

 **esperanza**<sup>®</sup>  
*creating space for your dreams*

# MULTICOOKER

## COOKING MATE



MANUAL  
EKG011

**TECHNICKÁ SPECIFIKACE**

Vstupní napětí: 220-240 V ~ 50 Hz

Výkon: 860W

Kapacita vnitřní misky: 5l

Povrch vnitřní misky: nepřilnavý

Ventil uniků páry: odnímatelný

11 programovatelných funkcí

Funkce odložení startu: 10 minut – 24 hodiny

Nastavitelná doba vaření

Príslušenství: odměrka se stupnicí, lžice na rýži, naběračka, košík k vaření v páře

Délka kabelu: 100 cm 3G 0,75 mm<sup>2</sup>

Těleso z nerezavé oceli

Velikost zařízení: Ø25,5\*31 cm

**VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

Před spuštěním zařízení se velmi důkladně seznamte s návodem na obsluhu. Uchovejte jej společně se záručním listem, účtenkou a - pokud je to možné - také s vnějším obalem. Při předávání zařízení jiné osobě, odevzdejte ji také návod na obsluhu.

• Zařízení využívejte pouze pro soukromé účely tak, jak se to u zařízení předpokládá. Toto zařízení není určeno k používání v rámci podnikání.

Prosíme, abyste zařízení nepoužívali venku. Umísťujte zařízení v bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla, bezprostředního slunečního záření, vlhkosti (v žádném případě je nesmíte ponořovat do tekutin) a ostrých hran. Neobsluhujte zařízení vlhkýma rukama.

Pokud by zařízení bylo vlhké nebo mokré, okamžitě vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky (je třeba táhnout zástrčku, ne za kabel).

• Pokud zařízení nepoužíváte, nebo pokud chcete namontovat nějaké příslušenství, za účelem čištění nebo v případě jakýchkoli poruch, vždy nejdříve zařízení vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

• Neponechávejte zařízení, které je v provozu, bez dozoru. Před opuštěním místnosti je třeba vždy zařízení vypnout a vytáhnout zástrčku z elektrické zásuvky.

• Je třeba pravidelně kontrolovat, zda zařízení a síťový kabel nejsou poškozeny. V případě poškození musíte přestat zařízení používat.

• V případě poruchy neopravujte zařízení svépomocně, ale využijte služby autorizovaných odborníků.

Pokud by byl poškozen neodpojitelný kabel přívodu elektrického proudu, musí být vyměněn u výrobce, ve specializované opravě nebo odborníkem s příslušnými kvalifikacemi, aby bylo zabráněno možnému ohrožení.

• Používejte výhradně původní příslušenství.

• Pamatujte na dále uvedené „Zvláštní pokyny týkající se bezpečného používání“.

**DĚTI A POSTIŽENÉ OSOBY**

• Pro bezpečnost dětí neoponechávejte volně přístupné součásti obalu (igelitové tašky, lepenkové obaly, polystyrén apod.)

• Nedovolujte, aby si děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!

• Toto zařízení nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, motorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nezbytných zkušeností a/nebo znalostí. Používání zařízení takými osobami je možné výhradně s dozorem osoby, která o ně pečuje nebo až když budou řádně poučeny o pravidlech používání zařízení.

• Nedovolujte, aby si děti hrály se zařízením.

**ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ**

• Ujistěte se, že topná deska a vnější část vnitřní misky jsou čisté a suché před připojením zařízení k síti.

• Nepoužívejte zařízení v případě, že gumové těsnění je poškozeno.

• Nepřipojujte zařízení k napájecímu zdroji nebo nemačkejte mokřima žádná tlačítka na ovládacím panelu.

• Aby se zabránilo nebezpečným situacím, nikdy nepřipojujte zařízení k vnějšímu ovládacímu časovači.

• Používejte pouze příslušenství dodané spolu se zařízením. Nepoužívejte ostré nástroje.

• Nevystavujte zařízení vysokým teplotám a nepokládejte ho na horké povrchy.

• Vždy vložte vnitřní misku, než připojíte zařízení do zásuvky a zapnete je.

• Vždy odpojte zařízení od napájení, pokud delší dobu nemáte v úmyslu ho použít.

• Před čištěním nebo přemístěním zařízení se vždy ujistěte, že vychladlo.

• Nepokládejte vnitřní misku přímo nad oheň cílem vaření.

• Zařízení je určeno výhradně pro domácí použití. Nepoužívejte zařízení nesprávným způsobem nebo pro profesionální nebo poloprofesionální cíle. Používání zařízení v rozporu s tímto návodem činí záruku neplatnou a výrobce nenese žádnou odpovědnost za jakoukoliv způsobenou škodu.

• Umísťujete zařízení na pevném a rovném povrchu.

- Během provozu jeho vnější povrch může být horký. Dotýkejte pouze ovládací panel.
- Dejte si pozor na horkou páru unikající z otvoru páry během vaření, nebo ze zařízení, kdy je kryt otevřen.
- Během provozu nezvedejte zařízení, nebo nepřemísťujte jej pomocí držáku.
- Opatrně zaházejte s vnitřní mísou a košíkem pro vaření v páře po ukončení vaření, protože mohou být horké a teplé.
- Nevystavujte zařízení přímému slunečnímu záření.
- Nevkládejte kovové předměty nebo cizí látky do otvoru uniku páry.
- Nepokládejte magnetické předměty na krytu. Nepoužívejte zařízení v blízkosti magnetických předmětů.
- Nepoužívejte vnitřní mísu, pokud je poškozena.
- Nepřekračujte maximální hladinu vody uvedenou na stěně vnitřní mísy, aby se zabránilo její vytlčení.
- Nevkládejte lžici na rýži nebo naběračku do mísy v průběhu vaření, udržování teploty nebo ohřívání.
- Po použití zařízení ho vždy vyčistěte.
- Nemyjte základnu jednotky v myčce na nádobí.



## POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

### Funkce

| Programy                      | Výchozí doba vaření | Nastavitelná doba vaření a rozdělení | Automatické udržování teploty | Odložený start a rozdělení | Výchozí teplota vaření | Nastavitelná teplota vaření a etapa | Speciální informace                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|---------------------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fry (Smažení)                 | 15 minut            | 5m-1,5 hod./1m                       | T                             | /                          | 170°C                  | /                                   | Nezamykejte horní kryt během používání programu "FRY" (smažení).                                                                                                                                                 |
| Rice (Rýže)                   | /                   | /                                    | T                             | 10m-24 hod./5m             | 130°C                  | /                                   | Na displeji se zobrazí odpočítávání času zbývajících do konce vaření pouze posledních 10 minut vaření.                                                                                                           |
| DIY (DIY)                     | 30 minut            | 2m-1 hod./1m<br>1 hod.-12 hod./5m    | Od 70 do 170°C                | 10m-24 hod./5m             | 100°C                  | Od 35 do 170°C/5°C                  | Je doporučeno, aby byl kryt během vaření otevřen, kdy teplota překročí 140°C.                                                                                                                                    |
| Pasta (Těstoviny)             | 8 minut             | 2m-1 hod./1m                         | T                             | 10m-24 hod./5m             | 100°C                  | /                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Na displeji se zobrazí odpočítávání zbývajících času vaření od momentu vaření se vody.</li> <li>Ujistěte se, že všechny přísady, včetně vody, nepřesáhnou 4 l.</li> </ul> |
| Steam (Vaření v páře)         | 25 minut            | 5m-2 hod./5m                         | T                             | 10m-24 hod./5m             | 100°C                  | /                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Na displeji se zobrazí odpočítávání zbývajících času vaření od momentu vaření se vodv.</li> <li>3 odměrky vody začnou vařit po cca. 8 minutách.</li> </ul>                |
| Bake (Pečení)                 | 1 hodina            | 15m-4 hod./5m                        | T                             | 10m-24 hod./5m             | 140°C                  | /                                   | Před vložením těsta namažte vnitřní mísu.                                                                                                                                                                        |
| Reheat (Ohřívání)             | 20 minut            | 10m-1 hod./5m                        | T                             | 10m-24 hod./5m             | 100°C                  | /                                   | <p>Přidejte vodu k jídlu, aby nebylo příliš suché.</p> <p>Množství vody závisí na množství jídla.</p>                                                                                                            |
| Soup (Polévka)                | 1 hodina            | 5m-8 hod./5m                         | T                             | 10m-24 hod./5m             | 98°C                   | /                                   | /                                                                                                                                                                                                                |
| Baby food (Jídlo pro děti)    | 30 minut            | 5m-1,5 hod./1m                       | T                             | 10m-24 hod./5m             | Od 96 do 98°C          | /                                   | /                                                                                                                                                                                                                |
| Pizza (Pizza)                 | 30 minut            | 10m-1 hod./5m                        | T                             | 10m-24 hod./5m             | 140°C                  | /                                   | Před vložením pizzy namažte vnitřní mísu.                                                                                                                                                                        |
| keep warm (Udržování teploty) | 12 hodin            | /                                    | /                             | /                          | 70°C                   | /                                   | /                                                                                                                                                                                                                |

### Před první použitím

- Odstraňte všechny součásti vnitřní mísy. Odstraňte obalový materiál z vnitřní mísy.
  - Před prvním použitím očistěte části zařízení (pouze vnitřní mísu a plastové součásti).
- Poznámka: Před použitím zařízení se ujistěte, že všechny části jsou zcela suché.

### Obecná příprava

- Stiskněte tlačítko pro uvolnění krytu a otevřete ho.
- Odstraňte vnitřní mísu.
- Připravte si jídlo a přísady podle svého vkusu.
- Vložte jídlo a přísady do mísy.
- Osušte vnější povrch vnitřní mísy a vložte ji do zařízení. Ujistěte se, že je vnitřní mísa ve správném kontaktu s topným elementem.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.

## **Pečení / Ohřívání / Polévka/ Jídlo pro děti / Pizza / Smažení**

- (1) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
- (2) Stiskněte tlačítko „Menu“, dokud nevyberete preferovanou funkci.
- (3) Pro nastavení jiné doby vaření, viz kapitola „Nastavitelný čas vaření.“
- (4) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření.“
  - Funkce odložení startu není k dispozici pro funkci smažení.
- (5) Stiskněte tlačítko „START“ pro zahájení vaření.
- LCD displej odpočítává čas zbývajících do konce vaření.
- Dioda tlačítka „keep warm“ se rozsvítí.
- (6) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda příslušné funkce se vypne. Zařízení se pak automaticky přepne do režimu udržování teploty. Dioda tlačítka „keep warm“ bude svítit. LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
- (7) Stisknutím tlačítka „keep warm/ off“ vypnete režim udržování teploty.
- Chcete-li opět zapnout režim udržování teploty, opět stiskněte tlačítko „keep warm / off“.

## **Rýže**

- (1) Odměřte rýži pomocí odměrky dodávané se zařízením.
    - Každá odměrka nevařené rýže dává obvykle 2 misky uvařené rýže. Nepřekračujte hladiny množství uvedené na vnitřní straně vnitřní mísy. 1 odměrka rýže je cca. 180 ml.
    - Kapacita vnitřní mísy je 5,0 l, maximální kapacita odměrek rýže je 1,8 l.
  - (2) Důkladně umyjte rýži.
  - (3) Umístěte umytou rýži ve vnitřní míse.
  - (4) Přidejte vodu na úroveň uvedenou na stupnici na vnitřní straně vnitřní mísy, která odpovídá počtu odměrek. Následně vyrovnejte povrch rýže.
    - Například, pokud vaříte 4 odměrky bílé rýže, přidejte vodu na úroveň odpovídající 4 odměrkám rýže uvedenou na stupnici na vnitřní straně vnitřní mísy.
    - Úroveň uvedená na vnitřní straně mísy je pouze orientační; vždy můžete přizpůsobit úroveň vody různým druhům rýže a vlastním preferencím.
  - (5) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
  - (6) Stiskněte tlačítko „Menu“ než se objeví funkce vaření rýže.
  - (7) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření“
  - (8) Stiskněte tlačítko „STRAT“ pro zahájení vaření. LCD displej zobrazí „—“.
    - Na displeji se zobrazí odpočítávání času zbývajících do konce vaření pouze posledních 10 minut procesu.
    - Dioda tlačítka „keep warm“ se rozsvítí.
  - (9) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda funkce vaření rýže se vypne. Zařízení se pak automaticky přepne do režimu udržování teploty. Dioda „keep warm“ stále svítí. LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
  - (10) Stisknutím tlačítka „keep warm/ off“ vypnete režim udržování teploty.
  - Chcete-li opět zapnout režim udržování teploty, opět stiskněte tlačítko „keep warm / off“.
  - (11) Stiskněte tlačítko pro uvolnění krytu a otevřete ho.
  - (12) Promíchejte rýži, aby nebyla slepená.
  - Promíchání rýže umožňuje unik páry. Díky tomu je rýže více nadýchaná.
- Poznámka: V závislosti na podmínkách vaření, spodní vrstva rýže může být mírně hnědá.

## **DIY**

- Můžete používat režim DIY pro větší kontrolu nad dobou vaření a teplotou připravovaného jídla.
  - Je doporučeno, aby byl kryt během vaření otevřen, když teplota překročí 140°C.
- (1) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
  - (2) Stiskněte tlačítko „Menu“, dokud nevyberete funkci DIY. Na displeji se zobrazí výchozí čas vaření. Chcete-li nastavit jinou dobu vaření, viz v kapitole „Nastavení doby vaření“.
  - (3) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření“.
  - (4) Stiskněte tlačítko „STRAT“ pro zahájení vaření.
  - Na displeji se zobrazí odpočítávání zbývajících času vaření.
  - Pokud byla teplota varu nastavena v rozmezí od 35 do 65°C, ukazatel udržování teploty je vypnut; Pokud byla teplota varu nastavena v rozmezí od 70 do 170°C, ukazatel udržování teploty je vypnut.
  - (5) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda zvolené funkce se vypne. Poté zařízení se automaticky přepne do režimu udržování teploty nebo do pohotovostního režimu, v závislosti na nastavenou teplotu vaření.

## **Těstoviny**

- (1) Nalijte vodu do vnitřní mísy.
- (2) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
- (3) Stiskněte tlačítko „Menu“ než vyberete funkci vaření těstovin. Chcete-li nastavit jinou dobu vaření, viz v kapitole „Nastavení doby vaření“.
- (4) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření“.
- (5) Stiskněte tlačítko „START“ pro zahájení vaření.

- Na displeji se bude odpočítávat čas zbývajícím do konce vaření. Když se voda začne vařit, zařízení vydá zvukový signál.
- Rozsvítí se dioda udržování teploty.
- (6) Začne-li voda vařit, otevřete kryt a opatrně vložte jídlo do vnitřní misky.
- Dávejte pozor na horkou páru při otevírání krytu. Poté kryt zavřete.
- Ujistěte se, že množství všech přísad, včetně vody, nepřesahuje 4 l.
- (7) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda příslušné funkce se vypne. Zařízení se pak automaticky přepne do režimu udržování teploty. Dioda „keep warm“ stále svítí. LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
- (8) Stisknutím tlačítka „keep warm / off“ vypnete režim udržování teploty.
- Chcete-li opět zapnout režim udržování teploty, stiskněte tlačítko „keep warm / off“.
- Poznámka: Můžete také zároveň vařit těstoviny, vodu a těstovinovou omáčku. Musíte si být absolutně jisti správným množstvím vody a těstovin. Když se voda s těstovinami začne vařit, odpočítávání výchozího času vaření bude zahájeno. Během vaření můžete kryt otevřít a jemně promíchat těstoviny, aby se nesleply. Můžete vyzkoušet přiložený recept na těstoviny.

## Vaření v páře

- (1) Pomocí odměrky odměřte 3 odměrky vody a nalijte je do vnitřní misky. Neponořujte koš pro vaření v páře do vody.
- 3 odměrky vody začnou vařit po cca. 8 minutách.
- Množství vody závisí na množství jídla, které může být připraveno v páře.
- (2) Umístěte košík k vaření v páře ve vnitřní misce.
- (3) Umístěte jídlo, které má být vařeno v páře v koši pro vaření v páře.
- Pamatujte si: Aby probíhal proces vaření v páře rovnoměrně, vyrovnejte potraviny a nepokládejte jednu na druhou.
- (4) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
- (5) Stiskněte tlačítko „Menu“ než vyberete funkci vaření v páře. Chcete-li nastavit jinou dobu vaření, viz v kapitole „Nastavení doby vaření“.
- (6) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření“
- (7) Stiskněte tlačítko „STRAT“ pro zahájení vaření.
- Na displeji se bude odpočítávat čas zbývajícím do konce vaření. Když se voda začne vařit, zařízení vydá zvukový signál.
- Rozsvítí se dioda udržování teploty.
- (8) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda příslušné funkce se vypne. Zařízení se pak automaticky přepne do režimu udržování teploty. Dioda „keep warm“ stále svítí. LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
- (9) Stisknutím tlačítka „keep warm / off“ vypnete režim udržování teploty.
- Chcete-li opět zapnout režim udržování teploty, opět stiskněte tlačítko „keep warm / off“.

## Režim udržování teploty

- Díky režimu udržování teploty je jídlo po dlouhou dobu teplé.
- Maximální doba udržování teploty je 12 hodin při teplotě 70 °C.
- Zařízení se automaticky přepne do režimu udržování teploty po ukončení vaření.
- Pamatujte si: Režim automatického udržování teploty není dostupný pro funkci DIY, když je teplota nastavena v rozmezí 35 do 65 °C.
- Stiskněte tlačítko „keep warm / off“ v pohotovostním režimu pro zapnutí režimu udržování teploty.
- LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
- Poznámka: V každém režimu můžete stisknout tlačítko „keep warm / off“ pro zapnutí pohotovostního režimu.

## Úprava doby vaření

- Můžete nastavit dobu vaření pro všechny funkce kromě funkce vaření rýže. Přejděte do tabulky "O funkcích", abyste viděli úpravu času pro každou funkci.
- Po zvolení preferované funkce vaření se na displeji zobrazí výchozí čas vaření. Chcete-li aktivovat nastavení doby vaření stiskněte tlačítko „Cooking time“, dioda nastavení doby vaření začne blikat. Poté můžete stisknout tlačítko „-“ pro snížení nebo tlačítko „+“ pro zvýšení doby vaření.

## Funkce odložení startu vaření

- Můžete zvolit funkci odloženého startu vaření ve všech režimech vaření kromě funkce smažení.
- Vyberte požadovanou funkci, stiskněte tlačítko „Preset“ pro aktivaci odloženého startu vaření. Indikátor funkce odložení startu začne blikat. Na displeji se zobrazí minimální doba odložení startu, která je 10 minut.
- Stiskněte tlačítko „-“ pro snížení nebo tlačítko „+“ pro zvýšení doby odložení startu.
- Stiskněte tlačítko „START“ pro spuštění a doba odložení startu se začne počítat.
- Proces vaření se spustí po uplynutí doby odložení startu. Indikátor funkce odložení startu se spustí.

## ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním odpojte zařízení od zdroje napájení.
- Před čištěním nechte zařízení dostatečně vychladnout.
- Pro ochranu nepřílnavého povrchu vnitřní misky v ní nemyjte nádobi.
- Nevlévejte ocet do vnitřní misky.
- Vyjměte košík k vaření v páře a vnitřní misku ze základny zařízení.
- Vyjměte ventil vypouštěcího ventilu páry z vnějšího krytu vytažením nahoru.
  - Pro otevření vypouštěcího ventilu páry otočte vnější nástavec vlevo.
  - Pro upevnění vypouštěcího ventilu páry otočte doprava, dokud neuslyšíte kliknutí závěsů na správném místě.
  - Pro upevnění vypouštěcího ventilu páry znovu na otvoru vypouštěcím otvoru vnějšího krytu jej vložte do otvoru a silně stiskněte.
- Vyčistěte vnitřní misku, košík k vaření v páře, odměrku, lžici na rýži, naběračku a vypouštěcí ventil páry houbovkou nebo hadříkem při použití vroucí vody a mycího prostředku.
- Nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivy, drátěnky nebo kovové nástroje pro čištění vnitřní misky, protože poškozují nepřílnavý povrch.
- K čištění vnitřní a vnější základny zařízení používejte pouze navlhčený hadřík.
- Nikdy neponořujte základnu zařízení do vody, ani nemyjte ji pod tekoucí vodou.

## RECEPTY

### Těstoviny (porce pro 3-4 osoby)

Prísady:

- 250g těstoviny (penne nebo maccheroni)
- 200ml těstovinové omáčky
- 700 ml vody

Vložte těstoviny a omáčku do vnitřní misky a přidejte studenou vodu. Stiskněte tlačítko „Menu“ a vyberte funkci „Těstoviny“. Nastavte dobu vaření na 20 minut. Potom stiskněte tlačítko „STRAT“ pro zahájení vaření. Po dokončení vaření těstovin je okořeňte pepřem nebo posypte sýrem a podávejte teplé.

### Ovesný banánový koláč (porce pro 3-4 osoby)

Prísady:

- 120 g hladké mouky
- 120 g ovesných vloček
- 90 g hnědého cukru
- 2¼ lžičky prášku na pečení;
- 38g sušeného mléka
- 2,5 velké banány
- 2 velké vejce (120-130g)
- 1 bílku (35-40g)
- 1,5 lžičky másla (měkkeho)
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1,5 lžičky medu

• V misce smíchejte mouku, ovesné vločky, hnědý cukr, prášek na pečení a mléko v prášku. Rozmačkejte banány na hladkou hmotu.

• V jiné misce smíchejte vejce, bílky, banánovou hmotu, měkké máslo, vanilkový extrakt a med. Pak smíchejte s přísadami z první misky.

• Dobře promíchejte a ujistěte se, že hmota nemá žádné hrudky.

Tipy:

– Aby byla chuť banánů v těstě intenzivnější, použijte vyzrálé banány a rozdrťte je.

### Pizza čtyři druhy sýrů

Prísady:

- Kynuté těsto - 120 g / 160 g
- Bešamel - 30g
- Sýr maasdam - 20 g
- Tvrdý kozí sýr - 20 g
- Máslo - 15 g
- Sýr mozzarella - 20g

Nakrájejte sýr na kostky o velikosti 0,5 cm. Vyvalte těsto na tloušťku 0,5 cm a průměr vnitřní misky. Vymažte vnitřní misku máslem, vyložte na ni těsto, na kterém rozetřete omáčku a položte ostatní přísady. Zavřete kryt a uvolněte ventil uvolnění páry. Vyberte funkci „Pizza“. Nastavte čas na 20 minut. Vařte až do konce programu.

## ZÁRUKA

1. Záruku poskytuje společnost EDC Poterek Sp. Jawna se sídlem: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Oża-rów 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. EDC Poterek Sp. Jawna 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 jiným 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. EDC Poterek Sp. platba zahrnuje náklady na doručení reklamovaného zboží na místo uvedené v záruce.
7. EDC Poterek Sp. Jawna je odhodlána reagovat na reklamaci do 14 kalendářních dnů ode dne jeho oznámení v místě prodeje. EDC Poterek Sp. Jawna 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.
8. Pokud při plnění svých povinností EDC Poterek Sp. Jawna poskytla oprávněné osobě záruku namísto vadného předmětu bez vad nebo provedla významné opravy na předmětu, na který se záruka vztahuje, záruční doba začíná znovu od okamžiku doručení věci bez vad nebo vrácení opraveného předmětu. Pokud EDC Poterek Sp. Jawna zmínil část věci, výše uvedené ustanovení se použije odpovídající způsobem pro uvedenou část. V ostatních případech se záruční doba prodlužuje o dobu, během níž ji nemohl držitel záruky v důsledku vady předmětu, na který se záruka vztahuje, použít.
9. 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.
10. 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 EDC Poterek Sp. Jawna.
11. Záruka platí v Polsku.

## VYLOUČENÍ:

### Záruka se nevztahuje na:

1. Výrobky, které nebyly vyrobeny firmou EDC Poterek Sp. Jawna
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 EDC Poterek Sp. Jawna, nesprávného skladování, dopravy nebo balení
  - nesprávné instalace výrobků nebo softwaru
  - mechanických, fyzických, chemických, apod. poškození
3. EDC Poterek Sp. Jawna, nenese zodpovědnost za vzniklá poškození, týkající se ztráty obchodu, dat, zisků nebo škod vzniklých používáním výrobků EDC Poterek Sp. Jawna ve spolupráci s jinými zařízeními.
4. Výrobky s porušenými plombami, nálepkami a podstatně opotřebované výrobky. Na všechny výrobky EDC Poterek Sp. Jawna, se vztahuje dvouletá záruka výrobce a nezbytné bezpečnostní certifikáty.

Na všechny výrobky EDC Poterek Sp. Jawna se vztahuje dvouletá záruka výrobce a všechny jsou vybaveny nezbytnými certifikáty.

Na baterie instalované v zařízeních se vztahuje 6měsíční záruka výrobce.



V souladu s Nařízením 2012/19/EU je likvidace elektrospotřebičů a elektronická spolu s komunálním odpadem z domácnosti zakázána. Jejich součásti se recyklují nebo je třeba je likvidovat samostatně. V opačném případě mohou způsobit uvolnění do ovzduší škodlivých a nebezpečných látek do životního prostředí a lidské zdraví. 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.