



FoodSaver

SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO



Instrukcja obsługi

model
V2860-L

FIG. 1

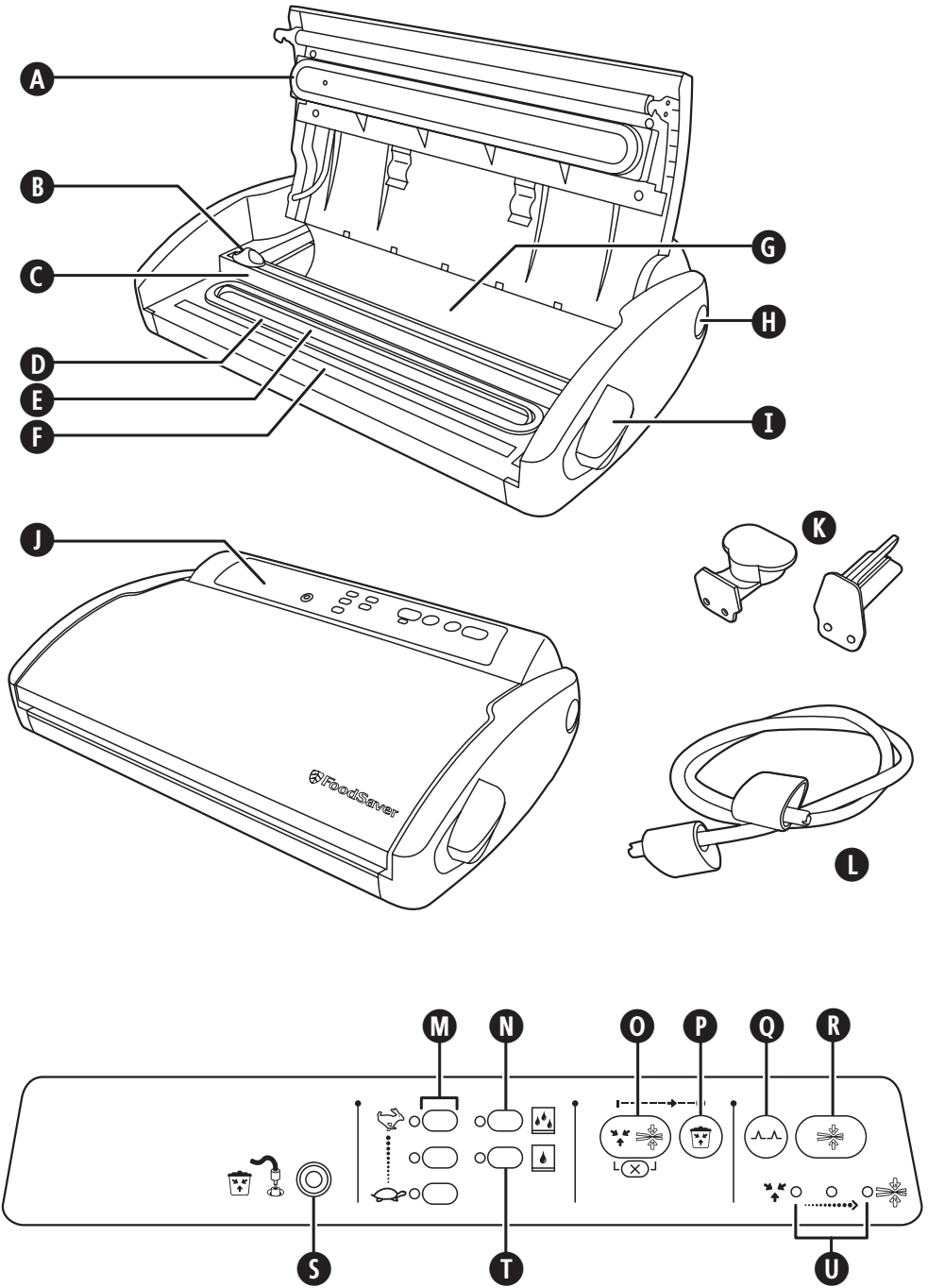


FIG. 2

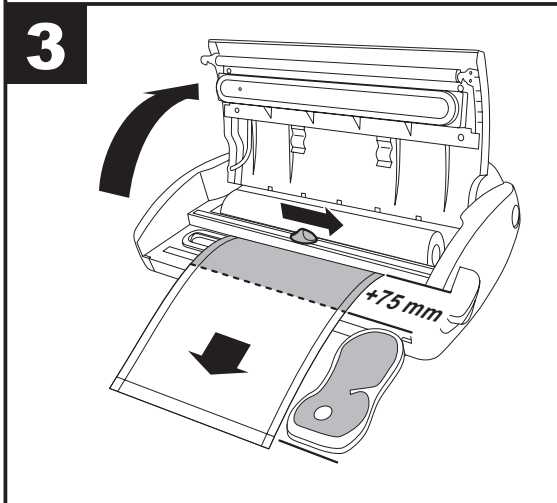
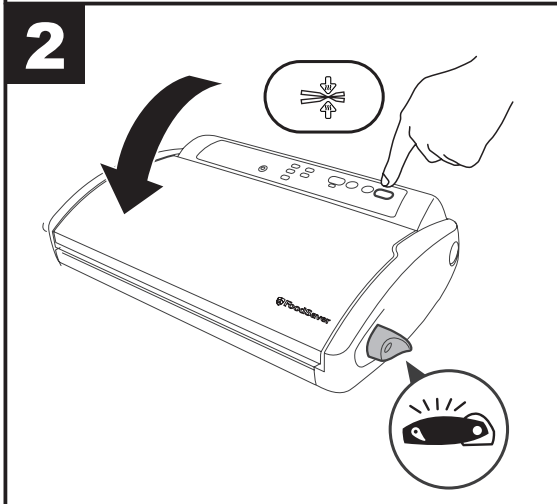
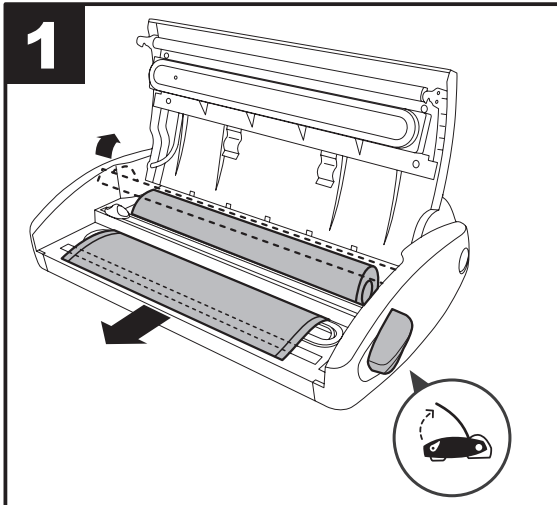
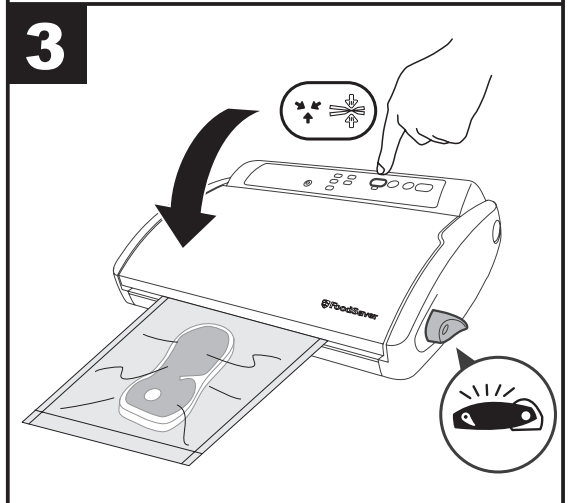
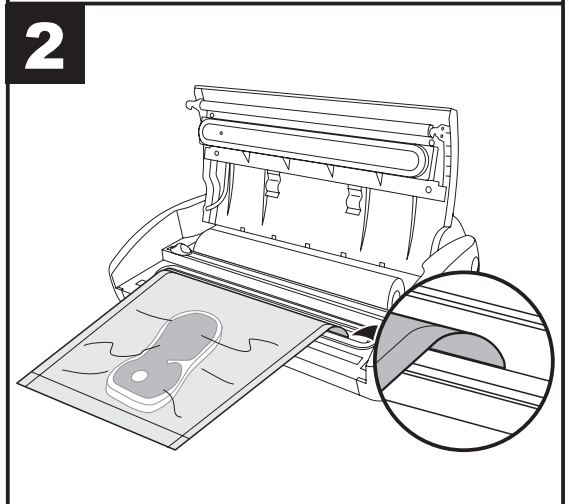
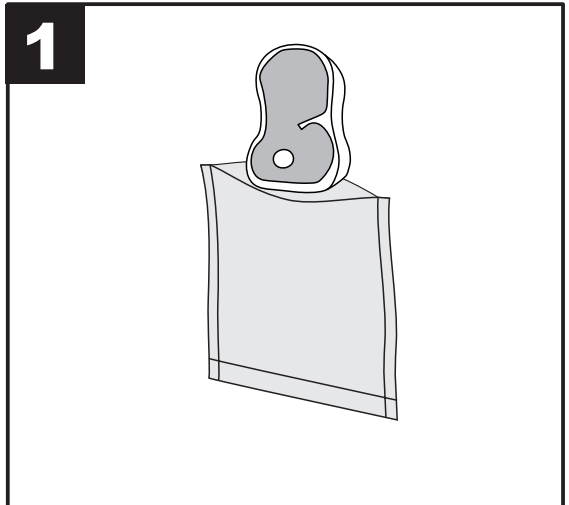


FIG. 3



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru. W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- **PRZESTROGA: NINIEJSZY SYSTEM PAKOWANIA NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO.** Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w żadnej cieczy.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub ma widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenia musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Aby rozłączyć, odłącz przewód od gniazdka elektrycznego. Nie rozłączaj, pociągając za przewód.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Stosuj wyłącznie akcesoria i dodatki zalecane przez producenta.
- Podczas podgrzewania żywności w torebkach FoodSaver™ należy pamiętać o zanurzeniu ich w ledko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).
- **PRODUKTY SPOŻYWCZE W TOREBCE MOŻNA ROZMROZIĆ W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ, ALE NIE NALEŻY ICH PODGRZEWAĆ.** Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver™ należy pamiętać, by nie przekraczać mocy 180 W, maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F).

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

System pakowania próżniowego FoodSaver™

Zalety pakowania próżniowego

Kontakt z powietrzem powoduje utratę składników odżywczych i aromatu, a także umożliwia rozwój różnych bakterii, pleśni i drożdży. System pakowania próżniowego FoodSaver™ usuwa powietrze, zachowując aromat i jakość. Szeroka gama torebek i pojemników FoodSaver™ oferuje różne opcje i pozwala na

korzystanie ze sprawdzonej metody przechowywania żywności, która zapewni świeżość nawet pięciokrotnie dłużej.

System FoodSaver™ to oszczędność czasu i pieniędzy.

- **Mniejsze koszty.** System FoodSaver™ pozwala na kupowanie w hurcie lub na wyprzedażach i pakowanie żywności w odpowiednich porcjach bez marnowania go.
- **Oszczędność czasu.** Ugotuj posiłki na cały tydzień i przechowuj je w torebkach FoodSaver™.
- **Marynata w kilka minut.** Próźnia otwiera pory żywności, co umożliwia doskonale zamarynowanie w zaledwie 20 minut, nie całą noc.
- **Łatwe przyjmowanie gości.** Przygotuj z wyprzedzeniem swoje popisowe danie i spędź więcej czasu z gośćmi.
- **Ciesz się daniami sezonowymi i specjalnymi.** Zachowaj na dłużej nietrawne i rzadko używane składniki.
- **Kontroluj porcje podczas diety.** Pakowanie próżniowe umożliwia dzielenie żywności na porcje żądanej wielkości oraz zapisywanie na torebkach wartości kalorycznej i zawartości tłuszczu.
- **Chroń inne przedmioty.** Przechowuj zapasy na wycieczki w góry i łódką, suche i zorganizowane. Chroń polerowane srebro przed zmatowieniem, minimalizując kontakt z powietrzem.

Akcesoria FoodSaver™

Wykorzystaj w pełni urządzenie FoodSaver™ dzięki łatwym w użyciu torebkom, pojemnikom i akcesoriom FoodSaver™.

Torebki i rolki FoodSaver™

Torebki i rolki FoodSaver™ charakteryzują się specjalnymi kanałami, które umożliwiają efektywne odprowadzanie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja tworzy efektywną barierę dla tlenu i wilgoci oraz zapobiega oparzelinom zamrażalniczym. Torebki i rolki FoodSaver™ są dostępne w różnych rozmiarach.

Pojemniki FoodSaver™

Pojemniki FoodSaver™ są proste w użyciu i doskonale nadają się do pakowania próżniowego delikatnych przedmiotów, takich jak wypieki, płyny i artykuły sypkie.

Torebki strunowe FoodSaver™ Fresh

Torebki strunowe FoodSaver™ Fresh mają specjalne kanały, które umożliwiają efektywne odprowadzanie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja tworzy niezwykle skuteczną barierę dla tlenu i wilgoci.

Pojemniki FoodSaver™ Fresh

Pojemniki FoodSaver™ Fresh są proste w użyciu i doskonale nadają się do pakowania próżniowego delikatnych produktów, takich jak wypieki, płyny i artykuły sypkie.

Korek FoodSaver™

Korki FoodSaver™ umożliwiają pakowanie próżniowe wina, napojów niegazowanych i olejów. Podnosi to trwałość płynu i zachowuje jego aromat. Nie używaj korka z butelkami plastikowymi.

Pojemnik do marynowania FoodSaver™

Pojemnik do marynowania umożliwia nasycenie żywności aromatem w kilka minut, nie godzin. Próźnia ułatwia przenikanie marynaty do żywności.

Części

Patrz rysunek nr 1

- A** Uszczelka górna
- B** Gilotyina
- C** Listwa gilotyiny
- D** Uszczelka dolna
- E** Wymijowana tacka ociekowa
- F** Listwa zgrzewająca
- G** Schowek na rolkę
- H** Przycisk przechowywania w pionie
- I** Zatrzask
- J** Panel sterowania
- K** Zaciski węży
- L** Akcesorium - Wężyk gumowy
- M** Przycisk regulacji prędkości (Wysoka/Normalna/Niska)
- N** Przycisk pakowania wilgotnej żywności
- O** Przycisk pakowania próżniowego
- P** Przycisk akcesoriów
- Q** Przycisk pulsacyjnego odsysania
- R** Przycisk uszczelniania
- S** Port akcesoriów
- T** Przycisk pakowania suchej żywności
- U** Kontrolki postępu (dwie niebieskie i jedna czerwona)

Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver™

Z rolki FoodSaver™ możesz wykonać własne torebki o odpowiednich rozmiarach. Patrz rys. 2:

1. Podłącz system przechowywania żywności do gniazdka i naciśnij przycisk zasilania. Przesuń zatrzask **I** do pozycji otwartej (☞) i otwórz pokrywę. Jeżeli jeszcze tego nie zrobiono, umieść rolkę folii FoodSaver™ w schowku na rolki **G** podnieś listwę gilotyiny **C**. Pociągnij koniec rolki **F**. Rozciągnij rolkę na ok. 10mm tak by zasłania na listwę zgrzewającą **F**.
2. Zamknij i zatrzasnij pokrywę i przesuń zatrzask **I** na zamkniętą pozycję (☜). Wciśnij przycisk uszczelniania **R**. Kiedy czerwona kontrolka postępu **U** się zapali otwórz pokrywę. Koniec rolki został zgrzany.
3. Wyciągnij folię na długość wymaganą do zapakowania produktu. Dodaj dodatkowe 75 mm by można było zgrzać worek, a następnie przeciągnij gilotyiną **B** po folii by odciąć wykonaną torebkę.

Korzystanie z systemu pakowania żywności

Patrz rysunek nr 3:

1. Włóż przedmiot do zapakowania do torebki. Możesz użyć gotowej torebki FoodSaver™ lub zrobić własną z rolki FoodSaver™.
2. Włóż otwartą końcówkę torebki do tacki ociekowej **E**.
3. Zamknij pokrywę i przesuń zatrzask **I** do pozycji

zamkniętej (☜).

4. W razie potrzeby, przyciśnij przycisk regulacji prędkości **M** żeby wybrać prędkość Wysoką, Normalną (domyślna), lub Niską. Wybierz tryb Niska do pakowania delikatnych produktów; Normalną do średniego rodzaju worków, pojemników i akcesoriów. Wysoką prędkość służy do pakowania większych torebek lub pojemników o większej pojemności.
5. Jeżeli pakujesz żywność wilgotną lub bardzo soczystą, wybierz przycisk pakowania wilgotnej żywności **N** w innym przypadku pozostaw ustawienie domyślne **T** dla suchej żywności.
6. Wciśnij przycisk pakowania próżniowego **O**.
7. Twoja zgrzewarka próżniowa zacznie usuwać powietrze z torebki a następnie ją zgrzewać. Kiedy kontrolka postępu **U** zgaśnie, proces został zakończony.

Uszczelnianie torebki bez usuwania powietrza

Aby uszczelnić torebkę bez usuwania z niej powietrza, naciśnij przycisk uszczelniania **R**. Umożliwia to uszczelnianie torebek służących do przechowywania chipsów, nachosów itp.

Korzystanie z funkcji próżni pulsacyjnej

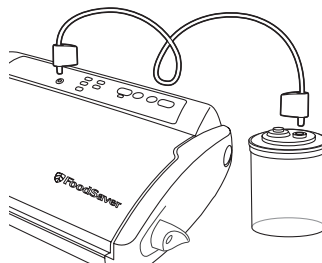
Niektóre rodzaje żywności, takie jak wypieki, chleb ciastka itp. mogą ulec zmiążdżeniu podczas usuwania powietrza. Aby tego uniknąć, użyj funkcji próżni pulsacyjnej.

1. Wykonaj punkty 1,2,3 z sekcji Korzystanie z systemu pakowania żywności.
2. W razie potrzeby naciśnij i przytrzymaj przycisk pulsacyjnego odsysania **Q**. Powietrze będzie usuwane tak długo jak długo będzie wciśnięty przycisk. Zwolnij przycisk zanim nastąpi zgniatanie. To natychmiastowo zakończy proces usuwania powietrza.
3. Wciśnij przycisk uszczelniania **R**. Kiedy zgaśnie czerwona kontrolka postępu, proces został zakończony.

Uwaga: Jeżeli powietrze przestanie być odsysane pomimo wciśniętego przycisku pulsacyjnego odsysania, oznacza to, że maksymalna ilość powietrza została odprowadzona i nie można odessać jego większej ilości.

Korzystanie z akcesoriów FoodSaver™

1. Włóż jedną z końcówek wężyka gumowego **L** do portu akcesoriów **S**. Włóż drugi koniec wężyka do portu w akcesorium. Podążaj zgodnie z krokami podanymi w instrukcji dołączonej do akcesorium FoodSaver™.
2. Zamknij pokrywę i przesuń zatrzask **I** do pozycji zamkniętej (☜).
3. Wciśnij przycisk akcesoriów **P**. Kiedy zgaśnie niebieska kontrolka postępu **U** proces został zakończony.



Przechowywanie, porady i wskazówki

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

Proces pakowania próżniowego przedłuża trwałość żywności usuwając większość powietrza ze szczelnie zamkniętego pojemnika, a tym samym zmniejszając utlenianie się, które ma wpływ na wartości odżywcze, smak żywności i ogólną jakość. Usuwanie powietrza może również hamować rozwój mikroorganizmów, które mogą powodować problemy pod pewnymi warunkami: Aby przechowywać żywność bezpiecznie, bardzo ważne jest, aby utrzymać niską temperaturę. Można znacznie ograniczyć rozwój mikroorganizmów w temperaturze 4° C lub poniżej. Zamrażanie w -17° C nie zabija mikroorganizmów,

ale zatrzymuje ich rozrost. Do długotrwałego przechowywania, należy zawsze zamrozić łatwo psującą się żywność, która była pakowana próżniowo i przechowywać w lodówce po rozmrożeniu. Ważne jest, aby pamiętać, że pakowanie próżniowe nie jest substytutem dla konserw i nie może odwrócić procesu pogorszenia się żywności. Można tylko spowolnić zmiany jakości żywności. Trudno jest przewidzieć, jak długo żywność zachowa najwyższej jakości smak, wygląd lub strukturę, ponieważ zależy to od wieku i stanu żywności w dniu w którym była pakowana próżniowo.

Żywność	Okres przechowywania
Wołowina, wieprzowina, jagnięcina, drób	2-3 lata
Mięso mielone	1 rok
Ryby	2 lata
Sery twarde (cheddar, parmezan, Edam, Gouda, itp.)	4-8 miesięcy
Szparagi, brokuły, marchew, kalafior, kapusta, brukselka, fasolka szparagowa, groszek, kukurydza, itp.	2-3 lata
Salata, szpinak, itp.	2 tygodnie
Morele, śliwki, brzoskwinie, nektarynki, itp.	1-3 lata
Miękkie owoce jagodowe (maliny, jeżyny, truskawki, itp.)	1 tydzień
Twarde jagody (borówki, żurawiny, itp.)	2 tygodnie
Chleb, bułeczki, makarony	1-3 lata
Orzechy i nasiona	2 lata
Ziarna kawy	1 rok
Kawa mielona	5-6 miesięcy
Żywność sproszkowana (cukier, mąka, itp.)	1-2 lata
Sosy, zupy, gulasze, itp.	1-2 lata
Suszona żywność (fasola, makaron, ryż, ziarna, itp.)	1-2 lata
Chipsy ziemniaczane, herbatniki, krakersy, etc.	3-6 tygodni

WAŻNE: Pakowanie próżniowe nie jest substytutem dla chłodzenia lub zamrażania. Wszelkie łatwo psujące się produkty, które wymagają chłodzenia, muszą nadal być przechowywane w lodówce lub zamrożone po pakowaniu próżniowym. Aby uniknąć ewentualnej choroby, nie używać ponownie toreb po przechowywaniu surowego mięsa, surowych ryb lub tłustych potraw. Nie używać toreb, które zostały poddane działaniu mikrofal lub duszone.

Rozmrażanie i podgrzewanie pakowanej próżniowo żywności

ŻYWNÓŚĆ W WORKU MOŻNA ROZMRAŻAĆ W KUCHENIE MIKROFALOWEJ, ALE NIE PONOWINNA BYĆ PODGRZEWANA W KUCHENIE MIKROFALOWEJ.

Rozmrażanie - Zawsze rozmrażać żywności w lodówce lub w kuchenie mikrofalowej - nie rozmrażać łatwo psującej się żywności w temperaturze pokojowej. Odciąć róg worka przed umieszczeniem go w kuchenie mikrofalowej. Zaleca się umieścić worek na półmisku w kuchenie mikrofalowej, aby uniknąć rozlania cieczy na zewnątrz. Podczas rozmrażania żywności w kuchenie mikrofalowej w workach FoodSaver™ należy upewnić się, aby nie przekroczyć maksymalnej mocy 180 W, maksymalny czas 2 minuty i maksymalna temperatura 70°C (158°F).

Podgrzewanie - do podgrzewania żywności w kuchenie mikrofalowej, wyjąć ją z worka i umieścić ją w naczyniu w kuchenie mikrofalowej.

Można również podgrzewać żywność w workach FoodSaver poprzez umieszczenie ich w wodzie w niskiej temperaturze poniżej 75°C (170°F). Upewnij się, że żywność jest całkowicie ogrzewana przez cały czas.

Gdzie przechowywać	Uwagi
Zamrażarka	Wstępnie zamrozić wilgotną żywność przed pakowaniem próżniowym. Alternatywnie, umieścić złożony ręcznik papierowy pomiędzy żywnością a końcem worka do przyjmowania nadmiaru cieczy. Pamiętać, aby zostawić 75 mm przestrzeni za ręcznikiem, aby pozostawić przestrzeń dla zgrzania worka. Uwaga: wołowina może być ciemniejsza po pakowaniu próżniowym w wyniku usuwania tlenu. Nie jest to oznaka zepsucia.
Zamrażarka	
Zamrażarka	
Lodówka	Aby utrzymać świeżość sera w opakowaniu próżniowym po każdym użyciu, należy wykonać worki dłuższe o 25 mm długości dla każdego nowego zgrzewania. NIGDY nie należy pakować próżniowo miękkich serów.
Zawsze przechowywać w zamrażarce	Blanszowane warzywa są gotowane, ale nadal kruche przed pakowaniem. Zamrozić przed pakowaniem. Oddzielić podczas zamrażania, aby uniknąć zlepiania się warzyw, gdy są one zapakowane. NIGDY nie pakować próżniowo świeżych grzybów.
Lodówka	Umyć, następnie wysuszyć. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przechowuj z użyciem pojemników FoodSaver®.
Zamrażarka	Wstępnie zamrozić miękkie owoce i jagody przed pakowaniem. Oddzielić podczas zamrażania, aby uniknąć zlepiania się owoców, gdy są one zapakowane.
Lodówka	
Lodówka	
Zamrażarka	Zaleca się użycie pojemników FoodSaver aby uniknąć zmiążdżenia. Alternatywnie, wstępnie zamrozić.
Spiżarnia	
Spiżarnia	Aby zapobiec zasysaniu cząsteczek jedzenia do pompy podciśnieniowej, należy umieścić filtr do kawy lub ręcznik papierowy na wierzchu torebki lub pojemnika do pakowania próżniowego. Można również umieścić jedzenie w oryginalnym worku wewnątrz worka FoodSaver®.
Spiżarnia	
Spiżarnia	
Zamrażarka	Wstępnie zamrozić w odpowiednim pojemniku. Wyjąć zamrożoną ciecz i pakować próżniowo w workach FoodSaver®.
Spiżarnia	
Spiżarnia	Aby uzyskać najlepsze rezultaty dla kruszących się produktów, takich jak krakersy, należy użyć pojemnika FoodSaver®

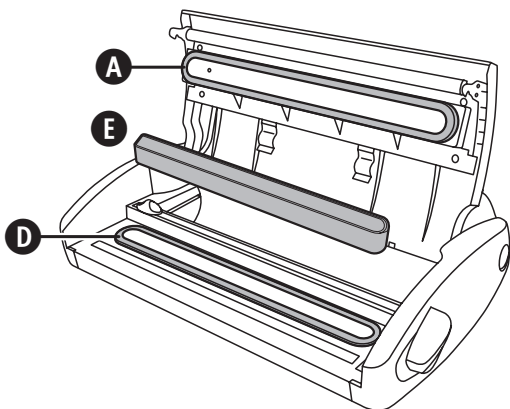
Konserwacja i czyszczenie

Nie wolno zanurzać urządzenia lub przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od zasilania.

Przetrzeć korpus urządzenia miękką, suchą szmatką.

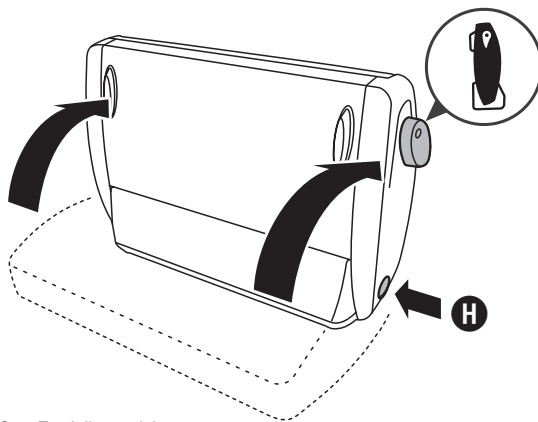
Wyjąć i opróżnić tackę ociekową **E** po każdym użyciu. Umyć w ciepłej wodzie z mydłem lub umieścić ją w górnym koszu zmywarki do naczyń. Dokładnie osuszyć przed ponownym montażem.

Sprawdź górną uszczelkę **A**, dolną uszczelkę **D** i okolice tacki ociekowej aby upewnić się że nie są zabrudzone. Przetrzyj uszczelki wilgotną szmatką jeżeli zajdzie taka potrzeba.



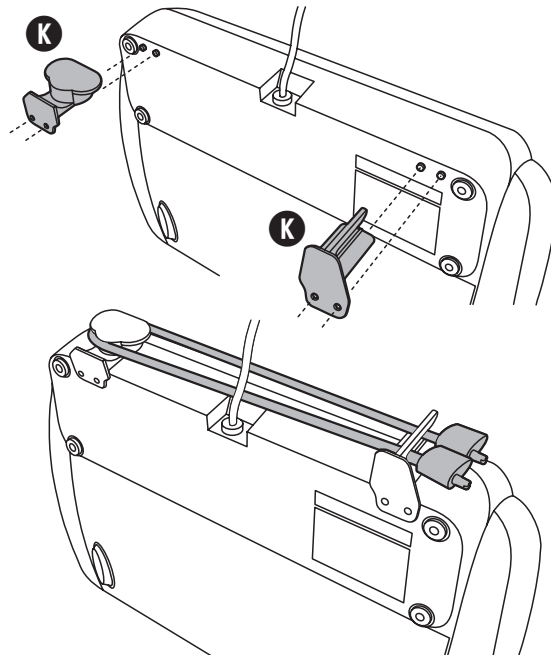
Przechowywanie

1. Zamknij pokrywę i przesunź zatrask **I** do pozycji przechowywania (**I**). Zabezpiecz to pokrywę, ale nie ściska uszczelkę (co może prowadzić do nieprawidłowej pracy urządzenia).
2. Przyciśnij i przytrzymaj przycisk przechowywania w pionie **H** następnie podnieś przód urządzenia do momentu kiedy znajdzie się w pozycji pionowej.



3. Zwolnij przycisk.

Aby przywrócić urządzenie do pozycji roboczej, naciśnij i przytrzymaj przycisk przechowywania w pozycji pionowej i opuść przód urządzenia. Aby schować wężyk, załóż dwa zaciski węża **K**, wciskając je na bolce w dolnej, tylnej części urządzenia, jak pokazano, a następnie owiń wąż wokół zacisków.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka szybkiego zgrzewania R miga podczas próby zgrzania.	Przy aktywnym stosowaniu zapobiega przegrzaniu się urządzenia. W takim przypadku należy odczekać 20 minut na ostygnięcie urządzenia. Podczas użytkowania należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund przed rozpoczęciem pakowania kolejnego produktu.
Pompa pracuje dłużej niż 2 minuty bez usuwania powietrza.	Upewnić się, że otwarty koniec worka jest włożony do tacki ociekowej. Upewnić się, że obie uszczelki są prawidłowo zamontowane. Upewnić się, że co najmniej jeden koniec worka jest zamknięty. Otworzyć urządzenie i sprawdzić, czy nie ma żadnych ciał obcych, brudu lub zanieczyszczeń na górnej i dolnej uszczelce. Upewnić się, że jest wystarczająco dużo miejsca w górnej części worka (75 mm), tak że będzie pasować do tacki przy zamkniętej i zablokowanej pokrywie. Upewnić się, że wąż nie jest przymocowany do gniazda akcesoriów. Upewnić się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta (zielona opaska pokazuje się wokół zatrzasku, a zielona kontrolka zasilania jest włączona).
Worek nie jest zgrzany prawidłowo.	W punkcie uszczelnienia na worku występuje wilgoć lub tłuszcz. Usunąć nadmiar wilgoci czystym, suchym ręcznikiem papierowym. W torebce znajduje się zbyt wiele płynu. Zamrozić zawartość worka przed usunięciem powietrza. Na linii zgrzania występuje zagięcie. Delikatnie rozciągnąć worek w poziomie, wkładając go do tacki ociekowej. Przytrzymać worek do momentu uruchomienia pompy próżniowej. Jeśli działania te zostały wykonane, a worek nadal nie jest uszczelniony, utworzyć drugie zgrzanie nad pierwszym.
Nic się nie dzieje, gdy zatrzask jest zamknięty i przycisk odsysania i zgrzewania zostanie naciśnięty.	Upewnić się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta (zielona opaska pokaże się wokół zatrzasku, a zielona kontrolka zasilania jest włączona).

Gwarancja

Zachowaj dowód zakupu, ponieważ będzie on wymagany w przypadku jakichkolwiek roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji. Urządzenie jest objęte 2-letnią gwarancją obowiązującą od dnia dokonania zakupu, zgodnie z opisem w niniejszym dokumencie. Jeśli podczas trwania gwarancji okaże się, co jest mało prawdopodobne, że urządzenie nie działa z powodu wad projektowych lub produkcyjnych, należy je przynieść do miejsca dokonania zakupu wraz z dowodem zakupu oraz egzemplarzem niniejszej gwarancji. Prawa i korzyści wynikające z niniejszej gwarancji stanowią dodatek do praw ustawowych, których niniejsza gwarancja nie narusza. Prawo do zmiany warunków gwarancji ma wyłącznie Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”). JCS (Europe) zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub jego nie działającej części w okresie objętym gwarancją, pod warunkiem że:

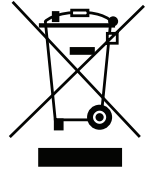
- klient niezwłocznie poinformuje o problemie sklep, w którym dokonał zakupu lub JCS (Europe)
- urządzenie nie zostało w żaden sposób zmienione, uszkodzone, użytkowane w niewłaściwy sposób, ani nie było naprawiane lub zmieniane przez osobę nieupoważnioną przez JCS (Europe). Gwarancją nie są objęte usterki wynikające z nieprawidłowego użytkowania, uszkodzenia, używania nieprawidłowego napięcia, zdarzeń losowych, zdarzeń niezależnych od JCS (Europe), naprawy lub wymiany przez osobę nieupoważnioną przez JCS (Europe) lub z powodu niestosowania się do instrukcji obsługi.

Ponadto gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia eksploatacyjnego, w tym m.in. drobnych przebarwień i zarysowań. W ramach niniejszej gwarancji prawa przysługują wyłącznie nabywcy urządzenia i nie rozciągają się na użytkownika komercyjnego lub wspólne. Jeśli urządzenie objęte jest gwarancją lub rękojmią obowiązującą w danym kraju, należy uznać, że zawarte w nich warunki są nadrzędne w stosunku do niniejszej gwarancji lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą, aby uzyskać więcej informacji. Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Model: V2860-I
220-240V
0,63A 100W



**Autoryzowany
importer i dystrybutor
w Polsce**



DLF Sp. z o.o.
ul. Sportowa 8c
81-300 Gdynia
tel.: +48 58 781 43 63
fax: +48 58 781 43 65
sekretariat@dlf.pl
www.dlf.pl

W przypadku pytań
zapraszamy do kontaktu
z Biurem Obsługi Klienta
Infolinia: 801 88 99 99*
z tel. kom: +48 58 781 66 63
e-mail: kontakt@food-saver.pl
www.food-saver.pl

* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora