

K 300/60L



300747

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	262
1.1 Wyjaśnienie symboli	262
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	263
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem	266
1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem	266
2. Informacje ogólne	267
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	267
2.2 Ochrona praw autorskich	267
2.3 Deklaracja zgodności	267
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	268
3.1 Kontrola dostawy	268
3.2 Opakowanie	268
3.3 Magazynowanie	268
4. Parametry techniczne	269
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	269
4.2 Dane techniczne	270
4.3 Akcesoria	271
5. Instalacja i obsługa	271
5.1 Instalacja	271
5.2 Zalety pakowania próżniowego	272
5.3 Zasady pakowania próżniowego	273
5.4 Obsługa	276
5.4.1 Funkcje przycisków obsługowych / wskaźników / kontrolki LED	276
5.4.2 Ustawienia	278
5.4.3 Pakowanie próżniowe	279
6. Czyszczenie	283
7. Możliwe usterki	284
8. Utylizacja	286

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.

**OSTRZEŻENIE przed obrażeniami rąk!**

Ten symbol oznacza niebezpieczne sytuacje, które mogą prowadzić do poważnych obrażeń rąk.

**OSTROŻNIE!**

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.

**WSKAZÓWKA!**

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z sieci) i zawiadomić serwis.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.
Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.

- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami rąk!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Zachować szczególną ostrożność podczas zamykania pokrywy, bowiem może dojść do ściśnięcia palców pomiędzy pokrywą i komorą próżniową.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy i krótko po pracy listwa zgrzewająca i belka zgrzewająca są gorące. Nie dotykać tych części urządzenia.
- Urządzenie należy obsługiwać tylko za pomocą przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie powinno ostygnąć.

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta i/lub jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi.

Pakowarka próżniowa jest przeznaczone tylko do próżniowego pakowania i marynowania odpowiednich artykułów spożywczych lub innych przedmiotów.

1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem

Każde inne użytkowanie niż wymienione w punkcie **1.3 „Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem“** uznane jest jako niezgodne z przeznaczeniem i zabronione.

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do ciężkich szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w tej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Wszelka ingerencja w urządzenie, także jego montaż oraz prace konserwacyjne, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

2. 2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

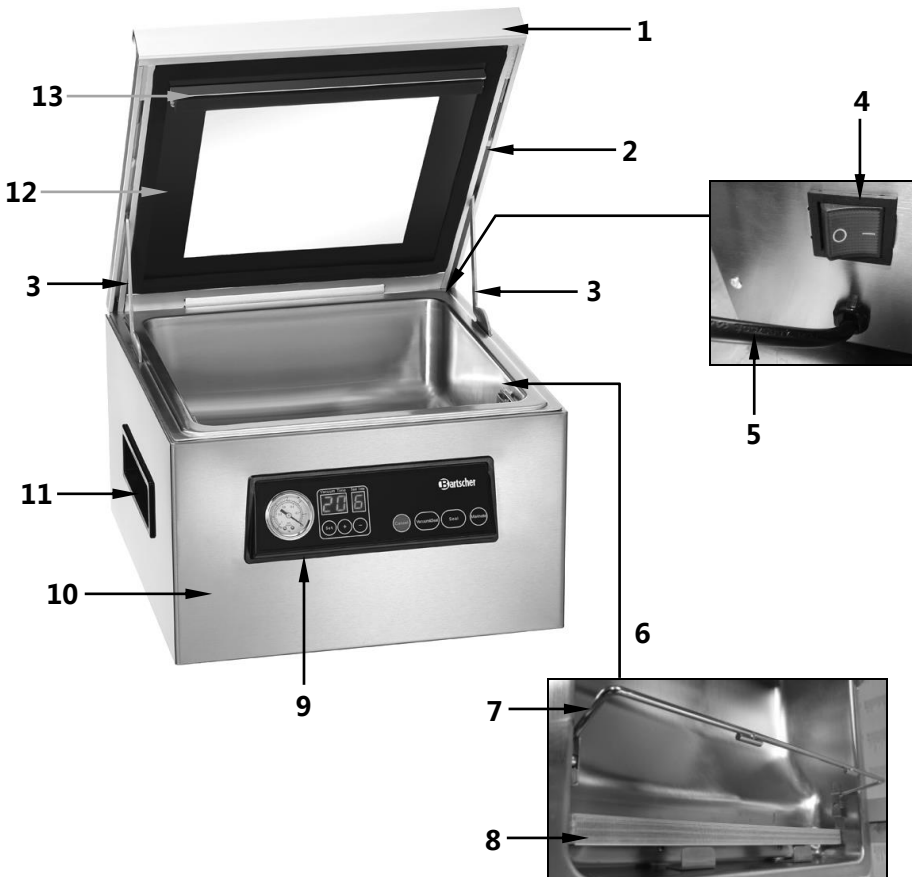
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



1 Uchwyt pokrywy

2 Pokrywa

3 Zawias pokrywy (2x)

4 Włącznik/wyłącznik

5 Przewód zasilający

6 Komora próżniowa

7 Pałak zaciskowy do worków do pakowania próżniowego

8 Listwa grzewcząca

9 Panel obsługi

10 Obudowa

11 Uchwyt do noszenia

12 Uszczelka

13 Belka grzewcząca

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Pakowarka próżniowa K 300/60L
Nr art.:	300747
Materiał:	Obudowa: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne Pokrywa: szkło, stal nierdzewna
Kolor:	srebrny, czarny
Wersja:	<ul style="list-style-type: none">▪ Funkcje:<ul style="list-style-type: none">- połączenie pakowania próżniowego i zgrzewania- ręczne zgrzewanie- marynowanie▪ Kontrola próżni: sterowanie czasowe▪ Poziom zamknięcia próżniowego: regulowany▪ Długość listwy zgrzewającej: 300 mm▪ Ilość zgrzewów: 2▪ Regulowany czas zgrzewania: 3 - 6 sekund▪ Wyświetlacz cyfrowy▪ Włącznik/wyłącznik▪ Lampki kontrolne: połączenie pakowania próżniowego i zgrzewania / zgrzewanie / marynowanie / wł/wył / przerwanie▪ Właściwości:<ul style="list-style-type: none">- czas pakowania próżniowego: 20 - 99 sekund- wskaźnik ciśnienia na manometrze- pałąk zaciskowy do worków do pakowania próżniowego
Wartość przyłączeniowa:	0,35 kW / 220-240 V 50 Hz
Pompa próżniowa:	60 L/min.(ok. 4 m ³ /h)
Maksymalna próżnia:	-900 mbar
Wymiary:	szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm
Wymiary komory:	szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm
Waga:	14,7 kg
W zestawie:	30 worków do pakowania próżniowego (280 x 330 mm)

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.3 Akcesoria

(nie są dostarczane w komplecie!)



Worki do pakowania próżniowego K1,2L

Pojemność: 1,2 litr

Wymiary: 160 x 250 mm

Nr art. 300311

Worki do pakowania próżniowego K2,5L

Pojemność: 2,5 litra

Wymiary: 200 x 300 mm

Nr art. 300312

5. Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć oraz wyrzucić zgodnie z przepisami o ochronie środowiska wszystkie materiały opakowaniowe.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów, jak np. alkohol, spirytus, benzyna.
- **Nigdy** nie stawiać urządzenia na krawędzi lub na brzegu powierzchni roboczej.
- Nie zakrywać i nie zastawiać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Należy zwrócić uwagę na dobrą cyrkulację powietrza. Ze wszystkich stron należy zachować przynajmniej 10 cm odstęp, a ponad urządzeniem 1 m.
- Urządzenie należy ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy zwrócić uwagę, aby małe dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia za pomocą przewodu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A. Podłączać urządzenie tylko bezpośrednio do pojedynczego gniazda zasilającego ze stykiem ochronnym; nie stosować żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

5.2 Zalety pakowania próżniowego

Przy pakowaniu próżniowym, po odciągnięciu powietrza, woreczek foliowy lub pojemnik zostają szczelnie zamknięte, przez co zostaje zahamowany lub spowolniony proces psucia się produktów spożywczych. Dzięki pakowaniu próżniowemu okres przechowywania produktów spożywczych przedłuża się trzy-, a nawet pięciokrotnie. Smak i witaminy pozostają przy tym zachowane.

Produkty spożywcze chronione są w ten sposób przed obsychaniem i utlenianiem, bakteriami i pleśnią.

Paczkowanie z zastosowaniem próżni jest procesem utrwalania, który polecany jest do świeżych produktów spożywczych i musi być łączony z niskimi temperaturami, tzn. produkt zapakowany z zastosowaniem próżni musi być przechowywany w lodówce, zamrażalniku lub chłodziarce, aby otrzymać jak najlepsze rezultaty.

W ten sposób utrwalone produkty spożywcze można przechowywać przez znacznie dłuższy czas niż podobne, jednak niezapakowane próżniowo, których okres przydatności do spożycia wynosi jedynie kilka godzin lub kilka dni.

Pakowanie próżniowe stosuje się, aby ulepszyć organizację pracy, konserwować żywność w sposób zdrowszy oraz zaoszczędzić pieniądze:

- Można z niego korzystać przy specjalnych okazjach,
 - aby zapakować produkty spożywcze w warunkach próżniowych i w ten sposób przedłużyć ich okres przydatności do spożycia,
 - aby wstępnie przygotować posiłki na cały tydzień,
 - aby dłużej przechowywać sałaty, warzywa i zioła (pozostają kruche i świeże);

- w zamrażalniku pozostaje więcej wolnego miejsca;
- produkty spożywcze są chronione przed obsychaniem i utlenianiem;
- w ten sposób można szybko i trwale marynować (wystarczy 20 minut w próżni);
- w ten sposób można także ponownie zapakować produkty mięsne, kielbasy czy sery, które uprzednio były już pakowane próżniowo (smak zostaje zachowany);
- można zaoszczędzić pieniądze, ponieważ wszystkie resztki bez problemu mogą być przechowywane i zużyte w późniejszym terminie;
- wszystkie rodzaje warzyw i owoców można zakupić w sezonie, zapakować próżniowo i tym samym dłużej przechowywać.

Pakowanie próżniowe zapewnia ochronę bardzo różnorodnym przedmiotom. Na kempingu można zachować czyste i suche zapasy, np. zapalki, odzież. Również nalot i matowienie srebra oraz innych przedmiotów kolekcjonerskich można wyeliminować poprzez pakowanie próżniowe.

5.3 Zasady pakowania próżniowego



OSTROŻNIE!

Pakowanie próżniowe nie zastępuje zamrażania lub głębokiego mrożenia! Każdy psujący się produkt spożywczy, który wymaga zamrożenia przed zapakowaniem próżniowym, musi zostać schłodzony i zamrożony również po zapakowaniu próżniowym.

Ważne wskazówki

1. Dokładnie umyć ręce, wszystkie narzędzia i blat roboczy, które będą używane do cięcia i pakowania próżniowego potraw.
2. Podczas obróbki produktów spożywczych używać w miarę możliwości rękawiczek.
3. Do pakowania próżniowego używać wyłącznie świeżych produktów spożywczych.
4. Po zapakowaniu próżniowym niezwłocznie umieścić psujące się potrawy w lodówce lub zamrażarce, nie pozostawiając ich zbyt długo w temperaturze pokojowej.
5. Równomiernie rozmieścić opakowania próżniowe w lodówce lub zamrażarce, aby umożliwić szybkie zamrożenie.
6. Produkty spożywcze wyjęte z opakowania muszą bezwzględnie zostać spożyte przed upływem terminu ich przydatności do spożycia podanego na oryginalnym opakowaniu.
7. Opakowanie próżniowe wydłuża czas przechowywania suchych produktów spożywczych. Produkty z dużą zawartością tłuszczu szybciej jełczeją w przypadku dostępu tlenu i ciepła. Pakowanie próżniowe wydłuża również czas przechowywania orzechów, wiórków kokosowych i zboża. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

8. Pakowanie próżniowe nie wydłuża czasu przechowywania warzyw i owoców, jak banany, jabłka czy ziemniaki, chyba że przed zapakowaniem próżniowym zostaną obrane.
9. Niektóre rodzaje warzyw, jak brokuły, kalafior czy biała kapusta, po zapakowaniu próżniowym wydzielają gazy. Z tego powodu warzywa te należy przed zapakowaniem próżniowym poddać blanszowaniu i zamrożeniu.
10. Aby ponownie zapakować próżniowo potrawy, które zostały wyjęte z opakowania próżniowego, należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi przechowywania chłodniczego po otwarciu, aby ponowne przechowywanie było bezpieczne.
11. Należy bezzwłocznie spożyć szybko psujące się potrawy, które wcześniej zostały podgrzane, rozmrożone lub wyjęte z lodówki. Nie spożywać potraw, które przez kilka godzin leżały na powietrzu; w szczególności, gdy zostały one przygotowane z gęstym sosem i były przechowywane w opakowaniu próżniowym lub środowisku pozbawionym dostępu powietrza.
12. Miękkie i delikatne produkty (ryby, poziomki itp.) należy poddać wstępnemu mrożeniu przez noc. Po wstępnym zamrożeniu, produkty można zapakować próżniowo i umieścić ostatecznie w zamrażarce.

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do zamrażarki

- W przypadku prawidłowego przechowywania urządzenie pomaga utrwalić świeżość potraw. Potrawy należy pakować w stanie możliwie świeżym.
- Wrażliwe produkty spożywcze lub takie, które mają zachować kształt i wygląd, mogą ulec uszkodzeniu podczas pakowania próżniowego świeżego produktu. Delikatne produkty, jak mięso, ryby, poziomki, kanapki itp., należy poddać mrożeniu wstępnemu. Mogą one być mrożone przez 24 godziny zanim pojawi się oparzelina mrozowa. Po wstępnym zamrożeniu produktów można je zapakować próżniowo w woreczkach i przechowywać przez dłuższy czas w zamrażarce, aby zachować zarówno smak jak i wartość odżywczą zapakowanych produktów.
- Aby zapakować próżniowo potrawy płynne, jak zupy, dania jednogarnkowe czy zapiekanki, należy je najpierw zamrozić w formie do zapiekanek lub misce, następnie zapakować próżniowo i w stanie zamrożonym przechowywać w zamrażarce.
- Świeże warzywa należy umyć lub obrać i przed zapakowaniem próżniowym poddać krótkiemu blanszowaniu we wrzącej wodzie (ewentualnie sparzyć w kuchence mikrofalowej), ale zachowując jędrność warzyw i nie dopuszczając do rozgotowania. Po ostygnięciu zapakować próżniowo w dowolnych porcjach.
- Do pakowania potraw niezamrożonych należy wziąć ok. 5 cm więcej folii, aby skompensować w ten sposób rozszerzalność potraw w stanie zamrożonym. Ułożyć mięso lub rybę na ręczniku papierowym i zapakować próżniowo w woreczku wraz z ręcznikiem papierowym. Dzięki temu zostanie wchłonięty sok z produktu.

- Przed zapakowaniem próżniowym potraw takich jak pita, naleśniki czy hamburgery należy poszczególne sztuki oddzielić papierem do pieczenia lub folią do żywności. Ułatwia to wyjmowanie pojedynczych sztuk i ponowne szczelne zamknięcie reszty do przechowywania w zamrażarce.

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do lodówki

- Posiłki można przygotować wcześniej w odpowiednich porcjach i przechowywać zapakowane próżniowo w lodówce, a następnie podgrzewać w miarę potrzeb.

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do spiżarni

- Pakowanie próżniowe może nieść korzyści również w przypadku produktów spożywczych, które można przechowywać w temperaturze pokojowej (kawa, mąka, produkty mączne, cukier itp.). Jeżeli produkty te nie będą używane przez kilka dni, na przykład w związku z wyjazdem na urlop, należy je zabezpieczyć poprzez zapakowanie próżniowe. Pozwoli to zachować ich świeżość i uchroni przed działaniem temperatury pokojowej, grzybami pleśnią i owadami.

Rozmrażanie produktów spożywczych zapakowanych w woreczki próżniowe

- Produkty spożywcze zapakowane próżniowo, jak mięso, ryby, owoce i warzywa lub inne delikatne produkty, można rozmrażać powoli na najniższej półce lodówki.
- Chleb i piłę rozmrażać w temperaturze pokojowej.
- Zupy lub inne potrawy płynne należy podgrzać bezpośrednio w woreczku próżniowym w gorącej kąpeli wodnej, aż będą całkowicie gorące. Do rozmrażania w temperaturze pokojowej lub podgrzewania w kąpeli wodnej należy naciąć jeden z narożników woreczka próżniowego, aby zredukować próżnię i umożliwić późniejszy odpływ pary.
- Produkty należy spożywać wkrótce po rozmrożeniu. **Nigdy** nie zamrażać potraw ponownie.

Ponowne pakowanie próżniowe rozpakowanych produktów spożywczych

- Liczne produkty spożywcze, jak sery czy przetwory mięsne, są sprzedawane w handlowych opakowaniach próżniowych. Również po otwarciu takich produktów można zachować ich smak i świeżość poprzez ponowne zapakowanie próżniowe w woreczkach próżniowych.



OSTROŻNIE!

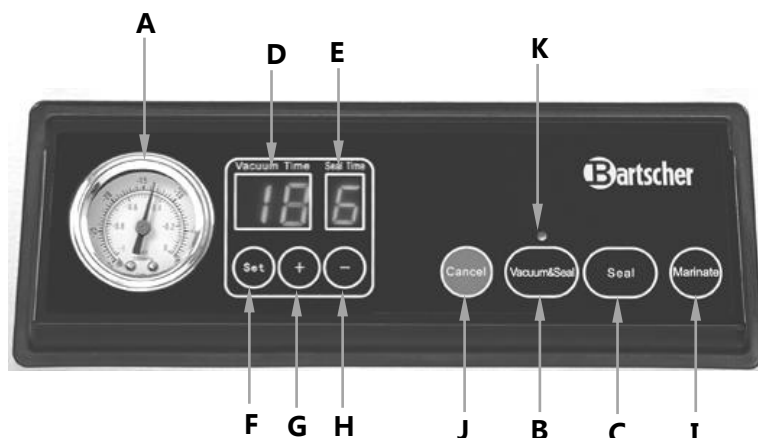
Rozpakowane produkty spożywcze zawsze należy spożyć przed upływem terminu ich przydatności do spożycia podanego na oryginalnym opakowaniu. Po ponownym zapakowaniu próżniowym produkty należy przechowywać z zachowaniem maksymalnej ostrożności i higieny.

5.4 Obsługa

Przed pierwszym użyciem

- Oczyszczyć starannie urządzenie i powierzchnie robocze przed każdym użyciem, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6 „Czyszczenie“.

5.4.1 Funkcje przycisków obsługowych / wskaźników / kontrolki LED



A. Manometr

Manometr wskazuje ciśnienie w komorze próżniowej podczas pracy.

B. Vakuum & Seal (pakowanie próżniowe i zgrzewanie)

Przez naciśnięcie tego przycisku zostaje wybrany automatyczny tryb pakowania próżniowego i zgrzewania.

C. Seal (zgrzewanie)

Za pomocą tego przycisku można wybrać 2 funkcje:

- Zamknięcie otwartego końca worka do pakowania próżniowego, który jest pobierany z rolki z folią. Gdy worki do pakowania próżniowego są zgrzewane, urządzenie rozpoczyna zasysanie, najpierw trwające ok. 20 sek., aby zachować szczelność listwy zgrzewającej, zanim worek do pakowania próżniowego zostanie zgrzany.
- Jeśli przycisk „Seal“ zostanie naciśnięty podczas realizacji procesu automatycznego „Vakuum & Seal”, pompa próżniowa się zatrzymuje, zawór zamyka i urządzenie przechodzi w tryb zgrzewania.

D. Wskaźnik „Vakuum Time“ (czas pakowania próżniowego)

Na tym wskaźniku pokazany jest:

- postęp w procesie pakowania próżniowego
- ustawiony czas pakowania próżniowego

E. Wskaźnik „Seal Time“ (czas zgrzewania)

Na tym wskaźniku pokazany jest:

- postęp w procesie zgrzewania
- ustawiony czas zgrzewania

F. Przycisk Set

Za pomocą tego przycisku można przejść do czasu pakowania próżniowego (20 do 99 sekund) lub czasu zgrzewania (3 do 9 sekund). Ustawienia te lub ew. zmiany wartości można wprowadzić za pomocą przycisków regulacyjnych „+“ i „-“. Wprowadzone wartości pojawiają się na odpowiednich wskaźnikach D lub E.

G. + H. Przyciski regulacyjne „+“ i „-“

Za pomocą tych przycisków można podnieść lub zredukować, ew. ustawić następujące wartości:

- czas pakowania próżniowego (20 do 99 sekund)
- czas zgrzewania (3 do 9 sekund)

J. Cancel (przycisk stop)

Po naciśnięciu tego przycisku następuje przerwanie każdego realizowanego procesu.

I. Marinate (tryb marynowania)

Za pomocą tego przycisku można wybrać tryb marynowania.

K. Lampki kontrolne LED

Te kontrolki wskazują ustawiony tryb pracy:

- Pakowanie próżniowe & zgrzewanie
- Zgrzewanie
- Marynowanie
- Przerwanie

5.4.2 Ustawienia

1. Czas pakowania próżniowego

Aby odpowiednio ustawić czas pakowania próżniowego w zależności od różnych produktów spożywczych i wielkości worków do pakowania (podnieść lub zredukować), należy wcisnąć przycisk „**SET**“ (F) a następnie przyciski „+“ (G) lub „-“ (H).

Proszę uwzględnić zalecane czasy pakowania próżniowego podane w tabeli poniżej.

	Zastosowania	Przykłady	Czas pakowania próżniowego (w sek.)
1	Zastosowania ogólne	odpowiednie do worków standardowej wielkości i wszystkich rodzajów produktów spożywczych, mięsa	50, ustawienie fabryczne
2	Pakowanie próżniowe miękkich i delikatnych produktów spożywczych	Chleb, chipsy ziemniaczane, owoce itd. (luźnym w opakowaniu)	20 ~ 40
3	Worki do pakowania próżniowego standardowe	Wszystkie worki do pakowania próżniowego mniejsze niż 22 x 30 cm	40 – 60
4	Duże worki do pakowania próżniowego z obszerną zawartością	dla nieporęcznych, dużych worków do pakowania próżniowego 30 x 33 cm z pełną zawartością	60 – 80
5	Płaskie lub płynne opakowanie	zupy, sosy	60 ~ 80
6	Ekstra szczelne opakowanie próżniowe	marynowanie produktów spożywczych, ekstra szczelne opakowanie próżniowe	99

2. Czas zgrzewania

Aby odpowiednio ustawić czas zgrzewania w zależności od grubości i materiału, z którego wykonany jest worek, temperatury otoczenia lub rodzaju produktów spożywczych (podnieść lub zredukować), należy wcisnąć przycisk „SET“ (F) a następnie przyciski „+“ (G) lub „-“ (H).

Proszę uwzględnić zalecane czasy zgrzewania podane w tabeli poniżej.

	Zastosowanie	Przykłady	Czas zgrzewania (w sek.)
1	Standardowe nylonowe worki do pakowania próżniowego	Worki do pakowania próżniowego z nylonu, używane w temperaturze pokojowej w suchym otoczeniu	6
3	Bardzo cienkie worki do pakowania próżniowego lub wilgotne miękkie worki	Cienkie nylonowe worki do pakowania próżniowego lub wilgotne worki z PE	4 – 6
4	Przy niższej temperaturze pomieszczenia lub w przypadku zimna na zewnątrz	Pakowanie próżniowe w zimne dni na zewnątrz lub w pomieszczeniach poniżej 12 °C	6 ~ 7
5	Wilgotne lub mokre worki do pakowania próżniowego lub pakowanie próżniowe w przypadku zimna	mokre worki do pakowania próżniowego lub dużo wilgoci w workach do pakowania próżniowego	7 ~ 8

5.4.3 Pakowanie próżniowe

Ważne wskazówki i porady

- Nie pozostawiać zbyt dużo powietrza w worku do pakowania próżniowego. Przed zgrzaniem worka do pakowania próżniowego należy wycisnąć z niego tak dużo powietrza, jak to możliwe. Przy zbyt dużej ilości powietrza w worku do pakowania próżniowego obciążenie pompy próżniowej może tak wzrosnąć, że silnik nie będzie miał wystarczającej mocy, aby wyciągnąć z worka całe powietrze.
- Przy pakowaniu próżniowym produktów spożywczych o ostrych brzegach lub spiczastych rogach, jak np. kości lub suszony makaron, należy obłożyć takie kandy ręcznikami papierowym, aby uniknąć uszkodzenia worka do pakowania próżniowego.
- Nie wkładać zbyt wielu produktów spożywczych do worka do pakowania próżniowego. Zostawić wystarczającą ilość miejsca, tak aby otwarty koniec bez problemu można było umieścić w komorze próżniowej.
- Otwarty koniec worka do pakowania próżniowego kłaść zawsze płasko i równo na listwie zgrzewającej, nie zakładać ani nie zaginać worka do pakowania próżniowego.

- Duże worki do pakowania próżniowego wypełnione w niewielkim stopniu wymagają dłuższego czasu pakowania próżniowego; mniejsze worki mogą być pakowane próżniowo szybciej.
- W razie potrzeby podnieść czas pakowania próżniowego, aby uzyskać szczelniejsze opakowanie.
- W celu osiągnięcia lepszych rezultatów marynowania, proces pakowania próżniowego powtórzyć 2 do 3 razy.
- Zawsze należy sprawdzać zgrzewy, aby upewnić się, że są one przejrzyste, równe i zostały równomiernie wykonane.
- W zimie lub w chłodniejsze dni czas pakowania próżniowego należy podnieść o jedną lub dwie sekundy, aby osiągnąć lepszy rezultat zgrzewu.
- Otwarty koniec worka do pakowania próżniowego należy utrzymywać w czystości i suchości. Jeśli otwarty koniec worka do pakowania próżniowego jest wilgotny, czas pakowania należy podnieść o kolejne dwie sekundy.

Wybór worków do pakowania próżniowego

- Woreczki do pakowania próżniowego są dostępne w różnych wielkościach. Należy wybrać wielkość dopasowaną do artykułów spożywczych, które mają zostać zakonserwowane. Upewnić się, że długość woreczka do pakowania jest większa przynajmniej o 7 cm od konserwowanego artykułu spożywczego i uwzględnić kolejne 2 cm dla każdego kolejnego wykorzystania woreczka do pakowania próżniowego.



WSKAZÓWKA!

Do pakowania próżniowego należy stosować tylko specjalne woreczki, które są do tego przeznaczone (jednostronnie żebrowane, gofrowane).

Wytwarzanie woreczków do pakowania próżniowego z rolki folii

- Aby wytworzyć woreczek wybrać rolkę folii o właściwej szerokości.
- Podłączyć wtyczkę do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
- Wcisnąć włącznik/wyłącznik na tylnej ścianie urządzenia na pozycję „I”, aby uruchomić urządzenie.
- Wskaźniki czasu pakowania próżniowego „**Vacuum Time**“ (D) i czasu zgrzewania „**Seal Time**“ (E) zaczynają świecić.
- Ustawić odpowiedni czas pakowania próżniowego i zgrzewania dla wybranej rolki folii.
- Otworzyć pokrywę urządzenia i położyć otwarty koniec rolki folii w komorze próżniowej urządzenia. Upewnić się, że folia prawidłowo leży na listwie zgrzewającej. Zamknąć pokrywę.

- Nacisnąć przycisk zgrzewania **Seal (C)** na panelu obsługi. Rozpoczyna się proces zgrzewania. Ustawiony czas zgrzewania wyświetla się na wskaźniku „**Seal Time**“ (E) i schodzi do „0“, dopóki proces się nie zakończy.

Wskazówka: W celu wcześniejszego zakończenia procesu zgrzewania wcisnąć przycisk **Cancel (J)**.

- Otworzyć pokrywę urządzenia i wyjąć zgrzaną rolkę folii z komory próżniowej. Sprawdzić obydwie zgrzewy. Powinny one mieć równomierny przekrój i nie posiadać fałd. W przypadku niecałkowitego zgrzania odciąć zgrzew i powtórzyć proces zgrzewania.
- Odciąć z rolki worek o długości odpowiedniej dla pakowanych artykułów spożywczych lub innych przedmiotów.

Wkładanie worków do pakowania próżniowego do komory próżniowej

- Produkt spożywczy, który ma być zapakowany, umieścić w worku do pakowania próżniowego.
- Otworzyć pokrywę urządzenia i położyć worek do pakowania próżniowego otwartym końcem na listwę zgrzewającą w komorze próżniowej.
- Oczyszczyć i wyrównać otwarty koniec worka do pakowania próżniowego. Upewnić się, że nie ma kurzu, fałd ani zagięć.
- Zwrócić uwagę, aby:
 - wysokość zawartości w worku do pakowania próżniowego nie była większa niż jest listwa zgrzewająca.
 - worek do pakowania próżniowego leżał otwartym nad listwą zgrzewającą (zob. **rys. po prawej**).
 - cały worek do pakowania próżniowego łącznie z otwarciem znajdował się wewnątrz komory próżniowej.
- Za pomocą pałaka zaciskowego zamocować worek do pakowania próżniowego w przednim obszarze komory próżniowej. Na chwilę unieść pałak zaciskowy do góry.



Rozpocząć automatyczny proces pakowania próżniowego (pakowanie próżniowe i zgrzewanie)

- Zamknąć pokrywę urządzenia.
Wskazówka: Aby się upewnić, że z pokrywy nie wydostaje się powietrze, zawsze podczas uruchamiania urządzenia należy przytrzymać mocno pokrywę przez kilka sekund.
- Wcisnąć włącznik/wyłącznik na tylnej ścianie urządzenia na pozycję „I”, aby uruchomić urządzenie. Czerwona lampka kontrolna zasilania we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.
- Wcisnąć przycisk „**Vakuum & Seal**“ (B), aby uruchomić proces pakowania próżniowego i zgrzewania. Lampka kontrolna nad wciśniętym przyciskiem zaczyna świecić.
- Pompa próżniowa zaczyna pompować, a wskaźnik „**Vakuum Time**“ (D) odlicza ustawiony czas pakowania próżniowego do „0”. Po upływie tego czasu proces pakowania próżniowego zostaje zakończony i urządzenie automatycznie przestawia się na proces zgrzewania.
- Czas zgrzewania jest odliczany do „0” na wskaźniku „**Seal Time**“ (E). Gdy proces zgrzewania jest zakończony, lampka kontrolna nad przyciskiem „**Vakuum & Seal**“ (B) mruga przez kilka sekund a następnie gaśnie.
- Otworzyć pokrywę i wyjąć z komory próżniowej zamknięty worek.



WSKAZÓWKA!

Należy sprawdzić otrzymany zgrzew, który powinien mieć równomierny przekrój i nie może być pofałdowany. W przypadku niekompletnego zgrzewu proces pakowania próżniowego należy powtórzyć.

- Urządzenie jest gotowe do realizacji kolejnego procesu pakowania próżniowego.
- Aby osiągnąć optymalny rezultat pakowania lepiej jest pozostawić urządzenie na 1 minutę do przestygnięcia, zanim zostanie ono ponownie użyte. Po każdym procesie pakowania próżniowego należy wytrzeć płyny lub resztki żywności pozostałe w komorze próżniowej.
- Aby otworzyć worek zapakowany próżniowo, należy rozciąć go nożyczkami.

Marynowanie

1. Otworzyć pokrywę urządzenia i włożyć do worka do pakowania próżniowego produkty spożywcze przeznaczone do marynowania. Położyć worek do pakowania próżniowego otwartym końcem na listwę zgrzewającą w komorze próżniowej.
2. Zamknąć pokrywę i wcisnąć włącznik/wyłącznik na pozycję „I“, aby uruchomić urządzenie.
3. Wcisnąć przycisk **“Marinate“** (I), aby uruchomić proces marynowania. Lampka kontrolna nad przyciskiem **“Marinate“** (I) zaczyna świecić.

Urządzenie generuje próżnię w komorze próżniowej przez 99 sekund.

Na zakończenie procesu marynowania nie następuje proces zgrzewania i pakowanie próżniowe zostaje przerwane. Lampki kontrolne **„Vacuum & Seal“** oraz **„Seal“** mrugają przez kilka sekund i gasną, gdy proces marynowania jest zakończony.

4. W razie potrzeby powtórzyć krok 3 jeszcze kilka razy.
5. Otworzyć pokrywę i wyjąć zamarynowane produkty spożywcze.

6. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączyć urządzenie przy pomocy WŁ/WYŁ oraz odłączyć je od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).

Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

- Do usuwania zanieczyszczeń nie używać **żadnych** ostrych narzędzi z metalu (np. nożyczek, noży lub skrobaków), ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.
- Nie stosować środków czyszczących na bazie chloru, kwasu solnego, kwasu fluorowodorowego i kwasu siarkowego (jak np. niektóre preparaty do odkamieniania).

Zewnętrzna strona urządzenia

- Regularnie czyścić urządzenie.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia czyścić przed rozpoczęciem użytkowania i po jego zakończeniu za pomocą ściereczki lub gąbki z zastosowaniem łagodnego środka myjącego. **Nie stosować agresywnych środków czyszczących, rozcieńczalników lub produktów na bazie esencji aromatycznych!**

Wewnętrzna strona urządzenia

- Jeśli w komorze próżniowej lub na listwie zgrzewającej, albo na belce zgrzewającej nagromadzą się pozostałości potraw lub cieczy, należy je usunąć za pomocą ręcznika papierowego.
- Komorę próżniową przecierać miękką, wilgotną ściereczką.

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je oczyścić według powyższego opisu i przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem i dziećmi. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

7. Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

Problem	Możliwe przyczyny i rozwiązania
Urządzenie nie działa	Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo przyłączona do gniazdka. Sprawdzić gniazdko podłączając do niego inne urządzenie.
	Sprawdzić przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeśli jest uszkodzony, nie użytkować urządzenia. Skontaktować się z serwisem.
	Upewnić się, że włącznik/wyłącznik został wciśnięty prawidłowo.
Urządzenie nie wytwarza pełnej próżni w woreczkach	Aby nastąpiło poprawne zamknięcie, otwarty koniec woreczka do pakowania musi w całości znajdować się w komorze próżniowej.
	Czas wytwarzania próżni jest zbyt krótki.
	Sprawdzić listwę zgrzewającą i belkę zgrzewającą pod kątem zanieczyszczeń. W razie potrzeby dokładnie oczyścić.
	Woreczek do pakowania próżniowego może być dziurawy. Aby to sprawdzić, należy zamknąć woreczek zawierający nieco powietrza, umieścić go w wodzie i ścisnąć. Powstawanie pęcherzyków powietrza wskazuje na nieuszczelnienie. Ponownie zgrzać woreczek do pakowania lub zastosować inny woreczek do pakowania.

Problem	Możliwe przyczyny i rozwiązania
Urządzenie nie wytwarza próżni w komorze próżniowej	Uszczelka pokrywy jest uszkodzona lub zanieczyszczona. Wyczyścić uszczelkę lub wymienić ją na nową uszczelkę.
Po zgrzaniu woreczek do pakowania traci próżnię	Nieszczelne miejsca na zgrzewie mogą powstawać z powodu fałd, okruchów lub wilgoci. Ponownie otworzyć woreczek do pakowania, oczyścić jego górną część wewnątrz, usunąć ciała obce z listwy zgrzewającej i ponownie przeprowadzić proces zgrzewania.
	Sprawdzić woreczek do pakowania pod kątem uszkodzeń, które mogłyby być przyczyną straty próżni. Wyłożyć ostre miejsca zawartości ręcznikiem papierowym.
	Woreczek do pakowania nie został poprawnie ułożony na listwie zgrzewającej. Zawsze należy uważać, aby podczas zgrzewania cały woreczek do pakowania znajdował się w komorze próżniowej.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać korpusu,
- zawiadomić punkt obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać następujące informacje:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa na spodniej stronie urządzenia);
 - data zakupu.

8. Utylizacja

Stare urządzenia



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Jeśli urządzenie nie może być już używane, każdy konsument jest zobowiązany do oddania go do przewidzianego przez gminę punktu zbiórki, oddzielnie od odpadów domowych.



WSKAZÓWKA!

Urządzenia elektryczne muszą być prawidłowo używane i utylizowane, aby uniknąć oddziaływania na środowisko.

- Odłączyć urządzenie z zasilania i usunąć przewód zasilający z urządzenia.