanzia e le ha accettate.
3. La Esperanza garantisce che ogni prodotto, compreso l'equipaggiamento presente nella confezione, è libero da difetti di materiale e da difetti concernenti l'esecuzione, a condizione dell'utilizzo normale conforme alla destinazione.
4. Nel caso del verificarsi del danneggiamento nel corso del periodo di garanzia la Esperanza, a sua libera discrezione, procederà a riparare ovvero a sostituire il prodotto con il prodotto nuovo, utilizzando le parti nuove ovvero rinnovate in fabbrica. Nel caso dell'utilizzo delle parti rinnovate in fabbrica la Esperanza garantisce che essi possederanno le proprietà identiche ai nuovi prodotti.
5. Il prodotto difettoso dovrà essere restituito insieme con avviso di ricevimento, fattura commerciale o qualsiasi altra prova di acquisto al luogo di acquisto. Esso dovrebbe includere tutti gli accessori collegati in imballaggio originale. Esperanza ha diritto di rifiutare la garanzia se mancheranno gli accessori.
6. Esperanza è impegnata a rispondere al reclamo entro 14 giorni di calendario dalla notifica nel punto di vendita. Esperanza riparerà il prodotto difettoso nel più breve tempo possibile. Se sarà necessario importare dall'estero di tutte le parti necessarie per riparare questo periodo può essere prorogato.
7. Nel caso in cui si renda necessario sostituire il prodotto con il nuovo prodotto, la Esperanza si riserva il diritto a sostituirlo con il modello più moderno, dalle caratteristiche simili, se è stato introdotto in commercio ed ha sostituito il modello precedente del prodotto.
8. Nel caso della presentazione delle pretese viene inteso che l'acquirente ha espresso il consenso affinché la riparazione e la sostituzione (a seconda dell'accessibilità del prodotto), in funzione di quanto definito dagli addetti all'assistenza tecnica, costituisca il mezzo unico ed esclusivo per la rivendicazione dei diritti di garanzia nei confronti della Esperanza.

ESCLUSIONI:

La Garanzia non contempla:

1. I prodotti non fabbricati dalla Esperanza.
2. I prodotti che sono stati danneggiati ovvero possedevano i difetti in seguito a:
 - l'utilizzo nel modo diverso dalla loro destinazione normale,
 - la modifica o l'intervento nella struttura interna dell'impianto,
 - la loro riparazione nei punti di assistenza tecnica non autorizzati ovvero dall'assistenza tecnica diversa dall'assistenza tecnica della Esperanza,
 - la custodia, il trasporto o l'imballaggio non adeguati,
 - l'installazione non corretta dei prodotti o del software,
 - i danneggiamenti meccanici, fisici, chimici, ecc.
3. La Esperanza non risponde per i danni sorti, concernenti la perdita del business, dei dati, degli utili ovvero per i danni risultanti dall'utilizzo dei prodotti Esperanza in collaborazione con altri impianti.
4. I prodotti con i sigilli, adesivi rotti ed i prodotti in gran misura consumati.

Tutti i prodotti Esperanza sono soggetti alla garanzia del produttore della durata di 2 anni e posseggono i certificati di sicurezza indispensabili.



Simbolo della raccolta selettiva dell'attrezzatura usata nei Paesi Europei.

Il simbolo del cestino sulla confezione significa che il prodotto in questione non può essere buttato via insieme ai rifiuti domestici. L'eliminazione non corretta di questo tipo di rifiuti può avere impatto negativo sull'ambiente e sulla salute di altre persone. Il prodotto va consegnato in un apposito punto di raccolta dell'attrezzatura elettrica ed elettronica, al fine di procedere al suo riciclaggio. Per ottenere maggiori informazioni sui punti in cui può essere consegnata l'attrezzatura usata, si chiede di contattare il venditore, l'ufficio locale del comune, l'azienda di smaltimento rifiuti ovvero l'azienda dedicata all'eliminazione di rifiuti domestici.

GARANTÍA

1. La garantía es prestada por la empresa Esperanza sp.j. Poterek con domicilio en la dirección: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Tel. servicio: 022-7213571 ext.10 – en adelante Esperanza.
2. La presente garantía le otorga al comprador los derechos y permisos ante Esperanza. La garantía debe leerse con atención, porque en caso de reclamaciones ante Esperanza se supone que el usuario conoció las condiciones de garantía y las aceptó.
3. Esperanza asegura que cada producto, junto con los accesorios incluidos en el embalaje, es libre de defectos de materiales y de los defectos relacionados con la realización a condición de su normal uso conforme con el destino.
4. En caso de que aparezcan daños en el periodo de garantía, Esperanza a base de su propia selección reparará o cambiará el producto con uno nuevo, con el uso de unas partes nuevas de fábrica o partes renovadas. En caso del uso de las partes renovadas en la fábrica, Esperanza garantiza que tendrán las mismas propiedades como los productos nuevos.
5. El producto defectuoso debe ser devuelto junto con el recibo, factura comercial o cualquier otra prueba de compra al lugar de compra. Debe incluir todos los accesorios conectados en su embalaje original. Esperanza tiene derecho a rechazar la garantía si se perderán todos los accesorios.
6. Esperanza se ha comprometido a responder a la queja dentro de los 14 días naturales siguientes a su notificación en el punto de venta. Esperanza se compromete a reparar el producto defectuoso en el menor tiempo posible. Si se necesita importar desde el extranjero de las piezas necesarias para reparar este plazo podrá ser prorrogado.
7. En caso cuando sea necesario cambiar de producto con uno nuevo, Esperanza se reserva el derecho de cambiar el producto con un modelo con rasgos parecidos de uso, cuando fuese introducido en la venta y haya sucedido el producto anterior.
8. En caso de reclamaciones se considera que el comprador aceptó que el cambio y la reparación (dependiendo de la disponibilidad de producto), dependiendo de lo que determine el servicio, será la única y exclusiva forma de reclamar los derechos de garantía antes Esperanza.

EXCLUSIONES:

La garantía no incluye:

1. Productos no fabricados por Esperanza
2. Productos que no fueron dañados o que tuvieron defectos a consecuencia de:
 - uso de forma diferente que un uso normal
 - modificación o intervención en la estructura interior del dispositivo
 - reparaciones en puntos no autorizados o bien en el punto que no sea de Esperanza
 - almacenamiento, transporte o embalaje no adecuado
 - no adecuada instalación de productos o de software
 - daños mecánicos, físicos, químicos, etc
3. Esperanza no se responsabiliza de los daños relacionados con la pérdida de comercio, datos, ganancias o pérdidas que resulten del uso de los productos de Esperanza en cooperación con otros dispositivos.
4. Productos con precintos o pegatinas rotos y productos gastados en alto grado.

Todos los productos de Esperanza tienen 2 años de garantía del fabricante y tienen las necesarias certificaciones de seguridad.

Símbolo de colección selectiva de equipo gastado en los países europeos.

El símbolo del cesto en el embalaje significa que este producto no debe tirarse junto con los desechos del hogar. La eliminación de este tipo de desechos de forma no apropiada podrá tener influencia negativa en el medio ambiente y en la salud de las demás personas. El producto debe entregarse a un punto especial de recogida de equipo eléctrico y electrónico con el fin de reciclarlo. Para más información sobre los puntos a los cuales debe entregarse el equipo gastado, por favor, contáctense con el vendedor, ayuntamiento local, instalación de recuperación de desechos que se ocupan del transporte de desechos del hogar.



GARANTIE

1. La garantie est accordée par la société en nom collectif Esperanza sp.j.Poterek, dont le siège social se trouve à : ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, tél. de service 022-7213571, numéro interne 10 – dénommée ci-après Esperanza.
2. En vertu de la présente garantie qu'il faut lire attentivement, le client acquiert les droits et les pouvoirs à l'égard d'Esperanza. En cas de plaintes à l'envers d'Esperanza l'utilisateur déclare avoir pris connaissance des conditions de garantie et les avoir acceptées.
3. Esperanza assure que tout produit, y compris son équipement dans l'emballage, est sans défaut au niveau du matériel et de la fabrication, à condition de son utilisation normale, conforme à la destination prévue.
4. En cas d'une panne produite pendant la période de garantie, Esperanza, à son choix, réparera le produit ou le remplacera par nouveau, avec des pièces nouvelles ou remises à neuf en fabrique. Esperanza garantit que les pièces remises à neuf en fabrique auront les mêmes caractéristiques que des produits flambant neufs.
5. Le produit défectueux doit être retourné avec le reçu, la facture commerciale ou tout autre preuve d'achat au lieu d'achat. Il devrait inclure tous les accessoires attachés dans emballage d'origine. Esperanza a le droit de rejeter la garantie si les accessoires ne seront pas atteints.
6. Esperanza s'est engagé à répondre à la plainte dans les 14 jours calendaires à compter de sa notification dans le point de vente. Esperanza réparera le produit défectueux dans les plus brefs délais. Si sera nécessaire d'importer de l'étranger de toutes les pièces nécessaires à la réparation de ce délai peut être prolongé.
7. Si le produit doit être remplacé par un produit nouveau, Esperanza se réserve le droit de choisir un modèle plus récent, ayant des caractéristiques utilitaires similaires, s'il est déjà commercialisé et a remplacé le modèle dernier.
8. En cas de plaintes, le client exprime son accord à ce que la réparation et le remplacement (étant donné la disponibilité du produit), vu l'opinion de l'atelier de service, soient le seul et l'exclusif moyen pour exercer ses droits de garantie à l'égard d'Esperanza.

EXEMPTIONS :

La garantie ne couvre pas :

1. Les produits autres que fabriqués par Esperanza
2. Les produits rendus endommagés ou défectueux à la suite de :
 - une exploitation autre que prévue dans sa destination normale
 - une modification ou intervention dans la structure interne du produit
 - un service après-vente dans des points de service non autorisés ou dans un point de service autre qu'Esperanza
 - un stockage, transport ou emballage inappropriés
 - une installation de produits ou de logiciel inappropriée
 - des endommagements mécaniques, physiques, chimiques etc.
3. Esperanza décline toute responsabilité quant aux dommages concernant la perte de commerce, de données, de bénéfices ou les dommages liés à l'exploitation de produits de Esperanza en coopération avec d'autres dispositifs.
4. Les produits avec des plombs, étiquettes enlevés ou des produits à usure excessive.

Tous les produits Esperanza sont couverts de 2 ans de garantie et ils ont tous les certificats indispensables.



Symbole de la collecte sélective de déchets d'équipements dans les pays européens.

Le symbole de poubelle barrée mis sur l'emballage signifie qu'il ne faut pas jeter ce produit avec les déchets ménagers. L'élimination inappropriée de ce type de déchets peut avoir une incidence négative sur l'environnement et la santé des gens. Pour le recycler, il faut transmettre ce produit à un point de récupération d'appareils électriques et électroniques. Pour en avoir plus d'informations, il faut contacter un vendeur, un office de ville local, un terrain de décharge ou une entreprise chargée du transport de déchets ménagers.