

WSTĘP	160
INFORMACJE OGÓLNE	161
1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WSTĘP	162
1.1 WARUNKI PRACY	162
1.2 WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	162
1.3 ODSTĘPY CZASOWE POMIĘDZY KAŻDYM UŻYCIEM ZGRZEWARKI VACSy®	164
1.4 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI	165
1.5 UTYLIZACJA	165
2 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	166
3 URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA	167
4 URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA	168
5 DANE TECHNICZNE	171
5.1 ROLKI FOLIOWE I TOREBKI STOSOWANE DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO	171

6 INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	172
6.1 FUNKCJE AUTOMATYCZNEGO PAKOWANIA	172
6.2 FUNKCJE RĘCZNEGO PAKOWANIA	175
6.3 PAKOWANIE PRÓŻNIOWE Z UŻYCIEM PRÓŻNIOWYCH POJEMNIKÓW I POKRYW	176
7 PAKOWANIE PRÓŻNIOWE RÓŻNYCH RODZAJÓW ŻYWNOŚCI	177
8 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	178
9 TABELY PORÓWNAWCZE DOT. PRZECHOWYWANIA	179
9.1 TABELA PORÓWNAWCZA DOT. PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI W LODÓWCE	179
9.2 TABELA PORÓWNAWCZA DOT. PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI W SZAFKACH ORAZ NA PÓŁKACH	179
9.3 TABELA PORÓWNAWCZA DOT. PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI W ZAMRAŻARCE	180
10 GWARANCJA	181
11 DEKLARACJA ZGODNOŚCI	183
12 INFORMACJE DOT. UTYLIZACJI	183

Gratulujemy zakupu jednego z najbardziej ekonomicznych i efektywnych nowych produktów firmy ZEPTER INTERNATIONAL umożliwiającego przechowywanie żywności w zdrowy sposób.

Wybierając produkt VacSy® stworzony przez firmę, której celem jest wprowadzanie jakości, elegancji i innowacji w życiu codziennym, zapewniasz swojej rodzinie zdrowie i szczęście.

Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania jest przenośnym i wszechstronnym urządzeniem, a jej wyjątkowa i inteligentna konstrukcja robi wrażenie już na pierwszy rzut oka!

Przekonaj się, jak łatwe w użyciu jest urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania oraz jak wielkie korzyści można uzyskać dzięki niej.

Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania VacSy® oraz pojemniki i uniwersalne pokrywy są niezbędne w każdej kuchni. Powyższe produkty są przeznaczone do **naturalnego przechowywania żywności** i umożliwiają **przedłużenie trwałości żywności surowej i gotowanej bez utraty jej jakości**. Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania VacSy® pozwala na zachowanie właściwości organoleptycznych żywności oraz zawartych w niej witamin.

Przechowywanie w lodówce, spiżarni lub opakowaniach, które przedłużają świeżość nie wyklucza kontaktu tlenu z żywnością.

Przed użyciem urządzenia VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania po raz pierwszy, zapoznaj się z treścią instrukcji obsługi i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości.

URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA firmy Zepter jest urządzeniem domowym przeznaczonym do **długoterminowego przechowywania żywności w warunkach próżniowych**, zaprojektowanym do pakowania próżniowego i zgrzewania torebek oraz pojemników próżniowych.

Tlen powoduje zmiany chemiczne żywności i jest ważnym czynnikiem sprzyjającym rozwojowi pleśni i bakterii. W wyniku tego tłuszczeje, kolor żywności ulega zmianie, rozwijają się bakterie i pleśń, zaś smak, witaminy, minerały i aromat ulegają zatraceniu. Pakowanie próżniowe pozwala na powstrzymanie takich niepożądanych efektów, przedłużenie trwałości i zachowanie jakości żywności. Wyłącznie pakowanie próżniowe, tzn. usunięcie powietrza z opakowania ręcznie lub z użyciem pompy, zapewnia odpowiednie warunki wymagane do przedłużenia świeżości żywności. Proces pakowania próżniowego w pojemnikach lub torebkach umożliwia wytworzenie podciśnienia.


Najważniejsze zalety pakowania próżniowego:


- Witaminy, minerały, składniki odżywcze i smak zostają zachowane.
- Rozwój pleśni i bakterii zostaje zahamowany, co wpływa na przedłużenie trwałości żywności.
- Przechowywanie w warunkach próżniowych zapobiega mieszanii się zapachów w lodówce lub zamrażalniku.

URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA jest prosta w obsłudze i skuteczna. Produkt ten umożliwi Ci przechowywanie żywności w całkowicie naturalny i zdrowszy sposób. Żywność pozostanie dłużej świeża, co pozwoli zaoszczędzić Ci czas i pieniądze.

Instrukcję obsługi można pobrać ze strony www.zepter.pl.

W instrukcji wykorzystywane są następujące specyficzne komunikaty, mające na celu zwrócenie uwagi czytelnika na istotne szczegóły:

 **OSTRZEŻENIE!** Należy zachować ostrożność ze względów bezpieczeństwa.

 **UWAGA!** Taka uwaga awiera dodatkowe informacje i przydatne porady dot. odpowiedniej eksploatacji urządzenia.

1.1 WARUNKI PRACY

Maksymalna temperatura otoczenia w normalnych warunkach użytkowania wynosi 40°C; średnia temperatura w ciągu 24 godzin nie powinna przekraczać 35°C. Minimalna dopuszczalna temperatura otoczenia wynosi -5°C.

Powietrze z otoczenia powinno być czyste; wilgotność względna nie może przekroczyć 50% przy maksymalnej temperaturze 40°C. Wyższa wilgotność względna wymaga niższej temperatury otoczenia (np. 90% przy 20°C).

1.2 WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część wyposażenia urządzenia. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z treścią tej instrukcji oraz zaznajomić się z wszelkimi uwagami i ostrzeżeniami, ponieważ stanowią one źródło informacji na temat prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować do wykorzystania w przyszłości!
2. Po wyjęciu urządzenia z opakowania, należy upewnić się, że urządzenie znajduje się w nienaruszonym stanie.

3. Jeżeli jakakolwiek część podanych tu treści jest niejasna bądź niezrozumiała, nie należy używać urządzenia, lecz najpierw należy skontaktować się z pracownikami najbliższego oddziału Zepter w celu wyjaśnienia wątpliwości.
4. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że informacje znajdujące się na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami Twojej sieci elektrycznej.
5. Zasadniczo należy unikać stosowania adapterów, listew i/lub przedłużaczy; jeżeli są one jednak niezbędne, należy upewnić się, że używane są wyłącznie standardowe adaptory lub listwy i przedłużacze, które są zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
6. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez centrum serwisowe Zepter w celu uniknięcia niebezpieczeństwa. W sprawie wszelkich napraw należy zwracać się wyłącznie do centrum serwisowego firmy Zepter.
7. Nie należy podłączać lub odłączać urządzenia od źródła zasilania mokrymi rękami.
8. W przypadku awarii należy odłączyć urządzenie od sieci.
9. Nie należy poddawać zgrzewarki oddziaływaniu silnych warunków atmosferycznych, takich jak: deszcz, grad, śnieg, wiatr itp.
10. Nie należy używać zgrzewarki w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych, gazu lub ognia.
11. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i umiejętności do obsługi tego urządzenia, jeśli odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i uwzględniający rozumienie

związanego z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.

12. To urządzenie może być użytkowane wyłącznie w celach, dla których zostało zaprojektowane (np. przechowywanie żywności), jak zostało to opisane w instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego lub nieuzasadnionego użycia.
13. Powierzchnia robocza musi być sucha, o normalnej temperaturze (niegorąca) i wolna od przeszkód.
14. Urządzenie należy czyścić wyłącznie suchą lub lekko wilgotną ściereczką. Nigdy nie należy używać materiałów ściernych, alkoholu ani innych rozpuszczalników. Należy pozostawić urządzenie do całkowitego wyschnięcia przed odłożeniem go na miejsce.
15. Nie należy nigdy dotykać paska zgrzewającego podczas używania urządzenia (poz. 8) - może być gorący.
16. Należy upewnić się, że kanały próżniowe nie są zasłonięte. Jeżeli to konieczne, należy je wyczyścić za pomocą suchej ściereczki.
17. Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów VacSy®.
18. Nie wolno spożywać żywności przechowywanej w torebkach, które nie są zamknięte lub które uległy nabrzmieniu! Żywność mogła ulec zepsuciu i stać się szkodliwa dla zdrowia.

1.3 ODSĘPY CZASOWE POMIĘDZY KAŻDYM UŻYCIEM ZGRZEWARKI VACSY®

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy zapewnić odstęp czasowy przynajmniej 20 sekund pomiędzy pojedynczymi cyklami zgrzewania lub pakowania próżniowego. Kiedy cykle następują po sobie zbyt szybko, urządzenie ulega automatycznemu wyłączeniu. Zapala się lampka kontrolna przegrzania (poz. 6).

Należy wtedy poczekać, aż urządzenie ostygnie (około 45 minut). Kiedy lampka kontrolna przegrzania zgaśnie, można kontynuować użytkowanie urządzenia normalnie.

⚠ OSTRZEŻENIE! Gdy urządzenie stygnie, nie należy odłączać go od źródła zasilania!

1.4 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Należy zawsze przestrzegać zwykłych zasad dot. bezpiecznego przechowywania żywności:

- a) Nie należy nigdy zamrażać mięsa po jego rozmrożeniu
- b) Nie należy nigdy mieszać surowej i gotowanej żywności
- c) Należy natychmiast spakować próżniowo resztki żywności
- d) Nie należy podgrzewać mleka lub produktów mlecznych.

Urządzenie VacSy® to system służący jedynie do konserwowania żywności i nie powinno być używane do jej przyrządzania.

1.5 UTYLIZACJA

Pod koniec cyklu życia urządzenia, zalecamy zabezpieczenie urządzenia poprzez odcięcie przewodu zasilającego.

Należy przeprowadzić powyższy proces po odłączeniu przewodu od sieci zasilającej! Nie wolno utylizować urządzenia jako zwykłego odpadu, lecz należy pozostawić tę kwestię wykwalifikowanemu personelowi, który zajmuje się utylizacją tego typu urządzeń. W ten sposób urządzenie zostanie prawidłowo zutylizowane i poddane recyklingowi.

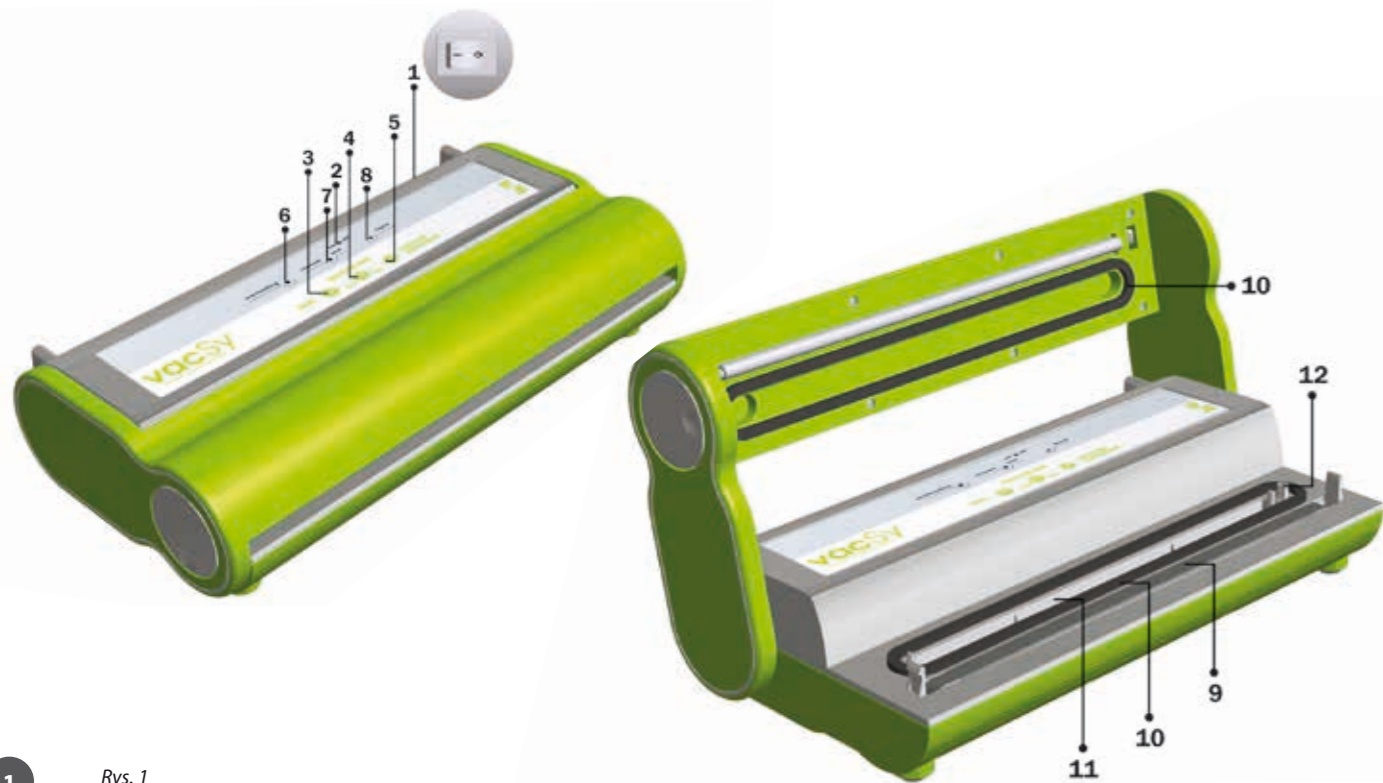
Jest to ważne dla ochrony naszego środowiska!

- a) Odłącz urządzenie.
- b) Używaj miękkiej, wilgotnej ściereczki do czyszczenia urządzenia. Nie należy używać środków mogących porysować lub uszkodzić powierzchnię. Urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie, ani umieszczać go pod bieżącą wodą. Nie należy nigdy wlewać detergentu bezpośrednio na lub do urządzenia.
- c) Przed użyciem urządzenia upewnij się, że jest ono całkowicie suche.
- d) Pasek zgrzewający jest pokryty teflonem. Należy usunąć wszelkie pozostałości tworzyw sztucznych za pomocą miękkiej ściereczki.
- e) Pasek zgrzewający można czyścić jedynie wtedy, gdy urządzenie ostygnie. Nie należy nigdy czyścić paska zgrzewającego za pomocą ostrego przedmiotu.
- f) Jeżeli uszczelki z pianki poliuretanowej ulegną zanieczyszczeniu smarem lub płynem, można umyć je wodą z mydłem, wypłukać i wysuszyć przed ich wymianą. Powoduje to przedłużenie żywotności uszczelek piankowych.

Elementy zestawu:

- A** 1 URZĄDZENIE VacSy® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA ZEPTER
- B** 1 Złącze używane do pakowania próżniowego w pojemnikach
- C** 1 Przecinacz ręczny do cięcia folii
- D** 1 Instrukcja użytkownika





1

Rys. 1

Pozycja

- 1 Przycisk on/off**
Umożliwia włączanie i wyłączanie zgrzewarki Vacsy.
- 2 Kontrolka funkcji on/off**
Kiedy urządzenie zostanie podłączone do źródła zasilania kontrolka zapali się na zielono.
- 3 Przycisk zgrzewania**
Umożliwia rozpoczęcie procesu zgrzewania (bez pakowania próżniowego). Można to wykorzystać do uszczelnienia otwartego końca rolki.
- 4 Przycisk pakowania próżniowego torebek/start/stop**
Rozpoczęcie procesu pakowania próżniowego i zgrzewania. Torebka zostanie najpierw zapakowana próżniowo, a następnie automatycznie zgrzana. Urządzenie jest przeznaczone również do próżniowego pakowania miękkiej i wilgotnej żywności. Naciśnij ten przycisk ponownie w dowolnym momencie w trakcie procesu pakowania próżniowego, aby ręcznie uruchomić proces zgrzewania.
- 5 Przycisk pakowania próżniowego w pojemnikach**
Pakowanie próżniowe w pojemnikach z dodatkowym złączem i węzłem. Proces pakowania próżniowego ulega automatycznemu zatrzymaniu po osiągnięciu prawidłowego podciśnienia.
- 6 Przegrzanie**
Automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem. Lampka kontrolna zaświeci się, jeżeli odstęp czasowy pomiędzy poszczególnymi procesami pakowania próżniowego jest zbyt krótki (przynajmniej 20 s. pomiędzy poszczególnymi cyklami lub po dłuższym użyciu). Należy odczekać 45 minut, aż lampka kontrolna zgaśnie i kontynuować użytkowanie urządzenia normalnie.
- 7 Lampka kontrolna pakowania próżniowego i zgrzewania**
Gdy urządzenie przeprowadza proces pakowania próżniowego, lampka kontrolna zapala się. Podczas procesu zgrzewania lampka zaczyna migać.
- 8 Zablokowanie płynami**
Lampka kontrolna zapala się, gdy urządzenie zasysa płyn z torebki próżniowej podczas pakowania próżniowego.
- 9 Pasek zgrzewający**
Pasek zgrzewający jest pokryty folią teflonową, która nie powinna być usuwana w żadnym przypadku.
- 10 Uszczelka kanału próżniowego/Uszczelka piankowa**
- 11 Kanał próżniowy z tacą**
Podczas pakowania próżniowego krawędź torebki musi być ustawiona pomiędzy obiema uszczelkami po środku kanału próżniowego (rys. 6). W przypadku niewłaściwego pakowania próżniowego, nadmiar płynów zostanie zgromadzony w tym miejscu oraz zapali się lampka kontrolna „Płyn”. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w na stronie 175.
- 12 Złącze używane do pakowania próżniowego pojemników**



SEAL "PRZYCISK ZGRZEWANIA" (poz. 3)*
Umożliwia rozpoczęcie pakowania próżniowego

PRÓŻNIOWE PAKOWANIE TOREBEK/ PRZYCISK Start/STOP (poz. 4)*
• automatyczne pakowanie próżniowe i zgrzewanie torebek
• tryb manualny pakowania próżniowego i zgrzewania torebek

PRZYCISK FUNKCJI PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO W POJEMNIKACH (poz. 5)*
Umożliwia pakowanie próżniowe w pojemnikach



on "włącz" **Wyłączenie wskaźnika** (poz. 2) **ZAPALONE ZIELONE ŚWIATEŁKO**
Urządzenie włączone

overheating "podgrzewanie" (poz. 6)*

Zasysanie powietrza (poz. 7)*

Wskaźnik zgrzewania **Blokada płynu** (poz. 8)*

ZAPALONE CZERWONE ŚWIATEŁKO
Urządzenie jest przegrzane

ZAPALONE CZERWONE ŚWIATEŁKO
Zamykanie próżniowo torebek i pojemników

ZAPALONE CZERWONE ŚWIATEŁKO
Płyn jest w pojemniku

CZERWONE ŚWIATEŁKO MIGA
Zgrzewanie i chłodzenie

*Odniesienia do pozycji ustawienia patrz Rys. 1, str. 168

5 - DANE TECHNICZNE

Nazwa	Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania
Wymiary	Szerokość: 396 mm - Długość: 201 mm - Wysokość: 91 mm
Waga	Ok. 3,4 kg
Materiał wykonania	tworzywo ABS (zewnętrzna obudowa)
Pompa	Zintegrowana pompa próżniowa (samosmarująca – brak wymagań dot. konserwacji)
Podciśnienie	ok. -750 mbar
Silnik	230 V AC, 50 Hz Automatyczne wyłączenie w przypadku przegrzania
Maks.	obr./min. 2900
Transformator	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A Automatyczne wyłączenie w przypadku przegrzania
Wydajność pompy	14 l/min.
Układ sterowania	Elektroniczny
Napięcie zasilania i moc znamionowa urządzenia	200W, 220-240V AC
Kraj pochodzenia	Słowenia
Model	VS 6

5.1 FOLIA W ROLKACH DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Rolla folii	4-warstwowej (tworzywo PA/PE) - długość 3000 mm x szerokość 280 mm lub 200 mm
Folia o grubości	100 µm (gładka, nieprążkowana część)/130 µm (tłoczona, prążkowana część folii)
Wysokiej jakości	nieprzepuszczalna 4-warstwowa folia, wolna od zarasków, neutralna w smaku i zapachu, może być ponownie użyta i nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej oraz podczas gotowania.

Czas i temperatura obróbki oraz kontakt z żywnością:

Temperatura obróbki przez krótki czas do 70°C (maksymalnie 2 godziny) lub do 100°C (maksymalnie 15 minut).

- Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy upewnić się, że wszystkie jego części są dołączone do zestawu i nie uległy uszkodzeniu.
- Podłączyć urządzenie i przygotować je do pracy.**
- Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania to profesjonalne urządzenie o technologii i mocy dostosowanej do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenie to, ze względu na jego funkcje, powinno być przechowywane na blacie kuchennym, gdzie można go używać w dogodny sposób każdego dnia.
- Należy ustawić je na równej, gładkiej powierzchni z wystarczającą ilością miejsca na umieszczanie żywności w torebkach.

6.1 FUNKCJE AUTOMATYCZNEGO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Należy korzystać z urządzenia zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Podłącz urządzenie do źródła zasilania i naciśnij przycisk ON (poz.1), przygotuj urządzenie do pracy.**

Sprawdzić, czy zapala się lampka kontrolna wł./wył. (poz. 2).

- ⚠️ OSTRZEŻENIE!** Jeżeli urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania nie było używane przez dłuższy czas (np. 1 tydzień), należy przeprowadzić próbny rozruch urządzenia.

- Obniżyć pokrywę urządzenia. Docisnąć krawędzie pokryw (najpierw jedną stronę, następnie drugą), aż do usłyszenia kliknięcia (rys. 2).**



Rysunek 2: Docisnąć krawędzie pokryw (najpierw jedną stronę, następnie drugą), aż do usłyszenia kliknięcia.

- Naciśnąć przycisk pakowania próżniowego torebek (poz. 4). Początkowo, aż lampka kontrolna pakowania próżniowego i zgrzewania przestanie migać (poz. 7).

- Pasek zgrzewający został rozgrzany, a urządzenie jest gotowe do użycia. Aby podnieść pokrywę, należy nacisnąć w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie i lekko wcisnąć palcami



okrągłą płytkę znajdującą się z boku urządzenia (rys. 3).

Rysunek 3: Najpierw należy nacisnąć górną część urządzenia za pomocą nadgarstka (w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie), a następnie nacisnąć palcami wewnętrzną stronę okrągłej płytki, która znajduje się z boku urządzenia.

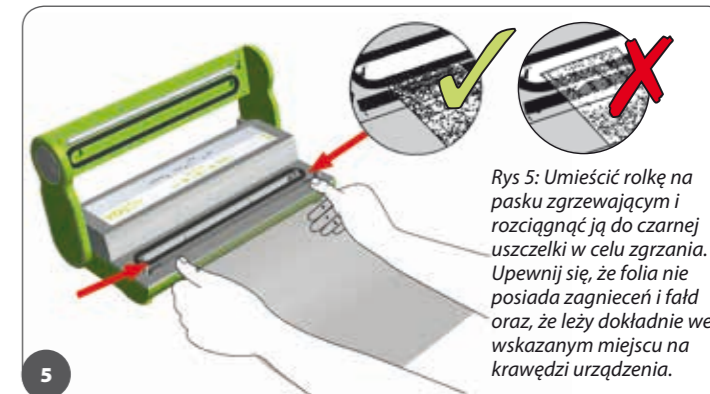
5. Złożyć torebkę z rolki w następujący sposób:

- Określić wymaganą długość. Torebka powinna być o **około 5 cm dłuższa** niż przedmiot, który będzie pakowany próżniowo. Aby ponownie wykorzystać torebkę, pozostawić dodatkowe 2,5 cm materiału torebki na każde kolejne planowane użycie lub następnym razem użyć torebki do zapakowania mniejszych przedmiotów.
- Odciąć żądaną długość za pomocą dołączonego przecinacza (Rys. 4).
- Umieścić rolkę na **pasku zgrzewającym rozciągnąć ją do czarnej uszczelki** (rys. 5). Należy upewnić się, że krawędź jest prosta i równa.

⚠️ UWAGA! Przed rozpoczęciem zgrzewania i podczas procesu zgrzewania, zwróć uwagę, czy rolka z folią jest umieszczona w urządzeniu w sposób prawidłowy.
- Obniżyć pokrywę urządzenia. Docisnąć krawędzie pokryw (najpierw jedną stronę, następnie drugą), aż do usłyszenia kliknięcia.
- Nacisnąć przycisk **zgrzewania** (poz. 3). Podczas zgrzewania będzie migać lampka kontrolna (pakowania próżniowego i zgrzewania).



Rys. 4: Określ właściwą długość i odetnij potrzebny do pakowania kawałek folii.



Rys 5: Umieścić rolkę na pasku zgrzewającym i rozciągnąć ją do czarnej uszczelki w celu zgrzania. Upewnij się, że folia nie posiada zagnieceń i fałd oraz, że leży dokładnie we wskazanym miejscu na krawędzi urządzenia.

ZAŁECENIE: Jeżeli urządzenie nie rozpoczyna procesu zgrzewania natychmiast po naciśnięciu przycisku zgrzewania, wtedy należy nacisnąć delikatnie palcem na środku pokryw.

- Gdy lampka kontrolna nie miga, należy podnieść pokrywę. Nacisnąć w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie i lekko wcisnąć palcami okrągłą płytkę, która znajduje się z boku urządzenia (rys. 3). Sprawdzić krawędź zgrzewającą na torebce. Powinna być gładka i równa na całej jej szerokości oraz niepopadłowana.

⚠ OSTRZEŻENIE! Długość torebki powinna być o około 5 cm większa od długości przestrzeni zajmowanej przez przedmiot, który będzie pakowany próżniowo.

6. Umieścić w niej żywność i zapakować ją próżniowo.

Należy upewnić się, że powierzchnie wewnętrzne (na krawędzi zgrzewającej) są czyste, suche i wolne od pozostałości produktów spożywczych.



Rysunek 6: W celu zapakowania próżniowego umieścić wypełnioną torebkę po środku kanału próżniowego (pomiędzy uszczelkami z pianki poliuretanowej).

ZALECENIE:

Podczas pakowania próżniowego produktów tłustych (zwłaszcza boczku) zaleca się, aby podwinąć krawędzie zewnętrzne torebki, umieścić przedmiot wewnątrz, a następnie ponownie odwinąć krawędzie. Dzięki temu obszar zgrzewania pozostaje wolny od tłuszczu.

7. Umieścić napełnioną torebkę na powierzchni roboczej w przedniej części maszyny i wyciągnąć ją na środek kanału próżniowego (**pomiędzy czarnymi uszczelkami**; patrz rys. 6 – poz. 10). Należy upewnić się, że torebka umieszczona na pasku zgrzewającym jest całkowicie gładka (niepofałdowana).

8. Docisnąć krawędzie pokrywy (najpierw jedną stronę, następnie drugą), aż do usłyszenia kliknięcia.

9. Nacisnąć przycisk pakowania próżniowego torebek (poz. 4).

ZALECENIE: Jeżeli urządzenie nie rozpoczyna procesu natychmiast po naciśnięciu przycisku pakowania próżniowego torebek, wtedy należy nacisnąć delikatnie palcem na środku pokrywy.

⚠ OSTRZEŻENIE! Torebka zostanie zapakowana próżniowo, a następnie automatycznie zgrzana. Ze względu na wysokie podciśnienie pokrywa pozostaje zamknięta, gdy urządzenie pracuje.

10. Po zakończeniu procesu (gdy lampka kontrolna już nie miga), należy docisnąć górną część urządzenia za pomocą nadgarstka (w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie), a następnie nacisnąć palcami wewnętrzną stronę okrągłej płytki znajdującej się z boku urządzenia.

11. Sprawdzić pakowane próżniowo torebki. Krawędź zgrzewająca powinna być gładka i czysta.

12. Wyłączyć urządzenie jeśli przez dłuższy czas nie będziesz z niego korzystać.

WSKAZÓWKA! CO ROBIĆ W PRZYPADKU, GDY URZĄDZENIE ZACZNIE ZASYSAĆ PŁYN Z TOREBKI PODCZAS PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO?

Jeżeli zauważysz, że urządzenie zaczyna zasysać płyny pochodzące z żywności podczas pakowania próżniowego, NATYCHMIAST przerwij proces pakowania próżniowego, naciskając przycisk Stop (poz. 4).

⚠ UWAGA! Przycisk Stop może być wciśnięty jedynie wtedy, gdy urządzenie przeprowadza proces pakowania próżniowego (przycisk nie działa, gdy urządzenie przeprowadza proces zgrzewania). Jeżeli proces pakowania próżniowego nie został zatrzymany odpowiednio wcześniej, a płyn dostał się do kanału próżniowego, urządzenie ulegnie automatycznemu wyłączeniu. Zapali się lampka kontrolna „Zablokowanie płynami”.

Aby otworzyć pokrywę, należy nacisnąć górną część urządzenia za pomocą nadgarstka (w tym samym miejscu, w którym blokuje się urządzenie), a następnie nacisnąć palcami wewnętrzną stronę okrągłej płytki znajdującej się z boku urządzenia (rys. 3).

Pomiędzy uszczelkami znajduje się pojemnik, który można wyjąć, podnosząc go ku górze (Rys. 7). Należy usunąć płyn i dokładnie wytrzeć cały pojemnik. Jeśli płyn dostał się do kanału z pojemnika, należy również wytrzeć i osuszyć kanał. Następnie należy umieścić pojemnik z powrotem na jego miejscu i kontynuować pakowanie próżniowe.

6.2 FUNKCJE RĘCZNEGO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Podczas pakowania próżniowego produktów spożywczych, które łatwo ulegają zgniecieniu lub zawierają dużo wody (świeże owoce, sałatki, grzyby, chleb, wyroby cukiernicze), należy stosować niższą wartość podciśnienia (od 0 do -300 mbar).

W przypadku ręcznego pakowania próżniowego możesz przerwać proces usuwania powietrza, jeżeli uznasz, że odpowiednia ilość powietrza została usunięta z torebki lub że dalsze usuwanie powietrza może spowodować uszkodzenie żywności, która łatwo ulega zgniecieniu.



Rysunek 7: Gdy w pojemniku zgromadzi się płyn, należy unieść go ku górze, usunąć płyn i dokładnie wytrzeć pojemnik.

Proces ręcznego pakowania próżniowego jest bardzo podobny do opisanego powyżej automatycznego pakowania próżniowego; zawiera on wyłącznie dwie podstawowe różnice. Należy pamiętać, że w przypadku miękkiej i wilgotnej żywności należy zwrócić szczególną uwagę na to, co dzieje się w torebce podczas pakowania próżniowego. Należy zawsze umieszczać torebkę w taki sposób, aby ustawić krawędź torebki pomiędzy uszczelkami w kanale próżniowym (poz. 11).

UWAGA! Gdy zdecydujesz, że została usunięta wystarczająca ilość powietrza (zwróć uwagę na to, co dzieje się z żywnością, jeżeli płyn zaczyna przemieszczać się w stronę urządzenia lub gdy dalsze usuwanie powietrza mogłoby spowodować uszkodzenie miękkiej żywności), naciśnij przycisk Stop (poz. 2). Pompa zostaje zatrzymana, a zgrzewanie zostaje uruchomione.

Zawsze możesz zatrzymać proces pakowania próżniowego, naciskając przycisk Stop (np. jeżeli uznasz, że żywność zawiera więcej wody, niż początkowo sądziłeś/-aś).

WSKAZÓWKA!

Najprostszym sposobem, aby pakować próżniowo większość owoców i warzyw, świeże mięso i grzyby jest umieszczenie ich wcześniej w zamrażarce na 1-2 godziny. Pozwoli to na zachowanie ich formy i zapobiegnie ryzyku dostania się płynu do kanału próżniowego podczas pakowania próżniowego.



Rysunek 8:
Pakowanie próżniowe
z wykorzystaniem
pojemników

6.3 ZESTAW DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKÓW I POKRYW

PRÓŻNIOWYCH I POKRYW VacSy® zawiera **dodatkowy wąż i złącze**, które mogą być stosowane do pakowania próżniowego za pomocą pojemników próżniowych i pokryw z serii VacSy®.

1. Włożyć koniec węża do złącza (patrz rys. 8) z prawej strony kanału próżniowego.
2. Podłączyć wąż i złącze do zaworu wybranego pojemnika próżniowego.
3. Naciśnąć przycisk pakowania próżniowego pojemników (poz. 5) w celu próżniowego zapakowania żywności w pojemniku. Po osiągnięciu prawidłowego podciśnienia, proces ulegnie automatycznemu zatrzymaniu.

OSTRZEŻENIE! W przypadku pakowania próżniowego ciekłych produktów spożywczych (zup, sosów itp.) pomiędzy powierzchnią płynu a pokrywą powinna być przestrzeń przynajmniej 1,5 cm.

OSTRZEŻENIE! Pakowanie próżniowe nie zastępuje zamrażania lub przechowywania w lodówce. Pomimo tego, że żywność jest pakowana próżniowo, nadal musi być przechowywana w lodówce, zamrażarce lub chłodnym miejscu (np. suszone mięso może być umieszczone na strychu).

UWAGA! Nie należy używać torebek lub rolek do pakowania produktów spożywczych, które zawierają dużo płynów. Zupy, sosy i płyny być uprzednio zamrożone przed zapakowaniem w torebce próżniowym lub pakowane próżniowo w akrylowym pojemniku.

Gotowane mięso, surowe mięso i ryby

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy, aby wstępnie mrozić mięso i ryby przez 1-2 godziny przed pakowaniem próżniowym, aby zapewnić utrzymanie soków i kształtu, a także uzyskać odpowiednie zgrzanie. Jeżeli wstępne zamrażanie nie jest możliwe, należy umieścić złożony papierowy ręcznik pomiędzy kawałkiem mięsa a górną częścią torebki, unikając powierzchni zgrzewanej. Należy pozostawić papierowy ręcznik w torbie podczas pakowania próżniowego, aby wchłonął nadmiar wilgoci i soków.

UWAGA! Wołowina może wydawać się ciemniejsza po zapakowaniu próżniowym z powodu usunięcia tlenu. Jednak nie oznacza to, że uległa zepsuciu.

Warzywa: Warzywa powinny zostać zblanszowane przed zapakowaniem próżniowym. Proces blanszowania powoduje zatrzymanie działania enzymów i pozwala na zachowanie smaku, koloru i konsystencji.

- Wystarczy jedna do dwóch minut w gotującej się wodzie w przypadku świeżych warzyw liściastych lub ziaren.
- W przypadku pokrojonej w kostkę cukinii i brokułów oraz innych warzyw z rodziny krzyżowych wymagane jest 3 do 4 minut.
- Marchew należy blanszować przez 5 minut
- W przypadku zbóż wymagane jest od 7 do 11 minut.

Po zblanszowaniu, zanurzyć warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces, a następnie osuszyć papierowym ręcznikiem przed zapakowaniem próżniowym. Zalecamy przechowywanie warzyw liściastych w pojemnikach próżniowych. Powinny one najpierw zostać przemyte i osuszone papierowym ręcznikiem, a następnie umieszczone w pojemniku próżniowym. Dzięki temu szpinak i sałata pozostaną świeże do 2 tygodni, gdy zostaną umieszczone w lodówce.

Grzyby, surowy czosnek i surowe ziemniaki

Nie zaleca się pakowania próżniowego tych produktów. Jeśli jednak chcesz zapakować je w ten sposób, ściśle przestrzegaj instrukcji dot. funkcji „ręcznego pakowania próżniowego”.

OSTRZEŻENIE! Rozmrażanie żywności w opakowaniach próżniowych: Żywność należy zawsze rozmrażać w lodówce, aby zachować jej jakość. 1

PROBLEM:	ROZWIĄZANIE:
URZĄDZENIE VACSY® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA nie reaguje na naciskanie przycisków.	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że urządzenie jest włączone i podłączone do źródła zasilania. Jeśli gniazdo działa prawidłowo, ale urządzenie nie jest zasilane, sprawdź gniazdo za pomocą innego urządzenia, o którym wiesz, że na pewno działa. Sprawdź, czy przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu - np. pęknięciu lub zerwaniu. Urządzenie może wyłączyć się automatycznie, aby nie uległo przegrzaniu. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 45 minut, a następnie kontynuuj normalną eksploatację. Radzimy uwzględnić 20 sekund przerwy pomiędzy każdym cyklem pakowania próżniowego. Naciśnięcie przycisku funkcyjnego musi trwać co najmniej jedną sekundę, aby urządzenie zareagowało.
W torebce pozostaje powietrze.	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że otwarta część torebki została prawidłowo umieszczona pośrodku części próżniowej. Upewnij się, że używane torebki mają grubość przynajmniej 100/130 µm. Sprawdź swoją torebkę pod kątem uszkodzeń – np. pęknięć, przebić lub pęcherzyków. Przeprowadź test: Zgrzej torebkę i zanurz ją w wodzie. W miejscach, gdzie torebka uległa uszkodzeniu, pojawią się pęcherzyki. W przypadku stosowania ciągłej rolki upewnij się, że pierwsza krawędź uszczelniająca jest mocno zgrzana. Upewnij się, że krawędzie po obu stronach pokrywy zostały dociśnięte wystarczająco szczelnie przed zapakowaniem próżniowym. Musisz usłyszeć dwa kliknięcia.
Podciśnienie nie utrzymuje się w torebkach.	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy powierzchnie uszczelniające na pokrywie są wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń, tłuszczu lub resztek żywności oraz czy są odpowiednio zamocowane na swoim miejscu. Upewnij się, że torebka jest czysta na krawędziach – dokładnie usuń resztki żywności lub płynów, a także, upewnij się, że torebka jest całkowicie sucha. Jeżeli pakujesz przedmiot z ostrymi krawędziami (np. kośćmi), upewnij się, że nie przebiją one torebki podczas pakowania próżniowego. Uwaga: przykryj ostre krawędzie papierowym ręcznikiem lub podobnym materiałem przed zgrzaniem.
Torebki topią się lub nie ulegają całkowitemu zgrzaniu.	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że używasz 4-warstwowych torebek o grubości przynajmniej 100/130 µm. Przed przystąpieniem do zgrzewania upewnij się, że krawędzie torebki są czyste i suche.
Podciśnienie nie utrzymuje się podczas stosowania pojemników.	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że wąż jest prawidłowo włożony, jak pokazano na rysunku 8. Upewnij się, że pokrywa pojemnika jest czysta i sucha oraz znajduje się w odpowiedniej pozycji. Upewnij się, że zawór pojemnika jest czysty i suchy.
URZĄDZENIE VACSY® DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z FUNKCJĄ ZGRZEWANIA zgrzało kilka torebek (do 5 sztuk) i przestało działać. Ważna uwaga o torebkach próżniowych:	<ul style="list-style-type: none"> Zalecamy stosowanie torebek próżniowych o grubości przynajmniej 100/130 µm. Istnieje wiele różnych rodzajów torebek próżniowych dostępnych na rynku, więc należy zwrócić szczególną uwagę na jakość. Zalecamy korzystanie z oryginalnych torebek próżniowych firmy Zepter, które mają 4 warstwy i grubość 100/130 µm.

9.1 Tabela porównawcza dot. przechowywania żywności W ZAMRAŻARCE

RODZAJ ŻYWNOCI	PRZECHOWYWANIE ZWYKŁE	PRZECHOWYWANIE PRÓŻNIOWE
Gotowana żywność	2 dni	10 dni
Świeże mięso czerwone	2 dni	6 dni
Świeże mięso drobiowe	2 dni	6 dni
Gotowane mięso	4-5 dni	8-10 dni
Świeża ryba	2 dni	4-5 dni
Mrożone mięso	3 dni	6-8 dni
Kiełbasa wędzona	90 dni	365 dni
Sery twarde	12-15 dni	50-55 dni
Sery miękkie	5-7 dni	13-15 dni
Świeże warzywa	5 dni	18-20 dni
Świeże zioła	2-3 dni	7-14 dni
Myta sałata	3 dni	6-8 dni
Świeże owoce	3-7 dni	8-20 dni
Desery	5 dni	10-15 dni

9.2 Tabela porównawcza dot. przechowywania żywności W SZAFKACH I NA PÓŁKACH

RODZAJ ŻYWNOCI	PRZECHOWYWANIE ZWYKŁE	PRZECHOWYWANIE PRÓŻNIOWE
Chleb/bułki	2-3 dni	7-8 dni
Wyroby cukiernicze	120 dni	300 dni
Suszona żywność	10-30 dni	30-90 dni
Surowy ryż/makaron	180 dni	365 dni
Kawa/herbata	30-60 dni	365 dni
Wino	2-3 dni	20-25 dni
Napoje bezalkoholowe (zamknięte)	7-10 dni	20-25 dni
Napoje bezalkoholowe w słoiku próżniowym	2-3 dni	7-10 dni
Wyroby piekarskie	2-3 dni	7-10 dni
Orzechy laskowe, orzechy włoskie itd.	30-60 dni	120-180 dni
Krakersy/chipsy ziemniaczane	5-10 dni	20-30 dni

WSKAZÓWKA!

Przed przystąpieniem do pakowania próżniowego należy odpowiednio schłodzić żywność

9.3 Tabela porównawcza dot. przechowywania żywności W ZAMRAŹARCE

RODZAJ ŻYWNOCI	PRZECHOWYWANIE ZWYKŁE	PRZECHOWYWANIE PRÓŻNIOWE
Świeże mięso	6 miesięcy	18 miesięcy
Mięso mielone	4 miesiące	12 miesięcy
Mięso drobiowe	6 miesięcy	18 miesięcy
Ryby	6 miesięcy	18 miesięcy
Świeże warzywa (WSKAZÓWKA nr 1)	8 miesięcy	24 miesiące
Grzyby (WSKAZÓWKA nr 3)	8 miesięcy	24 miesiące
Zioła (WSKAZÓWKA nr 4)	3-4 miesiące	8-12 miesięcy
Owoce	6-10 miesięcy	18-30 miesięcy
Mięso mrożone	2 miesiące	4-6 miesięcy
Wyroby piekarskie	6-12 miesięcy	18 miesięcy
Ziarna kawy	6-9 miesięcy	18-27 miesięcy
Kawa mielona (WSKAZÓWKA nr 2)	6 miesięcy	12-34 miesiące
Chleb/bułki	6-12 miesięcy	18-36 miesięcy

Uwaga: W tabelach wykazano jedynie przybliżony czas przechowywania, ponieważ zależy on od stanu początkowego (świeżości) i sposobu przygotowywania żywności. Przechowywanie żywności zostało określone

w warunkach przechowywania w lodówce w temp. 3°C/5°C oraz w zamrażarce w temperaturze -18°C.

WSKAZÓWKI!

- Zblanszować żywność przed zamrożeniem lub umyć przed przechowywaniem w lodówce. Żywność pokrojona w kostkę i zawierająca znaczną ilość wody nie nadaje się do pakowania próżniowego (ogórki, cukinia itp.).
- Jeżeli chcesz właściwie zapakować próżniowo kawę lub z inne rodzaje mielonej żywności za pomocą ZGRZEWARDKI VacSy®, pozostaw produkty w oryginalnym opakowaniu i umieść je w torebce VacSy®. Jeżeli nie masz oryginalnego opakowania, użyj zwykłej torebki, a następnie włóż ją do torebki VacSy®. W ten sposób można zapobiec zasysaniu ziaren lub zmielonych produktów do urządzenia.
- Grzyby:** Zalecamy zastosowanie funkcji „ręcznego pakowania próżniowego”. Tylko twarde, mięsiste i świeże grzyby nadają się do pakowania próżniowego i zamrażania. Należy najpierw umyć i wysuszyć grzyby, a następnie posiekać je drobno nożem i przechowywać w małych ilościach. Prawie wszystkie rodzaje grzybów powinny zostać zblanszowane. Zalecamy, aby umieścić je w zamrażarce na pół godziny przed pakowaniem próżniowym. Nie rozmrażać grzybów przed ich przygotowywaniem. Zagotować mrożone grzyby w gorącej, osolonej wodzie lub dodać je do sosów.
- Zioła** zawierające znaczną ilość olejków eterycznych, takie jak szaflwia, tymianek, mięta pieprzowa lub rozmaryn nie nadają się do pakowania próżniowego, lecz wyłącznie do suszenia. Bazylija, estragon, koper ogrodowy, pietruszka i szczypiorek powinny zostać zamrożone. W przypadku suszenia tracą one zbyt wiele ze swojego smaku.

Urządzenie może być eksploatowane wyłącznie w celach, do których zostało przeznaczone tj. przechowywanie żywności. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego lub nieuzasadnionego użycia.

Wszystkie nasze urządzenia przeszły rygorystyczne badania i kontrole oraz podlegają gwarancji na wady produkcyjne. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Datą zakupu jest data podana na fakturze wystawionej przez sprzedawcę w momencie dostawy urządzenia. **W celu uzyskania serwisu w ramach gwarancji wymagane jest przedstawienie dowodu autentyczności, dlatego należy bezwzględnie zachować dowód zakupu.**

Urządzenie objęte jest okresem gwarancyjnym, zgodnie z obowiązującymi regulacjami i prawem lokalnym.

W okresie objętym gwarancją producent zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany części, w których wykryto wady produkcyjne.

Wady, których powstanie nie wynika jednoznacznie z użycia wadliwego materiału bądź niewłaściwego procesu produkcyjnego, będą rozpatrywane w jednym z naszych Centrów Serwisowych ZEPTEK lub w naszej siedzibie, a koszty zostaną naliczone stosownie do wyniku analizy.

Gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy:

- Urządzenie wykazuje wady materiałowe lub produkcyjne
- Nie ma oznak uszkodzeń dokonanych przez klienta lub urządzenie nie zawiera nieoryginalnych części umieszczonych tam przez użytkownika
- Zostały użyte akcesoria przeznaczone dla serii VacSy®
- Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania nie została przecięta lub zniszczona

Gwarancja nie obejmuje:

- Części podlegających normalnemu zużyciu
- Szkód spowodowanych przez transport, nieodpowiednie użytkowanie, zaniedbania i/lub niewłaściwą eksploatację
- Dokonania modyfikacji urządzenia przez użytkownika
- Zastosowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem
- Sytuacji, gdy przepisy bezpieczeństwa oraz instrukcje zawarte w zawarte w Instrukcji użytkownika nie były przestrzegane
- Wszelkich uszkodzeń produktu powstałych w wyniku napraw i/lub konserwacji **przeprowadzonych przez nieautoryzowane centrum napraw.**

Niniejsza gwarancja nie wpływa na ustawowe prawa konsumenta wynikające z obowiązującego ustawodawstwa krajowego, ani na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, wynikające z umowy kupna/sprzedaży.

W przypadku braku obowiązującego ustawodawstwa krajowego, niniejsza gwarancja będzie jedynym i wyłącznym środkiem prawnym przysługującym konsumentowi, a producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody uboczne lub wtórne z tytułu naruszenia jakichkolwiek wyraźnych lub dorozumianych gwarancji na niniejszy produkt.

Odpowiedzialność producenta jest ograniczona do i nie przekroczy faktycznej ceny nabycia produktu, zapłaconej przez konsumenta.

! UWAGA! Jeżeli po zakupie produktu jego etykieta z numerem seryjnym zostanie usunięta lub stanie się nieczytelna (nierozpoznawalna), producent zastrzega sobie prawo do odmowy świadczenia usług gwarancyjnych. Jeżeli masz uwagi lub pytania dotyczące funkcjonowania urządzenia lub gwarancji, skontaktuj się z przedstawicielem handlowym firmy Zepter.

Urządzenie VacSy® do pakowania próżniowego z funkcją zgrzewania VS-S jest zgodna z dyrektywami europejskimi:

a) dyrektywa w sprawie urządzeń elektrycznych przewidzianych do zastosowania w określonych granicach napięcia, Dyrektywa 2006/95/EC z późniejszymi zmianami.

b) rozporządzenie w sprawie dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/WE z późniejszymi zmianami.

Deklaracja zgodności WE gwarantuje, że urządzenie jest bezpieczne oraz zostało sprawdzone i przetestowane, aby spełniało wszystkie wymagania określone w obowiązujących normach, dyrektywach i rozporządzeniach.

Seria produktów spełnia wymogi:

- Technicznych Regulacji Unii Celnej 010/2011
"Regulacje techniczne dotyczące bezpieczeństwa mechanizmów i wyposażenia"
Zatwierdzone przez Komisję Uni Celnej pod nr 823 z 18 października 2011 r.
- Technicznych Regulacji Unii Celnej 020/2011
"Kompatybilność elektromagnetyczna w ujęciu technicznym",
zatwierdzona przez Komisję Uni Celnej pod nr 879 z 9 grudnia 2011 r.



12 - INFORMACJE DOT. UTYLIZACJI

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że pod koniec okresu użytkowania niniejszy produkt nie może zostać zutylizowany wraz z odpadami domowymi oraz musi zostać zutylizowany zgodnie z przepisami lokalnych władz oraz w miejscach do tego przeznaczonych. Zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE, produkt można oddać do utylizacji miejscowej firmie świadczącej takie usługi w ramach WEEE.

Osobna utylizacja poszczególnych elementów urządzeń elektrycznych i elektronicznych zapobiega negatywnym skutkom w postaci zanieczyszczenia środowiska i minimalizuje zagrożenia dla zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić w wyniku nieprawidłowej utylizacji produktu. Ponadto umożliwia ona ponowne użycie i odzysk materiału, oszczędzając w ten sposób energię i surowce. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat zbierania, sortowania, ponownego wykorzystania i recyklingu produktu, skontaktuj się ze swoim lokalnym dostawcą usług zbiórki odpadów w zakresie WEEE lub pracownikami sklepu, w którym nabyłeś/-aś produkt.

