



SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO



INSTRUKCJA OBSŁUGI

VS1190X / VS1191X

FIG.1

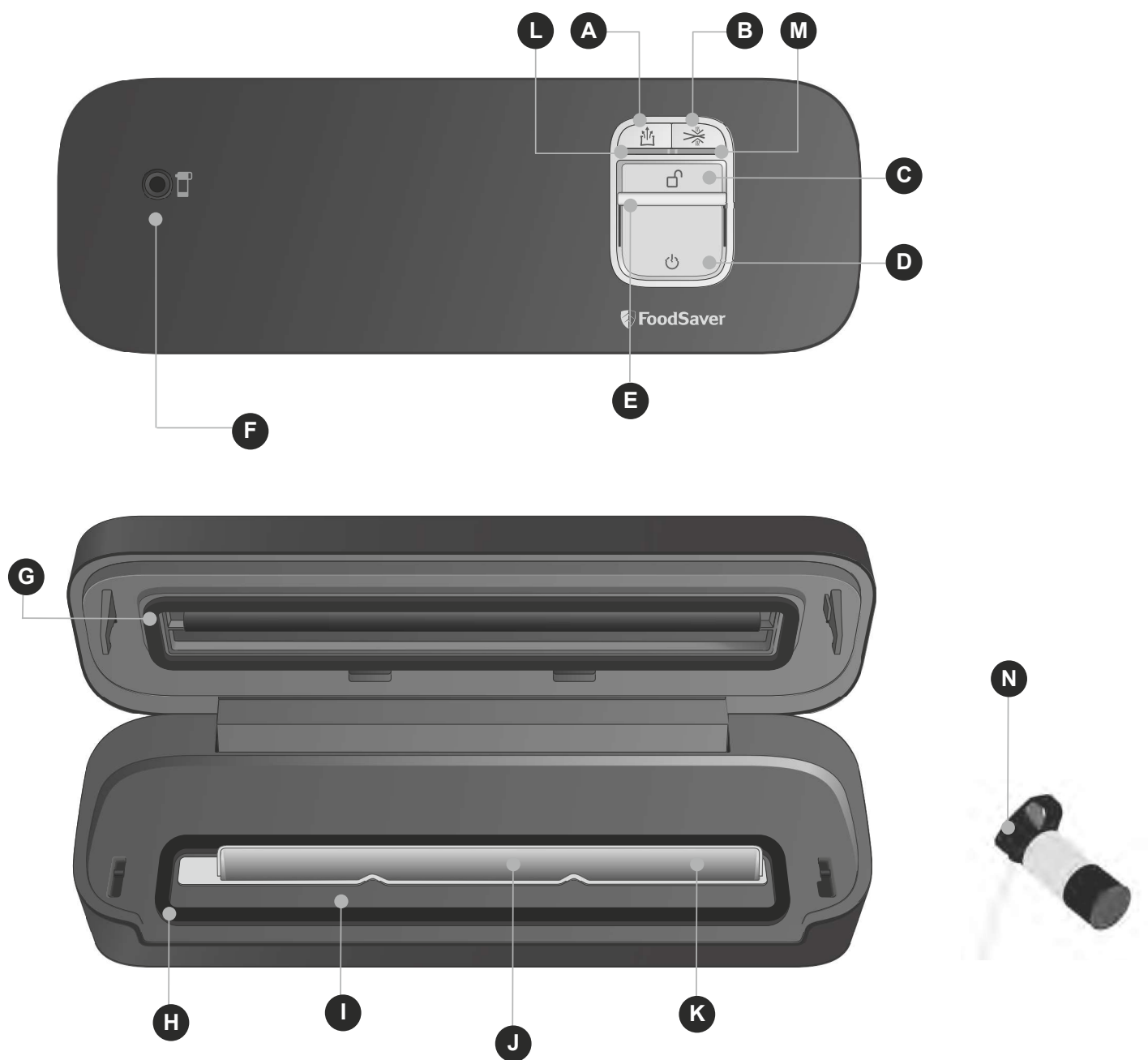


FIG.2

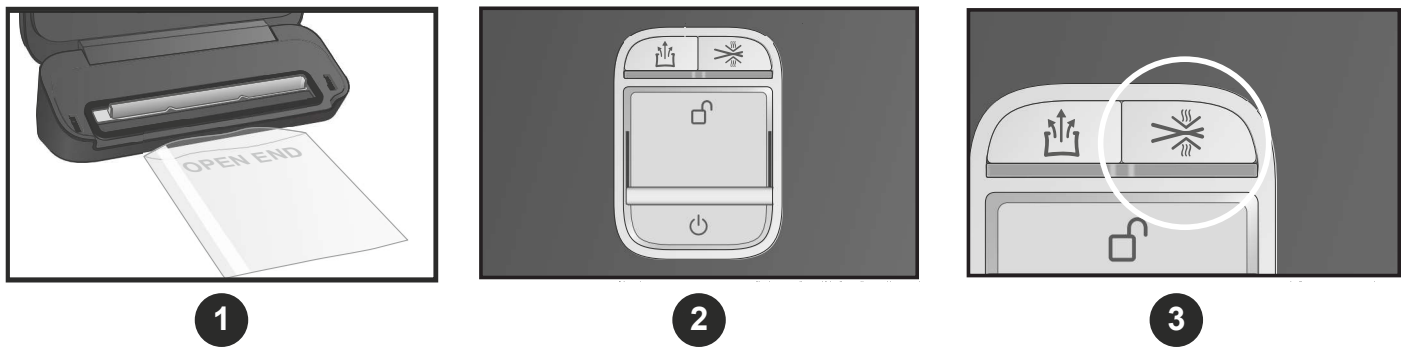


FIG.3

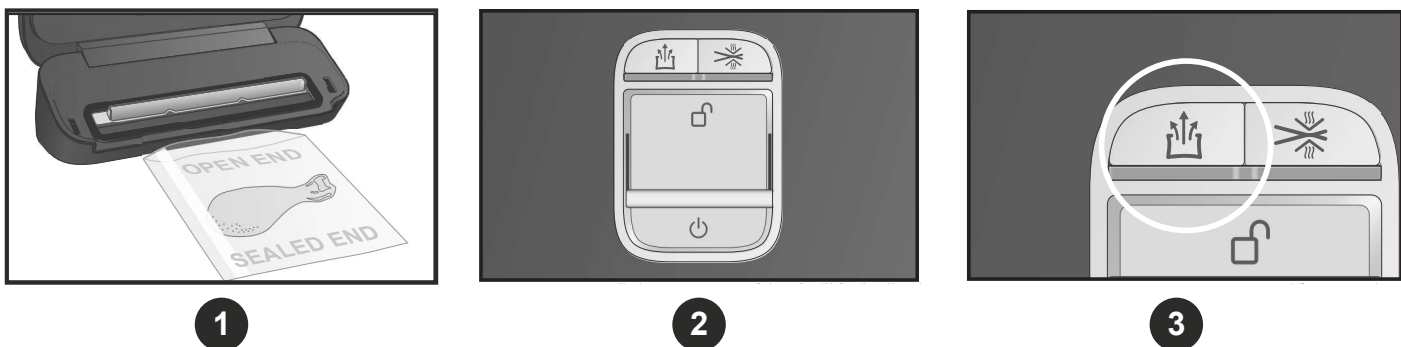
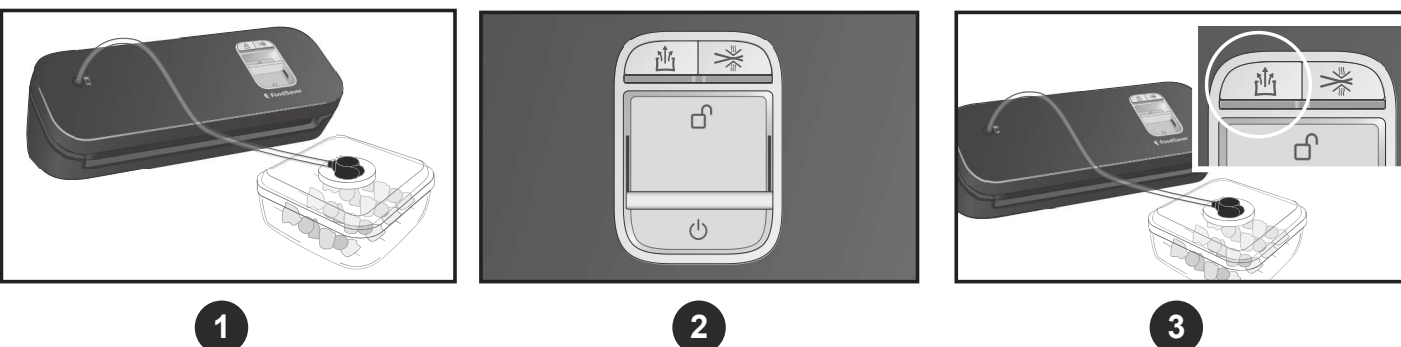


FIG.4



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.
- **OSTRZEŻENIE: NINIEJSZY SYSTEM PAKOWANIA NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO.** Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub posiada widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Aby rozłączyć, odłącz przewód od gniazdka elektrycznego. Nie rozłączaj, pociągając za przewód.
- Nie używać urządzenia z przedłużaczem.
- Stosować wyłącznie akcesoria i dodatki zalecane przez producenta.
- Podczas podgrzewania pożywienia w torebkach FoodSaver® należy pamiętać o zanurzeniu ich w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).
- **PRODUKTY SPOŻYWCZE W TOREBCE MOŻNA ROZMROZIĆ W KUCHENIE MIKROFALOWEJ, ALE NIE NALEŻY ICH PODGRZEWać.** Podczas rozmrażania w kuchenie 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, zamykając aromat i jakość. Szeroka gama torebek i pojemników FoodSaver® zapewnia różne opcje i pozwala na korzystanie ze sprawdzonej metody przechowywania pożywienia, która zapewnia świeżość nawet pięciokrotnie dłużej.

System FoodSaver® to oszczędność czasu i pieniędzy.

- **Mniejsze koszty.** System FoodSaver® pozwala na kupowanie hurtowe lub podczas wyprzedaży i pakowanie pożywienia w odpowiednich porcjach bez marnowania go.
- **Oszczędność czasu.** Ugotuj posiłki na cały tydzień i przechowuj je w torebkach FoodSaver®.
- **Łatwe przyjmowanie gości.** Przygotuj z wyprzedzeniem swoje popisowe danie i spędź więcej czasu z gośćmi.
- **Ciesz się daniami sezonowymi i specjalnymi.** Zachowaj na dłużej szybko psujące się i rzadko używane składniki.
- **Kontroluj porcje podczas diety.** Pakowanie próżniowe umożliwia dzielenie pożywienia na rozsądne porcje i oznaczanie zawartości tłuszczu na torebkach.
- **Chroń inne przedmioty.** Zabezpiecz przedmioty na kemping suche i dobrze 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 czyni je bardzo efektywnymi barierami 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 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.

Zamawiania

Aby zamówić torebki, rolki i akcesoria FoodSaver®, odwiedź witrynę www.foodsavereurope.com i wybierz region.

Części

Patrz RYS. 1

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A Przycisk próżni | H Dolna uszczelka piankowa |
| B Przycisk uszczelniania | I Bardzo szeroki pasek uszczelniający |
| C Położenie otwarte | J Kanał próżniowy |
| D Położenie robocze | K Zdejmowana taca ociekowa |
| E Zatrask blokady | L Kontrolka usuwania powietrza |
| F Przyłącze akcesoriów | M Kontrolka uszczelniania |
| G Górna uszczelka piankowa | N Ręczne urządzenie do uszczelniania |

Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver®

Patrz RYS. 2:

1. Nożyczkami odetnij z rolki odpowiednią ilość materiału na torebkę, z zapasem 75 mm. Postaraj się wykonać równe cięcie.
2. Przesuń zatrask blokady **E** w położenie OTWARTE **C**. Otwórz pokrywę urządzenia. Wsuń jeden koniec materiału w pasek uszczelniający **I**.
3. Zamknij pokrywę i przesuń zatrask blokady **E** w położenie ROBOCZE **D**.
4. Naciśnij przycisk uszczelniania **B**.
5. Kiedy kontrolka uszczelniania **M** przestanie migać i zacznie świecić stałym światłem, uszczelnianie dobiegnie końca. Przesuń zatrask **E** w położenie OTWARTE **C**, podnieś pokrywę i wyjmij torebkę z urządzenia.

Możesz teraz zapakować próżniowo żywność do nowej torebki.

Urządzenie obsługuje materiał z rolek do torebek FSR2002 o szerokości 20 cm oraz torebek FSB4802 o szerokości 20,7 cm (pojemność 950 ml).

Pakowanie próżniowe do torebek FoodSaver®

Patrz RYS. 3:

1. Włóż zawartość do torebki, pozostawiając przynajmniej 75 mm wolnego miejsca między zawartością i górną krawędzią torebki.
2. Otwórz pokrywę urządzenia i umieść otwartą część torebki w kanale próżniowym **J**.
3. Zamknij pokrywę i przesuń zatrask blokady **E** w położenie ROBOCZE **D**. Obydwie kontrolki zaświecą się natychmiast po przesunięciu zatrasku całkowicie w dół. Popchnij zatrask mocno, bez obaw, że uszkodzisz urządzenie.
4. Naciśnij przycisk próżni **A**, aby rozpocząć proces usuwania powietrza i uszczelniania. Silnik będzie pracował do momentu całkowitego opróżnienia torebki z powietrza, a następnie torebka zostanie automatycznie uszczelniona.

5. Gdy kontrolka uszczelniania **M** przestanie migać i zacznie świecić stałym światłem, przesuń zatrask **E** w położenie OTWARTE **C**, podnieś pokrywę i wyjmij torebkę z urządzenia.

Uwaga: Po każdym użyciu pozostaw urządzenie na 20 sekund do ostygnięcia.

Ważne wskazówki:

Aby zminimalizować liczbę zmarnowanych torebek, nie wsuwaj ich zbyt głęboko w urządzenie. Wsuń torebkę tuż za krawędź tacy ociekowej.

Korzystanie z akcesoriów FoodSaver®

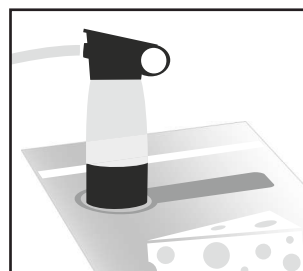
Pakowanie próżniowe przy użyciu torebek strunowych Fresh lub pojemnika Fresh.

1. Włóż koniec ze złączem ręcznego urządzenia do uszczelniania do gniazda akcesoriów urządzenia FoodSaver®.
2. Umieść końcówkę ręcznego urządzenia do uszczelniania na zaworze akcesorium i upewnij się, że została odpowiednio połączona. Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do akcesorium FoodSaver®.
Uwaga: Aby uszczelnić próżniowo pojemnik FoodSaver®, zdejmij pojemnik (przezroczysta dolna część) urządzenia do uszczelniania, pociągając go w dół i zdejmując część górną. Włóż końcówkę urządzenia do uszczelniania do przyłącza na pojemniku.
3. Naciśnij przycisk usuwania powietrza i uszczelniania. Urządzenie do pakowania próżniowego rozpocznie usuwanie powietrza z torebki.
4. Gdy kontrolki postępu zatrzymają się i czerwona kontrolka postępu uszczelniania zgaśnie, proces jest zakończony.

Używanie ręcznego urządzenia do uszczelniania z próżniowymi torebkami strunowymi

Ręcznego urządzenia do uszczelniania można używać wraz z próżniowymi torebkami strunowymi.

1. Napełnij torebkę strunową, leżącą płasko z szarym kółkiem skierowanym ku górze. Usuń z niej powietrze, zamknij suwak w 3/4, a następnie usuń z torebki pozostałe powietrze przed zamknięciem jej do końca.
2. Umieść ręczne urządzenie do uszczelniania **N** na szarym kółku na torebce i naciśnij przycisk usuwania powietrza **A**.



Przewodnik, wskazówki i porady dotyczące przechowywania

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

Proces pakowania próżniowego przedłuża trwałość żywności, usuwając większość powietrza z uszczelnionego pojemnika, redukując utlenianie obniżające wartość odżywczą i ogólną jakość oraz pogarszające smak. Usunięcie powietrza może także zapobiegać rozwojowi mikroorganizmów, które mogą powodować problemy w określonych warunkach:

Bezpieczne przechowywanie żywności wymaga zachowania niskiej temperatury. Rozwój mikroorganizmów można znacznie ograniczyć w temperaturze 4°C i niższej.

Zamrażanie w temperaturze -17°C nie zabija mikroorganizmów, ale zatrzymuje ich rozwój. W przypadku przechowywania długoterminowego należy zamrozić nietrwałą żywność przed zapakowaniem próżniowym i przechowywać ją w lodówce po rozmrożeniu.

Należy pamiętać, że pakowanie próżniowe NIE zastępuje przechowywania w puszkach i nie odwraca procesu psucia się żywności. Może jedynie spowolnić zmianę jakości. Trudno jest przewidzieć, jak długo żywność zachowa idealny aromat, wygląd i teksturę, ponieważ zależy to od jej wieku i stanu w momencie pakowania próżniowego.

Ważne: Pakowanie próżniowe NIE zastępuje zamrażania i chłodzenia. Nietrwałą żywność wymagającą chłodzenia należy po zapakowaniu próżniowym nadal przechowywać w lodówce lub zamrażarce. Aby uniknąć potencjalnych chorób, nie należy używać ponownie torebek, w których przechowywane było surowe mięso, surowe ryby lub tłuste produkty. Nie należy używać ponownie torebek, które były podgrzewane w kuchence mikrofalowej lub wodzie.

Rozmrażanie i ponowne podgrzewanie pakowanej żywności

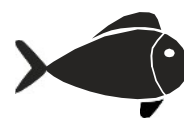


Żywność należy zawsze rozmrażać w lodówce lub kuchence mikrofalowej. Nie rozmrażać nietrwałej żywności w temperaturze pokojowej.

Produkty spożywcze w torebce można rozmrozić w kuchence 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). Żywność można także podgrzewać w torebkach FoodSaver®, zanurzając je w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F). Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do torebki FoodSaver®.

Wskazówki dotyczące przygotowania

Mięso i ryby



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zamroź wstępnie mięso i ryby przez 1–2 godz. przed zapakowaniem próżniowym w torebkach FoodSaver®. Pomaga to zachować soczystość i kształt oraz zapewnia lepsze uszczelnienie. Jeśli wstępne zamrożenie nie jest możliwe, umieść złożony ręcznik kuchenny między mięsem lub rybą a górą torebki, ale poniżej obszaru uszczelniania.

Pozostaw ręcznik w torebce, aby wchłoniął nadmiar wilgoci i soków w trakcie procesu pakowania próżniowego.

Uwaga: Ze względu na brak tlenu wołowina może zmienić kolor na ciemniejszy po zapakowaniu próżniowym. Nie jest to oznaka zepsucia.

Sery twarde



Aby zachować świeżość sera, zapakuj go próżniowo po każdym użyciu. Zastosuj dłuższe torebki FoodSaver®, zwiększając odległość 75 mm standardowo pozostawianą między zawartością a uszczelnieniem o 25 mm na każde planowane nowe uszczelnienie.

Po prostu odetnij zamkniętą krawędź i wyjmij ser. Kiedy zechcesz ponownie zapakować ser, włóż go do torebki i zamknij.

Ważne: Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych nigdy nie należy pakować próżniowo serów miękkich.

Warzywa



Przed zapakowaniem próżniowym warzywa należy zblanszować. Proces ten zatrzymuje rozwój enzymów mogący prowadzić do utraty smaku, koloru i konsystencji.

Aby zblanszować warzywa, umieść je we wrzącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale wciąż chrupiące. Czas blanszowania waha się od 1–2 min w przypadku warzyw liściastych i groszku do 3–4 min w przypadku groszku cukrowego, plasterków cukinii lub brokułów, 5 min w przypadku marchwi i 7–11 min w przypadku kolb kukurydzy. Po blanszowaniu zanurz warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania. Na koniec osusz warzywa na ręczniku przed zapakowaniem próżniowym.

Uwaga: Niektóre warzywa (m.in. brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, jarmuż i rzepa) w naturalny sposób wydzielają gazy podczas przechowywania. Z tego powodu po zblanszowaniu należy je przechowywać wyłącznie w zamrażarce.

Podczas mrożenia warzyw najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić warzywa w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować warzywa próżniowo w torebce FoodSaver®. Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki.

Ważne: Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych nigdy nie należy pakować próżniowo świeżych grzybów, cebuli ani czosnku.

Warzywa liściowe



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, warzywa liściowe należy przechowywać w pojemniku. Umyj warzywa, a następnie osusz je ściereczką lub w suszarce do sałaty. Po wysuszeniu włóż warzywa do pojemnika i normalnie zapakuj próżniowo. Przechowuj w lodówce.

Owoce



Podczas mrożenia miękkich owoców (np. jagodowych) najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić owoce w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować owoce próżniowo w torebce FoodSaver®.

Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki. Można zapakować próżniowo porcje do pieczenia lub ulubioną mieszankę, aby przez cały rok przygotowywać sałatki owocowe. W przypadku przechowywania w lodówce zalecamy stosowanie pojemnika FoodSaver®.

Wypieki



Do pakowania próżniowego miękkich lub puszystych wypieków zalecamy pojemnik FoodSaver®, co pozwoli zachować ich kształt. Korzystając z torebki, należy zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby oszczędzić czas, możesz wcześniej przyrządzić ciasto na ciasteczka, foremki na babeczki, całe babeczki lub mieszanki suchych składników i zapakować je próżniowo do późniejszego wykorzystania.

Kawa i produkty sproszkowane



Aby zapobiec wciągnięciu cząsteczek żywności do pompy próżniowej, umieść filtr do kawy lub ręcznik kuchenny na torebce lub pojemniku przed zapakowaniem próżniowym. Można także umieścić żywność w oryginalnym opakowaniu w torebce FoodSaver® lub wykorzystać do zapakowania próżniowego pokrywkę uniwersalną FoodSaver® z oryginalnym opakowaniem.

Płynny



Przed zapakowaniem próżniowym płynów, np. bulionu, należy wstępnie zamrozić je w garnku, keksówce lub pojemniku na kostki lodu. Następnie należy wyjąć zamrożony płyn i zapakować go próżniowo w torebce FoodSaver®. Takie „zamrożone kostki” można przechowywać w zamrażarce.

Aby je wykorzystać, odetnij róg torebki i umieść w naczyniu w kuchence mikrofalowej lub zanurz w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).

Aby zapakować próżniowo niegazowane napoje butelkowane, można użyć korka FoodSaver® z oryginalnym pojemnikiem.

Pamiętaj, aby pozostawić co najmniej 25 mm pustej przestrzeni między zawartością a podstawą korka. Można uszczelniać butelki po każdym użyciu.

Gotowe posiłki, resztki i kanapki



Łatwe do ustawiania jeden na drugim, lekkie pojemniki FoodSaver® umożliwiają wygodne przechowywanie gotowych posiłków, resztek i kanapek. Można podgrzewać je w kuchence mikrofalowej oraz myć w zmywarce w górnym koszu, są one także wyposażone w adapter.

Lekkie pojemniki doskonale sprawdzą się w biurze, w szkole i na wycieczce — można je zabrać dosłownie wszędzie!

Przekąski



Po zapakowaniu próżniowym przekąski dłużej zachowają świeżość. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj pojemnika FoodSaver® do delikatnych produktów, takich jak krakersy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka uszczelniania miga.	• Urządzenie jest przegrzane. Odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. • W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać. Odczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie. • Pompa próżniowa była uruchomiona przez ponad 120 sekund. W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać.
Pompa próżniowa jest uruchomiona, ale urządzenie nie usuwa powietrza z torebki.	• W przypadku formowania torebki z rolki upewnij się, że jeden jej koniec jest zamknięty, Popraw torebkę i spróbuj ponownie. Upewnij się, że otwarty koniec torebki jest wsunięty do kanału próżniowego. • Sprawdź, czy pasek uszczelnienia torebki nie jest pomarszczony. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania jej do kanału próżniowego. • Otwórz urządzenie i upewnij się, że na uszczelce górnej nie ma obcych przedmiotów, brudu i zanieczyszczeń.
Torebka nie jest prawidłowo uszczelniana.	• Upewnij się, że urządzenie jest włączone. • W torebce znajduje się zbyt dużo płynu, zamroź przed zapakowaniem próżniowym. • Sprawdź, czy w okolicy uszczelnienia nie ma resztek żywności. Jeśli są, umyj uszczelki. • Torebka jest pomarszczona — aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania jej do kanału próżniowego. • Urządzenie jest przegrzane. Odczekaj kilka minut, aż ostygnie.
Żadna kontrolka na panelu sterowania nie świeci się.	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka i włączone. • Upewnij się, że zatrask został przesunięty całkowicie w dół, w położenie robocze.
Po zamknięciu okienka próżniowego nic się nie dzieje.	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka i włączone. • Upewnij się, że zatrask został przesunięty całkowicie w dół, w położenie robocze.
Nie można włożyć torebki do urządzenia do pakowania próżniowego.	• Upewnij się, że jest wystarczająco dużo materiału na torebkę, aby sięgnąć środka tacy ociekowej. Pamiętaj o pozostawieniu 75 mm miejsca, aby zapewnić ścisłe przyleganie torebki do zawartości. • Delikatnie rozciągnij torebkę podczas wkładania jej do kanału próżniowego. Upewnij się, że koniec torebki jest wsunięty do kanału próżniowego.
Powietrze zostało usunięte z torebki, ale dostało się do niej ponownie.	• Sprawdź uszczelnienie. Marszczenia mogą spowodować ponowne przedostawanie się powietrza do torebki. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania jej do kanału próżniowego. • Wilgoć lub resztki żywności (np. soki, tłuszcz, okruchy, elementy sypkie) wzdłuż uszczelnienia uniemożliwiają prawidłowe uszczelnienie. Rozetnij torebkę, wytrzyj wnętrze do sucha i zamknij ponownie. • Torebka mogła zostać przedziurawiona ostrymi elementami żywności. Jeśli w torebce jest dziura, użyj nowej. Owiń żywność miękkim materiałem, np. ręcznikiem kuchennym, i zapakuj ponownie. • Mogło dojść do fermentacji żywności lub wydzielania naturalnych gazów. W takim przypadku żywność zaczyna się psuć i należy ją wyrzucić.
Torebka się stopiła.	• Pasek uszczelniający mógł zostać zbyt silnie ogrzany. Przed rozpoczęciem pakowania kolejnego przedmiotu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby urządzenie ostygło. • Użyj firmowych torebek FoodSaver®. Torebki i rolki FoodSaver® są przeznaczone specjalnie do urządzeń FoodSaver®.
Z pojemnika FoodSaver® nie jest usuwane powietrze.	• Należy prawidłowo umieścić pokrywkę na pojemniku i wyrównać ją. • Upewnij się, że naciśnięto przycisk akcesoriów.
Jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy:	• Odwiedź stronę www.foodsaver europe.com i wybierz region.

Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

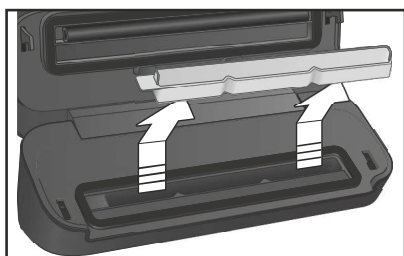
Aby wyczyścić urządzenie:

Odłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania. Nie zanurzaj urządzenia w płynach.

Sprawdź uszczelki **G** **H** i obszar wokół tacy ociekowej **K**, aby mieć pewność, że nie znajdują się na nich resztki żywności. W razie potrzeby wytrzyj uszczelki **G** **H** szmatką zwilżoną ciepłą wodą z detergentem. Górne i dolne uszczelki **G** **H** można zdjąć w celu ich wyczyszczenia. Do czyszczenia używaj ciepłej wody z detergentem.

Zdejmowana taca ociekowa **K** ułatwia czyszczenie urządzenia w sytuacji, gdy niewielkie ilości płynu dostaną się do kanału próżniowego **I** podczas procesu usuwania powietrza.

Opróżnij tacę ociekową **K** po każdym użyciu. Umyj ją w ciepłej wodzie z detergentem lub na górnej półce zmywarki. Dokładnie wysusz przed ponownym włożeniem do urządzenia.



Przechowywanie urządzenia:

Dokładnie wyczyść urządzenie w sposób opisany powyżej.

Po wyczyszczeniu i całkowitym wysuszeniu urządzenia zamknij pokrywę i przesunij zatrzask blokady **E** w położenie otwarte (górne) **C**. To ustawienie zapobiega wywieraniu zbędnego nacisku na wewnętrzne uszczelki **G** **H** urządzenia.

Gdy urządzenie nie jest używane, zatrzask pokrywy powinien zawsze znajdować się w położeniu otwartym **C**. Nigdy nie przechowuj urządzenia z pokrywą w położeniu ROBOCZYM **D**, ponieważ może to powodować ściskanie uszczelki **G** **H**, skutkujące nieprawidłowym działaniem urządzenia.



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).

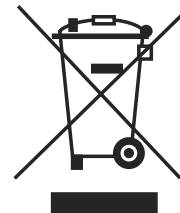
Gwarancją nie są objęte usterki wynikające z nieprawidłowego użytkowania, uszkodzenia, używania nieprawidłowego napięcia, zdarzeń losowych, zdarzeń niezależnych od JCS (Europe), naprawy lub wymiany przez osobę nieupoważnioną przez JCS (Europe) lub z powodu niestosowania się do instrukcji obsługi. Ponadto 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 użytkowanie komercyjne 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. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem enquiriesEurope@jardencs.com.

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





**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*
z tel. kom: +48 58 781 43 63
e-mail: kontakt@food-saver.pl
www.food-saver.pl

* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora

