

BLUE

44-171#

Vartotojo vadovas

Vartotojo vadovas



Skonis ir vertybės



Aukštos kokybės



Funkcionalumas



Vartotojo saugumas



Grybų, daržovių, vaisių, žolelių, gėlių, mėsos ir žuvies džiovyklė

Grybų, daržovių, vaisių, žolelių, gėlių, mėsos ir žuvies džiovyklė

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite informacinį lapelį ir išsaugokite jį ateičiai.

SVARBI INFORMACIJA APIE SAUGĄ IR TEISINGĄ NAUDOJIMĄ

ĮRENGINIAI:

1. Rekomenduojama išsaugoti originalią pakuotę ir pirkimo įrodymą visą garantinį laikotarpį, nes tai taip pat yra jūsų garantijos kortelė garantinio aptarnavimo atveju. Transportuojant įrenginį, jį reikia įdėti į originalią pakuotę.
2. Prieš pirmą kartą naudodami, nuimkite pakuotę ir išimkite viską, kas yra viduje.
3. Jei prietaisas įkrito į vandenį, nelieskite jo, nedelsdami atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
4. Niekada nenaudokite prietaiso šalia vonios, dušo ar baseino.
5. Nelaikykite prietaiso ten, kur jis gali liestis su vandeniu.
6. Prietaisą visada reikia iš karto atjungti nuo elektros tinklo po naudojimo.
7. Valant prietaisą, jį reikia atjungti nuo maitinimo šaltinio.
8. Įrenginio negalima palikti be priežiūros veikiant.
9. Vaikai ir asmenys su ribotais fiziniais ar protiniais gebėjimais gali naudoti įrenginį tik prižiūrimi asmenų, kurie garantuos jų saugumą.
10. Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje. Įrenginys nėra žaislas.
11. Nenaudokite prietaiso kitiems, nei numatyta, tikslams.
12. Prieš prijungdami prietaisą prie elektros lizdo, įsitikinkite, kad prietaiso duomenų lentelėje nurodyta įtampa atitinka elektros tinklo įtampą. Jei įtampa nesutampa, prietaiso nejunkite.
13. Niekada nenaudokite priedų, kurie nėra pateikti kartu su prietaisu ir kurių nerekomenduoja gamintojas.
14. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo traukdami už kištuko. Niekada netraukite už maitinimo laido.
15. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas arba kištukas. Juos turi pakeisti arba sutaisyti kvalifikuotas techninės priežiūros centras. Bet koks prietaiso pažeidimas garantiniu laikotarpiu panaikins garantiją.
16. Nelaikykite ir nedėkite įrenginio, jo priedų ir maitinimo laido šalia šildomų paviršių.
17. Nepurškškite aerosolių šalia įrenginio.
18. Įrenginys skirtas naudoti tik namuose ir negali būti naudojamas pramoninėje ar lauko aplinkoje.
19. Prietaisą laikykite sausoje, vėsioje vietoje (0–40 °C), saugokite nuo saulės spindulių.
20. Naudokite prietaisą ant švaraus, sauso paviršiaus.
21. Įjungto prietaiso negalima statyti šalia sienų, užuolaidų, draperijų ir pan.
22. Niekada nedėkite ant įrenginio dangtelio.
23. Nestatykite valdymo įrenginio ant metalinių paviršių ar palangių.
24. Nepilkite vandens ar kito skysčio ant prietaiso. Niekada nemerkite prietaiso apačios, kur prijungtas maitinimo laidas, į vandenį ar kitą skystį. Nepilkite vandens ar kito skysčio į prietaisą.

VAISIŲ, DARŽOVIŲ, ŽOLELIŲ, GĖLIŲ, MĖSOS IR ŽUVIES DŽIOVINIMO PATARIMAI

1. Prieš dėdami gaminius į prietaisą, kruopščiai juos nuplaukite.
2. Padalinkite produktus į gabalus taip, kad jie laisvai tilptų tarp vėlesnių sietų.
3. Pašalinkite kauliukus, sėklas, supuvusias dalis ir kt.
4. Džiovinimo laikas priklauso nuo atskirų produktų savybių, supjaustytų gabalų storio, sietų užpildymo ir kt.
5. Kad vaisiai neparuduočiau, galite juos pamirkyti arba apipurkšti citrinos arba ananasų sultimis.
6. Jei produktai džiūsta netolygiai, sukeiskite atskirų sietų vietas: iš viršaus į apačią ir iš apačios į viršų.
7. Kai kurie gaminiai gali būti padengti natūraliu apsauginiu sluoksniu, kuris gali pailginti džiūvimo laiką; tokiais atvejais juos reikia nulupti.
8. Kad vaisiai įgautų malonų aromatą, galite juos pabarstyti cinamonu arba kokoso drožlėmis.
9. Daržoves, kurias reikia ilgai virti, prieš džiovinant reikia garinti. Norėdami tai padaryti, švarias, nuluptas daržoves 1–5 minutėms sudėkite į sietelį ir palaikykite puode su verdančiu vandeniu, tada perplaukite šaltu vandeniu ir nusauskite. Jei garinate verdančiame vandenyje, daržoves garinkite 1–2 minutes, tada perplaukite šaltu vandeniu.
10. Džiovinant žoleles, rekomenduojama džiovinoti tik jaunus lapus. Išdžiovintus laikyti stikliniuose induose vėsioje, pavėsingoje vietoje. Nerekomenduojama džiovinant žolelių laikyti popieriniuose maišeliuose, nes popierius sugers kvapus ir riebalus.
11. Džiovinant mėsą, nuimkite riebalus ir supjaustykite ją ilgais gabalėliais / juostelėmis. Marinuokite 6–8 valandas. Tada nuolat džiovinkite, kol pasieksite norimą rezultatą.
12. Džiovinama žuvis turi būti labai šviežia. Prieš džiovinimą ją reikia nuplauti ir išimti kaulus, apšlakstyti citrinos sultimis ir panardinti į druskos tirpalą.
Pastaba: Mėsa ir žuvis turėtų būti iš anksto paruoštos, šis prietaisas jų neįkaitins iki temperatūros, kurioje žūtų bakterijos ir kiti patogenai.
13. Džiovinimui gėlėms geriausia rinktis tas, kurios nėra iki galo išsiskleidusios, tada supjaustyti jas gabalėliais ir džiovinoti, kol bus pasiektas norimas efektas.
14. Produktai turi būti gerai išdžiovinti, kad būtų išvengta mikrobiologinio aktyvumo, kuris gali sukelti gedimą. Džiovinamos daržovės turi būti tvirtos, bet trapios spaudžiant. Džiovinami vaisiai turi būti odėški ir minkšti. Ilgalaikiam laikymui skirti vaisiai turi būti labiau išdžiovinti.

Džiovinant produktų laikymas

1. Talpyklos, kuriose bus laikomi džiovinami produktai, turi būti švarios ir sausos.
2. Džiovinant produktus geriausia laikyti stikliniuose indeliuose su metaliniais dangteliais, paliktuose tamsioje ir sausoje vietoje, 5–20 °C temperatūroje.
3. Pirmąją savaitę po džiovinimo patikrinkite, ar induose nėra drėgmės. Jei drėgmės yra, produktai nebuvo visiškai išdžiovinti ir juos reikia džiovinoti dar kartą.
4. Nedėkite džiovinant produktų į indus, kai jie karšti ar net šilti. Jie turi būti visiškai atvėsinti.

SPECIFIKACIJA

5 sluoksniai

Ventiliatorius

Temperatūros diapazonas: 40–70 °C

Įjungimo/išjungimo jungiklis

Įtampa: 220–240 V, 50/60 Hz

Galia: 240 W

Svoris: 3 kg

Matmenys: 270 x 265 x 220 mm



NAUDOJIMO VADOVAS

1. Prieš pirmą kartą naudodami džiovyklę, įjunkite ją maždaug 30 minučių, nedėdami jokių ingredientų ant sietelių.
2. Išjungę prietaisą, jį išvalykite ir nuplaukite pagal instrukcijas, pateiktas skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
3. Sudėkite produktus ant sietelių, pradėdami nuo apačios. Priklausomai nuo to, kiek produktų turite, naudokite visus sietelius arba tik tiek, kiek reikia.
4. Nedėkite šlapių sietelių su produktais į džiovyklę, pirmiausia juos išdžiovinkite.
5. Produktai gali būti greta vienas kito, bet jie negali būti gulėti vienas ant kito arba išdėstyti per tankiai.
6. Uždėkite dangtelį, kuris turėtų likti ant prietaiso viso džiovavimo proceso metu.
7. Įjunkite maitinimo laidą į sieninį lizdą.
8. Įjunkite džiovyklę naudodami maitinimo mygtuką ir nustatykite džiovavimo temperatūrą temperatūros potenciometru.
9. Apytikslis pasirinktų gaminių džiovavimo laikas.

Produktas	Būklė po džiovavimo	Džiuvimo laikas
Obuoliai	Minkštas	5-6 valandas
Abrikosai	Minkštas	10-34 valandos
Bananai	Traškus	8-38 valandos
Apelsinų žievelė	Trapus	8-16 valandų
Persikai	Minkštas ir odinis	10-34 valandos
Arbūzai	Minkštas ir lipnus	10-34 valandos
Artišokai	Trapus	5-13 valandų
Burokėliai	Trapus	6-12 valandų
Morkos	Oda	6-12 valandų
Moliūgai	Oda	6-18 valandų
Pomidorai	Oda	8-24 valandos
Mėsa ir žuvis	Oda	8-16 valandų
Grybai	Kietas ir trapus	8-24 valandos

PASTABA: Pateiktos vertės yra apytikslės, o džiovavimo laikas gali skirtis priklausomai nuo drėgmės kiekio, storio ir kiekio. Džiovavimo procesą galima bet kada sustabdyti, atsižvelgiant į tai, ar produktas yra daugiau ar mažiau sausas.

10. Būkite ypač atsargūs, nes džiovyklės dangtis gali būti labai karštas.
11. Kai pasieksite norimą džiovinimo efektą, išjunkite prietaisą naudodami jungiklį. Leiskite produktams atvėsti, tada sudėkite juos į indus.
12. Atjunkite įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio.
13. Nenaudokite prietaiso ilgiau nei 40 valandų iš eilės. Po to išjunkite jį ir leiskite jam atvėsti.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prietaiso sietus ir dangtį galima plauti šiltame vandenyje su plovikliu.
 2. Korpusą valykite drėgnu skudurėliu ir plovikliu.
 3. Sunkiai pašalinamus nešvarumus galima nuplauti minkštu šepečiu.
 4. Pagrindo su kaitinimo rite negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį.
 5. Nenaudokite tirpiklių, stiprių ploviklių ar aštrių daiktų, nes jie gali pažeisti prietaiso korpusą.
 6. Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje.
- Tikimės, kad jums patiks naudotis mūsų produktu ir kviečiame dar kartą pasinaudoti mūsų komerciniu pasiūlymu.

ĮSPĖJIMAS! Džiovinimų produktų negalima išdėstyti taip, kad prietaiso viduje negalėtų cirkuliuoti šiltas oras (per tankiai ant sietu). Produktai turėtų būti sudėti laisvai vienas šalia kito ir neturėtų persidengti. Jokių būdu negalima uždengti viršutinio dangčio ar tunelio prietaiso viduje angų. Oras turi laisvai cirkuliuoti viso prietaiso veikimo metu. Priešingu atveju prietaisas gali būti pažeistas, o plastikiniai sietai gali išsilydyti. Maksimali aplinkos temperatūra veikimo metu yra 30 °C. Džiovyklė neturi ventiliatoriaus. Džiovinimo procesas atliekamas konvekcijos būdu.

Prieš naudodami gaminį, atidžiai perskaitykite toliau pateiktą informaciją ir naudojimo instrukcijas ir išsaugokite jas ateičiai.

SVARBIAUSIOS INFORMACIJA IR TINKAMA PRIETAISAS:

1. Garantiniu laikotarpiu rekomenduojama išsaugoti originalią pakuotę ir pirkimo įrodymą, kuris taip pat yra garantijos kortelė skundų atveju. Transportavimo metu prietaisas turi būti originalioje pakuotėje.
2. Prieš pirmą kartą naudodami, nuimkite pakuotę ir išimkite viską, kas yra viduje.
3. Jei prietaisas įkrito į vandenį, jo nelieskite, nedelsdami atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
4. Niekada nenaudokite prietaiso šalia vonios, dušo ar baseino.
5. Nelaikykite prietaiso ten, kur jis gali liestis su vandeniu.
6. Įrenginį reikia iš karto atjungti nuo maitinimo šaltinio po naudojimo.
7. Valant įrenginį, jį reikia atjungti nuo maitinimo šaltinio.
8. Įrenginio negalima palikti be priežiūros veikiant.
9. Vaikai ir asmenys, kurių fizinis ar protinis pajėgumas yra ribotas, gali naudoti įrenginį prižiūrimi asmenų, kurie užtikrins jų saugumą.
10. Įrenginį ir jo laidą laikyti vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje. Įrenginys nėra žaislas.
11. Nenaudokite prietaiso kitiems, nei numatyta, tikslams.
12. Prieš įjungdami kištuką į elektros lizdą, įsitikinkite, kad ant duomenų plokštelės nurodyta įtampa atitinka elektros tinklo įtampą lizde. Jei įtampa nesutampa, nejunkite prietaiso.
13. Niekada nenaudokite priedų, kurie nebuvo pateikti kartu su prietaisu ir kurių nerekomenduoja gamintojas.
14. Atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo, laikydami už kištuko, netraukite už elektros laido.
15. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas ar kištukas. Keitimą ar remontą turėtų atlikti specializuota tarnyba. Individualūs prietaiso remonto darbai garantinio laikotarpio metu praras šią garantiją.
16. Nelaikykite ir nedėkite prietaiso, jo priedų ir laido šalia karštų paviršių.
17. Nepurškškite aerosolių šalia įrenginio.
18. Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje, nenaudokite jo pramoninėje aplinkoje ar lauke.
19. Laikyti sausoje, vėsioje vietoje (0–40 °C), vengti tiesioginių saulės spindulių.
20. Įrenginį naudokite ant švaraus, neriebaus, sauso paviršiaus.
21. Veikimo metu įrenginio negalima statyti šalia sienų, užuolaidų ir pan.
22. Nedėkite nieko ant įrenginio.
23. Nestatykite darbo įrenginio ant metalinių paviršių ir palangių.
24. Nepilkite vandens ar kito skysčio ant prietaiso. Niekada nemerkite į vandenį ar kitą skystį apatinės prietaiso dalies, prijungtos prie maitinimo laido. Nepilkite vandens ar kito skysčio į prietaisą.

VAISIŲ, DARŽOVIŲ, ŽOLELIŲ, GĖLIŲ, MĖSOS IR ŽUVIES DŽIOVINIMO PATARIMAI

1. Prieš dėdami gaminius į prietaisą, kruopščiai juos nuplaukite.
 2. Supjaustykite produktus į gabalus, kad jie laisvai tilptų tarp padėklų.
 3. Pašalinkite kauliukus arba sėklas, supuvusias dalis ir kt.
 4. Džiovinimo laikas priklauso nuo atskirų gaminių savybių, gabalų storio, padėklų užpildymo.
 5. Kad vaisiai nepatamsėtų, juos galima panardinti arba apipurkšti citrinos arba ananasų sultimis.
 6. Jei produktai džiūsta netolygiai, grąžinkite skardas į naujas, viršutinę padėkite ant apačios, o kitą – ant apačios.
 7. Kai kurie produktai gali būti padengti natūraliu apsauginiu sluoksniu, kuris gali pailginti džiūvimo laiką, todėl prieš džiovinimą juos reikia nuluptyti nuo odos.
 8. Kad friut'ai maloniai kvėpėtų, juos galima pabarstyti cinamonu arba tarkuotu kokosu.
 9. Ilgai verdančias daržoves prieš džiovinant reikia apvirti karštuose garuose. Tam nuluptas, švarias daržoves sudėkite ant sietelio ir 1–5 minutes palaikykite puode su verdančiu vandeniu, tada užpilkite šaltu vandeniu ir nusauskite. Plikant daržoves verdančiame vandenyje, jas 1–2 minutėms įdėkite į puodą, o tada užpilkite šaltu vandeniu.
 10. Džiovinant žoleles geriausia džiovinti tik jaunus lapus. Išdžiūvusius lapus laikykite stikliniuose induose vėsioje ir pavėsingoje vietoje. Nerekomenduojama džiovintų žolelių laikyti popieriniuose maišeliuose, nes popierius sugers kvapą ir riebalus.
 11. Jei mėsa džiovinama, nuimkite riebalus ir supjaustykite pailgais gabalėliais / juostelėmis, marinuokite 6–8 valandas. Tada džiovininkite be pertraukų, kol pasieksite norimą rezultatą.
 12. Džiovinama žuvis turi būti labai šviežia. Prieš džiovinimą ją nuplaukite, išimkite kaulus, apšlakstykite citrinos sultimis ir pamirkykite druskos tirpale.
- Pastaba: Mėsą ir žuvį reikia iš anksto išvirti, šis prietaisas neįkaista iki temperatūros, kurioje žūtų bakterijos ir kiti patogenai.
13. Džiovinimui geriau rinktis ne iki galo išsiskleidusias gėles, jas supjaustyti gabalėliais ir džiovinti iki norimo efekto.
 14. Produktai turi būti gerai išdžiovinti, kad būtų išvengta mikrobų veiklos, kuri gali sukelti puvinį. Džiovintos daržovės turi būti kietos, bet trapios. Džiovinti vaisiai turi būti odiški ir minkšti. Ilgalaikiam laikymui skirti produktai turi būti labiau išdžiovinti.

Džiovinimų produktų strogos

1. Sauso maisto laikymo indai turi būti švarūs ir sausi.
2. Džiovinamus produktus geriausia laikyti stikliniuose induose su metaliniais dangteliais, tamsioje ir sausoje vietoje, 5–20 °C temperatūroje.
3. Pirmąją savaitę po džiovinimo įsitikinkite, kad induose su džiovinamais maisto produktais nėra drėgmės. Jei yra, tai reiškia, kad produktai nebuvo visiškai išdžiovinti ir juos reikia išdžiovinti dar kartą.
4. Prieš dedant džiovinimą maistą į indą, jis turi būti visiškai atvėsintas.

SPECIFIKACIJA

5 padėklai

Spalvų vaizdas

Temperatūros diapazonas: 40–70 °C

Įjungimo / išjungimo

mygtukas Įtampa: 220–240

V, 50/60 Hz

Galia: 240 W

Svoris: 3 kg Dydis: 270 x 265 x 220 mm



NAUDOJIMO VADOVAS

1. Prieš pirmą kartą naudojant, prietaisą reikia įjungti tuščią ir palikti maždaug 30 minučių.
2. Išjungus prietaisą, jį reikia išvalyti pagal skyrių „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
3. Sudėkite produktus ant padėklų, pradėdami nuo apačios. Priklausomai nuo produktų kiekio, galima naudoti visus padėklus arba tik tiek, kiek reikia.
4. Nedėkite šlapių padėklų su produktais, prieš tai juos nusausinkite.
5. Gaminiai gali būti prilipę vienas prie kito, bet jų negalima dėti vienas ant kito ir išdėstyti per tankiai.
6. Uždenkite prietaisą dangčiu; jis turi būti uždengtas viso džiovinimo proceso metu.
7. Įkiškite kištuką į lizdą.
8. Pasukite jungiklį į ON padėtį (užsidegs kontrolinė lemputė) ir pradėkite džiovinimą.
9. Apytikslis pasirinktų gaminių džiovinimo laikas.

Produktas	Būklė po džiovinimo	Džiūvimo laikas
Obuoliai	Minkštas	5-6 valandas
Abrikosai	Minkštas	10-34 valandos
Bananas	Traškus	8-38 valandos
Apelsinų žievelė	Traškus	8-16 valandų
Persikai	Minkštas ir putojantis	10-34 valandos
Arbūzai	Minkštas ir lipnus	10-34 valandos
Artišokai	Trapus	5-13 valandų
Burokėliai	Trapus	6-12 valandų
Morkos	Putos	6-12 valandų
Moliūgai	Putos	6-18 valandų
Pomidorai	Putos	8-24 valandos
Mėsa ir žuvis	Putos	8-16 valandų
Grybai	Kietas ir trapus	8-24 valandos

PASTABA: Nurodytos vertės yra apytikslės, o džiovinimo laikas gali skirtis dėl gaminių drėgmės, storio ir kiekio. Džiovinimo procesą galima bet kada nutraukti, priklausomai nuo to, ar gaminys turi būti mažiau, ar daugiau sausesnis.

10. Būkite labai atsargūs, nes džiovyklės dangtis gali būti labai karštas.
11. Kai produktai pasieks reikiamą džiovinimo efektą, pasukite jungiklį į IŠJUNGIMO padėtį. Leiskite produktams atvėsti, tada sudėkite juos į indus.
12. Atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.
13. Nenaudokite prietaiso ilgiau nei 40 valandų be pertraukos. Po šio laiko išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Įrenginio padėklus ir dangtį galima plauti šiltame vandenyje su plovikliu.
 2. Korpusą valykite drėgnu skudurėliu ir plovikliu.
 3. Sunkiai pašalinamus nešvarumus galima valyti minkštu šepetėliu.
 4. Pagrindo su kaitinimo elementu negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį.
 5. Nenaudokite tirpiklių, stiprių ploviklių ir aštrių daiktų, nes jie gali pažeisti prietaiso korpusą.
 6. Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje.
- Linkime jums malonumo naudojantis mūsų produktu ir raginame dar kartą pasinaudoti mūsų pasiūlymu.

DĖMESIO! Džiovinimo metu produktų negalima dėti taip, kad būtų sutrikdyta karšto oro cirkuliacija prietaiso viduje (per glaudžiai suspausti vienas ant kito ant sietų). Produktai turi būti sudėti laisvai vienas šalia kito ir neturi persidengti. Jokiu būdu negalima uždengti viršutinio dangčio ir tunelio prietaiso viduje esančių skylių. Prietaisui veikiant, oro cirkuliacija visada turi būti laisva. Priešingu atveju prietaisas gali būti pažeistas arba išsilydyti plastikiniai sietai. Maksimali aplinkos temperatūra prietaiso veikimo metu yra 30 °C.

1. Garantinis laikotarpis yra 24 mėnesiai nuo pardavimo datos (nurodytos pirkimo įrodyme ir garantijos kortelėje). Garantijos teritorinė taikymo sritis apima visą Lenkijos teritoriją.

2. Prekės priėmimo garantiniam remontui sąlyga yra ta, kad Pirkėjas pateikia Pardavėjui:

- teisingai užpildytas garantinis talonas;
- galiojantį pirkimo įrodymą (kvitą, supaprastintą sąskaitą faktūrą, PVM sąskaitą faktūrą) su pardavimo data, nurodyta garantijos kortelėje;
- sugedusi prekė.

Aptarnavimo centras gali atsisakyti atlikti garantinį remontą, jei garantijoje pateikti duomenys neatitinka lūkesčių, aukščiau nurodytus dokumentus.

3. Garantinė kortelė turi būti antspauduota pardavimo vietoje ir pasirašyta pardavėjo. Neteisingai arba neįskaitomai užpildyta garantinė kortelė negalioja.

4. Garantija taikoma tik tiems defektams, kurie atsirado dėl priežasčių, būdingų pačiam parduotam produktui.

5. Garantija netaikoma:

- bet kokie defektai, atsiradę dėl netinkamo gaminio naudojimo, ypač pažeidžiant naudojimo instrukcijas ar saugos taisykles;

- mechaniniai gaminio pažeidimai ir dėl to atsiradę defektai;

- bet kokie defektai, atsiradę dėl neįgalėtų subjektų (įskaitant Pirkėją) atlikto remonto;

- žala ar gedimas, atsiradęs dėl netinkamo su gaminiu veikiančių įrenginių įrengimo;

- dalys ir priedai, kurie eksploatacijos metu normaliai susidėvi, ypač įbrėžimai, kuriuos sunku pataisyti nešvarumų šalinimas, užrašų, baterijų ir kt. nuvalymas;

- naudojimo instrukcijose išvardyti veiksmai, kuriuos turi atlikti naudotojas;

- žala, atsiradusi dėl atsitiktinių įvykių, tokių kaip gaisras, potvynis, įtampos šuoliai, elektros iškrovos, potvynis, cheminių medžiagų poveikis ir kiti išoriniai veiksniai, sukeliantys, pvz., koroziją ar dėmės;

- produktai, kurių garantinis antspaudas buvo nuimtas arba pažeistas;

6. Garantija taikoma gaminiams, naudojamiems išimtinai ne verslo tikslais. Garantija netaikoma.

Tai taikoma komerciniais tikslais naudojamiems produktams.

7. Jei Aptarnavimo tarnyba nustato, kad gaminyje buvo naudojamas komerciniais, pramoniniais ar profesionaliais tikslais, garantija visada apsiribos atsarginių dalių pakeitimu. Darbo sąnaudas padengia ieškovas, o gaminio garantijos laikotarpis (išskyrus eksploatacines dalis) lieka nepakitęs. Eksploatacinių dalių garantijos laikotarpis sutrumpėja iki trijų mėnesių.

8. Garantija apima nemokamą remontui reikalingų atsarginių dalių pakeitimą ir darbą garantiniu laikotarpiu. Garantiniu laikotarpiu pastebėtus defektus kuo skubiau gali pašalinti tik įgaliojasis BLOW techninės priežiūros centras.

9. Aptarnavimo tarnyba, prekę pardavusi prekybos įmonė ir BLOW neatsako už savalaikį garantinio remonto atlikimą, jei remonto negalima atlikti dėl atsarginių dalių importo / eksporto apribojimų / ar kitų teisinių nuostatų ir kitų aplinkybių, kurių nurodyti subjektai negali kontroliuoti.

10. Rekomenduojama grąžinti prekę originalioje gamyklinėje pakuotėje. Jei prekė buvo pažeista transportavimo metu, remonto procesas neprasidės.

11. Jei aptinkamas defektas, Klientas gali pateikti skundą pirkimo vietoje.

12. Pirkėjas turi teisę pakeisti įrangą nauja, jei BLOW Service raštu patvirtina, kad defektas pašalintas.

neįmanoma. Keičiama įranga turi būti pilnai sukomplektuota. Jei pristatomas nepilnas komplektas, trūkstamos įrangos išlaidas padengia Pirkėjas.

13. Visa aptarnavimo punktu atliekama veikla (veikiančio produkto atveju), apimanti: veikimo patikrinimą, techninių parametrų matavimą, valymą, reguliavimą, derinimą, yra mokama veikla.

14. Mechaniniai pažeidimai nėra garantuojami, net jei pardavimo agentas priima mechaniškai pažeistą įrangą reklamacijai nagrinėti.

BLOW, kaip garantas, nepaisant agentų nuomonės, nesuteikia garantijos

mechaniškai pažeista įranga.

15. Praradus garantinę kortelę, pakaitinis dokumentas ar dublikatas neišduodami, o remontas ir pretenzijos bus panaikintos, kylantys iš šios garantijos, nustoja galioti.

16. Parduotų prekių garantija neatmeta, neapriboja ir nesustabdo Pirkėjo teisių, kylančių iš prekių neatitikimas sutarčiai.

17. Šiomis sąlygomis nereglamentuojamais klausimais taikomos Civilinio kodekso nuostatos.

Grybų, daržovių ir vaisių džiovyklė, serijos numeris:

Pardavimo data:

Pardavėjo antspaudas ir parašas:

Sutinku su šio pardavimo sąlygomis:

Pagaminta KLR, skirta:
PROLECH R. I S. Leszek Sp. J.
Stary Puznów 58B, 08-400 Garwolin, Lenkija
www.blow.com.pl

Paslauga:

BLOW paslauga

Stary Puznów 58B, 08-400 Garwolin, Lenkija
www.blow.com.pl
Manufactured P.R.C. už: PROLECH
R. i S. Leszek Sp. J. Stary Puznów
58B, 08-400 Garwolin, Lenkija
www.blow.com.pl



ATITIKTIES DEKLARACIJA

Gamintojas: PROLECH R. YRA. LESZEK SPÓŁKA JAWNA, STARYPUZNÓW 58 B, 08-400 GARWOLIN, LENKIJA

Produkto pavadinimas: Grybų, daržovių ir vaisių džiovintuvas

Prekinis ženklas: BLOW

Prekės kodas: 44-171#

Direktyvos ir standartai:

Direktyvos: 2014/30/ES, 2014/35/ES, 2011/65/ES

Standartai:

EN 55014-1:2017

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 55014-2:2015

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

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017

EN 6223:2008

IEC 62321-5: 2013

IEC 62321-4: 2013

IEC 62321-7-2: 2017

IEC 62321-7-1: 2015

IEC 62321-6: 2015

Prisiimdamas visą atsakomybę pareiškiu, kad 2 punkte nurodytas produktas atitinka 3 punkte nurodytą direktyvą.

CE ženklinimo data: 2019-05-14.

Prolechas Sp. J.
Radostowa 1, 08-400 Garwolin
www.prolechas.pl



HQ

AUKŠTA
KOKYBĖ



RoHS



Elektra ir elektroninis įranga, pažymėtos
perbrauto kontainerio su atliekų simboliu,
negalima išmesti kartu su kitomis
komunalinėmis atliekomis; tokią įrangą
reikia surinkti ir perdirbti.

Pagaminta KLR, skirta:
PROLECH R. ir S. Leszek Sp. J. Stary
Puznów 58B, 08-400 Garwolin, Lenkija

www.blow.com.pl