

HOFFEN



SUSZARKA DO GRZYBÓW I OWOCÓW
| MUSHROOM AND FRUIT DRYER
INSTRUKCJA | INSTRUCTION MANUAL



SUSZARKA DO GRZYBÓW I OWOCÓW Model: FD-9528



SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE OGÓLNE	4
2. DANE TECHNICZNE	4
3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA	4
4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI	7
5. BUDOWA	8
6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU	8
7. UŻYTKOWANIE	9
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	16
9. NAPRAWA I KONSERWACJA	17
10. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT	17
11. UTYLIZACJA	17
12. DEKLARACJA CE	18
13. GWARANCJA	18

1. INFORMACJE OGÓLNE

Urządzenie przeznaczone jest do aromatycznego i zdrowego suszenia grzybów, owoców, warzyw, ziół i mięs. Wbudowany wentylator zapewnia lepszą cyrkulację powietrza i szybszy proces suszenia. Urządzenie posiada możliwość wyboru 8 programów suszenia, którym odpowiada 8 zakresów temperatur o przedziale od 35 °C do 70 °C. Jest łatwe do utrzymania w czystości dzięki możliwości demontażu poszczególnych elementów.

Przestrzeganie instrukcji zapewnia bezpieczną instalację i użytkowanie urządzenia.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku osobistego i nie może być wykorzystywane w celach komercyjnych.

2. DANE TECHNICZNE

Nr partii	POJM190528
Model	FD-9528
Zasilanie	220-240 V~, 50 Hz
Moc	245 W

3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonana przez dzieci poniżej ósmego roku życia.
2. Trzymaj urządzenie jak i jego przewód z dala od dzieci poniżej ósmego roku życia.
3. Regularnie sprawdzać przewód zasilający czy nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w

- celu uniknięcia zagrożenia lub obrażenia.
4. Części mające kontakt z żywnością powinny być czyszczone zgodnie z opisem w rozdziale 8. Czyszczenie i konserwacja.
 5. Urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego timera (czasowy system sterujący) i / lub zewnętrznego systemu zdalnego sterowania.
 6. Ten sprzęt przeznaczony jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:
 - wyposażenie jadalni w sklepie, biurze i innych środowiskach pracy;
 - na farmach;
 - w pokojach hotelowych, motelach i innych środowiskach tego typu;
 - w pensjonatach.
 7. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję.
 8. Urządzenie należy podłączyć do sieci prądu zmiennego 220-240 V~ 50 Hz.
 9. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
 10. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Wyciągaj wtyczkę z gniazdka kiedy nie używasz urządzenia lub przed czyszczeniem.
 11. Używaj urządzenia tylko tak jak opisano w niniejszej instrukcji. Używaj tylko części wyposażenia zalecanych przez producenta.
 12. Nie dotykaj urządzenia elektrycznego, jeśli wpadło do wody lub uległo zalaniu. Natychmiast odłącz od zasilania.
 13. **Ostrzeżenie!** Podczas czyszczenia lub obsługi nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
 14. Do urządzenia stosuj tylko oryginalne akcesoria.
 15. Nie ciągnij urządzenia ani nie przenoś go trzymając za przewód, nie używaj przewodu jako uchwytu, nie zamykaj drzwi przytrzymując przewód i nie przeciągaj przewodu nad ostrymi krawędziami. Trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni.

16. Nie wyłączaj urządzenia ciągnąc za przewód. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, chwytaj za wtyczkę, nie za przewód.
17. Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękoma.
18. Z urządzenia należy korzystać na stabilnej, płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
19. Nie dotykać powierzchni urządzenia podczas pracy – może być gorąca. Uważać na gorącą parę wydobywającą się z wnętrza urządzenia podczas pracy.
20. Gdy urządzenie nie jest używane lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Należy poczekać na schłodzenie się urządzenia przed włożeniem do niego lub wyjęciem z niego sit suszących, a także przed przystąpieniem do czyszczenia lub naprawy.
21. Nie przykrywać urządzenia podczas pracy. W przypadku, gdy urządzenie jest przykryte lub styka się z materiałem łatwopalnym może pojawić się ryzyko zaprószenia ognia.
22. Nie wkładać do urządzenia zbyt dużego jedzenia, folii aluminiowej oraz narzędzi - grozi to porażeniem lub pożarem.
23. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci elektrycznej.
24. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub działa w sposób nieprawidłowy.
25. Nie należy używać urządzenia, jeśli wcześniej upadło ono z wysokości, wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
26. Nie użytkuj suszarki przez więcej niż 40 godzin ciągłej pracy. Po zakończeniu pracy wyłącz ją (przełącznik powinien być ustawiony w pozycji "0" (wyłączony), odłącz od prądu i pozwól na schłodzenie.
27. Nie wolno podejmować prób otwierania korpusu lub demontażu jakichkolwiek części urządzenia.
28. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe, również opakowanie.
29. Jeśli urządzenie jest przekazywane innym osobom, instrukcja obsługi również musi zostać przekazana.
30. Elektroniczna wersja instrukcji obsługi dostępna jest pod adresem www.instrukcje.vershold.com



4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Przeczytaj instrukcję.



Produkt zgodny z wymaganiami dyrektywy Unii Europejskiej.



Klasa ochronności II - w urządzeniach tej klasy ochronności bezpieczeństwo pod względem porażeniowym jest zapewnione przez zastosowanie odpowiedniej izolacji - podwójnej lub wzmocnionej - której zniszczenie jest bardzo mało prawdopodobne.



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.



Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.



Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.



Znak towarowy, który oznacza, że producent wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych.



Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – tektura falista.



Urządzenie przeznaczone do użytku wewnątrz pomieszczeń.

5. BUDOWA



1. Szczelna pokrywa
2. Transparentne sита suszące
3. Podstawa
4. Pokrętko regulacji temperatury suszenia
5. Podświetlany włącznik sygnalizujący pracę urządzenia

6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

1. 1 x Podstawa urządzenia z przewodem zasilającym
2. 5 x Sita suszące
3. 1 x Pokrywa
4. 1 x Instrukcja obsługi

Otwórz opakowanie i ostrożnie wyjmij urządzenie. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie są pęknięte, a przewód nie jest uszkodzony. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź jest uszkodzona, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.



Uwaga! Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.). Niebezpieczeństwo uduszenia!

7.1 Przed użyciem

1. Rozpakuj urządzenie.
2. Postaw na równej stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
3. Sprawdź czy parametry zasilania urządzenia odpowiadają parametrom lokalnej sieci elektrycznej.
4. Przed pierwszym użyciem należy przemyć powierzchnie sit zwilżoną ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha.

7.2 Suszenie

Położ przygotowane wcześniej produkty na zdejmowane sita suszące. Sita powinny być umieszczone w sposób pozwalający powietrzu swobodnie przepływać pomiędzy nimi.

1. Ułóż produkty luźno, tak, aby nie blokowały one przepływu powietrza.
2. Położ sita suszące na podstawie.
3. Załóż górną pokrywę na suszarkę. Podczas suszenia górna pokrywa powinna być zawsze nałożona.
4. Podłącz suszarkę do sieci elektrycznej, włącz ją przestawiając włącznik w pozycję "I" (włączony), czerwona lampka we włączniku zacznie się świecić.

7.3 Przechowywanie wysuszonych owoców, warzyw, roślin

1. Pojemniki do przechowywania suszonych produktów powinny być czyste i suche.
2. Aby lepiej przechowywać suszone owoce, warzywa etc. użyj szklanych pojemników z metalowymi pokrywkami i umieść je w ciemnym, suchym miejscu, gdzie temperatura powinna wynosić 5-20 stopni.
3. W pierwszym tygodniu po suszeniu lepiej sprawdzić, czy w pojemniku nie ma wilgoci. Jeśli tak, oznacza to, że produkty nie są dobrze wysuszone i należy je ponownie wysuszyć.

Uwaga! Susz produkty stosując się do zaleceń tej instrukcji obsługi.

4. Kiedy skończysz użytkowanie suszarki wyłącz ją przestawiając włącznik w pozycję "0" (wyłączony). Pozwól produktom na schłodzenie. Włóż zasuszone produkty do pojemnika na jedzenie lub włóż je do zamrażarki.
5. Odłącz urządzenie od prądu.

Uwaga!

Czas suszenia produktów może być różny ze względu na wilgotność produktów, grubość, ilość oraz temperaturę suszenia.

Grubsze produkty zwykle mają czas suszenia dłuższy, niż cieńsze.

Produkty, o których wiadomo, że łatwo je wysuszyć mogą być suszone w niższych temperaturach. Produkty, o których wiadomo, że trudno je wysuszyć mogą być suszone w wyższych temperaturach.

Proces suszenia można zatrzymać w dowolnym momencie – w zależności od preferencji, czy produkt ma być mniej lub bardziej wysuszony.

Uwaga! Zalecane jest założenie wszystkich pięciu sit podczas użycia suszarki, pomimo, iż niektóre z nich mogą być puste.

7.4 Dodatkowe instrukcje

Przemyj produkty przed włożeniem ich do suszarki. Nie wkładaj mokrych produktów do suszarki, najpierw je osusz.

Uwaga! Nie wkładaj mokrych sit z produktami do suszarki.

Odetnij nadgniłe części produktów. Pokrój je tak, aby mogły luźno leżeć na sitach. Czas suszenia produktów zależy od grubości kawałków, na które zostały one pocięte.

Możesz zmienić pozycję sit, na których produkty nie zostały dobrze wysuszone, aby przyspieszyć ten proces. Połóż wyżej położone sita na dole, a na ich miejscu połóż dotychczas położone na dole sita. Niektóre owoce mogą być otoczone naturalną osłoną, co spowolni proces suszenia. Aby temu zapobiec włóż najpierw produkty do wrzącej wody na około 1-2 minuty, przelóż je do zimnej wody, a następnie osusz.

Uwaga! Czasy suszenia podane w tej instrukcji są wartościami przybliżonymi.

Czas suszenia zależy od temperatury i wilgotności pokoju, poziomu wilgotności produktów, ich grubości itd.

Ostrzeżenie!

ZACHOWAJ MAKSYMALNĄ OSTROŻNOŚĆ, PONIEWAŻ POKRYWA SUSZARKI MOŻE BYĆ BARDZO GORĄCA

Program „1” – Zioła

1. Przesortuj zioła przed suszeniem przez odrzucenie części zbyt długich lub szypułek kwiatowych, ogonków liściowych, zdrewniałych i zniszczonych łodyg.
2. Kłącza i korzenie starannie oczyść z ziemi pod bieżącą wodą.
3. Potnij zioła na kawałki.
4. Susz zioła o tej samej zawartości wody razem. Należy pamiętać, iż korzenie i kłącza schną dłużej niż liście i kwiaty.

Program „2” – Zielenina

- a) Należy postępować podobnie jak w przypadku suszenia ziół (7.4 Program „1” – Zioła).

Program „3” – Chleb

1. Pokrój chleb na kawałki o odpowiadającej Ci wielkości i rozłóż równomiernie na sitach suszących.
2. Susz aż do uzyskania pożądanego efektu (należy pamiętać, że chleby razowe schną dłużej ze względu na większą zawartość wody).

Program „4” – Jogurt

1. Potnij folię aluminiową lub specjalne podkładki do suszenia (brak w zestawie), na kwadraty o wielkości około 5 cm na 5 cm i porozkładaj je równomiernie na 50 % powierzchni sit suszących.
2. Posmaruj tak przygotowane kawałki folii aluminiowej lub specjalne podkładki do suszenia cienką warstwą jogurtu. Możemy wybrać jogurt naturalny lub owocowy. Możemy też sami zmiksować jogurt naturalny z owocami, które najbardziej lubimy.
3. Czas suszenia uzależniony jest od gęstości jogurtu i powinien trwać do czasu, aż na zewnętrzne powierzchni ukażą się niewielkie pęknięcia.

Program „5” – Warzywa

1. Umyj warzywa.
2. Wyjmij szypułki oraz wytnij nadgnite części.
3. Pokrój warzywa na kawałki, które będą mogły luźno leżeć pomiędzy poszczególnymi sitami.
4. Zalecane jest włożenie warzyw do gorącej wody na około 1-5 minut, przełożenie do zimnej wody a następnie osuszenie.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE WARZYW DO SUSZENIA

1. Zalecane jest ugotowanie fasoli szparagowej, kalafiorów, brokułów, szparagów i ziemniaków. Pozwala to zachować ich naturalny kolor.
2. Proces gotowania: włóż wcześniej przygotowane warzywa do rondla z wrzącą wodą na około 3-5 minut. Następnie odcedź wodę i włóż warzywa do suszarki.
3. Jeśli chcesz dodać posmak cytryny do fasoli szparagowej, szparagów, włóż warzywa na około dwie minuty do soku z cytryny.

Uwaga! powyższe instrukcje są tylko zaleceniami, nie jest konieczne ich wykonywanie.

TABELA SUSZENIA WARZYW

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godziny)
Karczoch	Pokroić w plastry (3-4mm grubość)	Kruchy	5-13
Bakłażan	Obrać i pokroić w plastry (6-12mm grubość)	Kruchy	6-18
Brokuł	Obrać i pokroić w plastry. Gotować wcześniej przez około 5 min	Kruchy	6-20
Pieczarki	Pokroić w plastry. Jeśli małe pieczarki, nie trzeba kroić	Twarde	6-14
Zielona fasola	Ugotować przed suszeniem	Krucha	8-26
Kabaczek	Pokroić w plastry (6 mm grubość)	Kruchy	6-18
Kapusta	Obrać i pokroić w plastry (3 mm grubość). Usunąć głąb z kapusty	Twarda	6-14
Brukselka	Przekroić na pół	Chrupiąca	8-30
Kalafior	Ugotować przed suszeniem	Twardy	6-16

Ziemniaki	Pokroić w plastry. Wcześniej gotować przez 8-10 min.	Chrupiące	8-30
Cebula	Pokroić w okrągłe plastry	Chrupiąca	8-14
Marchew	Obrać, pokroić w plastry. Wcześniej ugotować do miękkości	Chrupiąca	8-14
Ogórek	Obrać i pokroić w plastry (12 mm grubość)	Twardy	6-18
Słodka papryka	Pokroić w plastry (6 mm grubość). Oczyszczyć z nasion.	Chrupiąca	4-14
Ostra papryka	Nie wymaga krojenia	Twarda	8-14
Pietruszka	Pooddzielać listki na mniejsze kawałki	Chrupiąca	2-10
Pomidor	Można obrać. Pokroić w kawałki.	Twardy	8-24
Rabarbar	Obrać i pokroić w plastry (3 mm grubość)	Traci tylko wilgotność	8-38
Burak	Obrać i pokroić w plastry. Wcześniej ugotować od miękkości. Wystudzić.	Chrupiący	8-26
Seler	Pokroić w plastry (6 mm grubość)	Chrupiący	6-14
Szparagi	Pokroić w plastry (2.5mm grubość)	Chrupiący	6-14
Czosnek	Obrać i pokroić w plastry.	Chrupiący	6-16
Szpinak	Ugotować aż lekko zblednie i skurczy się.	Chrupiący	6-16
Grzyby	Pokroić lub suszyć w całości.	Twarde i chrupiące.	3-10

Uwaga! podane sposoby przyrządzania warzyw i ich czasy suszenia są tylko

wartościami orientacyjnymi. Własne preferencje użytkowników mogą się od nich różnić.

UWAGA! Nie wkładaj gorących lub ciepłych produktów do pojemników, w których mają być one przechowywane.

Program „6” - Owoce

1. Umyj owoce.
2. Wyjmij szypułki oraz wytnij nadgnite części.
3. Pokrój owoce na kawałki, które będą mogły luźno leżeć pomiędzy poszczególnymi sitami.
4. Możesz włożyć owoce do soku z owoców, które zamierzasz suszyć, aby nie pozwolić na ich wyblaknięcie.
5. Jeśli chcesz, aby owoce miały ładny zapach możesz dodać do nich cynamonu lub wiórków kokosowych.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE OWOCÓW DO SUSZENIA

Wstępne przygotowanie owoców do suszenia pozwala zachować ich naturalny kolor, smak i zapach.

Poniżej znajdziesz instrukcje pomagające przygotować owoce do procesu suszenia.

Przygotuj $\frac{1}{4}$ szklanki soku (najlepiej naturalnego) z owoców, które zamierzasz suszyć. Na przykład dla przygotowania jabłek powinieneś zastosować sok jabłkowy.

Zmieszaj sok z dwiema szklankami wody. Następnie zanurz w powstałej mieszance wcześniej przygotowane owoce na dwie godziny.

TABELA SUSZENIA OWOCÓW

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godziny)
Morela	Pokroić. Wyjąć pestkę	Miękka	13-28
Skórka pomarańczy	Pociąć na długie paski	Krucha	6-16
Ananas (świeży)	Obierać i pokroić na kawałki lub kwadratowe części	Twardy	6-36
Ananas (puszka)	Wylać sok i wysuszyć	Miękki	6-36

Banan	Obrać i pokroić na okrągłe plastry	Chrupiący	8-38
Winogrono	Nie wymagają krojenia	Miękkie	8-26
Gruszka	Obrać i pokroić w plastry	Miękka	8-30
Figa	Pokroić w plastry	Twarda	6-26
Żurawina	Nie wymaga krojenia	Miękka	6-26
Brzoskwinia	Można obrać, pokroić na plastry i wyjąć pestkę	Miękka	6-26
Daktyle	Wyjmij pestki i pokrój	Twarde	6-26
Jabłko	Obrać, wyjąć gniazdo ze środka, pokroić na kawałki lub segment	Miękka	4-8

Uwaga: Podane sposoby przyrządzania owoców i ich czasy suszenia są tylko wartościami orientacyjnymi. Własne preferencje użytkowników mogą się od nich różnić.

PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH OWOCÓW

- Pojemniki przeznaczone do przechowywania wysuszonych produktów powinny być czyste i suche.
- Dla lepszego przechowywania suszonych produktów użyj szklanych słoików z metalowymi zakrętkami, przechowuj je w ciemnym i zimnym miejscu o temperaturze 5-20 stopni Celsjusza.
- Przez pierwszy tydzień po suszeniu zalecane jest sprawdzenie czy na ściankach pojemników nie osadza się para wodna. Jeśli to zjawisko zachodzi oznacza to, że produkty nie zostały dokładnie wysuszone i proces ten należy powtórzyć.

Uwaga! Nie wkładaj gorących lub ciepłych produktów do pojemników, w których mają być one przechowywane.

Program „7” – Ryby i program „8” Mięso, drób.

Wstępne przygotowanie mięsa jest niezbędne, aby uniknąć ryzyka problemów zdrowotnych.

Susz mięso bez kości.

Zalecane jest marynowanie mięsa, pomaga ono usunąć z niego wodę i lepiej je zakonserwować.

Standardowa marynata

1/2 szklanki sosu sojowego

1 ząbek czosnku pokrojony na małe kawałki

2 duże łyżki ketchupu.

1 i 1/4 płaskiej łyżki soli.

1/2 płaskiej łyżki pieprzu.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

RYBY

Zalecane jest ugotowanie lub upieczenie ryb przed ich suszeniem(w przypadku pieczenia potrzebny czas to około 20 minut przy temperaturze 200 stopni Celsjusza).

Ryby susz ustawiając program „8” przez 2-8 godzin lub do całkowitego braku pary wodnej na ściankach suszarki.

INNE MIĘSA

Wstępnie przygotuj mięso, następnie pokrój je na małe kawałki.

Mięsa susz ustawiając program „8” przez 2-8 godzin lub do całkowitego braku pary wodnej na ściankach suszarki.

7.2 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w termostat ze sterowaniem, który automatycznie wyłącza grzałki suszące powyżej zadanej temperatury.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

8.1 Główne zasady

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przedłuża żywotność urządzenia.



Ostrzeżenie! Wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji w celu uniknięcia porażenia elektrycznego i oparzenia.

8.2 Czyszczenie urządzenia

1. Podstawkę suszarki wycieramy miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem.
2. Sita myć w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu.
3. W przypadku trudnych do usunięcia resztek, należy użyć drewnianej lub plastikowej łopatk.

9. NAPRAWA

Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Zawsze zlecaj naprawę fachowcowi.

Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis techniczny lub wykwalifikowaną osobę.

10. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

1. Urządzenie należy czyścić zgodnie z opisem.
2. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
3. Chronić urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.

11. UTYLIZACJA

Materiały z opakowania nadają się w 100 % do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.

Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

Właściwa utylizacja urządzenia:

1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.
2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol kołowego kontenera, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.
3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.
4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.



12. DEKLARACJA CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy niskonapięciowej oraz kompatybilności elektromagnetycznej i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

13. GWARANCJA

W celu reklamacji produktu **należy dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w dowolnym sklepie sieci Biedronka.**

Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem wyrobu, zgłoszeniem reklamacji można kierować na poniższy adres e-mail:

infolinia@vershold.com

lub kontaktować się telefonicznie: **+48 667 090 903**

Informacje o statusie naprawy można uzyskać kontaktując się z serwisem.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma QUADRA-NET Sp. z o.o.
tel. 61/853 44 44

tel. kom. 664 44 88 00

email: **infolinia@quadra-net.com**

www: **www.quadra-net.pl**

Twoja opinia jest dla nas ważna. Oceń nasz produkt pod adresem:
www.vershold.com/opinie

Producent (Gwarant)

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.

Ul. Żwirki i Wigury 16A

02-092 Warszawa, Polska

Wyprodukowano w Chinach

Karta gwarancyjna

1. Stempel
2. Data sprzedaży
3. Podpis
4. Nazwa sprzętu
5. Model sprzętu
6. Nr seryjny lub nr partii

Ogólne warunki gwarancji

1. Gwarant niniejszego produktu gwarantuje, że w okresie 24 miesięcy od daty zakupu produktu, potwierdzonej prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną, produkt będzie, wedle uznania Gwaranta, podlegał:
 - a) bezpłatnej naprawie przez Gwaranta, z zastrzeżeniem, że zdemontowane, uszkodzone lub wadliwe części produktu w celu zapewnienia bezpieczeństwa Klienta stają się własnością Gwaranta,
 - b) wymianie produktu na nowy w miejscu zakupu produktu, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta,
 - c) zwrotowi w zamian za zwrot ceny za zakupiony produkt, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta.
2. Za produkt uszkodzony uważa się taki produkt, który nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną tego stanu jest wewnętrzna wada urządzenia.
3. Uprawniony do gwarancji jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w danym sklepie w celu reklamacji sprzętu. Przy realizacji uprawnień z tytułu gwarancji należy okazać prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną lub paragon/fakturę zakupu oraz wskazać możliwie dokładny opis wady urządzenia, w szczególności zewnętrzne objawy wady urządzenia.
4. Karta gwarancyjna bez pieczętki, daty sprzedaży, podpisu sprzedawcy jest nieważna.
5. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi nie powstałymi z winy producenta lub dystrybutora, a w szczególności z powodu wadliwego użytkowania lub wynikłymi w następstwie działania siły wyższej.
6. Gwarancją nie są objęte produkty, w których usunięta została plomba zabezpieczająca, chyba, że dokonał tego uprawniony pracownik serwisu.

7. Punkt naprawczy dołoży wszelkich starań, aby dokonać naprawy w terminie 21 dni. Termin ten może ulec przedłużeniu do 1 miesiąca w przypadku zaistnienia potrzeby zakupu części zapasowych, którymi nie dysponuje aktualnie punkt naprawczy.
8. Zaleca się reklamowanie sprzętu kompletnego celem usprawnienia działań serwisowych.
9. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej zgodnie z postanowieniami Kodeksu Cywilnego z dnia 23 kwietnia 1964 roku (Dz.U.2014.121).
10. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.



MUSHROOM AND FRUIT DRYER
Model: FD-9528



CONTENTS

1. INTENDED PURPOSE.....	22
2. SPECIFICATIONS.....	22
3. SAFETY INSTRUCTIONS.....	22
4. EXPLANATION OF SYMBOLS.....	25
5. OVERVIEW.....	26
6. PACKAGE CONTENTS.....	26
7. OPERATION.....	27
8. CLEANING AND CARE.....	33
9. REPAIR AND MAINTENANCE.....	33
10. STORAGE AND TRANSPORT.....	33
11. DISPOSAL.....	34
12. CE DECLARATION.....	34
13. WARRANTY AND WARRANTY SERVICE.....	35

1. INTENDED PURPOSE

The appliance is intended for drying mushrooms, fruit, vegetables, herbs or meat in a healthy way that retains all the aroma of the fresh products. An integrated fan improves air circulation and speeds up the dehydration process. The appliance has 8 pre-sets corresponding to 8 temperatures within a range of 35 °C - 70 °C. Its components are easy to remove for convenient cleaning. Following these instructions will ensure safe installation and operation of the appliance.

The product is intended for household use only; it must not be used for commercial purposes.

2. SPECIFICATIONS

Lot number	POJM190528
Model	FD-9528
Power supply	220-240 V~, 50 Hz
Power	245 W

3. SAFETY INSTRUCTIONS

1. The appliance may be used by children over 8 years old and people with limited physical, sensory or mental capacity, as well as people lacking the necessary experience and knowledge, provided they are under adult supervision or use the appliance safely, in accordance with the manual and with an understanding of the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance must not be performed by children without adult supervision.
2. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.
3. Regularly inspect the power cord for damage. If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, authorized customer service or other qualified personnel to prevent any risk of injury.

4. Follow the instructions in section **8. Cleaning and Care** to safely clean appliance parts that come into contact with food.
5. The appliance cannot be controlled with an external clock (time control system) or a remote control unit.
6. The appliance is intended for household and similar use, such as:
 - canteen and break room equipment in shops, offices and other workplaces;
 - on farms;
 - hotel rooms, motels and similar facilities;
 - boarding houses.
7. Before use, read the manual carefully.
8. The appliance should be connected to a mains outlet with the following power rating: 220-240 V~ 50 Hz.
9. To prevent electric shock, never submerge the plug, power cord or the appliance in water or other liquids.
10. Do not leave the appliance unattended when it is functioning. Disconnect the power cord from a mains outlet when the appliance is not in use or prior to cleaning.
11. Use the appliance in accordance with the instructions in this user manual. Use only manufacturer-recommended parts and accessories.
12. Do not touch the electric appliance if it falls into water or becomes flooded. Immediately unplug the appliance.
13. **Warning!** While cleaning or operating the appliance, do not submerge it in water or other liquids. Never submerge the appliance in water.
14. Use only original accessories.
15. Do not pull the appliance or carry it by the cord and do not use the cord as a handle. Make sure not to catch the power cord when closing a door and do not pull the cord over sharp edges. Keep the power cord away from any heated surfaces.
16. Never disconnect the appliance from a mains outlet by pulling on its power cord. Make sure to pull the plug, not the cord when disconnecting the appliance from a mains outlet.

17. Do not touch the plug with wet hands.
18. Operate the appliance on a solid flat surface, resistant to high temperatures.
19. Do not touch the appliance during operation, as it may become very hot. Watch out for hot steam escaping the appliance during operation.
20. Always unplug the appliance when it is not in use or prior to cleaning. Wait until it cools down before inserting or removing the drying trays and before cleaning or maintenance.
21. Do not cover the appliance when it is turned on. Contact with a flammable material poses a fire hazard.
22. Do not insert large pieces of food, aluminium foil or tools into the appliance, as doing so could cause electric shock or fire.
23. Do not leave the appliance unattended when it is connected to a mains socket.
24. Do not use the appliance if it is damaged or malfunctioning.
25. Do not use the appliance if it has fallen and looks damaged.
26. Do not operate the dryer for longer than 40 hours of continuous operation. After a drying cycle, turn the appliance off (set the switch to "0"), disconnect it from the mains socket and leave it to cool.
27. Do not attempt to open the body or disassemble any part of the appliance.
28. Keep this manual and, if possible, the packaging.
29. If the appliance is passed on to another user, it must be accompanied by this manual.
30. An electronic copy of this manual is available at: www.instrukcje.vershold.com



4. EXPLANATION OF SYMBOLS



Read the manual.



The product complies with the applicable directives of the European Union.



Protection class II: Protection against electric shock is ensured by adequate insulation (double or enhanced), the failure of which is very unlikely.



Disposal of waste electrical and electronic equipment – see the DISPOSAL section of this manual.



The appliance must be unplugged when not in use.



Product approved for contact with food.



Trademark indicating that the manufacturer has made a financial contribution to the development and operation of a packaging materials recovery and recycling system.

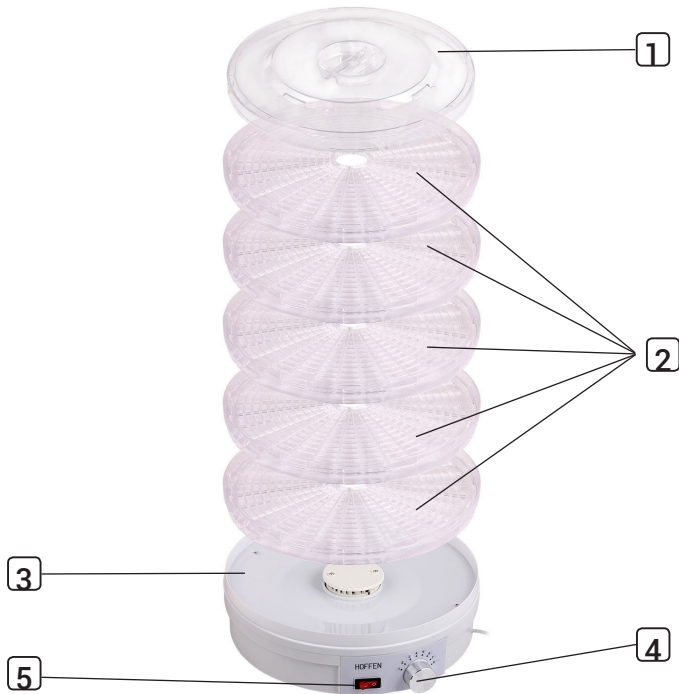


Designation of the packaging material – corrugated cardboard.



Indoor use only.

5. OVERVIEW



1. Tight cover
2. Transparent drying trays
3. Base
4. Temperature control knob
5. Backlit On/Off switch

6. PACKAGE CONTENTS

1. 1 x Appliance base with power cord
2. 5 x Drying trays
3. 1 x Cover
4. 1 x User manual

Open the packaging and carefully take out the appliance. Make sure that the set is complete and that its components are undamaged. Check that the plastic parts are intact and that the power cord is undamaged. If any part is damaged or missing, contact the dealer and do not use the product. Keep the package or recycle it in accordance with local regulations.



Caution! For safety, keep the packaging parts (plastic bags, cardboard boxes, Styrofoam etc.) out of children's reach. Risk of suffocation!

7.1 Before use

1. Unpack the appliance.
2. Place it on an even, solid surface which is resistant to high temperatures.
3. Make sure that the mains specifications correspond to the power parameters of the appliance.
4. Before first use, wipe the trays with a moist cloth and then wipe them dry.

7.2 Drying

Place the products prepared for drying on the removable trays. Arrange the products to ensure unobstructed air flow between the trays.

1. Arrange the products loosely so that they do not block air flow.
2. Place the drying trays on the base.
3. Put the top cover on the appliance body. The top cover should always be on during drying.
4. Connect the dryer to the mains and turn it on by setting the power switch to "1" (ON). The red backlight on the switch will turn on.

7.3 Storing dried fruit, vegetables and plants

1. Containers for storing dried products should be clean and dry.
2. To better store dried fruit, vegetables etc., use glass containers with metal lids and place them in a dark, dry place, where the temperature should be 5-20 degrees.
3. In the first week after drying, it is recommended that the container be checked for moisture. If moisture is present, it means that the products have not been dried correctly and that the process should be repeated.

Note! Follow these instructions while drying products.

4. Once the cycle is finished, turn off the dryer by setting the power switch to "0" (off). Let the products cool off. Place the dried products in a food-grade container or store them in a freezer.
5. Disconnect the appliance from the mains.

Notes!

Drying time depends on the product's moisture content, size and quantity as well as drying temperature.

Typically, thick products take longer to dry than thin ones.

Easy-to-dry products can be dried at lower temperatures. Hard-to-dry products require higher temperatures.

You can stop the drying cycle at any time, depending on your dryness preference.

Note! It is recommended to load all of the 5 trays even if some of them are empty.

7.4 Additional instructions

Rinse your products before placing them in the dryer. However, wet items must be dry before inserting them in the dryer.

Caution! Do not place wet trays or products in the dryer.

Cut off rotten parts of products and cut up the products so the pieces can be loosely distributed on the trays.

Drying time depends on the size of the pieces.

You can swap the trays between the upper and lower section of the dryer to balance the speed of the drying process. Some fruits have protective outer layers, which can delay the drying process. To prevent this, blanch such fruit pieces in boiling water for 1-2 minutes, then cool them down in cold water and dry them out.

Note! The drying times specified are approximate values.

Drying time depends on ambient temperature and humidity, product moisture content and size, etc.

Caution!

BE CAREFUL NOT TO GET BURNED: THE COVER CAN GET VERY HOT

Cycle "1" – Herbs

1. Sort the herbs before drying, throw out long parts, flower stalks, petioles, woody or damaged stems, etc.
2. Wash the soil off rhizomes and roots under running water.
3. Chop up the herbs.
4. Dry herbs of similar moisture content together. Note that roots and rhizomes take longer to dry than leaves and flowers.

Cycle "2" – Greens

- a) Follow the instructions for herbs (7.4 Cycle "1" – Herbs).

Cycle "3" – Bread

1. Cut bread into pieces of suitable size and distribute them evenly on the trays.
2. Dry until ready (note that wholemeal bread contains more moisture and takes longer to dry).

Cycle "4" – Yogurt

1. Cut aluminium foil or dedicated drying pads (not supplied) into approx. 5 x 5 cm squares and distribute them evenly over 50% of the tray surfaces.

2. Spread a thin yoghurt layer on the foil or pads. You can dry any type of yogurt including homemade. You can also mix natural yogurt with your preferred fruit.
3. Drying time depends on yogurt density. Dry until you see small cracks on the surface.

Cycle "5" – Vegetables

1. Wash the vegetables.
2. Remove the stalks and cut off rotten parts.
3. Cut the vegetables into pieces to fit them loosely on the drying trays.
4. It is recommended that vegetables be blanched for approx. 1-5 minutes, then cooled down in cold water and dried.

PREPARING VEGETABLES FOR DRYING

1. It is recommended that green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato be parboiled. This will help preserve their natural colour.
2. Parboiling: Blanch the vegetables for approx. 3-5 minutes. Strain and place the vegetables in the dryer.
3. If you wish to add some lemon flavour to green beans or asparagus, soak the vegetables in lemon juice for approx. 2 minutes.

Note! The following instructions are merely recommendations – follow your own preferences.

VEGETABLE DRYING TABLE

Vegetable	Preparation	Dry condition	Drying time (hours)
Artichoke	Cut into slices (3-4mm thick)	Crisp	5-13
Eggplant	Peel and cut into slices (6-12mm thick)	Crisp	6-18
Broccoli	Peel and slice. Parboil before drying for approx. 5 min.	Crisp	6-20
Mushrooms	Cut into slices. Small mushrooms do not require slicing	Hard	6-14
Green beans	Parboil before drying	Crisp	8-26

Marrow	Cut into slices (6mm thick)	Crisp	6-18
Cabbage	Peel and cut into slices (3mm thick). Remove the cabbage core	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut into halves	Crunchy	8-30
Cauliflower	Parboil before drying	Hard	6-16
Potatoes	Cut into slices. Parboil for 8-10 min.	Crunchy	8-30
Onion	Cut into round slices	Crunchy	8-14
Carrot	Peel and cut into slices. Parboil until soft	Crunchy	8-14
Cucumber	Peel and cut into slices (12mm thick)	Hard	6-18
Bell pepper	Cut into slices (6mm thick). Deseed.	Crunchy	4-14
Hot pepper	No slicing necessary	Hard	8-14
Parsley	Strip the leaves into smaller pieces	Crunchy	2-10
Tomato	Can be peeled. Cut into pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel and cut into slices (3mm thick)	Only loses moisture	8-38
Beet	Peel and cut into slices Parboil until soft. Cool down.	Crunchy	8-26
Celery	Cut into slices (6mm thick)	Crunchy	6-14
Asparagus	Cut into slices (2.5mm thick)	Crunchy	6-14
Garlic	Peel and slice	Crunchy	6-16
Spinach	Cook until it shrinks and loses some colour	Crunchy	6-16
Wild mushrooms	Slice or dry whole	Hard and crunchy	3-10

Note! The recipes for drying vegetables and their drying times are suggested approximate values. Follow your own preferences.

NOTE: Do not place dried products in their storage containers when they are still hot or warm.

Cycle "6" - Fruit

1. Wash the fruit.
2. Remove the stalks and cut off rotten parts.
3. Cut the fruit into pieces to fit them loosely on the drying trays.
4. You can soak the fruits in juice from the same fruit to avoid losing colour.
5. You can flavour the fruit with cinnamon or coconut flakes.

PREPARING FRUIT FOR DRYING

Proper preparation of fruit for drying will help preserve its natural colour, taste and aroma.

The following instructions will help you prepare fruit for drying.

Prepare $\frac{1}{4}$ cup of juice (preferably natural) from the fruit you want to dry. For example, use apple juice when drying apples.

Mix the juice with 2 cups of water. Soak the fruit in the mixture for 2 hours.

FRUIT DRYING TABLE

Fruit	Preparation	Dry condition	Drying time (hours)
Apricot	Stone (remove the pit) and cut into pieces	Soft	13-28
Orange skin	Cut into long strips	Crisp	6-16
Fresh pineapple	Peel and cut into pieces or cubes	Hard	6-36
Canned pineapple	Strain out the syrup and dry the pieces	Soft	6-36
Banana	Peel and cut into disks	Crunchy	8-38
Grape	No cutting required	Soft	8-26
Pear	Peel and slice	Soft	8-30
Fig	Slice	Hard	6-26
Cranberry	No cutting required	Soft	6-26

Peach	Peel, stone and cut into slices	Soft	6-26
Date	Stone and slice	Hard	6-26
Apple	Skin, remove the core and cut into pieces or segments	Soft	4-8

Note! The recipes for drying fruit and their drying times are suggested approximate values. Follow your own preferences.

STORING DRIED FRUIT

- The storage containers for dried products should be clean and dry.
- For better preservation, use glass jars with metal lids. Store them in a dark place at 5°-20° C.
- In the first week after drying, it is recommended that the container be checked for moisture. If moisture is present, it means that the products have not been dried correctly and that the process should be repeated.

Note! Do not place dried products in their storage containers if they are still hot or warm.

Cycle “7” – Fish and cycle “8” – Meat, Poultry.

Proper preparation of meat is necessary to avoid any health risks.

Dry meat after bones have been removed.

It is recommended that meat be marinated, as this process partially dehydrates and preserves the meat.

Standard marinade

1/2 cup soy sauce

1 minced garlic clove

2 heaped tablespoons ketchup.

1 and 1/4 level tablespoon salt.

1/2 level tablespoon pepper.

Mix ingredients thoroughly.

FISH

It is recommended that fish be boiled or fried before drying (e.g., fry for 20 minutes at 200°C).

Dry the fish using cycle “8” for 2-8 hours or until any condensate disappears from the sides of the dryer.

OTHER MEAT

Parboil meat and cut it into small pieces.

Dry the meat using cycle "8" for 2-8 hours or until any condensate disappears from the sides of the dryer.

7.2 Protection against overheating

The appliance is equipped with an adjustable thermostat that turns off the heat after reaching a pre-set temperature.

8. CLEANING AND CARE

8.1 General rules

Correct and regular cleaning will improve the safety and extend the lifespan of the appliance.



Caution! To avoid electrical shock or burns, turn the appliance off, unplug it from the mains outlet and leave it to cool down before cleaning, emptying the dust container and maintenance.

Warning! Do not use any strong chemical, alkaline, abrasive or disinfecting agents for cleaning the appliance as they could damage its surface.

8.2 Cleaning the appliance

1. Wipe the base of the dryer with a soft cloth or paper towel.
2. Wash the trays in lukewarm water with a mild detergent.
3. Use a wooden or plastic spatula to remove sticky residues.

9. REPAIR AND MAINTENANCE

The appliance does not contain any user-serviceable parts. Do not attempt to repair the appliance on your own. Always have the appliance repaired by a professional. If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, authorized customer service or other qualified personnel.

10. STORAGE AND TRANSPORT



1. Wipe the base of the dryer with a soft cloth or paper towel.
2. Wash the trays in lukewarm water with a mild detergent.
3. Use a wooden or plastic spatula to remove sticky residues.

11. DISPOSAL

All the packaging materials are 100% recyclable and are labelled as such. The packaging should be disposed of in accordance with local regulations.

Keep the packaging materials out of children's reach, as these materials can pose a hazard.

Correct disposal of the appliance:

1. According to the WEEE Directive (2012/19/EU), the crossed-out wheelee bin symbol (shown on the side) is used to label all electric and electronic devices requiring segregation.  
2. After the end of its useful lifetime, this product may not be disposed of as normal municipal waste – instead, it must be turned over to an electric and electronic equipment collection and recycling point. This is indicated by the crossed-out wheelee bin symbol placed on the product itself, in the user manual or on the packaging.
3. The materials incorporated in the appliance can be recycled in accordance with their relevant markings. Thanks to recycling, re-use of materials or other forms of utilizing used equipment, you make a significant contribution to the protection of our natural environment.
4. Information on the nearest waste electric and electronic equipment collection location can be obtained from local government authorities or from the vendor of the appliance.

12. CE DECLARATION

This appliance has been designed, manufactured and marketed in accordance with the requirements of the Low Voltage Directive and the Electromagnetic Compatibility Directive. Therefore, the product has been marked with the CE mark and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to market regulators.

To submit a complaint about the appliance, **deliver it to a Customer Service Point at any Biedronka store.**

Should you have any questions or issues related to product operation, send them to the following e-mail address:

infolinia@vershold.com

or contact us by phone at: **+48 667 090 903**

Contact customer service to obtain information regarding the status of the repair job.

Warranty and post-warranty customer service provided by QUADRA-NET Sp. z o.o.

phone no. 61/853 44 44

mobile no. 664 44 88 00

e-mail: **infolinia@quadra-net.com**

url: **www.quadra-net.pl**

Your opinion is important to us. Evaluate our product at: **www.vershold.com/opinie**

Manufacturer (Warrantor)

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.

Ul. Żwirki i Wigury 16A

02-092 Warszawa

Poland

Made in China

Warranty card

1. Stamp
2. Purchase date
3. Signature
4. Appliance name
5. Appliance model
6. Serial no. or lot no.

Warranty Terms and Conditions

1. The Warrantor of this product grants a 24-month warranty valid from the purchase date, subject to presentation of a duly completed warranty card. Under this Warranty, the product shall be, at the Warrantor's discretion:
 - a) repaired free of charge by the Warrantor, provided that any disassembled, damaged or faulty parts of the product, in the interest of the Client's safety, shall become the property of the Warrantor,
 - b) exchanged for a new product at the place of purchase; as a result, the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor,
 - c) subject to return with a refund of the purchase price; as a result, the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor.
2. A faulty/damaged product means a product failing to provide the features described in the User Manual due to intrinsic properties of the appliance.
3. The Beneficiary under the warranty shall deliver the appliance to the Customer Service Point at a given store in order to submit a complaint about the appliance. When exercising your warranty rights, present proof of purchase (receipt, invoice) and describe the defect in as much detail as possible, including in particular external manifestations.
4. A warranty card without a stamp, purchase date and the vendor's signature shall be deemed invalid.
5. The warranty excludes products with physical damage other than that caused by the manufacturer or distributor, including specifically any damage resulting from incorrect usage or force majeure.
6. The warranty does not cover products whose protective seal has been removed, unless such a removal was done by an authorized service technician.

7. The authorized repair facility shall make every effort to complete the repair within 21 days. This deadline may be extended to 1 month, should the repair require purchase of replacement parts which are not accessible on site.
8. It is recommended that the entire product be turned over upon submission of a complaint, so as to facilitate service operations.
9. This warranty for the sold consumer product does not exclude, restrict or suspend any rights of the Buyer stemming from warranty regulations covering defects in goods sold pursuant to the Civil Code of 23 April 1964 (Journal of Laws Dz.U.2014.121).
10. The warranty shall be applicable within the territory of the Republic of Poland.

