

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



ADVERTÈNCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida, útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.



VIKTIG INFORMATION FÖR EN KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EUROPADIREKTIV 2002/96/EG. Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallsorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar.

Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten merkerats med en soptunna med ett kryss.



ISTRUZIONI



INSTRUCTIONS

BEDIENUNGSANWEISUNGEN



MODE D'EMPLOI

ISTRUCCIONES

INTRUÇÕES

ΟΔΗΓΙΕΣ

الإرشادات

SECCATUTTO GHIBLI

SECCATUTTO GHIBLI



ISTRUZIONI PER L'USO

E' un elettrodomestico indispensabile che permette finalmente di essiccare funghi, frutta, verdura, senza essere condizionati dalle "condizioni meteorologiche". Il particolare sistema di riscaldamento e di circolazione dell'aria priva gli alimenti dell'acqua in essi contenuta, essiccando gli stessi in modo corretto: così potranno essere conservati per molto tempo mantenendone tutte le proprietà e il naturale aroma.

L'essiccazione diventa un'operazione assai più pratica perché l'apparecchio permette di essiccare molto prodotto in piccolo spazio.

Grazie ai cassettei indipendenti di cui è dotato, è molto facile controllare il prodotto da essiccare.

Tutti gli apparecchi sono dotati di un doppio interruttore che permette di selezionare le temperature ideali per l'essiccazione. Nella versione con timer il tempo di funzionamento è programmabile e l'arresto di fine lavoro avviene automaticamente.

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO È ASSOLUTAMENTE INDISPENSABILE LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

Usare l'apparecchio solo per lo scopo a cui è destinato, altri usi diversi da quanto indicato in queste istruzioni sono da intendersi pericolosi e la Ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questo avvertimento.

APPONTAMENTO E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO.

Togliere l'apparecchio dall'imballo e controllare che tutto sia integro. Evitare di disperdere nell'ambiente le parti costituenti l'imballo e come per l'apparecchio, non lasciarli alla portata dei bambini, dei minori, degli incapaci o degli animali. Controllare i dati elettrici riportati sulla targhetta dell'apparecchio e accertarsi che la tensione nominale di rete e la potenza disponibile siano adatte al suo funzionamento; verificare inoltre l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per Legge.

La Casa Costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma. Verificare che tutte le parti dell'apparecchio siano ben fissate ed al giusto posto; quindi, prima dell'uso, provare per qualche minuto il buon funzionamento dello stesso ed in particolare assicurarsi che la presa d'aria superiore sia libera per il passaggio dell'aria.

Dopo aver constatato che tutto funzioni regolarmente, si può utilizzare l'apparecchio per l'uso a cui è destinato.

E' sempre indispensabile togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di rete prima di effettuare qualunque intervento o manutenzione.

L'apparecchio deve essere collocato in un locale in cui la temperatura sia compresa tra 15° e 28° C., sufficientemente arieggiato ed asciutto, appoggiato su un piano ben solido, lasciando tutto intorno uno spazio d'aria di almeno 40 cm. senza mai coprirlo durante il funzionamento per non ostacolare la circolazione dell'aria.

L'apparecchio è provvisto di dispositivo termico di interruzione della corrente a chiusura automatica, per cui in caso di sovraccarico il motore e le resistenze si fermano automaticamente per poi ripartire dopo qualche tempo. Ciò non è da considerarsi normale pertanto, nel caso, è bene spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di rete e accertarsi delle cause. Qualora non se ne individuino e nel caso che il fatto si ripeta, sarà necessario rivolgersi al Centro di Assistenza autorizzato o alla NOVITAL.

PROLUNGAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE.

L'apparecchio viene fornito con cavo di lunghezza e sezione opportuna, eventuali modifiche (prolungamento, ecc.) dovranno essere effettuate solo da personale specializzato, attenendosi alle vigenti norme di sicurezza. È noto inoltre che i prolungamenti effettuati dall'utilizzatore (senza tenere conto che la sezione del cavo deve essere sempre più grossa in rapporto alla maggiore lunghezza dello stesso) sono causa di difetti al motore. La Casa Costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità per il mancato rispetto di queste indicazioni.

Accertarsi inoltre prima di ogni uso che il cavo di alimentazione sia sempre in buone condizioni. Evitare di schiacciarlo e proteggerlo da urti, spigoli, eventuali parti taglienti o in movimento.

CONSIGLI UTILI

- Non essiccare prodotti diversi da quelli vegetali o alimenti vegetali.
- Prima dell'uso è importante pulire i cassettei con un panno leggermente inumidito nell'acqua.

- Lavare ed asciugare preventivamente i prodotti da essiccare ed asportare tutte le parti guaste e non commestibili; la frutta deve essere matura ma non eccessivamente.

- E' importante tagliare i pezzi da essiccare in eguale grossezza, poiché i pezzi tagliati più sottili essicano prima di quelli più grossi. Si tenga conto che essiccando i pezzi rimpiccioliscono molto.

- Utilizzando una soluzione composta da mezzo litro d'acqua ed un cucchiaino di succo di limone, si può evitare che i pezzi tagliati di alcuni frutti anneriscano (ved. tabella): i pezzi dovranno essere immersi per breve tempo e successivamente asciugati con carta assorbente per uso alimentare.

- I pezzi di frutta che non vengono sbucciati devono essere appoggiati con la buccia sul piano del cassetto, lo stesso dicasi per i funghi. Le fettine di frutta invece, devono essere disposte in un solo strato, appoggiandole di poco l'una sull'altra in modo che risultino leggermente inclinate rispetto al piano del cassetto "sommigliando alle squame di pesce".

- Prima dell'essiccazione molte verdure devono essere immerse in acqua bollente secondo tempi prestabiliti (ved. tabella) e successivamente asciugate per essere disposte in un solo strato uniforme all'interno dei cassettei.

- Qualora si vogliono essiccare erbe aromatiche è necessario valutare, secondo il tipo di erba aromatica, se separare i gambi dalle foglie. Infatti nel caso in cui le foglioline fossero troppo piccole, e quindi leggere, potrebbero essere trasportate dall'aria che circola all'interno dei cassettei creando degli inconvenienti.

Si consiglia l'uso della temperatura media (ved. tabella).

- Tra il prodotto da essiccare ed il fondo del cassetto interporre un foglio di alluminio per alimenti, ritagliandolo centralmente in modo da non ostruire il foro nel cassetto.

- Non riempire mai troppo i cassettei per non ostacolare la normale circolazione dell'aria. Si consiglia di non superare in altezza il bordo dell'apertura circolare del cassetto.

Capacità indicativa per cassetto:

750 gr. di frutta

350/500 gr. di verdura.

- Scegliere il tempo di essiccazione in funzione del prodotto da essiccare, consultando l'apposita tabella, tenendo presente che il tempo è solo indicativo, in quanto molto dipende dalle caratteristiche del prodotto stesso (grossezza, stato, maturazione, ecc.). Pertanto si consiglia di effettuare un breve controllo visivo e tattile prima della fine del tempo prestabilito e se necessario prolungare, dopo aver selezionato il prodotto, il tempo di essiccazione per quello che risulta essere ancora troppo morbido (un tempo troppo prolungato fa perdere il gusto al prodotto).

In ogni caso, al termine dell'essiccazione, quando il prodotto si sarà raffreddato, controllarne la viscosità e lo stato di friabilità.

INDICAZIONI UTILI

Trattandosi di un apparecchio elettrico non si dovrà mai toccarlo con le mani bagnate o a piedi nudi.

Usare l'apparecchio in posti asciutti e lontano da possibili getti d'acqua e non all'aperto sotto la pioggia per evitare folgorazioni.

L'apparecchio non deve essere assolutamente utilizzato in ambienti ove sia possibile la saturazione con gas infiammabili, o dove possa entrare a contatto con liquidi vari o sostanze e liquidi infiammabili.

Il locale dovrà essere ben aerato per evitare le concentrazioni di polveri che potrebbero incendiarsi.

In ogni caso l'apparecchio non deve essere collocato in ambienti a rischio.

Prima di metterlo in funzione, verificare che tutte le sue parti siano ben fissate ed al giusto posto.

Durante l'uso posizionarlo su una superficie piana e consistente alla portata dell'operatore.

Non lasciare mai, anche se per breve tempo, la macchina incustodita in funzione. Tempi eccessivi o incontrollati d'essiccazione possono causare l'incendio del prodotto.

Fare molta attenzione a non introdurre nella presa d'aria liquidi o polveri poiché potrebbero danneggiare irrimediabilmente l'apparecchio, con rischi gravi anche per l'utilizzatore (folgorazioni).

La rete delle prese d'aria all'ingresso superiore e all'uscita inferiore, deve esse-

re sempre ben pulita. Per la pulizia utilizzare un piccolo aspirapolvere oppure una spazzola.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, spingere bene i cassetti a fine corsa, per non ostacolare la circolazione dell'aria all'interno.

Per togliere qualunque cassetto, prima della fine del tempo prefissato, occorre fermare la ventilazione togliendo la spina, oppure, per gli apparecchi che ne sono dotati, riportando la manopola del timer in posizione di riposo; comunque prendere nota del tempo mancante per poterlo reimpostare.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, regolazione o pulizia, spegnere sempre l'apparecchio agendo sull'interruttore, staccare la spina dalla presa di rete ed attendere che il motore si arresti.

La manutenzione deve intendersi limitata al risultato dei periodici normali controlli (prima dell'uso) delle parti in movimento del cavo di alimentazione e delle parti elettriche esterne all'apparecchio per accertare un eventuale loro danneggiamento o usura. Nel caso in cui l'apparecchio risulti essere danneggiato non dovrà essere utilizzato.

Per mantenere l'apparecchio sempre efficiente è utile effettuare, dopo l'uso, un'accurata pulizia con una spazzola e/o un panno, ma senza utilizzare sostanze liquide. Eventuali parti danneggiate o usurate dovranno essere sostituite, solo da personale qualificato, presso il Centro di Assistenza autorizzato, o direttamente dalla NOVITAL.

Non spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo di alimentazione e comunque togliere sempre la spina dalla presa di rete prima di qualsiasi spostamento.

Per la sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi solo a personale qualificato presso il Centro di Assistenza autorizzato, o direttamente alla NOVITAL.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

(Deve essere effettuata solo da personale specializzato).

1. Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di rete.
2. Togliere i cassetti, capovolgere l'apparecchio e svitare le viti, rimuovere la parte non interessata per accedere al cablaggio interno.
3. Sostituire il cavo di alimentazione con tipo di pari sezione e caratteristiche, avendo cura di lasciare il "cavetto di terra" di colore giallo-verde più lungo di 2 (due) centimetri rispetto agli altri.
4. Dopo la sostituzione ricomporre le varie parti come lo erano inizialmente.

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO ESSICCATO

Il prodotto essiccato deve raffreddare perfettamente prima di essere conservato, possibilmente in vasi di vetro con coperchio ermetico.

Se l'essiccazione e la relativa conservazione è ben fatta, il prodotto può essere conservato anche per alcuni anni: in questo caso si consiglia di scegliere un ambiente asciutto, fresco e possibilmente al riparo dalla luce.

La conservazione sotto vuoto è molto indicata e ne prolunga i tempi.

UTILIZZO DEL PRODOTTO ESSICCATO

In determinate circostanze (pic-nic, escursioni in montagna, in barca, ecc.) in cui è utile un minor peso da trasportare, è possibile consumare la frutta essiccata. Generalmente la frutta e le verdure vengono immersi nell'acqua per alcune ore per "rigenerarli" e quindi utilizzati in alternativa ai prodotti freschi. In questi casi è consigliabile utilizzare un volume d'acqua pari al volume del prodotto essiccato.

Le verdure essiccate di dimensioni idonee possono essere utilizzate direttamente nello stato in cui si trovano per preparare minestre o passati di verdura. I funghi, le verdure, le erbe aromatiche, i peperoncini possono essere macinati e utilizzati in svariate ricette alimentari.

Occorre però tener presente che il prodotto macinato si conserva per un tempo minore e indicativamente perde le sue proprietà dopo venti/trenta giorni.

RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

Come nel caso di tutti gli apparecchi elettrici, in caso d'incendio, per lo spegnimento si devono utilizzare estintori a polveri e mai acqua per evitare folgorazioni. Nel caso in cui l'apparecchio venga considerato fuori servizio, prima di mandarlo in una discarica autorizzata, si dovrà renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione il più vicino possibile al punto di uscita dall'apparecchio ricordando di effettuare questa operazione solo se prima si sarà tolta la spina dalla presa di rete.

FRUTTA ESSICCAZIONE A TEMPERATURA MASSIMA (Premere i due tasti dell'interruttore nella posizione di lavoro)

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMMISSIONE IN ACQUA E LAVORO	TEMPO INDICATIVO DI ESSICCAZIONE (ORE)
ALBICOCCA	Tagliare a pezzi o a fette	SI	7-11
PRUGNE	Tagliare a metà o lasciarle intere	NO	7-13
SUSINE	Tagliare a metà o lasciarle intere (le prime, mancando di zucchero, non sono adatte)	NO	7-13
PESCA	Tagliare a pezzi (deve essere ben matura)	SI	7-13
MELA	Tagliare a pezzi o a fette	SI	4-7
PERA	Tagliare a metà o a fette	SI	6-11
CILIEGE	Lasciarle intere	NO	7-11
FRAGOLE	Tagliare a metà (se piccole lasciarle intere)	SI	6-11
FICHI	Tagliare a metà	NO	4-5
GIVA	Incidere l'acino	NO	7-13
MIRTILLI	Lasciarli interi	NO	4-5
AGRUMI	Tagliare a spicchi (la buccia, tagliata a pezzi, serve per i canditi)	NO	7-9
BANANA	Tagliare a fette o a strisce (deve essere ben matura)	NO	5-7
ANANAS	Tagliare le parti commestibili a fette o a pezzi	NO	7-11
DATTERI	Separare dai rametti (devono essere ben maturi)	NO	4-5
MELONE	Tagliare le parti commestibili a fette o a pezzi togliere i semi	NO	7-11

N.B.: I dati forniti per la preparazione sono solo indicativi. - Effettuare la preparazione solo dopo aver pulito o lavato e asciugato i prodotti, asportando le parti non utilizzabili e non commestibili.

FUNGHI - VERDURE - ERBE AROMATICHE ESSICCAZIONE A TEMPERATURA MEDIA

(Premere un solo tasto dell'interruttore nella posizione di lavoro)

Se il prodotto da essiccare è molto umido, passare alla TEMPERATURA MASSIMA premendo entrambi i tasti dell'interruttore nella posizione di lavoro.

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMMERSIONE IN ACQUA BOLLENTE (minuti)	TEMPO INDICATIVO DI ESSICCAZIONE (ore)
FUNGHI	Tagliare a pezzi o a fette	NO	3-5
POMODORI	Togliere la buccia e tagliare a spicchi	0,5	7-9
PEPERONCINO	Tagliare a strisce	NO	4-5
VERDURE VARIE	Tagliare a pezzi o a strisce	NO	1-2
PREZZEMOLO	Eliminare il gambo	NO	0,5-1;5
CAROTE	Effettuare il taglio inclinato delle fette	2	4,5
SPINACI	Passare a vapore per un tempo breve	1	1-2
FAGIOLINI	Asportare le estremità ed effettuare il taglio inclinato dei pezzi	3	5-6
SEDANO	Tagliare a pezzi	2	5-6
CIPOLLA	Tagliare a fette	NO	2-3
ZUCCHERE/ZUCCHINE	Tagliare le parti commestibili a strisce o a fette (togliere eventuali semi)	NO	4-5
CETRIOLO	Tagliare a fette	NO	6-7
CAVOLE	Dividere a pezzi e immergere in acqua salata per 30 minuti	3 (+1 cucchiaino aceto)	6-7
BROCCOLI	Dividere a pezzi e immergere in acqua salata per 30 minuti	3 (+1 cucchiaino aceto)	4-5
CAVOLO	Tagliare a pezzi e passare a vapore per 2 minuti	NO	3-4
ASPARAGI	Lasciare la parte commestibile intera o tagliare a pezzi	2	4-7
CARCIOFO	Tagliare il cuore in due parti	3	4-5
RAFA	Tagliare a pezzi o a fette	3	3-4
RABBARBO	Immergere la parte commestibile in acqua e limone e tagliare a pezzi	NO	3-4
ERBE VARIE	Preparare secondo il tipo	NO	1-3

N.B.: I dati forniti per la preparazione sono solo indicativi. - Effettuare la preparazione solo dopo aver pulito e asciugato i prodotti, asportando le parti non utilizzabili e non commestibili.

DRYER DEVICE GHIBLI



INSTRUCTIONS FOR USE

It is an indispensable household appliance to dry mushrooms, fruit, vegetables, independently from the "meteorological conditions". The special heating and air circulation system deprives the food of the water it has inside, and dries it properly; in this way food can be preserved for much time and all its properties and natural aroma are preserved.

The machine dries the product in little space: the drying process is therefore much easier.

The product to be dried can be very easily checked thanks to the independent drawers.

All the machines are equipped with a double switch to select the most proper drying temperatures. In the tymer model the working time can be planned and the machine stops automatically at the end of the process.

READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE STARTING THE MACHINE

The machine shall be used for the above-mentioned purpose only; if used in other ways it is considered to be dangerous. The Manufacturing Company refuses all responsibility for eventual damages to people, animals or things, resulting from the inobservance of this warning.

MACHINE PREPARATION AND INSTALLATION

Remove the machine from its packaging and make sure nothing is missing or damaged. Do not scatter the packaging in the environment; neither the packaging nor the machine shall be within reach of children, minors, incapable people or animals. Check the machine name plate data and make sure the rated mains voltage and the available power are fit for the machine itself, furthermore the efficiency of the earthing plant shall be verified. Machine earthing is compulsory by Law.

The Manufacturing Company refuses any kind of responsibility resulting from eventual damages to people, animals or things due to inobservance of this rule.

Make sure all the parts of the machine are well fastened and in the right place, after that test the good functioning of the machine itself a few minutes long, before starting it up; the higher air intake, especially, shall be free for the air passage.

Now the machine can be used.

It shall always be unplugged before any kind of intervention or maintenance.

The machine shall be put into a well-aired and dry room where temperature shifts between 15° and 28°C. It shall be laid on a very solid plane with an air space around of 40 cm at least; furthermore it shall never be covered while it is working, otherwise air circulation is compromised.

The machine is equipped with a power failure automatic reclosing thermic device, in case of overloading the motor and the resistances will therefore stop automatically and start again after some time, which is unusual. In such case the machine shall be switched off, unplugged and causes shall be verified. If no cause is found and the whole process recurs, you shall apply to the authorised Service Centre or to NOVITAL.

FEEDER EXTENSION

The machine is equipped with a cable of proper length and section, eventual modifications (extension, etc.) shall be carried out by specialised personnel only; the current safety rules shall be observed. Furthermore the extensions carried out by the user (without considering the cable section shall always have a higher value than its biggest length) may cause motor defects. The Manufacturing Company refuses all responsibility resulting from the inobservance of the above-mentioned instructions.

Make sure the feeder is always in good state; avoid crushing it and protect it from shocks, corners and eventual sharp or moving parts.

USEFUL RECOMMENDATIONS

- Do not dry products different from the vegetable ones or vegetable food.
- Before starting the machine clean the drawers with a cloth slightly moistened with water.
- Wash and wipe the products to be dried, in advance and remove all the damaged and inedible parts; fruit shall be ripe but not too much.

- Cut the pieces to be dried, in equal parts as the thinnest ones get dry sooner than the biggest ones. Keep in mind pieces become much smaller after the drying process.

- A half litre water and a spoonful of lemon juice solution prevents cut pieces of some fruit from blackening (see table): dip the pieces for little time and then wipe them with blotting food paper.

- Put the fruit pieces that are not peeled, together with the skin, on the drawer plane. Do the same for mushrooms. The thin pieces of fruit shall be instead arranged in one layer only and slightly laid one on the other, thus being slightly inclined in comparison to the drawer plane and "looking as fish scales".

- Many vegetables shall be dipped into boiling water according to fixed times (see table), before the drying process, then they shall be wiped and, after that, arranged in one layer only within the drawers.

- For drying sweet herbs, separate the stem from the leaves, only if necessary, according to sweet herb type. In fact, if leaves are too small, and therefore light, they might be carried by the air circulating inside the drawers, thus causing problems.

Middle temperature is recommended (see table).

- Place a tinfoil sheet between the product to dry and the drawer bottom and cut the central part in order to prevent the hole in the drawer from being blocked.

- Do never fill the drawers excessively, otherwise the air normal circulation could be compromised. Do not go over the circular opening rim of the drawer. Approximate drawer capacity:

750 gr. fruit

350/500 gr. vegetables.

- Consult the apposite table and choose the drying time according to the product to dry: keep in mind time is just an indication, the features of the product itself (size, state, ripeness) are in fact much more important. As a consequence, it is recommended to carry out a short visual and tactile analysis before the prearranged time and, if necessary, to extend the drying time for the still too soft product, after selecting the product itself (if time is too long the product is not tasty anymore).

At the end of the drying process, anyway, when the product has cooled, check its viscosity and friability.

USEFUL INSTRUCTIONS

This is an electric machine, therefore never touch it with wet hands or barefoot.

It shall be used in dried places, far from water jets and not outdoor under the rain as electrocutions might occur.

The machine shall definitely never be used in places where the saturation with inflammable gases may occur or where it may get in touch with different liquids or inflammable substances and liquids.

The room shall be well-aired in order to avoid concentrations of harmful and inflammable dusts.

The machine shall never be put in unsafe places, anyway.

Before starting it up, make sure all its parts are well fastened and in the right place.

While using it place it onto a plain and solid surface at level with the user.

Never leave the running machine unguarded, for little time either.

In case of too long or unchecked drying times, the product might burn.

Do not put liquids or dusts into the air intake as they might irremediably damage the machine and cause serious risks for the user (electrocutions).

Always clean the air intake net at the upper input and lower output carefully, with a little vacuum cleaner or a brush.

Before starting the machine, push the drawers up to the end of stroke to facilitate air circulation inside.

To remove any kind of drawer, before the prearranged time, unplug and stop ventilation or, turn the timer handle (if the machine is equipped with it) to the standstill position; note down the missing time, anyway, and reset it.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before carrying out any kind of maintenance, adjustment or cleaning always switch the machine off, unplug it and wait for the motor to stop.

The maintenance shall be carried out after usual periodic inspections only (before the use) of the moving parts of the feeder and of the outer electric parts, in order to check if they are damaged or worn. If the machine proves to

be damaged, it shall not be used.

After the use the machine shall always be carefully cleaned with a brush and/or a cloth; never use liquid substances. In this way the machine will always be efficient. Eventual damaged or worn parts shall be replaced by qualified personnel of the authorised Service Centre only or by NOVITAL itself.

Do not pull the feeder to move the machine and, anyway, always unplug it before moving it.

To replace the feeder apply to qualified personnel of the authorised Service Centre only or to NOVITAL itself.

FEEDER REPLACEMENT

(It shall be carried out by skilled personnel only).

1. Switch off and unplug the machine

2. Remove the drawers, turn the machine upside down and unscrew the screws, remove the part not concerned to reach the inner wiring.

3. Replace the feeder with another one having the same section and features and leave the yellow-green "earthing little cable" longer than 2 (two) centimetres than the others.

After the replacement put all the components in their original position.

DRIED PRODUCT PRESERVATION

The dried product shall completely cool before being preserved, preferably in glass pots with hermetic closure.

If the product is dried and preserved in the proper way, it can be preserved for some years, too: in this case it is recommended to put it into a dry, cool and possibly unlit place.

Vacuum-sealed preservation is recommended and make the product last longer.

DRIED PRODUCT USE

In certain circumstances (picnic, trip to the mountains, with the boat, etc.), when the product shall be transported and therefore a lower weight is better, dried fruit can be eaten. Usually mushrooms, fruit and vegetables are dipped in the water for some hours "to be regenerated" and therefore used instead of fresh products. In these cases it is recommended to use a water volume equal to the dried product.

Properly sized dried vegetables can be used directly in the state in which they are, to cook soups or vegetable soups.

Mushrooms, vegetables, sweet herbs, chilli, can be ground and used for many different recipes.

The ground product keeps less long and it usually loses its properties after twenty/thirty days.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

As for all electric devices, in case of fire, you can extinguish it by means of powder extinguishers; never use water as electrocutions might occur.

If the machine is proved to be disabled, it is brought to an authorised dump; however, first of all, it shall be made idle by cutting the feeder as much close as possible to the machine output point, after unplugging the machine itself.

FRUIT
MAX. TEMPERATURE DRYING PROCESS
 (Press the two switch buttons into the working position)

PRODUCT	PREPARATION	DIP INTO WATER AND LEMON	APPROXIMATE DRYING TIME (HOURS)
APRICOT	Cut into pieces or slices	YES	7-11
PRUNES	Cut half or leave whole	NO	7-13
PLUMS	Cut half or leave whole (the first ones are not suitable: no sugar inside)	NO	7-13
PEACH	Cut into pieces (shall be properly ripe)	YES	7-13
APPLE	Cut into pieces or slices	YES	4-7
PEAR	Cut half or into pieces	YES	6-11
CHERRIES	Leave whole	NO	7-11
STRAWBERRIES	Cut half (leave whole if they are small)	YES	6-11
FIGS	Cut half	NO	4-5
GRAPES	Tap the grape	NO	7-13
BLUEBERRIES	Leave whole	NO	4-5
CITROUS FRUIT	Slice (the peel cut into pieces is used for candied fruit)	NO	7-9
BANANA	Cut into slices or strips (shall be properly ripe)	NO	5-7
PINEAPPLE	Cut the edible parts into slices or pieces	NO	7-11
DATES	Separate from little branches (shall be properly ripe)	NO	4-5
MELON	Cut the edible parts into slices or pieces remove the pips	NO	7-11

N.B.: Preparation data are approximate. - Prepare after cleaning or washing and wiping the products and remove the unusable and inedible parts.

MUSHROOMS - VEGETABLES - SWEET HERBS MIDDLE TEMPERATURE DRYING PROCESS

(Press just one button into the working position)

When the product to be dried is very moist, press both switch buttons into the working position and switch to the MAXIMUM TEMPERATURE.

PRODUCT	PREPARATION	DIP INTO BOILING WATER (minutes)	APPROXIMATE DRYING TIME (HOURS)
MUSHROOMS	Cut into pieces or slices	NO	3-5
TOMATOES	Remove the peel and slice	0.5	7-9
CHILLI	Cut into stripes	NO	4-5
DIFFERENT VEGETABLES	Cut into pieces or stripes	NO	1-2
PARSLEY	Stem	NO	0:5-1:5
CARROTS	Inclined cut of slices	2	4-5
SPINACH	Steam for little time	1	1-2
FRENCH BEANS	Remove the ends and carry out an inclined cutting of the pieces	3	5-6
CELERY	Cut into pieces	2	5-6
ONION	Cut into slices	NO	2-3
PUMPKIN/COURGETTE	Cut the edible parts into strips or slices (remove eventual pips)	NO	4-5
CUCUMBER	Cut into slices	NO	6-7
CALIFLOWER	Separate into pieces and dip into salt water for 30 minutes	3 (+1 spoonful vinegar)	6-7
BROCCOLI	Separate into pieces and dip into salt water for 30 minutes	3 (+1 spoonful vinegar)	4-5
CABBAGE	Cut into pieces and steam for 2 minutes	NO	3-4
ASPARAGUS	Leave the edible part whole or cut into pieces	2	4-7
ARTICHOKE	Cut the choke in two parts	3	4-5
TURNIP	Cut into pieces or slices	3	3-4
RHUBARB	Dip the edible part into water and lemon and cut into pieces	NO	3-4
DIFFERENT HERBS	Prepare according to the type	NO	1-3

N.B.: Preparation data are approximate. - Prepare after cleaning or washing and wiping the products and remove the unusable and inedible parts.

SECA-TODO GHIBLI

E

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Es un electrodoméstico indispensable que permite finalmente secar hongos, fruta, verdura, sin estar condicionados a las "condiciones" meteorológicas. El particular sistema de calentamiento y de circulación del aire priva a los alimentos del agua que contienen, secando los mismos en manera correcta: de esta forma podrán ser conservados por mucho tiempo manteniendo todas las propiedades naturales y el aroma.

El secado se transforma en una operación mucho más práctica porque el aparato permite secar varios productos en un espacio pequeño.

Gracias a los cajones independientes con los cuales está dotado, es muy fácil controlar el producto que debe ser secado.

Todos los aparatos están dotados de un doble interruptor que permite seleccionar la temperatura ideal para el secado. En el modelo con el "timer" (reloj) el tiempo de funcionamiento es programable y la detención del aparato, al tiempo indicado, se produce en manera automática.

ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO LA MAQUINA ES ABSOLUTAMENTE INDISPENSABLE LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.

Usar la máquina solamente para la finalidad para la cual está destinada, otros usos diversos a los especificados en estas instrucciones se entienden peligrosos y la empresa fabricante no se responsabiliza por eventuales daños procurados a personas, animales o cosas derivadas de la falta de observación de este aviso.

PREPARACIÓN E INSTALACIÓN DE LA MAQUINA

Sacar del embalaje la máquina, controlar que todo sea íntegro, evitar dispersar en el ambiente las partes que constituyen el embalaje, no dejar a portada de mano de los niños, de los menores, de los incapaces o de los animales, las partes sueltas del aparato dadas en dotación procediendo al montaje de las mismas (ver figura A) teniendo cuidado de ajustar todo correctamente. Controlar los datos copiados en la tarjeta de señalización del aparato, confirmar que la tensión nominal de la red y la potencia disponible sean adaptadas al funcionamiento, también verificar la eficacia del implante de puesta a tierra. La puesta a tierra del aparato es obligatoria por Ley.

La empresa fabricante no se responsabiliza por eventuales daños procurados a personas, animales o cosas derivadas de la falta de atención de esta norma. Verificar que todas las partes de la máquina estén bien fijadas y en el lugar correcto, por lo tanto antes del uso, probar por algunos minutos el buen funcionamiento de la misma y en particular que la toma de aire superior esté libre para permitir el pasaje del aire.

Después de haber constatado que todo funciona regularmente se puede utilizar el aparato dándole el uso al cual está destinado. Es siempre indispensable desenchufar la máquina antes de efectuar cualquier intervención o manutención. El aparato debe ser colocado en un local en que la temperatura esté comprendida entre los 15° y 28° C., suficientemente ventilado y seco, apoyado sobre un piso bien sólido y dejando alrededor de la máquina un espacio de aire de al menos 40 cm., no cubrir nunca el aparato en tanto está funcionando para no obstaculizar la circulación del aire.

El aparato está dotado con un dispositivo térmico de interrupción de la corriente que se cierra en manera automática, por lo que en caso de sobrecarga el motor y las resistencias se paran automáticamente para partir nuevamente después de unos instantes. De todas formas esta situación no se puede considerar normal, por lo que es conveniente apagar el aparato, desenchufarlo y verificar las causas. En caso que no se puedan determinar las causas o si el hecho se repite, será necesario dirigirse al Centro de Asistencia autorizado o directamente a la Novital.

ALARGUE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato está provisto de un cable de largueza y sección oportuna, eventuales modificaciones (prolongación, etc.) deben ser efectuadas por personal especializado, ateniéndose a las normas de seguridad vigentes. Se debe tener en cuenta que las prolongaciones del cable efectuadas por el usuario (sin tener en cuenta que debe ser más gruesa en relación a la mayor largueza del mismo) pueden causar defectos en el motor. La empresa fabricante no se responsabiliza por eventuales problemas que puedan surgir del no respeto de las indicaciones dadas en relación a este punto.

Asegurarse también antes del uso que el cable de alimentación esté en buenas condiciones. Evitar de aplastarlo y protegerlo de posibles obstáculos que puedan causar daños (elementos cortantes o en movimiento, etc.).

CONSEJOS ÚTILES

- No secar productos diversos a aquellos vegetales o alimentos vegetales.
- Antes del uso es importante limpiar los cajones con un paño ligeramente

humedecido en agua.

- Lavar y secar los productos que se deben secar, sacar todas las partes dañadas y no comestibles, la fruta debe ser madura pero no excesivamente madura.

- Es importante que los pedazos que se corten para ser secados tengan todos el mismo tamaño, porque los pedazos cortados más pequeños se secan antes que aquellos más grandes. Se debe tener en cuenta que una vez secados los productos se achican mucho.

- Utilizando una solución compuesta de 1 litro de agua y una cuchara de jugo de limón, se puede evitar que los pedazos cortados de algunas frutas tomen un color negro (ver tabla). Los productos deberán sumergirse por un breve periodo de tiempo y después deberán ser secados con papel absorbente de uso comestible.

- Los pedazos de fruta a los cuales no se le saque la cascara deben ser apoyados con la cascara sobre el piso del cajón, lo mismo para el caso de los hongos. En vez, las tajadas de fruta, deben ser dispuestas en una sola capa, apoyando un poco una contra la otra de modo que resulten un poco inclinadas respecto al piso del cajón " asemejándose a las escamas de un pez".

- Antes de secarlas, muchas verduras, deben ser sumergidas en agua hirviendo por un periodo de tiempo preestablecido (ver tabla) y sucesivamente secadas para ser dispuestas en una sola capa uniforme al interno de los cajones.

- Cuando se deseen secar hierbas aromáticas es necesario evaluar, según el tipo de hierba aromática, si se debe separar el tallo de las hojas. De hecho en el caso en que las hojas fueran demasiado pequeñas, y por lo tanto muy ligeras, podrían ser transportadas del aire que circula al interno de los cajones, cosa que podría crear inconvenientes.

- Se aconseja el uso de la temperatura media (ver tabla).

- Entre el producto que se debe secar y el fondo del cajón interponer una hoja de aluminio para alimentos, cortándolo en el centro de manera tal de no cubrir el agujero del cajón.

- No llenar mucho los cajones de manera de no obstaculizar la normal circulación del aire. Se aconseja de no superar la altura del borde de la abertura circular del cajón.

- Capacidad indicativa por cajón: 750 gramos de fruta, 350/500 gramos de verdura.

- Seleccionar el tiempo de secado en función del producto que se debe secar, consultando la correspondiente tabla, teniendo presente que el tiempo es solamente indicativo, ya que depende mucho de las características del producto (tamaño, estado, maduración, etc.). Por lo tanto se aconseja de efectuar un breve control visual y táctil antes de que finalice el tiempo preestablecido, y si es necesario prolongar, después de haber seleccionado los productos, el tiempo de secado para aquellos que resulten demasiado blandos (tener en cuenta que un tiempo demasiado prolongado hace que el producto pierda su sabor).

En todos los casos, al finalizar el proceso de secado, cuando el producto se haya enfriado, controlar la viscosidad y el estado de friabilidad.

INDICACIONES ÚTILES

Tratándose de una máquina eléctrica no se deberá tocarla con las manos mojadas o con los pies desnudos.

Usar la máquina en lugares secos y lejos de posibles chorros de agua, no usarlo en lugares al abierto para evitar que la lluvia cause fulguraciones.

La máquina no debe ser usada bajo ningún motivo en heniles, establos o en ambientes donde sea posible el contacto con gases y líquidos inflamables. El lugar donde se decida colocar la máquina deberá ser bien ventilado para evitar la concentración de polvos que puedan ser perjudiciales a la salud o puedan ser causa de incendio.

En cualquier caso la máquina no debe ser colocada en ambientes que puedan ser considerados peligrosos para el correcto funcionamiento de la misma. Antes de ponerla en funcionamiento verificar que todas las partes fueran colocadas en el lugar correcto y que fueran correctamente fijadas.

Durante el funcionamiento situar la máquina en una superficie plana y consistente a nivel del operador de la misma.

No dejar nunca, ni siquiera por un breve periodo de tiempo, la máquina funcionando sola, sin la custodia del operador de la misma.

Visto que la máquina está dotada de lamas rodantes, no introducir nunca y por ningún motivo las manos dentro de la tolva de carga cuando la misma se encuentra en funcionamiento.

Tiempos excesivos o no controlados de secado pueden causar el incendio del producto.

Hacer especial atención en no introducir en la toma de aire líquidos o polvos porque podrían dañar irreparablemente el aparato, con graves riesgos anche para quien lo utiliza (fulguraciones).

Las redes de las toma de aire al ingreso superior y a la salida inferior debe estar siempre bien limpias. Para la limpieza utilizar una pequeña aspiradora o también un cepillo.

Antes de poner en funcionamiento el aparato, empujar bien los cajones hasta el tope, para no obstaculizar la circulación del aire al interno.

Para sacar cualquiera de los cajones, antes del tiempo prefijado, se necesita para la ventilación desenchufándolo, o también, para los aparatos que sean dotados, llevando la manopla del timer (reloj) a la posición de reposo; de todas formas anotar el tiempo faltante.

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier tipo de intervención, regulación o limpieza, apagar siempre la maquina procediendo a desenchufarla y esperando a que el motor deje de funcionar completamente.

Cuando se hace mención a la manutención de la maquina nos referimos a los controles periódicos normales (antes del uso) de las partes en movimiento, del cable de alimentación y de las partes eléctricas externas para asegurarse de que no existan daños o desgastes. En el caso de que se verifiquen eventuales daños la maquina no deberá ser utilizada.

Cuando las lammas se presenten desgastadas, y por este motivo la maquina hará un rumor extraño, es necesario sustituirlas, para proceder a la sustitución es necesario contactar al personal especializado en los Centro de Asistencia Autorizado o a la Novital.

Para mantener la maquina siempre en correctas condiciones se recomienda efectuar, después del uso, una correcta limpieza con un cepillo y/o paño, pero sin utilizar sustancias líquidas.

Las partes dañadas o desgastadas deberán ser sustituidas solamente por personal calificado, a través del Centro de Asistencia autorizado, o directamente a la Novital.

No mover la maquina tirándola del cable de alimentación y desenchufarla siempre antes de proceder a cualquier cambio de lugar de la misma.

Para la sustitución del cable de alimentación dirigirse a personal calificado, a través del Centro de Asistencia autorizado, o directamente a la Novital.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

(Debe ser efectuada solamente por personal especializado).

- 1) Apagar el aparato y desenchufarlo.
- 2) Sacar los cajones, dar vueltas al aparato y destornillar los tornillos, remover la parte interesada para acceder a los cables internos.
- 3) Sustituir el cable de alimentación con otro de igual tamaño y características, dejando el "cablecito de puesta a tierra" de color amarillo - verde 2 centímetros mas largo respecto de los otros.
- 4) Después de la sustitución recomponer las diversas partes como eran inicialmente.

CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS SECADOS

El producto secado se debe enfriar perfectamente antes de ser conservado, posiblemente en frascos de vidrio con tapa hermética.

Si el secado y la relativa conservación esta bien hecha, el producto puede ser conservado inclusive por algunos años, en este caso se aconseja de elegir un ambiente seco, fresco y posiblemente al reparo de la luz.

La conservación al vacío es muy aconsejable y prolonga los tiempos de conservación.

UTILIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS SECADOS

En determinadas circunstancias (pic-nic, excursiones en la montaña, en barco, etc.) en cual es útil transportar el menor peso posible de transportar, es posible consumir la fruta seca. Generalmente los hongos, la fruta y las verduras son sumergidas en el agua por algunas horas para "regenerarlos" y por lo tanto utilizados como alternativa a los productos frescos. En estos casos es aconsejable usar una cantidad de agua igual al volumen de los productos.

Las verduras secadas de dimensiones idóneas pueden ser utilizadas directamente en el estado en que se encuentran para preparar sopas o papillas de verdura. Los hongos, las verduras, las hierbas aromáticas, los ajíes picantes pueden ser molidos y utilizados en variadas recetas alimenticias.

Es necesario tener presente que los productos molidos se conservan por periodos de tiempo inferiores e indicativamente pierde sus propiedades después de 20/30 días.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Como en el caso de todas las maquinas eléctricas, en caso de incendio, se deben utilizar extintor de incendios, nunca agua para evitar, de esta manera, fulguraciones.

En el caso de que se considere la maquina fuera de servicio, antes de enviarlo a la descarga correspondiente, se deberá inutilizarlo cortando el cable de alimentación a la altura mas cercana posible del comienzo del mismo recordando siempre de efectuar esta operación una vez que la maquina ha sido desenchufada.

La NOVITAL (produttore) certifica che il prodotto, o i prodotti, oggetto di questa garanzia sono conformi ai requisiti previsti dalle Direttive Comunitarie Europee e dal Codice Civile Italiano, per cui si intende valida in Italia e nei Paesi dell'Unione Europea.

La NOVITAL estende la validità di questa garanzia a tutti i Paesi al di fuori dell'Unione Europea, salvo condizioni specifiche previste dalle leggi di quei Paesi, che l'Importatore dovrà preventivamente comunicare alla NOVITAL; sarà facoltà della NOVITAL decidere e concordare l'eventuale opportuna modifica.

La garanzia è valida per la durata prevista dalle vigenti leggi. La durata della garanzia decorrerà dalla data della consegna del prodotto, comprovata dal relativo documento di acquisto (scontrino fiscale, fattura o ricevuta fiscale). Nel caso in cui sul documento di acquisto non venga indicato il nome del prodotto, il venditore dovrà compilare il presente CERTIFICATO DI GARANZIA, apponendovi il timbro, la firma, la data di consegna e scrivere il nome del prodotto oggetto della garanzia stessa.

Il consumatore deve preventivamente esercitare i suoi diritti tramite il venditore del prodotto, al quale la presente garanzia si estende ai sensi di legge.

Il documento di acquisto e, se necessario anche il CERTIFICATO DI GARANZIA per identificare il prodotto, dovranno essere presentati all'importatore, ovvero alternativamente alla NOVITAL ogni qualvolta si renda necessario un intervento.

La denuncia del difetto del prodotto deve pervenire all'importatore, ovvero alla NOVITAL, in ogni caso entro due mesi dalla scoperta del difetto stesso.

Il prodotto dovrà essere fatto pervenire - per intero e non già il solo componente ritenuto difettoso, salva autorizzazione scritta dalla NOVITAL - presso l'importatore od il produttore ovvero altra Ditta autorizzata dalla NOVITAL, a rischio e pericolo del cliente ed a cura e spese del cliente stesso, con mezzo di trasporto preventivamente autorizzato dalla NOVITAL. Qualora il prodotto, ad insindacabile giudizio del produttore, dovesse risultare viziato da difetto originario di materiale o di lavorazione, o comunque coperto dalla garanzia ai sensi di legge, verrà riparato o sostituito presso il predetto produttore, importatore o Ditta autorizzata.

Resta inteso che, in ogni caso, nessun rimborso verrà riconosciuto in caso di mancanza di vizio o difetto del prodotto; il produttore si riserva invece la facoltà di addebitare al cliente le spese sostenute, in proprio o a mezzo importatore o ditta autorizzata, per la richiesta di intervento in garanzia in assenza dei presupposti.

La NOVITAL si riserva il diritto di applicare a propria discrezione il rimedio più congruo previsto dalla normativa vigente e applicabile in caso di riconosciuto difetto del prodotto, fra cui si annovera quello di sostituire il prodotto in vece di veder dichiarata la risoluzione del contratto. Fermo quanto sopra, la NOVITAL, produttore dell'apparecchio e titolare del marchio, si oppone ed, in ogni caso, non autorizza la commercializzazione nei Paesi dello Spazio Economico Europeo degli apparecchi e propri prodotti messi in commercio al di fuori di questi.

Non sono coperti da garanzia:

- a) I prodotti per cui non sia comprovata la data di consegna e/o il tipo di prodotto oggetto della garanzia come sopra specificato.
- b) Avarie dovute al trasporto (graffi, ammaccature, rotture e simili).
- c) Spedizioni avvenute con mezzo non preventivamente autorizzato dalla NOVITAL.
- d) Danni causati dalla mancata osservanza delle ISTRUZIONI D'USO, DALL'USO IMPROPRIO di montaggio o installazione, da un'errata installazione dell'apparecchio o da inconvenienti originati dall'insufficienza o dall'adeguatezza degli impianti elettrici o altri impianti, oppure derivanti da condizioni ambientali, climatiche o di altra natura o mediante affidamento del prodotto a minori o persone palesemente inidonee all'utilizzazione o manipolazione del prodotto medesimo; si precisa che la NOVITAL, l'importatore o la Ditta autorizzata non eseguono, in nessun caso, l'installazione o il montaggio del prodotto.
- e) Guasti dovuti a trascuratezza, mancato rispetto delle norme di manutenzione previste nel manuale istruzioni o di comune esperienza, negligenza, incapacità d'uso, manomissioni o riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal produttore, applicazione di accessori non originali o utilizzazione del prodotto a fini diversi o palesemente incompatibili rispetto a quelli per cui è stato ideato.
- f) Parti in vetro, lampadine, termometri e tutti gli eventuali accessori, salvo quanto previsto dalle norme a tutela del consumatore ove applicabili.
- g) Tutte quelle parti che la NOVITAL riterrà soggette a normale deterioramento d'uso.
- h) L'installazione, la regolazione delle apparecchiature, le consulenze, le verifiche non giustificate e la manutenzione ordinaria e straordinaria.
- i) Consulenze, verifiche, perizie od altra attività di parte non autorizzata dalla NOVITAL.
- j) I danni indiretti per perdita di materiale avvenuta in conseguenza del difetto del prodotto, come, ad esempio, uova inserite o da inserire nelle incubatrici, ovvero ulteriori danni a cose e/o persone e/o animali.

I limiti di tempo per effettuare la riparazione o la sostituzione delle parti saranno contenuti in limiti di ragionevolezza in relazione alle esigenze organizzative del produttore, importatore o dell'eventuale Ditta che ne curerà l'assistenza, anche in considerazione dei mezzi di trasporto e/o spedizione che verranno utilizzati.

Le riparazioni che saranno effettuate in garanzia non prolungano e non rinnovano la garanzia stessa.

I componenti che la NOVITAL (direttamente o a mezzo importatore o ditta autorizzata) riterrà di sostituire in garanzia, diverranno automaticamente di sua proprietà.

Si richiamano le norme del Codice Civile preposte alla tutela del consumatore, che devono intendersi in ogni caso efficaci - solamente ove applicabili - indipendentemente da altre previsioni contenute in questa garanzia.

NON ESISTE ALCUNA GARANZIA AGGIUNTIVA ESPLICITA O IMPLICITA.

Per qualsiasi controversia è competente il Foro di BUSTO ARSIZIO - Italia

PRODOTTO:

DATA DI CONSEGNA

TIMBRO E FIRMA DEL RIVENDITORE

Η NOVITAL (ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ) ΒΕΒΑΙΩΝΕΙ ΟΤΙ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ, Η ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΕΙΝΑΙ ΣΩΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΙΤΑΛΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΚΟΥ ΚΩΔΙΚΑ, ΓΙ ΑΥΤΟ ΘΕΩΡΕΙΤΑΙ ΕΓΚΥΡΗ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ.

Η NOVITAL ΕΠΕΚΤΕΙΝΕ ΤΗΝ ΕΓΚΥΡΟΤΗΤΑ ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΩΡΕΣ ΕΚΤΟΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ, ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΕΙΔΙΚΗΣ ΣΥΝΔΗΚΣΗΣ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΝΟΜΟΥΣ ΕΚΕΙΝΩΝ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ, ΠΟΥ Ο ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΙΚΑ ΝΑ ΑΝΑΦΕΡΕΙ ΣΤΗ NOVITAL, ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΤΗΣ NOVITAL ΝΑ ΑΠΟΖΗΡΥΕΙ ΚΑΙ ΝΑ ΣΥΜΦΩΝΗΣΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΥΧΩΝ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ.

Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΧΥΟΥΣ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΑΠΟ ΙΣΧΥΟΥΝΤΕΣ ΝΟΜΟΥΣ. Η ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΑΡΧΙΖΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΠΟΥ ΑΠΟΔΕΙΚΝΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΣΧΕΤΙΚΟ ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΝΤΥΠΟ ΑΓΟΡΑΣ (ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΑΓΩΔΕΙΣ Η ΤΙΜΟΛΟΓΗ). ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΣΤΟ ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΝΤΥΠΟ ΑΓΟΡΑΣ ΔΕΝ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ο ΠΩΛΗΤΗΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΜΦΩΝΗΣΕΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΡΩΝ ΠΙΣΤΩΤΗ ΟΤΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΝΕΛΑΒΗΤΗ ΚΡΙΣΗ ΤΟΥ ΥΠΟΓΡΑΦΗ, ΤΗΝ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΟΤΑΝ ΣΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΝΑ ΔΕΙΚΝΕΙ ΜΕ ΕΝΑ ΣΤΑΥΡΟ ΤΟ ΠΑΡΩΝ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΙΔΙΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΠΡΕΠΕΙ ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΙΚΑ ΝΑ ΔΕΙΚΝΕΙ ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΤΟΥ ΔΙΑ ΜΕΣΟΥ ΤΟΥ ΠΩΛΗΤΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟΝ ΟΠΟΙΟ Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΕΚΤΕΙΝΕΤΑΙ ΝΟΜΙΚΑ.

ΤΟ ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΝΤΥΠΟ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ, ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ ΚΑΙ ΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΦΟΡΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΤΟΥΝ ΣΤΟΝ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑ, Η ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΣΤΗ NOVITAL ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΜΙΑ ΕΠΙΣΕΛΙΔΑ.

Η ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΑΤΤΟΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΦΤΑΝΕΙ ΣΤΟΝ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑ, Η ΣΤΗ NOVITAL ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΜΕΣΑ ΣΕ ΔΥΟ ΜΗΝΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΑΚΑΛΥΨΗ ΤΟΥ ΕΛΛΑΤΤΟΜΑΤΟΣ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΦΤΑΝΕΙ ΟΔΙΚΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΕΝ ΟΜΟΙΟ ΤΟ ΕΛΛΑΤΤΟΜΑΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ, ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΤΗΣ NOVITAL ΣΤΟΝ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑ Η ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ Η ΑΛΛΟΙΣ ΣΛΛΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗ NOVITAL, ΜΕ ΤΟ ΡΙΣΚΟ, ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΤΑ ΕΞΟΣΔΑ ΤΟΥ ΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΠΩΛΗΤΗ, ΜΕ ΜΕΣΟ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΙΚΗΣ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ NOVITAL, ΟΤΑΝ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΝΕΛΑΒΗΤΗ ΚΡΙΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ, ΠΡΟΚΥΧΕΙ ΧΑΛΑΣΜΕΝΟ ΑΠΟ ΑΡΧΙΚΟ ΕΛΛΑΤΤΟΜΑ ΥΛΙΚΟΥ Η ΕΠΕΣΕΡΓΑΣΙΑΣ, Η ΠΛΗΤΟΣ ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΝΟΜΙΚΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ, ΘΑ ΔΙΟΡΘΩΘΕΙ Η ΘΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΡΟΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟ, ΕΙΣΑΓΩΓΕΑ Η ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ.

ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΝΟΗΤΟ ΟΤΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ, ΚΑΜΙΑ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΧΡΗΜΑΤΩΝ ΘΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΖΕΤΕΙ ΣΕ ΕΛΛΗΝΗ ΒΛΑΒΗΣ Η ΕΛΛΑΤΤΟΜΑΤΙ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΑΝΤΙΘΕΤΑ ΕΠΙΒΥΛΛΑΞΕΤΑΙ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΧΡΕΪΣΤΕΙ ΣΤΟΝ ΠΩΛΗΤΑ ΤΑ ΕΞΟΣΔΑ, ΣΤΟΝ ΙΔΙΟ Η ΔΙΑ ΜΕΣΟΥ ΤΟΥ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑ Η ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΙΤΗΣΗ ΕΠΙΒΛΑΨΗΣ ΜΕ ΕΓΓΥΗΣΗ ΟΤΑΝ ΑΠΟΥΣΙΑΖΟΥΝ ΟΙ ΠΡΟΪΟΤΟΕΙΣ, ΕΙΣΑΓΩΓΕΑ Η NOVITAL ΕΠΙΒΥΛΛΑΞΕΤΑΙ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ ΜΕ ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΗ ΕΠΑΝΟΡΘΩΣΗ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΣΜΗ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΝΑΦΟΡΗΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΤΤΟΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΟΠΟΤΕ ΘΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΗΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΝΤΙ ΝΑ ΔΕΙ ΔΙΑΔΡΜΗΝΗ ΤΗΝ ΑΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΜΦΩΝΑΙΟΥ.

Η NOVITAL, ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΙΤΛΟΥΧΟΣ ΤΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΝΤΙΘΕΤΑ ΚΑΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ, ΔΕΝ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΕΙ ΤΗΝ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΧΩΡΕΣ ΤΟΥ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΧΩΡΟΥ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΠΟΥ ΒΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΑΥΤΑ.

ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

α) ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΑΠΟΔΕΙΚΝΥΕΤΑΙ Η ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙΝ Ο ΤΥΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΟΠΩΣ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΗΚΕ ΠΑΡΑ ΠΑΝΟΣ.

β) ΒΛΑΒΕΣ ΟΦΕΙΛΟΜΕΝΕΣ ΣΤΗΝ ΜΕΤΑΦΟΡΑ (ΓΡΑΤΣΟΥΒΙΕΣ, ΧΤΥΡΗΜΑΤΑ, ΣΠΑΣΙΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΜΟΙΑ).

γ) ΑΠΟΤΥΧΕΣ ΠΟΥ ΕΠΙΝΑΝ ΜΕ ΜΕΣΟ ΜΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΙΚΑ ΑΠΟ ΤΗΝ NOVITAL.

Δ) ΖΗΜΙΕΣ ΟΦΕΙΛΟΜΕΝΕΣ ΣΕ ΕΛΛΗΝΗ ΤΙΡΗΤΗ ΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ ΧΡΗΣΗΣ, ΑΠΟ ΟΧΙ ΔΙΚΗ ΜΑΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ Η ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΑΠΟ ΜΙΑ ΛΑΘΑΣΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ Η ΑΠΟ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΟΦΕΙΛΟΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΑΝΕΠΑΡΚΕΙΑ Η ΤΗΝ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ Η ΑΛΛΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ, Η ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΑ ΑΠΟ ΣΥΝΔΗΚΣΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΚΑΙΜΑΤΙΚΕΣ Η ΑΛΛΗΣ ΦΥΣΗΣ Η ΔΙΑΜΕΣΟΥ ΑΝΑΦΕΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΕ ΜΙΚΡΟΤΕΡΟΥΣ Η ΑΤΟΜΑ ΦΑΝΕΡΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΟΥΝ Η ΝΑ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΤΟΥΝ ΟΜΟΙΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΚΑΘΟΡΙΖΕΤΑΙ ΕΠΙΠΛΕΥΣΕΙ ΟΤΙ Η NOVITAL Ο ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ Η Η ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΝ ΕΚΤΕΛΟΥΝ ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ, ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ Η ΤΗΝ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

Ε) ΒΛΑΒΕΣ ΠΟΥ ΟΦΕΙΛΟΝΤΑΙ ΣΕ ΠΑΡΑΜΕΛΗΝΗ, ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΩΝ Η ΚΟΙΝΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ, ΑΜΕΛΕΙΑΣ ΑΝΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΧΡΗΣΗΣ ΠΑΡΑΒΙΑΣΕΙΣ Η ΕΠΙΧΕΙΡΕΣΕΣ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ, ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΜΗ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ Η ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥΣ ΣΚΟΠΟΥΣ Η ΦΑΝΕΡΑ ΔΣΥΜΒΙΒΑΣΤΟΥΣ ΜΕ ΕΚΕΙΝΟΥΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΠΟΙΟΥΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΚΕ.

Ζ) ΠΛΑΝΙΑ, ΜΕΡΗ, ΦΟΤΑΚΙΑ, ΘΕΡΜΟΣΜΕΤΡΑ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΜΒΛΕΧΟΜΕΝΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ, ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΟΣΑ ΠΡΟΒΛΕΠΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΝΟΜΟ ΥΠΕΡ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΟΠΟΥΔΗΠΟΤΕ ΕΦΑΡΜΟΣΙΜΑ.

Η) ΟΛΑ ΕΚΕΙΝΑ ΤΑ ΜΕΡΗ ΠΟΥ Η NOVITAL ΘΑ ΚΡΙΝΕΙ ΥΠΟΚΕΙΜΕΝΑ ΣΕ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΑΛΛΑΓΙΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ.

Θ) Η ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, Η ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ, Η ΓΝΩΜΟΔΟΤΗΣΗ, ΟΙ ΜΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΜΕΝΕΣ ΕΠΙΚΥΡΩΣΕΙΣ ΚΑΙ Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑΚΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΚΤΑΚΤΗ.

Ι) ΓΝΩΜΟΔΟΤΗΣΕΙΣ, ΕΠΙΚΥΡΩΣΕΙΣ, ΠΡΑΓΜΑΤΟΓΝΟΜΟΣΥΝΕΣ Η ΑΛΛΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΜΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ NOVITAL.

Κ) ΟΙ ΕΙΜΕΙΣΕΣ ΒΛΑΒΕΣ ΑΠΟ ΑΤΟΜΕΙΑ ΥΛΙΚΟΥ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΣΕ ΑΓΙΤΑΣ ΤΟΥ ΕΛΛΑΤΤΟΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΟΠΩΣ, ΓΙΑ ΠΑΡΑΒΕΤΙΜΑ, ΑΥΓΑ ΠΟΥ ΜΠΗΚΑΝ Η ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΜΠΟΥΝ ΣΤΙΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΕΠΙΘΑΞΗΣ, Η ΠΕΡΙΛΕΠΤΟ ΒΛΑΒΕΣ ΣΕ ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΚΑΙΝ ΑΤΟΜΑ ΚΑΙΝ ΣΣΑ.

ΟΙ ΔΙΑΦΟΡΟΜΟΝΟΙ ΧΡΟΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΥΗ Η ΤΗΝ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΜΕΣΑ ΣΕ ΛΟΓΙΚΑ ΟΡΙΑ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΙΣ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΑΓΙΑΤΗΣΙΣ ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ, ΕΙΣΑΓΩΓΕΑ Η ΤΗΣ ΤΥΧΟΥΣΑΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΘΑ ΦΡΟΝΤΙΣΕΙ ΤΗΝ ΕΠΙΒΛΕΨΗ, ΩΣ ΚΑΙ ΣΕ ΑΝΤΙΛΟΚΡΗΣΗ ΜΕ ΤΑ ΜΕΣΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙΝ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΟΥΝ.

ΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΕΣΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΟΥΝ ΜΕ ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΕΝ ΠΑΡΕΙΝΟΥΝ ΚΑΙ ΔΕΝ ΑΝΑΠΕΝΟΥΝ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ, ΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΠΟΥ Η NOVITAL (ΑΠ' ΕΥΘΕΙΑΣ Η ΔΙΑ ΜΕΣΟΥ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑ Η ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ) ΘΑ ΚΡΙΝΕΙ ΝΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΗΣΕΙ ΜΕ ΕΓΓΥΗΣΗ, ΘΑ ΓΙΝΟΥΝ ΑΥΤΑ ΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΤΗΡΑ.

ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΚΟΥ ΚΩΔΙΚΑ ΠΟΥ ΟΡΙΣΤΗΚΑΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ, ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΠΟΔΕΙΞΜΑΤΙΚΗ ΜΟΝΟ ΟΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΕΦΑΡΜΟΣΙΜΟΙ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΑΠΟ ΑΛΛΕΣ ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ. ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΑΜΙΑ ΠΡΟΣΒΕΤΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΑΦΗΣ Η ΥΠΟΝΟΟΥΜΕΝΗ.

ΓΙΑ ΟΣΟΔΑΔΗΠΟΤΕ ΑΜΦΙΒΥΒΗΤΗΣ ΕΙΝΑΙ ΑΡΜΟΔΙΟ ΤΟ ΔΙΚΑΣΤΙΚΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΒΥΣΤΟ ΑΡΣΙΖΙΟ - ΙΤΑΛΙΑ.

ΠΡΟΙΟΝ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΚΑΙ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΝΗΠΤΗ

La NOVITAL (productor) certifica que el producto, o los productos, objeto de esta garantía están conformes con los requisitos previstos por las Directivas Comunitarias Europeas y por el Código Civil Italiano, y por lo tanto se considera válida en Italia y en los Países de la Unión Europea.

NOVITAL extiende la validez de esta garantía a todos los Países que se encuentran fuera de la Unión Europea, salvo condiciones específicas previstas en las leyes de cada País, que el importador deberá comunicar previamente a NOVITAL; será facultad de NOVITAL decidir y acordar la possible y oportuna modificación.

La garantía es válida por la duración prevista por las leyes vigentes a partir de la fecha de entrega del producto, que se comprueba mediante el relativo documento de adquisición (ticket fiscal, factura o recibo fiscal). En el caso de que en el documento de adquisición no se encuentre indicado el nombre del producto, el vendedor deberá llenar el presente CERTIFICADO DE GARANTÍA, agregándole el sello, la firma, la fecha de entrega y escribir el nombre del producto objeto de la garantía misma.

El consumidor debe de forma preventiva ejercer sus derechos a través del vendedor del producto, a quien se extiende la presente garantía como se ha previsto en la ley.

El documento de adquisición y, si es necesario también el CERTIFICADO DE GARANTÍA para identificar el producto, se deberá ser presentados al importador, es decir alternativamente a NOVITAL cada vez que sea necesaria una intervención.

De cualquier modo la denuncia del defecto del producto se debe presentar al importador, es decir a NOVITAL, en cada caso dentro de dos meses a partir de la detección del defecto mismo.

El producto se deberá hacer llegar - por entero y ya no sólo el componente que se considera defectuoso, salvo autorización escrita por parte de NOVITAL - al importador o al productor, es decir a otra Empresa autorizada por NOVITAL, bajo la responsabilidad propia del cliente y a cargo del cliente mismo, utilizando un medio de transporte antecedenentemente autorizado por la NOVITAL.

En el caso de que el producto, a juicio incuestionable del productor, resulte viciado por defecto originario de material o de elaboración, o de toda manera cubierto por la garantía como previsto en la ley, será reparado o cambiado del susodicho producto, importador o Empresa autorizada. Queda entendido que, en todo caso, no se reconocerá algún reembolso en el caso de vicio o defecto del producto; el productor se reserva en cambio la facultad de cargar em cuenta del cliente los gastos sostenidos, por su cuenta o a medio importador o empresa autorizada, por el pedido de intervención en garantía en ausencia de los requisitos.

NOVITAL se reserva el derecho de aplicar al propio arbitrio el remedio más congruo previsto por la normativa vigente y aplicable en caso de reconocido defecto del producto, entre que se incluye la sustitución del producto en lugar de ver declarada la resolución del contrato. Establecido lo dicho arriba, NOVITAL, productor del aparato y titular de la marca, se pone y, en todo caso, no autoriza la comercialización en los Países del Espacio Económico Europeo de los aparatos y propios productos puestos en comercio fuera de los mismos.

No se encuentran cubiertos por la garantía:

a) Los productos por los cuales no sea comprobada la fecha de entrega y/o el tipo de producto objeto de la garantía como especificado antes.

b) Las averías debidas al transporte (rasguños, abolladuras, roturas y similares)

c) Expediciones ocurridas con medio no antecedenentemente autorizado por la NOVITAL.

d) Daños causados por la falta de observancia de las INSTRUCCIONES PARA EL USO, por el USO IMPROPIO de montaje o instalación, por una errada instalación del aparato o de inconvenientes originados de la insuficiencia o de la inadecuación de la instalación eléctrica o de otras instalaciones, o daños que derivan de condiciones ambientales, climáticas o de otro origen o a causa de la entrega en custodia a menores o a personas manifiestamente no idóneas para la utilización o manipulación del producto mismo; se precisa que NOVITAL, el importador o la Empresa autorizada no ejecutan, en ningún caso, la instalación o montaje del producto.

e) Daños debidos a descuido, a falta de cumplimiento de las normas de manutención previstas en el manual de instrucciones o de experiencia común, negligencia, incapacidad de uso, violaciones o reparaciones efectuadas por personal no autorizado por el productor, aplicación de accesorios no originales o utilización del producto por fines diferentes o patentemente incompatibles con respecto de los por los que ha sido concebido.

f) Partes en vidrio, bombillas, termómetros y todos los eventuales accesorios, salvo cuanto previsto en las normas que protegen al consumidor donde se puedan aplicar.

g) Todas esas partes que la NOVITAL considerará sujetas a normal deterioro de uso.

h) La instalación, regulación de las instrumentaciones, las asesorías, los controles no justificados y la manutención ordinaria y extraordinaria.

i) Asesorías, controles, peritajes u otra actividad de no autorizada por la NOVITAL.

j) Los daños indirectos por pérdida de material ocurrida en consecuencia del defecto del producto, como, por ejemplo, huevos introducidos o de introducir en las incubadoras, es decir, ulteriores daños a cosas y/o personas y/o animales.

Los límites de tiempo para efectuar la reparación o la sustitución de las partes serán contenidos en limites de sensatez en relación a las exigencias organizadoras del productor. Importador o de la possible Empresa encargada de la asistencia, considerando también los medios de transporte y/o envío que se utilizarán.

Las reparaciones que serán efectuadas en garantía no prorrogan y no renuevan la garantía misma. Los componentes que NOVITAL (directamente o a medio importador o empresa autorizada) decidirá sustituir en garantía, se volverán automáticamente de propiedad de la misma. Se traen a la memoria las normas del Código Civil destinadas a la tutela del consumidor, que deben de ser consideradas en todo caso eficaces - sólo donde se pueden aplicar - independientemente de otras previsiones contenidas en esta garantía.

NO EXISTE ALGUNA GARANTÍA ADICIONAL EXPLÍCITA O IMPLÍCITA.

En caso de cualquier controversia es competente el Foro de BUSTO ARSIZIO - Italia

PRODUCTO:

FECHA DE ENTREGA SELLO Y FIRMA DEL REVENDEDOR

GARANTIESCHEIN

D

NOVITAL (Hersteller) bestätigt hiermit, dass das Produkt oder die Produkte, Gegenstand dieser Garantie, den von der EU-Richtlinien und vom Italienischen Bürgerlichen Gesetzbuch vorgesehenen Anforderungen entsprechen und somit die Garantie daher Gültigkeit in Italien und den Staaten der Europäischen Gemeinschaft hat.

NOVITAL dehnt die Gültigkeit dieser Garantie auf sämtliche nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehörenden Länder aus. Davon bleiben die in diesem Land geltenden Gesetze unberührt. Diese Gesetze NOVITAL unmittelbar zur Kenntnis gebracht werden; NOVITAL wird sich danach des Rechtes bedienen, sich mögliche Änderungen zu entscheiden oder vorzunehmen. Die Garantiedauer ist vom geltenden Gesetz vorgesehen. Die Garantiedauer läuft ab dem durch den betreffenden Kaufbeleg (Kassenbono, Rechnung oder Steuerbeleg) nachgewiesenen Auslieferungsdatum des Produkts.

Falls auf dem Kaufbeleg der Produktname nicht angegeben ist, muss der Verkäufer diesen GARANTIESCHEIN ausfüllen mit dem Stempel, Unterschrift, und Lieferdatum versehen zeigen Sie den Gegenstand der Garantie an.

Der Käufer macht seine Rechte durch den Produktverkäufer auf den sich die vorliegende Garantie laut Gesetz ausdehnt, im vorausgehend.

Der Kaufsbeleg, und falls erforderlich auch der GARANTIESCHEIN, zur Erkennung des Produkts, sind dem Importeur oder, wahlweise der Firma NOVITAL bei jedem geforderten Eingriff vorzulegen. Die Schadensmeldung des Produkts hat in jedem Fall innerhalb von zwei Monaten nach dem derselbe Fehler festgestellt wurde, beim Importeur, beim Hersteller oder bei NOVITAL einzugehen. Das Produkt muss – schriftliche Billigung der Firma NOVITAL vorausgesetzt – vollständig und nicht nur der mutmaßlich beschädigte Teil, auf Risiko, Gefahr mit Besorgung und zu Lasten des Kunden beim Importeur oder beim Hersteller, bzw. bei einer von NOVITAL Vertreterfirma eingehen. Sollte das Produkt, nach ausschließlichen Ermessen der Firma NOVITAL, wegen Material- oder Verarbeitungsfehler als mangelhaft erachtet werden, oder laut Gesetz unter die Garantie fällt, wird es beim Hersteller, Importeur oder bei der Vertreterfirma repariert oder ersetzt. Es bleibt dabei, dass in keinem Falle bei nicht vorhandenen Produktmangel oder -Fehlern eine Rückerstattung anerkannt wird, wobei sich der Hersteller das Recht vorbehält, die ohne Voraussetzungen für unter der Garantie fallende geforderten Eingriff selbst oder durch die Vertreterfirma getragenen Kosten dem Kunden zu verrechnen.

NOVITAL behält sich das Recht vor, bei anerkanntem Produktmangel, diesen auf eigenes Ermessen und gemäß gültiger Regelung, zu beheben zu ersetzen oder den Vertrag zu kündigen. Unter Beibehaltung des zuvor Erläuterten, verbietet und widersetzt sich NOVITAL, als Hersteller des Produkts und Markeneigentümer, der nicht genehmigten Vermarktung in den Ländern der Europäischen Gemeinschaft der Geräte und eigenen Produkte die in den Ländern, die nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehören vermarktet werden.

Es fallen nicht unter der Garantie:

- Produkte, deren Lieferungsdatum und/oder Produktart als Gegenstand der Garantie nicht wie oben festgelegt nachgewiesen wurde.
- Transportschäden (Kratzer, Brüche und Ähnliches).
- Schäden die durch eine Nichteinhaltung der GEBRAUCHSANWEISUNGEN, der Montage- oder Installationsanweisungen, durch eine falsche Geräteinstallation oder durch Störungen, die durch mangelhafte und unangemessene elektrische oder andere Anlage bzw. Umwelt-, Klima- oder anderer Bedingungen entstanden sind, sowie durch das Aushändigen des Produkts an Minderjährige oder offensichtlich für den Gebrauch oder die Handhabung des Produkts untauglichen Personen verursacht wurden.
- Schäden die durch Nachlässigkeit, Nichteinhaltung der im Gebrauchshandbuch oder nach Erfahrung vorgesehenen Wartungsvorschriften, Fahrlässigkeit, Gebrauchsunfähigkeit, Beschädigungen oder Reparaturen, die seitens nicht vom Hersteller befugten Personen durchgeführt wurden, entstanden sind.
- Glasteile, Birnen, Temperaturmesser und alle anderen Zubehör, mit Ausnahme der von den Konsumentenschutzrechten vorgesehenen Teile, falls anwendbar.
- Alle Teile, die für NOVITAL dem normalen Gebrauchsverschleiß unterliegen.
- Die nicht gerechtfertigte Installation, Einstellung, Beratungen und Kontrollen, sowie die ordentliche und außerordentliche Wartung der Geräte.
- Indirekte Schäden durch Materialverlust als Folge von produktfehlern, wie zum Beispiel in den Brutkästen gelegte oder zu legende Eier, bzw. Andere Schäden an Sachen und/oder Personen und/oder Tieren.

Die Zeitbeschränkungen, innerhalb der die Reparatur oder die Ersetzung der teile durchzuführen sind, liegen innerhalb der durch die organisatorischen Erfordernisse des Herstellers, Importeur oder der eventuell durchführenden Kundendienststelle und in Anbetracht der verendeten Transport- und/oder Versandmittel begründeten Grenze.

Reparaturen die unter Garantie erfolgen, verlängern und erneuen die Garantie nicht. Bestandteile, die nach Ermessen von NOVITAL (direkt oder durch den Importeur oder durch die Vertreterfirma) unter Garantie ersetzt werden, werden automatisch ihr Eigentum. ES BESTEHT KEINE ZUSÄTZLICHE AUSDRÜCKLICHE ODER STILLSCHWEIGENDE GARANTIE. Für jede Rechtsfrage ist der GERICHTSHOF von BUSTO ARSIZIO Italien zuständig. Die Vorschriften des italienischen Bürgerlichen Gesetzbuch zum Verbraucherschutz sind in jedem Falle wirksam – nur wo anwendbar – unabhängig von den anderen in dieser Garantie eingeschlossenen Anweisungen.

PRODUKT:

LIEFERDATUM

STEMPEL UND UNTERSCHRIFT DES WIEDERKÄUFERS

GARANTIBEVIS

S

NOVITAL (tillverkaren) intygar att produkten, eller produkterna, vilka är föremål för denna garanti, uppfyller de krav och kvalifikationer förutskrivna av EU:s nummer och av Italienska Konsumentlagen, därför anses den giltig i Italien och i EU:s Länder.

NOVITAL utsträcker giltigheten av denna garanti till alla länder utanför Europeiska Unionen, med undantag av de länder där lagen är annorlunda och där importören i förebyggande får meddela detta till NOVITAL; det blir NOVITALS rättighet att bestämma och samordna den eventuella nödvändiga ändringen.

Garantin är giltig så länge gällande lagen förutsätter. Garantin börjar gälla från datumet av överlämning av produkten, bekräftad av köpsbevis (kvitto, faktura eller mottagningsbevis). I de fall produktens namn ej är skrivet på köpsbeviset, måste försäljaren sammanställa GARANTIBEVIS, stämpla och skriva under beviset, samt skriva överlämningsdatum och i de fall Garantin räknar upp flera produkter, korsa för den produkt som är föremål av garantin.

Köparen måste i förebyggande syfte göra sin egen rätt gällande genom försäljaren av produkten, gentemot vilken garantin utsträcks till försäljaren enligt lagens innebörd.

Köpsbeviset och, i nödvändiga fall även GARANTIBEVIS, som identifierar produkten, skall visas till importören, eller alternativt till NOVITAL varje gång det ingripande är nödvändigt. Anmälan av produktens defekt måste lämnas till importören, eller till NOVITAL inom två månader från felets upptäckt.

Produkten skall sändas in hel - inte bara den del som betraktas som felaktig, med undantag av skrivet tillstånd från NOVITAL - till importören, producenten eller annan auktoriserad firma från NOVITAL, på kundens egen risk, omsorg och bekostnad, med ett av NOVITALS godkända transportmedel. I de fall produkten, enligt producentens oklanderliga åsikt, anses förstörd på grund av felaktigt material eller bearbetning, eller i vilket fall som helst garantiöversikt enligt lagens innebörd, kommer den att bli reparerad eller ersatt av ovannämnd producent, importör eller auktoriserad firma.

Överenskommet är att, ingen återbetalning kommer ske för ej felaktiga produkter; producenten förbehåller sig rätten att debitera kunden för kostnader som han själv, importören eller auktoriserad firma betalat, för ansökan om garantiintervention i avsaknad av denna.

NOVITAL förbehåller sig rätten att efter eget behag, tillämpa den lämpligaste åtgärden förutsedd av gällande lag och användbar i fall av en erkänd felaktighet av produkten. Bland dessa fall även utbyte av produkten i stället för upphävande av kontraktet.

Enligt ovan, NOVITAL, som producent av apparaten och ägare till märket, emotsätter sig, och tillåter ej marknadsföring i länder som tillhör den Europeiska Monetära Unionen, av sina apparater och andra produkter som saluförs utanför dessa länder.

Ej täckta av garanti är:

- produkter utan bevis på överlämningsdatum och/eller den typ av produkt som är föremål av garantin ovan beskriven
- haveri uppkommet under transporten (rispor, bucklor, sönderbrytningar och liknande)
- transport utförd med en av NOVITALS ej godkända transportmedel.
- Skador som är försäkrade av ej utförd iakttagande av INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING, FELAKTIG ANVÄNDNING av montering eller installation, felaktig installation av apparaten, besvär försäkrade av brist eller orättmätighet av elektriska installationer eller andra installationer, beroende på miljö eller klimatförhållanden eller av annan typ. Genom anförtroende av produkten till omyndiga eller personer som är klart inkompetenta för användning eller manipulering av själva produkten; man preciserar att NOVITAL, importören eller den auktoriserade firmen ej installerar eller monterar produkten.
- Skador orsakade av slarv, ej utförd respekt för underhållningsreglerna beskrivna i instruktionsboken eller allmän erfarenhet, vårdlöshet, oodlighet, överkan eller reparationer verkställda av personal ej auktoriserad från producenten, montering av extra tillbehör som ej är original eller användning av produkten för annorlunda eller klart opassande avsikter än dem produkten är avsedd för.
- Glasdelar, glödlampor, termometrar och alla eventuella extra tillbehör, utom det som är förutsett av lagen som skyddar konsumenten när det är möjligt.
- Alla de delar NOVITAL anser vara föremål av vanligt slitage.
- Installation, reglering av apparaterna, rådgivning, ej rättfärdig kontroll och underhåll.
- Indiagnos, kontroll, besiktning eller annan av NOVITAL ej auktoriserad aktivitet.
- Indirekta skador för förlust av material försäkrade av en felaktig produkt, som till exempel, ägg isatta eller som skall sättas in i kläckaren, eller andra skador till saker och/eller personer och/eller djur.

Tidsgränsen för att reparera eller byta ut delar kommer att vara begränsad med förnuft enligt organiseringskrav av producenten, importören eller eventuellt auktoriserad firma som kommer att sköta om assistansen, och transporten och/eller expeditionen som kommer att användas. Reparationerna som kommer att ske under garanti förlänger eller förnyar ej själva garantin. Delarna som NOVITAL (direkt eller genom importören eller auktoriserad firma) byter ut under garantin, kommer automatiskt att bli ej egendom.

Man hänvisar till Konsumentlagen för kundens skydd, som anses vara gällande – där det är möjligt – oberoende från andra förutsägelser denna garanti innehåller.

INGEN ANNAN TILLÄGGS-GARANTI, EXISTERAR.

För alla kontroverser är Forum BUSTO ARSIZIO - Italien behörig

PRODUKT:

LEVERANS DATUM

STÄMPEL OCH FIRMA AV FÖRSÄLJAREN

GUARANTEE CERTIFICATE



NOVITAL (the manufacturer) certifies the product(s) hereunder conform to the requirements provided for by the European Community Directives and the Italian Civil Code. Therefore, it applies both to Italy and to all European Union Countries.

This guarantee is extended to non-Member Countries, unless otherwise provided for by the laws of those Countries, provided that the importer informs NOVITAL in advance. NOVITAL reserves the right to decide and agree the most suitable modification, if necessary. This guarantee is valid as provided for by the laws in force. The guarantee will be valid from the delivery date of the product. The delivery shall be substantiated by a purchase document (i.e. a bill receipt, an invoice, or a receipt from item purchased). Should the name of the product not be marked on the purchase document, the seller will have to write out this GUARANTEE CERTIFICATE with stamp, signature, and date of delivery and write the name of the product. The consumer, shall exercise his rights in advance through the seller of the product, to whom the present guarantee is extended under the existing laws.

The purchase document, and the GUARANTEE CERTIFICATE where necessary, shall be shown to the importer or alternatively to NOVITAL, to identify the product as often as an intervention is required.

Anyway, any complaint about product faults shall be conveyed to the importer or to NOVITAL within two months of defect detection.

The whole product - not only the component considered faulty, unless otherwise authorized in writing by NOVITAL - shall be returned to the importer or the manufacturer, or to another company authorized by NOVITAL, at customer's risk and charge and at customer's expenses and care. According to the unquestionable opinion of the manufacturer, should the product be affected by either original material or processing defect, or should it be covered by guarantee as provided by law, under sections 1519 bis ff of the Civil Code, where applicable, the above mentioned manufacturer, importer or the authorized company shall either repair or replace it. The product will be given back to the customer free of charge.

Anyway, it is understood that no refunding will be allowed if the product is not faulty, the manufacturer reserves the right to debit the customer with the expenses incurred by either NOVITAL or the authorized company for the call for intervention under guarantee.

NOVITAL reserves the right to find the most adequate solution provided for by the regulations in force in case of acknowledged defect of the product, included the replacement of the product rather than the rescission of the contract.

It being understood what has been above mentioned, NOVITAL, manufacturer of the appliance and trademark holder, object to and never authorizes the marketing in the Countries of the European economic space, of appliances and its own products marketed outside those Countries. This guarantee does not cover:

- All products whose date of delivery and/or type of product specified in the guarantee are not substantiated, as mentioned above.
- Damage due to transport (scratches, dents, failures and the like).
- Deliveries occurred by means of transport which have not been previously authorised by NOVITAL.
- Malfunctions due to carelessness, non-observance of the maintenance instructions commonly known or contained in the user manual, incapability to use the product, tampering or repairs carried out by personnel non authorized by the manufacturer.
- Glass components, bulbs, thermometers and all accessories, if any, except for the rules on consumer protection, where applicable.
- All parts subject to fair wear and tear.
- Installation, equipment setting, advice, uncircumstanced checks, routine and extraordinary maintenance.
- Indirect damage due to the lost of material, as a result of the fault of the product, such as eggs introduced or to be introduced into incubators, or better further injury/damage to people and/or things and/or animals.
- Consultancies, tests, surveys or other checks not authorised by NOVITAL.

The limits of time for repair or replacement of parts shall be reasonable in relation to the organizational needs of the manufacturer, importer, or of the company providing the service and in consideration of the means of transport and/or shipping.

Repairs under guarantee shall not extend, nor renew the guarantee.

The components NOVITAL deems it opportune to replace under guarantee (directly or through importer or authorized company) will be automatically NOVITAL's property.

THESE IS NO EXPRESS OR IMPLICIT ADDITIONAL GUARANTEE.

For any dispute, the place of jurisdiction shall be the Court of BUSTO ARSIZIO.

PRODUCT:

CERTIFICADO DE GARANTIA



NOVITAL (produtor) garante que o produto, ou os produtos, objecto desta garantia estão em conformidade com as provisões das Directivas Comunitárias Europeias e com o Código Civil Italiano, por isso se considera válida na Itália e nos Países da União Europeia.

NOVITAL estende a validade desta garantia a todos os Países fora da União Europeia, salvo as condições específicas previstas pelas leis daqueles Países, que o importador deverá comunicar preventivamente a NOVITAL; será facultada da NOVITAL decidir e concordar a eventual e apropriada mudança.

A garantia é válida para o prazo previsto pelas leis vigentes e a partir da data da entrega do produto, acompanhada do respectivo documento de compra (talão da caixa, factura ou nota fiscal de compra). No caso em que em cima do documento de compra não seja indicado o nome do produto, o vendedor deverá preencher o presente CERTIFICADO DE GARANTIA, pondo o carimbo, assinatura, a data da entrega e escrever o nome do produto objecto da garantia mesma.

O consumidor tem que exercer preventivamente os seus direitos através do vendedor do produto, a quem esta garantia se estende segundo a lei.

O documento de compra e, se necessário o CERTIFICADO DE GARANTIA também para identificar o produto, tem que ser providos ao importador, ou então a NOVITAL todas as vezes que uma intervenção esteja necessária.

Qualquer defeito do produto tem que ser declarado ao importador, ou a NOVITAL em todo o caso dentro de dois meses da descoberta do defeito mesmo.

O produto deverá ser entregue - inteiro e não só o componente que se considera defeituoso, com a autorização escrita pela NOVITAL - ao importador ou ao produtor ou uma outra Empresa autorizada pela NOVITAL, por conta e risco do cliente e à custa do cliente mesmo, através dum meio de transporte preventivamente autorizado pela NOVITAL. Se o produto, a juízo incontestável do produtor, devesse apresentar um defeito original de matéria ou mão-de-obra, ou em todo o caso coberto pela garantia segundo a lei vigente, o aparelho vai ser reparado ou substituído pelo produtor supracitado, pelo importador ou pela Empresa autorizada.

Está claro que, em todo o caso, nenhum reembolso será previsto em caso de falta de defeito do produto; o produtor reserva-se pelo contrário a facultade de debitar ao cliente os custos pagados, em próprio ou através do importador ou da empresa autorizada, para o pedido da intervenção em garantia por falta das condições.

NOVITAL reserva-se o direito de aplicar à própria discrição a intervenção mais apropriada prevista pela regulação vigente e aplicável em caso de defeito reconhecido do produto, entre as quais a substituição do produto em lugar da resolução do acordo.

Estabelecido o que foi antes explicado, NOVITAL, produtor do aparelho e proprietário da marca de fábrica, opõe-se e, contudo, não autoriza a comercialização nos Países do Espaço Económico Europeu dos aparelhos e dos seus produtos comercializados fora destes.

A garantia não cobre:

- Os produtos sem uma comprovada data de entrega e/ou o tipo de produto objecto da garantia como foi antes especificado.
- Danos causados pelo transporte (arranhões, trincas, quebras e semelhantes).
- Entregas com um meio não preventivamente autorizado pela NOVITAL.
- Danos causados por falta de observância das INSTRUÇÕES DE EMPREGO, DUM USO DIVERSO para a montagem ou instalação, por uma incorrecta instalação do aparelho ou por defeitos resultantes duma insuficiência ou inadequação da rede eléctrica ou outras redes, ou resultantes de condições do ambiente, clima ou dum outro tipo ou causados pelo uso do aparelho por menores ou pessoas absolutamente não apropriadas ao emprego ou à manipulação do produto mesmo. Todavia é claro que NOVITAL, o importador ou a Empresa autorizada não executam, em nenhum caso, a instalação ou montagem do produto.
- Defeitos decorrentes de negligência, do uso diverso do especificado no Manual do Usuário ou de experiência comum, incapacidade do uso, modificações ou reparações realizadas por pessoas não autorizadas pelo produtor, instalação de acessórios não originais ou uso do produto com objectivos diferentes ou claramente incompatíveis com aqueles do seu uso original.
- Partes em vidro, lâmpadas, termómetros e todos os eventuais acessórios, salvo o que é previsto pelas regulações para a protecção do consumidor se aplicáveis.
- Todas as partes que NOVITAL vai considera objecto à normal deterioração de uso.
- A instalação, a regulação dos aparelhos, as consultas, as verificações não justificadas e a manutenção ordinária e extraordinária.
- Consultas, verificações e avaliações ou outras actividades não autorizadas pela NOVITAL.
- Os danos indirectos por causa da perda de material resultante do defeito do produto, como, por exemplo ovos introduzidos ou de introduzir nas incubadoras, ou outros danos a coisas e/ou pessoas e/ou animais.

O prazo para executar a reparação ou substituição das partes será limitado em relação à exigências de organização do produtor, importador ou da eventual Empresa responsável da assistência, também tomando em conta os meios de transporte e/ou entrega que vão ser utilizados. As reparações que vão ser executadas sob a garantia não estendem ou renovam a garantia mesma. Os componentes que NOVITAL (direitamente ou através do importador ou da empresa autorizada) vai decidir de substituir sob a garantia, vão se tornar de sua propriedade. Se lembram as regulações do Código Civil para a protecção do consumidor, que têm que ser consideradas em todo o caso efectivas - só onde aplicáveis - independentemente das outras provisões incluídas nesta garantia.

NÃO HA ALGUMA GARANTIA ADICIONAL EXPLÍCITA OU IMPLÍCITA.

Para qualquer litígio é competente o tribunal de BUSTO ARSIZIO - Itália

PRODUTO:

DATA DE ENTREGA

CARIMBO E ASSINATURA DO REVENDEDOR

DATE OF DELIVERY

DEALER'S STAMP AND SIGNATURE

CERTIFICAT DE GARANTIE

F

NOVITAL (producteur) certifie que le produit, ou les produits, qui font l'objet de cette garantie remplissent les conditions requises par les Directives de la Communauté Européenne et par le Code Civil Italien, à partir de là elle est considérée valable en Italie et dans les pays de l'Union Européenne.

NOVITAL étend la validité de la garantie à tous les Pays hors Communauté Européenne, sauf aux pays dont la loi prévoit des conditions spécifiques que l'importateur devra dans ce cas communiquer préalablement à NOVITAL ; NOVITAL se réserve alors le droit de décider et de trouver un accord pour d'éventuelles modifications nécessaires.

La garantie est valable pour la durée prévue par les lois en vigueur. La garantie prend effet à la date de livraison du produit, attestée par la preuve d'achat correspondante (ticket, facture ou reçu). **Au cas où sur la preuve d'achat le nom du produit n'ait pas été spécifié, le vendeur devra remplir le certificat de garantie suivant en y apposant cachet, signature, date de livraison et écrire le nom du produit concerné par la garantie.**

Le consommateur doit faire valoir ses droits préalablement en passant par le vendeur du produit, auquel cette garantie s'étend selon la loi.

La preuve d'achat et, si nécessaire le CERTIFICAT DE GARANTIE permettant d'identifier le produit, devront être présentés à l'importateur, c'est-à-dire successivement à NOVITAL, chaque fois que se rendra nécessaire une intervention.

La signalisation d'un défaut du produit doit parvenir à l'importateur, c'est-à-dire à NOVITAL impérativement dans les deux mois suivant la découverte du défaut lui-même. Le produit devra être expédié - dans son intégralité et non le seul élément considéré défectueux, sauf autorisation écrite de NOVITAL - à l'importateur ou au producteur c'est-à-dire une autre Société autorisée par NOVITAL, aux risques et périls du client et aux frais de celui-ci, par un moyen de livraison préalablement autorisé par NOVITAL. Dans le cas où le produit, selon l'indiscutable jugement du producteur, devait révéler un défaut original de matériaux ou de production, ou de toutes les façons un défaut couvert par la garantie selon la loi, il sera réparé ou remplacé par le producteur cité ci-dessus, l'importateur ou la Société autorisée.

Il est entendu que, dans tous les cas, aucun remboursement ne sera accordé en cas d'absence de vice de fabrication ou de défaut du produit ; le producteur se réserve en revanche le droit et la faculté d'imputer au client les frais occasionnés, à lui directement ou par le biais de l'importateur ou encore de la Société autorisée, pour la demande d'une intervention sous garantie non fondée. NOVITAL se réserve le droit d'appliquer à discrétion le remède le plus adapté prévu par la normative en vigueur et applicable en cas de défaut reconnu du produit, entre autre elle s'octroie celui de remplacer le produit au lieu de se voir signifiée la résiliation du contrat.

Ce qui a été dit ci-dessus restant entendu, NOVITAL, producteur de l'appareil et titulaire de la marque, s'oppose, et, dans tous les cas, n'autorise pas la commercialisation, dans les Pays de l'Espace Economique Européen, de ses appareils et de ses produits vendus hors de cet espace. La garantie ne couvre pas :

- Les produits pour lesquels ne figure pas la date de livraison et/ou le type de produit couvert par la garantie comme spécifié ci-dessus.
- Les avaries causées par le transport (griffures, bosses, ruptures et autres détériorations).
- Les expéditions effectuées par des moyens non autorisés préalablement par NOVITAL.
- Les dommages causés par le non respect du MODE D'EMPLOI, par l'USAGE IMPROPRE du montage ou de l'installation, par une installation erronée de l'appareil, par des incon vénients créés par l'insuffisance ou l'inadéquation des installations électriques ou d'autres installations, par les conditions environnementales, climatiques ou d'autre nature, ou encore par le fait d'avoir laissé le produit aux mains de mineurs ou de personnes non aptes à l'utilisation ou à la manipulation du produit. L'importateur ou la Société autorisée ne procèdent, en aucun cas, à l'installation ou au montage du produit.
- Les pannes causées par manque de manutention, par non respect des normes de manutention prévues par le mode d'emploi ou par l'usage habituel, par négligence, par non capacité d'utilisation, par détériorations ou réparations effectuées par du personnel non agréé par le producteur, par installation d'accessoires non originaux ou utilisation du produit à des fins différentes ou de toute évidence incompatibles avec celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les pièces en verre, les ampoules, les thermomètres et tous les éventuels accessoires en dehors de ce qui est prévu par les normes de défense du consommateur lorsqu'elles sont applicables.
- Toutes les pièces que NOVITAL considérera comme normalement sujettes à l'usure.
- L'installation, le réglage des appareils, les consultations, les contrôles non justifiés et la manutention courante ou extraordinaire.
- Les consultations, les contrôles, et les expertises ou toute autre intervention non autorisée par NOVITAL.
- Les dommages induits par la perte de matériel causée par un défaut du produit, comme, par exemple, des œufs introduits ou à introduire dans la couveuse, c'est-à-dire tout dommage induit aux choses et/ou personnes et/ou animaux.

Les délais pour effectuer la réparation ou la substitution des pièces seront maintenus dans des limites raisonnables en relation avec les exigences d'organisation du producteur, de l'importateur ou de l'éventuelle Société qui se chargera du service après-vente, en tenant compte aussi des moyens de transport et/ou d'expédition qui seront utilisés.

Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent et ne renouvellent pas la garantie. Les composants que NOVITAL (directement ou par l'intermédiaire d'un importateur ou d'une Société autorisée) accordera de remplacer sous garantie, lui appartiendront automatiquement. Se référer aux normes du Code Civil concernant la défense du consommateur, qui sont à considérer dans tous les cas valables - à partir du moment où elles sont applicables - en dehors des considérations faites par cette garantie.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE EXPLICITE OU IMPLICITE.

Pour tout litige on retiendra le tribunal de BUSTO ARSIZIO comme organisme compétent.

PRODUIT:

DATE DE LIVRAISON

CACHET ET SIGNATURE DU REVENDEUR

FRUTA SECADO A TEMPERATURA MAXIMA (Oprimir las dos teclas del interruptor en la posición de trabajo)

PRODUCTO	PREPARACION	SUMERGIR EN AGUA Y LIMON	TIEMPO INDICATIVO DE SECADO (HORAS)
DAMASCO	Cortar en pedazos o en tajadas	SI	7-11
CIRUELAS	Cortarlas por la mitad o dejarlas enteras	NO	7-13
DURAZNO	Cortarlo en pedazos, debe estar bien maduro	SI	7-13
MANZANA	Cortarla en pedazos o en tajadas	SI	4-7
PERA	Cortarla a mitad o en tajadas	SI	6-11
CEREZAS	Dejarlas enteras	NO	7-11
FRUITILLAS	Cortarlas por la mitad (si son muy pequeñas dejarlas enteras)	SI	6-11
HIGOS	Cortarlos por la mitad	NO	4-5
UVA	Cortar los granos de uva	NO	7-13
MIRTILOS	Dejarlos enteros	NO	4-5
CITRICOS	Cortarlos en gajos (a cascara cortada en pedazos, sirve para preparar la fruta confitada)	NO	7-9
BANANAS	Cortarla en tajadas o en tiras (debe estar bien madura)	NO	5-7
ANANAS	Cortar las partes comestibles en tajadas o en pedazos	NO	7-11
DATILES	Separarlos de las ramas (deben estar bien maduros)	NO	4-5
MELON	Cortar las partes comestibles en tajadas o en pedazos, sacar las semillas	NO	7-11

ATENCIÓN: los datos informados para la preparación son solamente indicativos. Efectuar la preparación solamente después de haber limpiado y secado los productos, sacando las partes no utilizables y no comestibles.

HONGOS-VERDURAS-HIERBAS AROMATICAS SECADO A TEMPERATURA MEDIA

(Oprimir solamente uno de las dos teclas del interruptor llevándola a la posición de trabajo)

Si el producto que se debe secar es muy húmedo, pasar a la TEMPERATURA MAXIMA oprimiend las dos teclas del interruptor llevándolas a la posición de trabajo.

PRODUCTO	PREPARACION	SUMERGIR EN AGUA HIRVIENTE (minutos)	TIEMPO INDICATIVO DE SECADO (HORAS)
HONGOS	Cortarlo en pedazo o en tajadas	NO	3-5
TOMATES	Sacarles la cascara y cortarlos en gajos	0,5	7-9
AJIES PICANTES	Cortarlo en tiras	NO	4-5
VERDURAS VARIAS	Cortarlas en pedazos o en tiras	NO	1-2
PEREJIL	Eliminar el tallo	NO	0,5-1,5
ZANAHORIAS	Efectuar un corte inclinado de las tajadas	2	4-5
ESPINACAS	Cocinarlas a vapor por un periodo de tiempo breve	1	1-2
POROTOS	Eliminar la extremidad y efectuar el corte inclinado de los pedazos	3	5-6
APIO	Cortarlo en pedazos	2	5-6
CEBOLLA	Cortarlo en tajadas	NO	2-3
ZAPALLO/ZAPALLITOS	Cortar las partes comestibles en tiras o en tajadas (sacar las semillas)	NO	6-4
PEPINO	Cortar en tajadas	NO	6-7
COLIFLOR	Dividirlo en pedazos y sumergirlos en agua salada por 30 minutos	3 (+1 cuch. De vinagre)	4-5
BROCOLI	Dividirlo en pedazo y sumergirlos en agua salada por 30 minutos	3 (+1 cuch. De vinagre)	4-5
COL	Cortarlo en pedazos y cocinarlos al vapor por 2 minutos	NO	3-4
ESPARRAGOS	Dejar las partes comestibles enteras o cortarlas en pedazos	2	4-7
ALCAUCILES	Cortar el corazón en dos partes	3	4-5
NABO	Cortarlo en pedazos o en tajadas	3	3-4
RUIBARBO	Sumergir la parte comestible en agua y limón y cortarlo en pedazos.	NO	3-4
HIERBAS VARIAS	Prepararlas según el tipo de hierba.	NO	1-3

ATENCIÓN: los datos informados para la preparación son solamente indicativos. Efectuar la preparación solamente te después de haber limpiado o lavado y secado los productos, secando las partes no utilizables y no comestibles.

ALLESDÖRRAPPARAT GHIBLI

D

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Es ist ein zum Dörren von Pilzen, Früchten, Gemüse grundlegendes Haushaltsgerät, ohne von „den Wetterverhältnissen“ bedingt zu sein. Das spezielle Luftwärme- und Zirkulationssystem entzieht das in den Nahrungsmittel enthaltene Wasser, und somit werden sie auch richtig gedörrt: aus diese Art können sie lange Zeit konserviert werden, in dem alle Eigenschaften und natürliche Aromas erhalten bleiben.

Weil durch das Gerät viel Nahrung in sehr geringem Platz, gedörrt werden kann, ist der Dörrvorgang viel praktischer.

Dank den zur Ausstattung gehörenden unabhängigen Schubfächer, kann das zu dörrende Nahrungsmittel leicht kontrolliert werden.

Alle Geräte sind mit einem doppelten Schalter ausgestattet, durch den die ideale Dörrtemperatur gewählt werden kann. Bei der Tymer Version, ist die Betriebszeit programmierbar, und das Einstellen nach Arbeitende ergibt sich automatisch.

BEVOR MAN DAS GERÄT IN BETRIEB SETZT, MÜSSEN UNABDINGBAR ALLE ANWEISUNGEN GELESEN WERDEN.

Das Gerät nur für den Zweck für den es bestimmt wurde verwenden, andere als in diesen Anweisungen erwähnte Einsätze sind gefährlich und die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortung für mögliche Sach-, Personen- und Tierschaden, die aufgrund einer Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstanden sind ab.

BEREITSTELLUNG UND INSTALLATION DES GERÄTS

Das Gerät auspacken und kontrollieren das nichts fehlt oder beschädigt ist. Keine zur Verpackung gehörenden Teile zerstreuen und wie das Gerät von Kindern, Minderjährigen, Unfähigen und Tieren fernhalten. Die auf dem Geräteschild stehenden Angaben prüfen, und sich vergewissern daß die Netzennspannung und die vorhandene Leistung für den Gerätebetrieb geeignet sind; die Wirksamkeit der Erdung prüfen. Die Erdung des Geräts ist gesetzlich obligatorisch. Die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortung für mögliche Sach-, Personen- und Tierschäden, die wegen einer Nichtbeachtung dieser Norm verursacht wurden ab.

Prüfen daß sämtliche Gerätebestandteile gut und an richtiger Stelle befestigt wurden, sich insbesondere vergewissern, daß die obere Luftansaugung frei ist.

Nachdem festgestellt wurde das alles einwandfrei funktioniert, kann das Gerät für den Zweck, für den es bestimmt wurde zum Einsatz gebracht werden. Vor jedem Eingriff oder jeder Wartung ist es jedoch unabdingbar, den Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.

Das Gerät muß in einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

Das Gerät ist mit einem trockenen ausreichend gelüfteten Raum, bei einer Temperatur zwischen 15° und 28°C und auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, in dem man ringsherum ca. 40 cm Platz läßt, und es während dem Betrieb nie deckt, um die Luftzirkulation nicht zu hindern.

Das Gerät ist mit einer thermischen Vorrichtung mit automatischem Wiederverschluß zur Unterbrechung des Stromes ausgestattet, daher hält der Motor im Falle einer Überlast automatisch an, um sich nach einiger Zeit wieder in Gang zu setzen. Dies ist jedoch nicht normal, und daher muß in einem solchen Fall das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose herausgezogen und die Ursache festgestellt werden. Wird die Ursache nicht festgestellt, und im Falle sich der Vorfall wiederholt, besteht die Notwendigkeit, sich an unseren anerkannten Kundendienst oder an NOVITAL zu wenden.

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

- Nur pflanzlichen Produkte oder Nahrungsmittel dörren.

- Vor dem Gebrauch ist es sehr wichtig, die Schubfächer mit einem wasserfeuchten Lappen zu reinigen.

- Die zu dörrenden Produkte vorbeugend waschen und trocknen und alle schlechten und nicht eßbaren Teile entfernen; die Früchte müssen reif sein, jedoch nicht zu reif.

- Es ist wichtig, die zu dörrenden Stücke gleich groß zu schneiden, da sonst die kleineren Stücke vorher dörren als die großen. Es muß berücksichtigt werden, daß die Stücke durch das Dörren sehr viel kleiner werden.

- Durch das Verwenden einer aus Wasser, Zucker und einem kleinen Löffel Zitrone bestehenden Flüssigkeit, wird vermieden, daß sich die geschnittenen Fruchtstücke schwärzen (siehe Tabelle): die Stücke müssen kurze Zeit in diese Flüssigkeit gelegt werden und darauffolgend mit Haushaltspapier getrocknet werden.

- Die nicht geschälten Fruchtstücke mit der Haut nach unten auf die Fläche des Schubfaches legen, das gleiche gilt auch für die Pilze. Die Fruchtscheiben müssen Schichtweise, (nur eine Schicht) leicht geneigt, „Fischschuppenförmig“ auf die Fläche des Schubfaches gelegt werden.

- Vor dem Dörren, müssen viele Gemüse je nach vorbestimmter Zeit, in heißes Wasser gelegt (siehe Tabelle) und nachfolgend getrocknet werden, um danach gleichmäßig und schichtweise (nur eine Schicht) in die Schubfächer gelegt zu werden.

- Wenn man Gewürzkräuter dörren will, muß je nach Gewürzkräuterart abgeschätzt werden, ob man die Stengel von den Blättern trennen will. Wenn die Blätter zu klein, und folglich zu leicht, könnte es sein, daß sie von der im Schubfach zirkulierenden Luft mitgenommen werden und daher Unannehmlichkeiten verursachen.

Die Temperatur ist empfehlenswert (siehe Tabelle).

- Zwischen dem zu dörrenden Produkt und dem Schubfachboden eine Aluminiumfolie für Nahrungsmittel dazwischen legen; die Aluminiumfolie zentral ausschneiden so daß die Schubfachlöcher nicht abgedeckt werden.

- Die Schubfächer nicht zu viel füllen um die normale Luftzirkulation nicht zu hindern. Es wird empfohlen, in der Höhe nicht über den Rand der kreisförmigen Schubfachöffnung zu füllen.

Ungefähre Schubfach-Fassungsvermögen:

750 gr. Früchte

350/500 gr. Gemüse

- Je nach dem zu dörrenden Produkt die entsprechende Dörrzeit wählen, siehe betreffende Tabelle, in dem man berücksichtigt, daß die Zeit nur eine ungefähre Zeit ist, vieles hängt von den Eigenschaften desselben Produkts ab (Größe, Zustand, Reife). Daher ist es empfehlenswert, vor der eingestellten Dörrzeit das Produkt von Auge und ertastbar zu kontrollieren, notfalls die Dörrzeit für das noch zu weiche Produkt verlängern, (eine zu lange Dörrzeit könnte den Geschmack des Produkts zerstören).

Nach der Dörrzeit muß jedesmal, nach dem sich das Produkt abgekühlt hat, die Viskosität und die Fruchtigkeit kontrolliert werden.

NÜTZLICHE ANGABEN

Da es sich um ein elektrisches Gerät handelt ist es untersagt, es mit nassen Händen oder bloßen Füßen zu berühren.

Das Gerät an trockenen Stellen und weit weg von möglichen Wasserspritzern und nicht an offene Stellen und unter den Regen stellen, um Fulgurationen zu vermeiden.

Das Gerät darf nicht in Räumen zum Einsatz gebracht werden, in denen die Sättigung mit entflammaren Gase möglich ist, oder wo es mit verschiedenen Flüssigkeiten oder entflammaren Stoffen oder Flüssigkeiten in Kontakt kommt. Der Raum muß gut gelüftet sein, um Konzentrationen für die Gesundheit schädlicher Stäube, die sich in Brand setzen könnten zu verhindern.

Das Gerät darf auf keinen Fall in gefährdeten Räumen aufgestellt werden. Bevor man das Gerät in Betrieb setzt prüfen, daß sämtliche Gerätebestandteile an richtiger Stelle und gut befestigt sind.

Während dem Gebrauch, das Gerät auf eine ebene und widerstandsfähige Fläche, und auf Bedienerhöhe stellen.

Das Gerät nie, auch wenn nur für kurze Zeit, mit laufendem Motor, unbewacht hinterlassen.

Zu lange oder unkontrollierte Dörrzeiten können das Produkt verbrennen.

Besonders darauf achten, daß keine Flüssigkeiten oder Stäube in die Luftansaugung geraten, da sonst das Gerät schwer beschädigt werden und auch gefährliche Risiken (Fulgurationen) für den Bediener entstehen könnten. Das Netz der oberen und unteren Luftansaugungseinganges muß immer sauber sein. Zur Reinigung einen kleinen Staubsauger oder eine Bürste verwenden.

Bevor man das Gerät in Betrieb setzt, die Schubfächer gut bis zum Endanschlag schieben, so daß die Innen-Luftzirkulation nicht gehindert wird.

Zum Herausnehmen des Schubfaches, bevor die Dörrzeit abgelaufen ist, die Ventilation ausschalten, in dem man den Stecker herauszieht, oder bei den Geräten, die mit einem Schaltknopf ausgestattet sind, den Timer auf die Pausenstellung drehen; jedoch muß man sich die restliche Zeit merken, um in wieder neue einzustellen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor jeder Wartung, Einstellung und Reinigung das Gerät immer durch das Betätigen des Schalter ausschalten, den Stecker aus der Steckdose herausziehen und warten bis der Motor stillsteht.

Die Wartung muß auf Grund der normalen periodischen Kontrollergebnisse (vor dem Einsatz) der beweglichen Teile, des Speisekabels und der außerhalb des Geräts vorhandenen elektrischen Teile, um sich dessen Verschleiß und Beschädigung zu vergewissern, durchgeführt werden. Bei beschädigtem Gerät ist dessen Einsatz untersagt.

Um das Gerät immer in einwandfreiem Zustand zu erhalten, muß nach dem Einsatz eine sorgfältige Reinigung mit Bürsten und/oder Lappen, jedoch ohne flüssige Stoffe durchgeführt werden. Beschädigte oder verschleihte Teile müssen direkt beim unserem anerkannten Kundendienst durch Fachpersonal, oder bei NOVITAL ersetzt werden.

Das Gerät nie mit Hilfe des Speisekabels bewegen, und bevor man das Gerät in einen anderen Ort versetzt immer den Stecker aus der Steckdose herausziehen.

Für den Ersatz des Speisekabels sich nur an das Fachpersonal unseres anerkannten Kundendienstes oder direkt an NOVITAL wenden.

SPEISEKABELERSATZ

(Darf nur durch Fachpersonal erfolgen).

1. Das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
2. Die Schubfächer herausziehen, das Gerät stürzen und die Schrauben lösen, den nicht betreffenden Teil entfernen, um an die innere Verkabelung herankommen zu können.
3. Das Speisekabel mit einem Kabel mit gleichem Schnitt und gleichen Eigenschaften ersetzen, in dem man darauf achtet, das gelb-grüne geerdete Kabel 2 (zwei) cm länger zu halten als die anderen Kabel.
4. Nach dem Ersatz die verschiedenen Komponente wieder wie sie ursprünglich waren zusammenbauen.

KONSERVIERUNG DES GEDÖRRTEN PRODUKTS

Das gedörrte Produkt muß vor der Konservierung, womöglich in Gläser mit hermetischem Verschuß, kalt werden.

Wurde der Dörrvorgang und die entsprechende Konservierung richtig durchgeführt, kann das Produkt auch einige Jahre lang konserviert werden: in diesem Falle ist es empfehlenswert, das konservierte Produkt in einen trockenen, kühlen und vor dem Licht geschützten Raum zu stellen.

Die Vakuumkonservierung ist eignet sich sehr und verlängert die Konservierungszeiten.

VERWENDUNG DES GEDÖRRTEN PRODUKTS

Gedörrte Früchte können in bestimmten Gelegenheiten (Pic-Nic, Wanderungen, auf Bootfahrten usw.) nützlich sein, in denen es geeigneter ist, ein geringeres Gewicht zu transportieren. Im allgemeinen werden Pilze, Früchte und Gemüse einige Stunden, „um sie zu regenerieren“ ins Wasser gelegt und danach als Ersatz der frischen Produkten verwendet. In diesen Fällen ist es empfehlenswert, gleich viel Wasser wie das gedörrte Produkt mitzunehmen.

Das in zweckmäßig geschnittene Stücke gedörrte Gemüse, kann direkt in dem sich befindenden Zustand für Gemüsesuppen oder durchpaßierte Gemüsesuppe verwendet werden.

Pilze, Gemüse, Kräuter, Paprikaschoten können gemahlen und für verschiedene Rezepte verwendet werden.

Es muß jedoch berücksichtigt werden, daß das gemahlene Produkt kürzere Zeit lang konserviert werden kann und nach ungefähr zwanzig/dreissig Tagen seine Eigenschaften verliert.

WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

Wie bei allen elektrischen Teilen müssen bei Bränden, um Fulgurationen zu vermeiden, nur Staubfeuerlöscher und keine Wasserfeuerlöscher verwendet werden.

Im Falle das Gerät nicht mehr verwendet wird, bzw. Außerbetrieb gesetzt und in einen Müllablageplatz gebracht wird, das Speisekabel so nah als möglich an dem Ausgangspunkt des Geräts abschneiden, dieser Vorgang darf nur nach dem der Stecker aus der Steckdose herausgezogen wurde durchgeführt werden.

FRÜCHTE
DÖRREN BEI MAXIMALEN TEMPERATUREN
 (Die zwei Schaltertasten in die Arbeitsstellung drücken)

PRODUKT	VORBEREITUNG	IN WASSER UND ZITRONE LEGEN	UNGEFÄHRE DÖRRZEIT (Stunden)
APRIKOSE	In Stücke und Schnitte schneiden	JA	7-11
PFLAUMEN	In die Hälfte schneiden oder ganz lassen	NEIN	7-13
ZWETSCHGEN	In die Hälfte schneiden oder ganz lassen (die ersten haben zu wenig Zucker, sind nicht dazu geeignet)	NEIN	7-13
PFIIRSICH	In Stücke schneiden (muß gut reif sein)	JA	4-7
APFEL	In Stücke oder Scheiben schneiden	JA	6-11
BIRNE	In die Hälfte oder in Stücke schneiden	NEIN	7-11
KIRSCH	Ganz lassen	JA	6-11
ERDBEEREN	In die Hälfte schneiden (wenn sie klein sind ganz lassen)	NEIN	7-13
FEIGEN	In die Hälfte schneiden	NEIN	4-5
HEIDELBEEREN	Die Beeren einschneiden	NEIN	7-13
AGROMEN	Ganz lassen	NEIN	4-5
BANANE	In Scheiben schneiden (die in Scheiben geschnittene Haut dient für die kandierten Früchte)	NEIN	5-7
ANANAS	In Scheiben oder Streifen schneiden (muß gut reif sein)	NEIN	7-11
DATTELN	Die eßbaren Teile in Scheiben oder Stücke schneiden	NEIN	4-5
MELONE	Von den kleinen Zeige trennen (müssen gut reif sein) Die eßbaren Teile in Scheiben oder Stücke schneiden, die Samen entfernen	NEIN	7-11

N.B.: Die Angaben sind nur ungefähr. – Die Produkte nur nach dem sie gewaschen oder gereinigt und getrocknet wurden vorbereiten, die nicht verwendbaren und eßbaren Teile entfernen.

PILZE – GEMÜSE – KRÄUTER DÖRREN BEI MITTLER TEMPERATUREN

(Die eine Schaltertaste in die Arbeitsstellung drücken)

Wenn das zu dörrende Produkt sehr feucht ist, auf die MAXIMALE TEMPERATUR übergehen, in dem man beide Schaltertasten in die Arbeitsstellung drückt.

PRODUKT	VORBEREITUNG	IN HEIßES WASSER LEGEN (Minuten)	UNGEFÄHRE DÖRRZEIT (Stunden)
PILZE	In Stücke und Schnitte schneiden	NEIN	3-5
TOMATEN	Die Haut abnehmen und in Scheiben schneiden	0.5	7-9
PAPRIKASCHOTE	In Streifen schneiden	NEIN	4-5
VERSCHIEDENE GEMÜSE	In Stücke oder Streifen schneiden	NEIN	1-2
PETERSILIE	Den Stengel entfernen	NEIN	0.5-1.5
KAROTTEN	Die Stücke schräg schneiden	2	4-5
SPINAT	Kurz Dämpfen	1	1-2
GRÜNE BOHNEN	Die Enden wegschneiden und die Stücke schräg schneiden	3	5-6
SELLERIE	In Stücke schneiden	2	5-6
ZWIEBEL	In Scheiben schneiden	NEIN	2-3
KÜRBIS/ZUCCHINO	Die eßbaren Teile in Streifen oder Scheiben schneiden (mögliche Samen entfernen)	NEIN	4-5
GURKE	In Scheiben schneiden	NEIN	6-7
BLUMENKOHLE	In Stücke trennen und 30 Minuten lang in Salzwasser legen	3 (+1 Löffel Essig)	6-7
BROKKOLI	In Stücke trennen und 30 Minuten lang in Salzwasser legen	3 (+1 Löffel Essig)	4-5
KOHL	In Stücke schneiden und 2 Minuten lang dämpfen	NEIN	3-4
SPARGELN	Den eßbaren Teil ganz lassen oder in Stücke schneiden	2	4-7
ARTISCHOCKEN	Das Herz in zwei Teile schneiden	3	4-5
RÜBE	In Stücke oder Scheiben schneiden	3	3-4
RHABARBER	Den eßbaren Teil in Wasser und Zitronen legen und in Stücke schneiden	NEIN	3-4
VERSCHIEDENE KRÄUTER	Je nach Typ vorbereiten	NEIN	1-3

N.B.: Die Angaben sind nur ungefähr. – Die Produkte nur nach dem sie gewaschen oder gereinigt und getrocknet wurden vorbereiten, die nicht verwendbaren und eßbaren Teile entfernen.

SECHE-TOUT GHIBLI

F

MODE D'EMPLOI

Il s'agit d'un appareil électroménager qui permet finalement de sécher les champignons, les fruits et les légumes sans être conditionnés par les " conditions météorologiques ".

Le particulier système de chauffage et de circulation de l'air prive les aliments de l'eau, en les séchant de façon adéquate : ils pourront ainsi être conservés longtemps en maintenant toutes les propriétés et l'arôme naturel.

Le séchage devient une opération beaucoup plus pratique car l'appareil permet de sécher une grande quantité de produit en peu d'espace.

Grâce aux tiroirs indépendants dont il est équipé, contrôler le produit à sécher sera très facile.

Tous les appareils sont pourvus d'un double interrupteur qui permet de sélectionner les températures idéales pour le séchage. Dans la version avec le minuteur le temps de fonctionnement peut être programmé et l'arrêt de fin travail se vérifie automatiquement.

AVANT DE DEMARRER L'APPAREIL IL FAUT ABSOLUMENT LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Utiliser l'appareil seulement pour le but auquel il est destiné, tout autre emploi pas prévu dans ces instructions est considéré dangereux. En cas donc d'inobservance de cet avertissement, la Maison Productrice déclinera toute responsabilité pour les possibles dommages aux personnes, aux animaux ou aux choses.

PREPARATION ET INSTALLATION DE L'APPAREIL

Enlever l'appareil de l'emballage, contrôler son intégrité. Eviter de disperser les parties qui constituent l'emballage dans l'environnement et comme pour l'appareil, ne les laisser jamais à la portée d'enfants, de mineurs, d'incapables ou d'animaux. Contrôler les données électriques sur la plaquette de l'appareil et s'assurer que la tension nominale de réseau et la puissance disponible soient indiquées pour son fonctionnement ; de plus vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la Loi.

La Maison Productrice décline toute responsabilité pour les possibles dommages aux personnes, animaux, ou choses qui dérivent de l'inobservance de cette norme.

Vérifier que toutes les parties de l'appareil soient bien fixées et à leur place donc, avant l'utilisation, tester pour quelques minutes son bon fonctionnement mais tout particulièrement s'assurer que la prise d'air supérieure soit libre pour le passage de l'air.

Il est possible d'utiliser l'appareil seulement après avoir constaté que tout fonctionne régulièrement. Il est toujours indispensable de retirer la fiche de l'appareil de la prise de réseau avant d'effectuer n'importe quel type d'intervention ou d'entretien.

L'appareil doit être placé dans une pièce dont la température soit comprise entre 15° et 28°C., suffisamment aérée et sèche, et appuyé sur un plan bien solide, en laissant tout autour un espace d'air au moins de 40 cm. sans jamais le couvrir pendant le fonctionnement pour n'entraver pas la circulation d'air.

L'appareil est pourvu d'un dispositif thermique de coupure de courant à réenclenchement automatique, donc en cas de surcharge le moteur et les résistances s'arrêteront automatiquement pour démarrer de nouveau après quelques minutes. Tout cela n'est pas normal donc si cette situation se vérifie, il faudra retirer la fiche de la prise de réseau et s'assurer des causes.

Si on ne relève aucune cause et si ce fait se répète, il sera nécessaire de s'adresser au Centre d'Assistance autorisé ou à NOVITAL.

PROLONGEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

L'appareil est fourni avec le câble réglé sur la longueur et la section plus indiquée, des modifications éventuelles (prolongements, etc.) devront être effectuées seulement par du personnel spécialisé, en suivant les normes sur la sécurité en vigueur. De plus on sait que les prolongements effectués par l'utilisateur (sans tenir compte que la section du câble doit toujours être plus grosse que sa longueur la plus grande) sont la cause de défauts au moteur. La Maison Productrice décline toute responsabilité pour l'inobservance de ces indications.

Avant chaque emploi s'assurer en outre que le câble d'alimentation soit toujours en bonnes conditions. Eviter de l'écraser et le protéger des chocs, coins et des possibles parties tranchantes ou en mouvement.

CONSEILS UTILES

- Ne sécher pas des produits différents de ceux végétaux ou aliments végétaux.

- Avant son emploi, il est important de nettoyer les tiroirs par un chiffon légèrement humecté dans l'eau.

- Laver et sécher préalablement les produits à sécher et enlever toutes les parties pourries et pas comestibles ; les fruits doivent être mûrs mais pas trop.

- Comme les pièces plus minces séchent avant ceux plus grosses, il est important de couper toutes les pièces à sécher de la même grosseur.

- En utilisant une solution composée d'un demi litre d'eau et une cuiller de jus de citron, il sera possible d'éviter que les pièces coupées de certains fruits noircissent (voir le tableau) : les pièces devront être plongées pour peu de temps et après séchées par du papier buvard pour aliments.

- Les pièces de fruits qui ne sont pas épluchées doivent être appuyées avec la peau sur le plan du tiroir, la même opération est valable aussi pour les champignons. Les petites tranches de fruits au contraire, doivent être disposées dans une seule couche, en les appuyant un peu l'une sur l'autre de sorte qu'il résultent légèrement inclinées par rapport au plan du tiroir " en ressemblant aux écaille du poisson ".

- Avant le séchage plusieurs légumes doivent être d'abord plongés dans l'eau bouillante selon les temps préétablis (voir le tableau) et ensuite séchés pour être disposés dans une seule couche uniforme à l'intérieur des tiroirs.

- Si on veut sécher de fines herbes il sera nécessaire de décider, selon le type de fine herbe, si séparer les tiges des feuilles. En effet, si les feuilles sont trop petites, et donc légères, elles pourraient être transportées par l'air qui circule à l'intérieur des tiroirs en créant des inconforts.

Il est conseillé d'utiliser une température moyenne (voir le tableau).

- Interposer, entre le produit à sécher et le fond du tiroir, une feuille d'aluminium pour aliments, en le découpant au centre de sorte que le trou du tiroir ne soit pas obstrué.

- Ne remplir pas trop les tiroirs pour n'entraver pas la normale circulation de l'air. Il est conseillé de ne dépasser pas le bord de l'ouverture circulaire du tiroir.

Capacité indicative pour tiroir :

750 grammes de fruits

350/500 grammes de légumes.

- Choisir le temps de séchage en fonction du produit à sécher, en consultant le tableau, et en considérant que le temps est seulement indicatif, car beaucoup dépend des caractéristiques du produit même (grosceur, état, maturation, etc.). Il est conseillé donc, d'effectuer un bref contrôle visuel et tactile avant la fin du temps préétabli et si nécessaire prolonger, après avoir sélectionné le produit, le temps de séchage pour le produit qui résulte encore trop tendre (un temps trop prolongé fait perdre le goût au produit).

En tout cas, à la fin du séchage, quand le produit se sera refroidi, contrôler la viscosité et l'état de friabilité.

INDICATIONS UTILES

En s'agissant d'un appareil électrique il ne faudra jamais le toucher avec les mains mouillées ou nu-pieds.

Pour éviter des fulgurations, utiliser l'appareil au sec et loin de possibles jets d'eau et pas en plain air sous la pluie.

L'appareil ne doit absolument être utilisé en endroits où la saturation avec les gaz inflammables peut se vérifier, ou où l'appareil peut entrer au contact de liquides différents ou substances et liquides inflammables.

Le local devra être bien aéré pour éviter les concentrations de poussières nuisibles à la santé et qui pourraient s'enflammer.

En tout cas l'appareil ne doit jamais être placé dans des endroits à risque.

Avant le démarrage, vérifier que toutes les parties de l'appareil soient bien fixées et à leur place.

Pendant l'utilisation, positionner l'appareil sur une surface plate et consistante au ras de l'opérateur.

Ne laisser jamais, même si pour peu de temps, l'appareil sans surveillance avec le moteur en fonction.

Des temps excessifs ou incontrôlés peuvent causer l'incendie du produit.

Faire beaucoup d'attention à ne pas introduire dans la prise d'air des liquides ou des poudres, car ils pourraient endommager irrémédiablement l'appareil, avec des graves risques pour l'utilisateur (fulgurations).

Le réseau des prises d'air à l'entrée supérieure et à la sortie inférieure, doit être toujours bien nettoyé. Pour le nettoyage utiliser un petit aspirateur ou une brosse.

Avant de mettre en fonction l'appareil, pousser bien les tiroirs à la fin de cour-

se, pour n'entraver pas la circulation de l'air à l'intérieur. Pour enlever n'importe quel tiroir, avant de la fin du temps préfixé, il faut arrêter la ventilation en retirant la fiche, ou en déplaçant la poignée du minuteur sur la position de repos (tout cela seulement si l'appareil est équipé de minuteur) ; de toute façon noter toujours le temps qui manque pour pouvoir le rétablir.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant d'effectuer n'importe quelle intervention d'entretien, réglage ou nettoyage, éteindre toujours l'appareil en agissant sur l'interrupteur, retirer la fiche de la prise de réseau et attendre l'arrêt du moteur.

L'entretien doit s'entendre limité au résultat de normaux contrôles périodiques (avant l'utilisation) effectués sur les parties en mouvement, sur le câble d'alimentation et sur les parties électriques qui se trouvent à l'extérieur de l'appareil, pour en relever un possible endommagement ou usure. Si l'appareil résulte être endommagé, il ne devra pas être utilisé.

Pour maintenir l'appareil toujours efficace il est utile d'effectuer, après son emploi, un nettoyage soigné par une brosse et/ou un chiffon, mais sans utiliser des substances liquides.

Les possibles parties endommagées ou usées devront être remplacées seulement par du personnel qualifié, chez le Centre d'Assistance autorisé, ou directement par NOVITAL.

Ne déplacer jamais l'appareil en le tirant par le câble d'alimentation et de toute façon, avant n'importe quel type de déplacement, retirer toujours la fiche de la prise de réseau.

Pour le remplacement du câble d'alimentation il faut s'adresser seulement au personnel qualifié, chez le Centre d'Assistance autorisé, ou directement à NOVITAL.

REPLACEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

(Il devra être effectué seulement par du personnel qualifié).

1. Eteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise de réseau.
2. Enlever les tiroirs, retourner l'appareil et dévisser les vis, enlever la partie pas intéressée pour accéder au câblage intérieur.
3. Remplacer le câble d'alimentation par un autre ayant la même section et les mêmes caractéristiques, en laissant le "câble de terre" de couleur jaune-vert 2 (deux) centimètres plus longue que les autres.
4. Après le remplacement remonter les différentes parties comme à l'origine.

CONSERVATION DU PRODUIT SECHE

Le produit séché doit refroidir parfaitement avant d'être conservé, de préférence, dans des vases de verre avec couvercle à fermeture hermétique.

Si le séchage et la conservation sont faits correctement, le produit pourra être conservé pour quelques années : dans ce cas il est conseillé de choisir un lieu sec, frais et si possible à l'abri de la lumière.

La conservation sous vide est très indiquée et prolonge les temps.

UTILISATION DU PRODUIT SECHE

Certains fois (pique-nique, excursions en montagne, en barque, etc.) quand on nécessite de transporter le poids, le plus léger, il sera possible de consommer les fruits séchés. En général les champignons, les fruits et les légumes sont plongés dans l'eau pour quelques heures pour "les régénérer" et donc utilisés au lieu des produits frais. Dans ce cas il est conseillé que le volume d'eau égale le volume du produit séché.

Les légumes séchés avec les dimensions les plus propres, peuvent être utilisés directement dans la couche où se trouvent pour préparer des soupes ou des potages de légumes.

Les champignons, les légumes, les fines herbes, les piments peuvent être moulus et utilisés pour différentes recettes.

Il faut considérer que le produit moulu se conserve pour un temps plus court et que il perd ses propriétés après vingt/trente jours.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Comme pour tous les appareils électriques, en cas d'incendie, pour l'extinction il faut utiliser les extincteurs à poudre et jamais l'eau, tout cela pour éviter des fulgurations.

Si l'appareil est hors service, avant de le porter dans une décharge autorisée, il faudra le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation le plus voisin possible au point de sortie de l'appareil en se rappelant d'effectuer cette opération seulement après avoir retiré la fiche de la prise de réseau.

FRUITS SECHAGE A LA TEMPERATURE MAXIMALE

(Presser les deux touches de l'interrupteur dans la position de travail)

PRODUIT	PREPARATION	PONGEE DANS L'EAU ET CITRON	TEMPS INDICATIF DE SECHAGE (HEURES)
ABRICOT	Couper en morceaux ou tranches	OUI	7-11
PRUNES	Couper à moitié ou les laisser entières	NO	7-13
QUETSCHES	Couper à moitié ou les laisser entières (les premières manquent de sucre, donc elles ne sont pas adaptées)	NO	7-13
PECHES	Couper en morceaux (elles doivent être bien mûres)	OUI	4-7
POMMES	Couper en morceaux ou tranches	OUI	6-11
POIRES	Couper à moitié ou en tranches	NO	7-11
CERISES	Les laisser entières	OUI	6-11
FRAISES	Couper à moitié (si petites les laisser entières)	NO	4-5
FIGUES	Couper à moitié	NO	7-13
RAISIN	Graver le grain	NO	4-5
MYRTILLES	Les laisser entières	NO	7-9
AGRUMES	Couper en quartiers (la peau, coupée en morceaux, sert pour les fruits confits)	NO	5-7
BANANE	Couper en tranches ou lanières (elle doit être bien mûre)	NO	7-11
ANANAS	Couper les parties comestibles en tranches ou en morceaux	NO	4-5
DATTES	Séparer les branches (ils doivent être bien mûres)	NO	7-11
MELON	Couper les parties comestibles en tranches ou en morceaux. Enlever les grains.	NO	7-11

N.B.: Les données fournies pour la préparation sont seulement indicatives. - Effectuer la préparation seulement après avoir nettoyé ou lavé et séché les produits, en enlevant les parties pas utilisables et pas comestibles.

CHAMPIGNONS – LEGUMES – FINES HERBES – SECHAGE A TEMPERATURE MOYENNE

(Presser seulement une touche de l'interrupteur dans la position de travail)

Si le produit à sécher est très humide, passer à la TEMPERATURE MAXIMALE En pressant les deux touches de l'interrupteur dans la position de travail

PRODUIT	PREPARATION	PLONGEE DANS L'EAU BOUILLANTE (minutes)	TEMPS INDICATIF DE SECHAGE (heures)
CHAMPIGNONS	Couper en morceaux ou en tranches	NO	3-5
TOMATES	Enlever la peau et couper en quartiers	0,5	7-9
PIMENT	Couper ou lanières	NO	4-5
LEGUMES	Couper en morceaux ou en lanières	NO	1-2
PERSIL	Eliminer la tige	NO	0,5-1,5
CAROTTES	Effectuer une coupe inclinée des tranches	2	4-5
EPINARDS	Passer à vapeur pour peu de temps	1	1-2
HARICOTS VERTS	Enlever les extrémités et effectuer la coupe inclinée des morceaux	3	5-6
CELERI	Couper en morceaux	2	5-6
OIGNON	Couper en tranches	NO	2-3
COURGES / COURGETTES	Couper les parties comestibles en lanières ou en tranches (enlever les possibles grains)	NO	4-5
CONCOMBRE	Couper en tranches	NO	4-5
CHOU-FLEUR	Diviser en tranches et plonger dans l'eau salée pour 30 minutes	3 (+1 cuiller de vinaigre)	6-7
BROCOLI	Diviser en morceaux et plonger dans l'eau salée pour 30 minutes	3 (+1 cuiller de vinaigre)	4-5
CHOU	Couper en morceaux et passer à vapeur pour 2 minutes	NO	3-4
ASPERGES	Laisser la partie comestible entière ou couper en morceaux	2	4-7
ARTICHAUT	Couper le coeur en deux parties	3	4-5
NAVET	Couper en morceaux ou en tranches	3	4-5
RHUBARBE	Plonger la partie comestible dans l'eau et citron et couper en morceaux	NO	3-4
HERBES DIFFERENTES	Préparer selon le type	NO	1-3

N.B.: Les données fournies pour la préparation sont seulement indicatives. – Effectuer la préparation seulement après avoir nettoyé ou lavé et séché les produits, en enlevant les parties pas utilisables et pas comestibles.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

- In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti, il simbolo del cassetto barrato, qui rappresentato e riportato sull'apparecchio indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
- L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchio giunto a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarlo al rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo apparecchio di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto l'apparecchio.
- Lo smaltimento abusivo da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalle leggi in vigenti.
- Le informazioni relative alla corretta procedura dei sistemi di raccolta disponibili si dovranno richiedere al Servizio Locale di Smaltimento Rifiuti, o presso il negozio d'acquisto.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un cassetto à ordures barré.

