

VacuSense

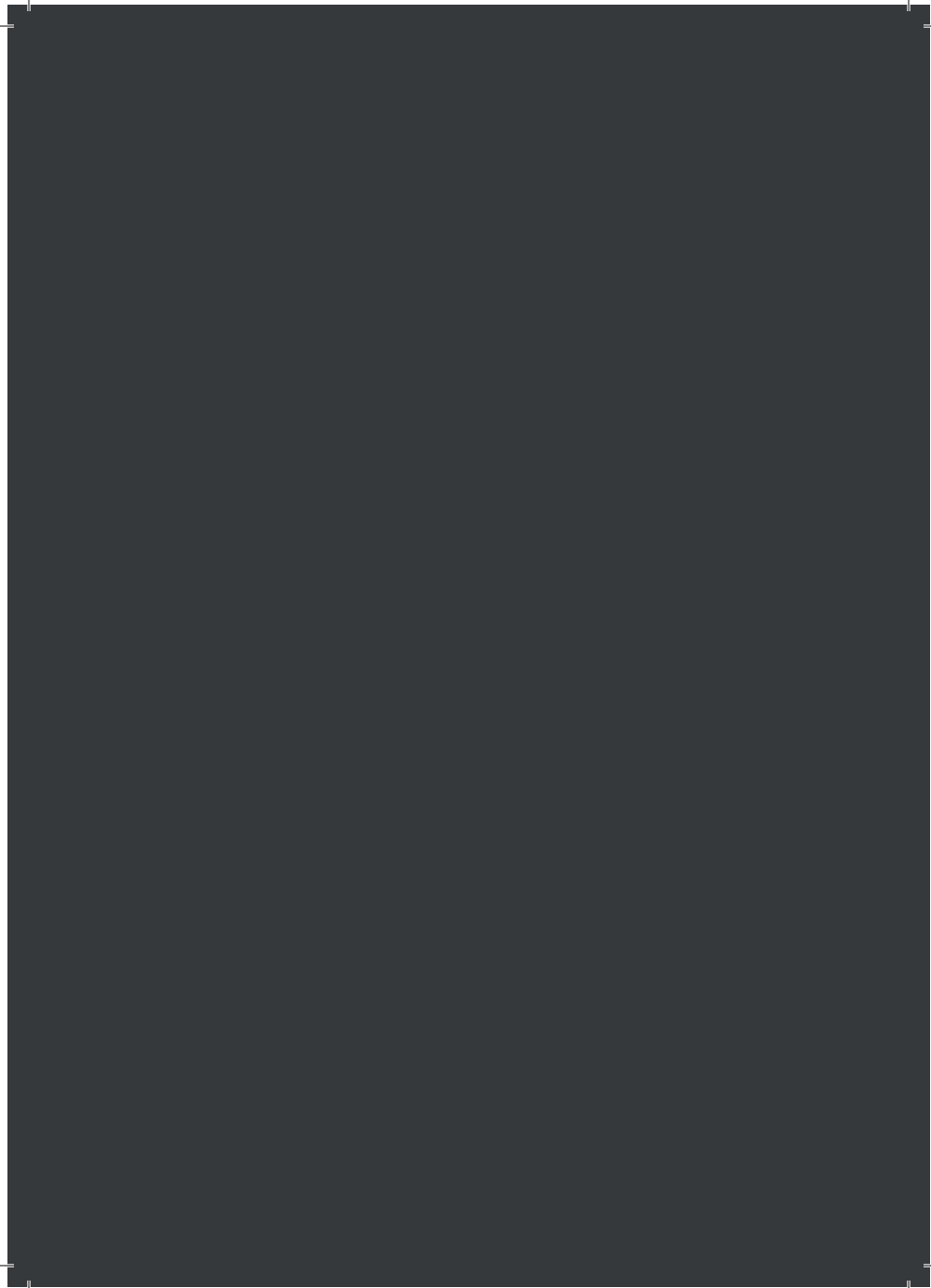
ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA



NZVS8000

INSTRUKCJA OBSŁUGI
USER'S MANUAL

NutriZein



SPIS TREŚCI / TABLE OF CONTENTS

PL

Środki ostrożności	5
Dane techniczne	7
Zawartość zestawu	7
Budowa urządzenia	8
Cechy zgrzewarki	11
Instrukcja użytkowania	12
Wytyczne dotyczące pakowania próżniowego	16
Pielęgnacja i czyszczenie	19
Rozwiązywanie problemów	20
Certyfikaty	22
Warunki gwarancji	22
Prawa konsumenckie	24

EN

Precautions	27
Technical specifications	29
Contents of the package	29
Main parts of your new vacuum sealer	30
Key features of your new vacuum sealer	33
User guide	34
Vacuum sealing guidelines	38
Care & cleaning	41
Trouble shooting	42
Certificates	44
Warranty conditions	44
Consumers rights	46

DROGI KLIENCIE!

Dziękujemy za zakup zgrzewarki próżniowej marki NutriZein.

Zacznij cieszyć się korzyściami płynącymi z systemu zgrzewania próżniowego. Ten produkt został stworzony w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne, aby zapewnić wysoką funkcjonalność, bezpieczeństwo oraz wygodę użytkowania.

Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi i jej wskazówkami, oraz zachować ją na przyszłość.

NutriZein

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

PL

Przed rozpoczęciem użytkowania należy się zapoznać z wszystkimi instrukcjami zamieszczonymi poniżej, aby uniknąć obrażeń lub szkód oraz zapewnić jak najlepsze wykorzystanie urządzenia. Instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przekazując urządzenie innej osobie, należy również przekazać niniejszą instrukcję. W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika niniejszych instrukcji, gwarancja straci ważność. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji obsługi, lekkomyślne użytkowanie lub użytkowanie niezgodne z wymaganiami niniejszej instrukcji.

- 1** Nie pozwól, aby urządzenie było używane jako zabawka.
Nie pozwalaj dzieciom mieć dostępu do elementów opakowania, ponieważ mogą one stanowić zagrożenie np. uduszenia!
- 2** Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, czuciowej, psychicznej, bądź bez doświadczenia i wiedzy, przy zapewnieniu nadzoru lub instruktażu dotyczącego użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, a także zrozumienia możliwych zagrożeń.
- 3** Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.
- 4** Nie używaj urządzenia na mokrej lub gorącej powierzchni, ani w pobliżu źródeł ciepła. Nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Może powstać zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym!
- 5** Zawsze używaj urządzenia na równej powierzchni.
- 6** Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonane

- przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i pozostają pod nadzorem osoby dorosłej.
- 7** Aby odłączyć urządzenie, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego. Nie odłączać ciągnąc za przewód. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem i gdy nie jest ono używane.
 - 8** Nie używaj urządzenia, jeśli działa ono nieprawidłowo lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. Jeśli przewód lub urządzenie jest uszkodzone, należy zwrócić je do naszego działu obsługi w celu uzyskania odpowiedniego serwisu, wymiany lub naprawy.
 - 9** Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego zdalnego sterowania.
 - 10** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Jeśli zgrzewasz więcej niż 20 worków w sposób ciągły, odczekaj co najmniej 25 minut przed ponownym użyciem urządzenia.
 - 11** Górną pokrywę urządzenia powinno się odblokować, gdy nie jest używana.
 - 12** Nigdy nie próbuj otwierać samodzielnie urządzenia ani go naprawiać. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub zepsucie urządzenia.
 - 13** Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!
 - 14** Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia ciała.
 - 15** Nie należy używać urządzenia do innych celów niż przeznaczone.
 - 16** Nie nawijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginać.

DANE TECHNICZNE:

Model	NZVS8000 / VacuSense
Wymiary	405×140×175mm
Moc	140W
Napięcie / częstotliwość	220-240V~ / 50Hz
Klasa wodoodporności	IPX0
Ciśnienie próżni	0,85bar / 85kPa
Wydajność	17L/min

ZAWARTOŚĆ ZESTAWU



1 × zgrzewarka
VacuSense
NZVS8000



1 × Zintegrowany
wężyk do pojemników
próżniowych.



1 × Rolka folii
moletowanej
20×300cm

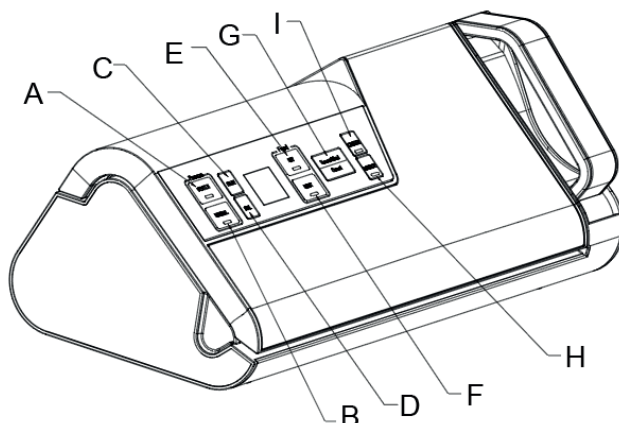


5 × worek moletowany
20×30 cm



Instrukcja
obsługi

BUDOWA URZĄDZENIA



A) GENTLE Tryb niskiego ciśnienia

B) NORMAL Tryb wysokiego ciśnienia.

C) PULSE Pulsacyjne tworzenie próżni – kontrola procesu odsysania w przypadku delikatnych potraw.

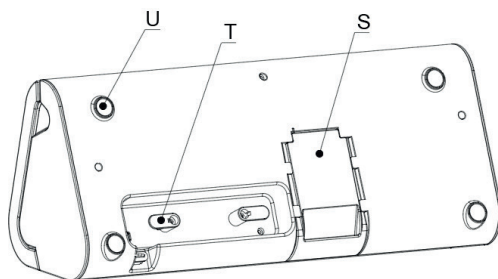
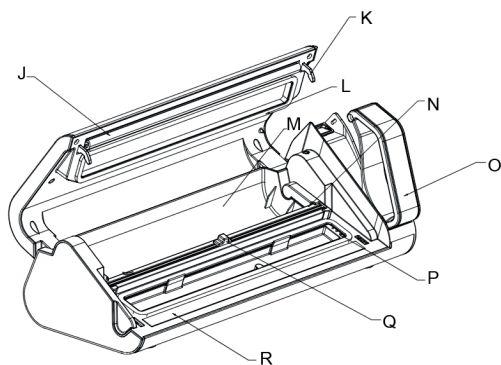
D) SEAL ONLY Funkcja zgrzewu, bez procesu odsysania próżniowego.

Funkcja pakowania suchych potraw

E) DRY

UWAGA: jeśli wybierzesz opcję dry, zgrzewarka automatycznie połączy się z trybem „Normal”. Jeśli potrzebujesz niższego ciśnienia, wybierz przycisk „Gentle”.

F) MOIST	Funkcja pakowania wilgotnej żywności. Proszę wybrać tą opcję tylko w przypadku pakowania próżniowego wilgotnej żywności lub żywności z małą ilością płynu, w przeciwnym razie temperatura zgrzewania będzie zbyt wysoka, aby w pewnym stopniu zgrzać torebkę. Ta funkcja dotyczy wilgotnej żywności lub żywności z małą ilością płynu. Jeśli płynu jest za dużo, użyj kanistra zamiast folii. UWAGA: jeśli wybierzesz funkcję Moist, zgrzewarka automatycznie przejdzie w tryb „Gentle”. Jeśli potrzebujesz wysokiego ciśnienia, wybierz wzór „Normal” .
G) VACUUM & SEAL /CANCEL	Przycisk rozpoczynający tworzenie próżni, po zakończeniu procesu zgrzewarka automatycznie zamknie worek. Cancel – Naciśnij przycisk, aby zatrzymać trwający proces.
H) CANISTER	Tworzenie próżni w specjalnym pojemniku próżniowych (pojemniki możesz zakupić na stronie www.nutrizein.com)
I) MARINATE	Marynowanie żywność zapakowanej w pojemniku próżniowym.



J) TAŚMA ZGRZEWAJĄCA

K) ZACZEP BLOKADY POKRYWY

L) USZCZELKA KOMORY PRÓŻNIOWEJ

M) SCHOWEK NA ROLKĘ

N) STABILIZATOR CIĘCIA

O) UCHWYT DO OTWIERANIA I ZAMYKANIA POKRYWY

P) ZDEJMOWANA TACKA NA SKROPLINY

Q) NOŻYK DO CIĘCIA FOLII

R) TAŚMA ZGRZEWAJĄCA

S) POJEMNIK DO ODPROWADZENIA PŁYNÓW.

PO ZAPAKOWANIU PRÓŻNIOWYM WILGOTNEJ ŻYWNOŚCI, W TYM POJEMNIKU MOŻE ZNAJDOWAĆ SIĘ PŁYN, NALEŻY PAMIĘTAĆ O JEGO WYCZYSZCZENIU PO UŻYCIU ZGRZEWARKI.

T) MIEJSCE NA KABEL ZASILAJĄCY

U) SILIKONOWE NÓŻKI ANTYPÓŚLIZGOWE

CECHY ZGRZEWARKI PRÓŻNIOWEJ NUTRIZEIN VACUSENSE NZVS8000



Przycisk „Pulse” – ręczne sterowanie ciśnieniem podciśnienia.



Zintegrowana funkcja bezpiecznego cięcia – gilotyna



Opcja wilgotnej lub suchej żywności



Podwójny zgrzew uszczelniający 2×2mm



Opcja niskiego lub normalnego ciśnienia



Funkcja samego uszczelnienia.



Dedykowana funkcja marynowania żywności.



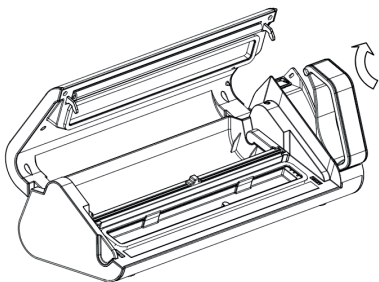
Długość uszczelnienia/ zgrzewu: MAKS. 30 cm



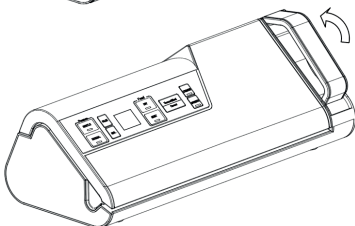
Schówek na rolkę folii

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Jak otwierać i zamykać pokrywę zgrzewarki próżniowej



OTWIERANIE: Złap za uchwyt i pociągnij do siebie, następnie unieś pokrywę ręcznie.



ZAMYKANIE POKRYWY: zamknij pokrywę ręcznie, następnie złap za uchwyt i dociśnij.
Gdy urządzenie nie jest używane, pokrywa urządzenia powinna być odblokowana.

Wykonanie torebki z folii moletowanej o niestandardowych rozmiarach

- 1 Z rolki znajdującej się w pojemniku do przechowywania folii rozwiń wystarczającą ilość materiału, aby pomieścić przedmiot przeznaczony do pakowania próżniowego. Użyj wbudowanego nożyka, aby odciąć żadaną długość worka z rolki. Pamiętaj, aby ciąć w linii prostej.
- 2 Umieść jeden koniec wyciętej torebki na pasku uszczelniającym. Nie martw się, jeśli przypadkowo umieścisz materiał na obszarze uszczelki.
- 3 Dociśnij pokrywę, aby zamknąć i zablokować urządzenie.

UWAGA: Pasek uszczelniający **NIE** będzie działał prawidłowo, jeśli nie zamkniesz pokrywy. Upewnij się, że pokrywa została prawidłowo domknięta w celu zapewnienia prawidłowego uszczelnienia.

- 4 Po zamknięciu pokrywy naciśnij przycisk „SEAL”, aby uruchomić proces samego zgrzewania i utworzyć torebkę o niestandardowym rozmiarze.

- 5 Na ekranie cyfrowym pojawi się odliczanie, po zakończeniu pojawi się liczba 0, pociągnij za uchwyt aby otworzyć pokrywę i wyjmij nowo utworzoną torebkę.
- 6 Torebka o niestandardowym rozmiarze jest teraz gotowa do pakowania próżniowego.

UWAGA: W przypadku intensywnego użytkowania, urządzenie wyłączy się automatycznie, aby zapobiec przegrzaniu. Należy odczekać 25 minut, aż zgrzewarka ostygnie.

Jak uszczelniać worki próżniowe VACUUM & SEAL

- 1 Umieść przedmiot(y), który ma zostać zapakowany w gotowym woreczku lub torbie o niestandardowym rozmiarze. Pozostaw co najmniej 5 centymetrów odstępu pomiędzy zawartością, a górną krawędzią worka, aby umożliwić obkurcz worka.
- 2 Otwórz pokrywę i umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej.
- 3 Zamknij pokrywę dobrze ją dociskając.
- 4 Aby rozpocząć proces odsysania, naciśnij przycisk „Vacuum&Seal/Cancel”. Urządzenie będzie kontynuować odsysanie, a następnie uszczelnianie po usunięciu powietrza.

UWAGA: Po podłączeniu do zasilania domyślnym ustawieniem będzie opcja Sucha żywność (Dry) i ciśnienie wysokie (Normal). Podczas próżniowego pakowania wilgotnej żywności wybierz opcję (Moist).

- 5 Po zakończeniu odliczania na ekranie cyfrowym pojawi się cyfra 0, otwórz pokrywę pociągając za uchwyt i wyjmij torebkę.

Jak korzystać z przycisku odsysania pulsacyjnego – PULSE

Ciśnienie w normalnej funkcji próżniowej jest wysokie, czasami łatwo można zniszczyć delikatne produkty pod wysokim ciśnieniem w workach próżniowych. W takim przypadku można użyć funkcji odsysania „PULSE”, aby kontrolować czas i ciśnienie zasysania oraz zapobiegać zgnieceniu delikatnych produktów. W przypadku pakowania soczystych potraw moż-

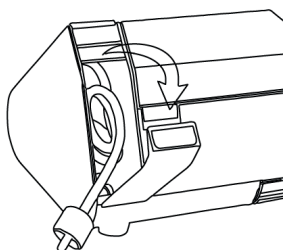
na również skorzystać z tej funkcji i zapobiec wysysaniu płynu.

- 1 Umieść przedmiot(y), który ma zostać zapakowany próżniowo, w gotowym woreczku lub torbie o niestandardowym rozmiarze. Pozostaw co najmniej 5 cm odstępu pomiędzy zawartością a górną krawędzią worka, aby umożliwić jego obkurcz.
- 2 Otwórz pokrywę i umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej.
- 3 Zamknij pokrywę dociskając uchwyt.
- 4 Naciskaj przycisk „PULSE”, aż osiągniesz żądane ciśnienie. Możesz obejrzeć worek próżniowy, aby określić stopień wysanego powietrza. Podczas tego procesu można zatrzymać odsysanie, zwalniając ten przycisk, a następnie naciskając go ponownie, aby kontynuować obkurczanie.
- 5 Gdy ciśnienie osiągnie wartość pożądaną, naciśnij przycisk „SEAL”, aby rozpocząć zgrzewanie.
- 6 Po zakończeniu odliczania na ekranie cyfrowym pojawi się cyfra 0, otwórz pokrywę pociągając za uchwyt i wyjmij torebkę.

Jak korzystać z pojemnika próżniowego – CANISTER

UWAGA: Pojemniki próżniowe nie są częścią zestawu. Możesz je zakupić na stronie www.nutrizein.com

- 1 Umieść żywność w pojemniku i pozostaw co najmniej 2 cm przestrzeni pomiędzy żywnością a pokrywką.
- 2 Wytrzyj pokrywę kanistra, krawędź kanistra i upewnij się, że są czyste i suche



- 3 Załóż pokrywę na kanister, wyciągnij wąż z urządzenia (jest on przechowywany z tyłu zgrzewarki), włóż końcówkę wężyka do otworu w pokrywie kanistra; mocno dociśnij, aby zapewnić ścisłe dopasowanie.

- 4 Zamknij pokrywę urządzenia dociskając uchwyt.
- 5 Nacisnąć przycisk "Canister".
- 6 Urządzenie będzie kontynuować wysysanie, aż do usunięcia powietrza.
- 7 Urządzenie zakończy pracę automatycznie po ukończeniu procesu.
- 8 Po użyciu odblokuj pokrywę zgrzewarki oraz wyciągnij wężyk z kanistra.

Jak marynować żywność za pomocą urządzenia – MARINATE

- 1 Włóż żywność do pojemnika próżniowego, dodaj marynatę do żywności, zamknij pokrywę.
- 2 Podłącz wężyk urządzenia (przechowany z tyłu) do pokrywy pojemnika.
- 3 Naciśnij przycisk „MARINATE”, marynowanie rozpocznie się automatycznie.
- 4 Gdy funkcja marynowania zacznie działać, na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się liczba 10, urządzenie rozpocznie tworzenie próżni, po czym zwolni, proces będzie trwał 1 minutę. Następnie proces powtórzy się. Gdy na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się 0, proces marynowania dobiegł końca.
- 5 Jeśli po zakończeniu cyklu uznasz, że stopień odessania nie wystarczy, możesz wybrać tę funkcję i zrobić to ponownie.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO



Przechowywanie i bezpieczeństwo żywności

WAŻNE: Pakowanie próżniowe NIE zastępuje chłodzenia lub zamrażania. Wszelkie łatwo psujące się produkty spożywcze wymagające przechowywania w lodówce muszą być nadal przechowywane w lodówce lub zamrożone po zapakowaniu próżniowym.

Aby uzyskać najlepszy efekt i przedłużyć trwałość żywności, ważne jest pakowanie próżniowe świeżej żywności. Gdy żywność zacznie się psuć, pakowanie próżniowe może jedynie spowolnić proces psucia się. Uszczelnienie próżniowe nie może zapobiec rozwojowi pleśni. Inne mikroorganizmy chorobotwórcze mogą w dalszym ciągu rozwijać się w środowiskach o niskiej zawartości tlenu i ich eliminacja może wymagać dalszych środków.



Porady dotyczące przygotowywania żywności oraz wskazówki dotyczące hermetycznego zamykania próżniowego.

Gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie — gotowanie na wolnym ogniu w worku próżniowym pomaga zachować walory smakowe żywności. Podczas podgrzewania żywności w kuchence mikrofalowej przy użyciu worków próżniowych, zawsze należy przekłuć torebkę, aby umożliwić ujście gorącego powietrza. Można także podgrzać żywność w workach próżniowych, umieszczając ją w wodzie na wolnym ogniu w temperaturze poniżej 75°C.

WAŻNE: Zawsze rozmrażaj żywność w lodówce lub kuchence mikrofalowej (funkcja rozmrażania) – nie rozmrażaj żywności łatwo psującej się w temperaturze pokojowej.



Wskazówki dotyczące przygotowania mięsa i ryb:

Spróbuj wstępnie zamrozić mięso i ryby na 1-2 godziny przed pakowaniem próżniowym. Pomaga to zachować sok i kształt oraz zapewnia lepsze uszczelnienie. Jeśli nie możesz, umieść złożony ręcznik papierowy pomiędzy żywnością, a górną częścią woreczka, ale poniżej obszaru zgrzewu. Pozostaw ręcznik papierowy w woreczku, aby wchłonął nadmiar wilgoci i soków podczas procesu pakowania próżniowego.



Wskazówki dotyczące przygotowania serów:

Ser zapakuj próżniowo w całości lub w plastrach. Jeśli zamierzasz otwierać woreczek kilkakrotnie zleca się zostawić więcej miejsca od zgrzewu, aby móc go ponownie zamknąć próżniowo.

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



Wskazówki dotyczące przygotowania warzyw:

Blanszowanie to proces, który należy wykonać przed pakowaniem próżniowym warzyw. Proces ten zatrzymuje działanie enzymów, które może prowadzić do utraty smaku, koloru i tekstury. Aby zblanszować warzywa, umieść je we wrzącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale nadal chrupiące. Czas blanszowania może wynosić od 1 do 2 minut

w przypadku warzyw liściastych i groszku; 3 do 4 minut w przypadku groszku cukrowego, pokrojonej w plasterki cukinii lub brokułów; marchewka około 5 minut i 7 do 11 minut w przypadku kolby kukurydzy. Po blanszowaniu warzywa należy zanurzyć w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania.

UWAGA: Wszystkie warzywa (w tym brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, jarmuż, rzepa) w sposób naturalny wydzielają gazy podczas przechowywania. Dlatego po blanszowaniu najlepiej przechowywać je w zamrażarce.



Więcej na temat warzyw

Warzywa są doskonałym kandydatem do porcjowania; przechowując warzywa, spróbuj je wstępnie zamrozić na 1-2 godziny, a następnie podziel je na porcje w workach próżniowych. Po zapakowaniu próżniowym włóż je z powrotem do zamrażarki.

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



Wskazówki dotyczące przygotowania żywności w proszku:

Pakując próżniowo produkty sypkie, takie jak mąka, najlepiej używać ich oryginalnego opakowania umieszczając je w workach próżniowych. Drobnny proszek może zostać wessany do maszyny i spowodować uszkodzenia, które skrócą żywotność zgrzewarki lub doprowadzą do całkowitego uszkodzenia.



Wskazówki dotyczące przygotowania płynów:

Przed zapakowaniem próżniowym płynów, np. bulionu, należy wstępnie zamrozić płyn w naczyniu żaroodpornym, brytfannie lub foremce do kostek lodu, aby uzyskać stałą formę. Następnie przełożyć zamrożony płyn z naczynia i zapakować próżniowo w workach próżniowych. Tak zapakowany płyn można ponownie umieścić w zamrażarce. Kiedy będzie gotowy do użycia, odetnij róg torebki i umieść ją w naczyniu kuchenki mikrofalowej lub zanurz w gotowanej wodzie na małym ogniu, o temperaturze poniżej 75°C.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- 1** Zawsze odłączaj urządzenie od prądu przed czyszczeniem.
- 2** Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- 3** Do czyszczenia urządzenia nie używaj materiałów o szorstkiej powierzchni.
- 4** Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię miękką, wilgotną szmatką z mydłem.
- 5** Aby użytkować urządzenie, wytrzyj papierowym ręcznikiem pozostałości po dezynfekcji i płynach.
- 6** Dokładnie osusz wszystkie części przed podłączeniem i ponownym uruchomieniem urządzenia.
- 7** Komora próżniowa może zatrzymać płyny pobrane z worka; należy je usunąć z pojemnika, użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i ciepłej, wilgotnej szmatki, aby wytrzeć pozostały płyn z komory próżniowej. Dokładnie osusz.
- 8** Gdy urządzenie nie jest używane, pokrywa urządzenia powinna być odblokowana.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Worek nie został prawidłowo zamknięty:

- Sprawdź, czy na uszczelnionych krawędziach nie ma żadnych szczelin, fałd, zmarszczek lub dziur.
- Wilgoć żywności o dużej zawartości cieczy może uniemożliwić prawidłowe uszczelnienie worka. Rozetnij torebkę, wytrzymaj górną część torebki i ponownie zamknij.
- Upewnij się, że umieściłeś torbę we właściwym miejscu. Wykonując torebkę z rolki folii należy zwrócić uwagę, aby koniec odciętego fragmentu znajdował się na listwie zgrzewającej.

Powietrze przedostało się z powrotem do worka:

- Sprawdź zamknięcie worka. Może występować dziura lub zmarszczka, przez które powietrze może ponownie przedostać się do worka. Ostrożnie rozetnij torebkę i ponownie ją zgrzej lub użyj zupełnie nowej folii.
- Upewnij się, że na zgrzewie worka nie ma wilgoci lub płynu z żywności. Być może będzie konieczne rozcięcie torebki i ponowne jej zamknięcie lub użycie zupełnie nowej folii. Częściowo zamroź żywność zawierającą nadmiar płynów przed zamknięciem próżniowym.
- Upewnij się, że w torbie nie znajdują się żadne produkty spożywcze o ostrych krawędziach, które mogłyby przebić torebkę. Jeśli znajdziesz dziurę, zamknij przedmiot w zupełnie nowym worku.
- Sprawdź, czy nie są luźne, zużyte lub popękane górne i dolne uszczelki.
- Wilgoć żywności o dużej zawartości cieczy może uniemożliwić prawidłowe uszczelnienie worka. Rozetnij torebkę, wytrzymaj górną część torebki i ponownie zamknij.

**Po naciśnię-
ciu przycisku
„VAC/SEAL” nic
się nie dzieje:**

- Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest w żaden sposób uszkodzony.
- Upewnij się, że gniazdko elektryczne jest sprawne, podłączając do niego inne urządzenie. Jeśli tak nie jest, sprawdź wyłączniki automatyczne lub bezpieczniki w domu.
- Upewnij się, że worek jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.
- Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
- Odczekaj 25 minut, aż urządzenie ostygnie, a następnie spróbuj ponownie go użyć.
- Upewnij się, że pojemnik na płyny jest prawidłowo zainstalowany.

**Z worka nie
jest zasysane
powietrze:**

- Sprawdź, czy na zgrzanych torebkach nie ma szczelin, fałd, zmarszczek ani dziur.
 - Sprawdź, czy nie są luźne, zużyte lub popękane górne i dolne uszczelki.
 - Żywność o dużej zawartości płynu może uniemożliwić prawidłowe uszczelnienie worka. Rozetnij torebkę, wytrzymaj górną część torebki i ponownie zamknij.
 - Sprawdź, czy worek jest prawidłowo włożony do komory próżniowej.
 - Upewnij się, że umieściłeś torbę we właściwym miejscu. Wykonując torebkę z rolki należy zwrócić uwagę, aby koniec odciętego fragmentu znajdował się na listwie zgrzewającej.
 - Upewnij się, że używasz odpowiednich, moletowanych (wyłaczanych) worków próżniowych, a nie płaskich worków po obu stronach. Używaj sprawdzonych worków moletowanych wysokiej jakości marki NutriZein.
-

CERTYFIKATY



DEKLARACJA ZGODNOŚCI z normami europejskimi. To urządzenie spełnia wymagania dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej EMC (2014/30 / UE) i Low Voltage Directive LVD (2014/35 / UE), z tego powodu jest oznaczony znakiem CE oraz została dla tego urządzenia wykonana deklaracja zgodności z normami europejskimi. Certyfikaty możesz znaleźć na stronie producenta www.nutrizein.com

UTYLIZACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA



Utylizacja – Dyrektywa europejska 2012/19/UE

Oznaczenie to wskazuje, iż produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. By uniknąć możliwego szkodliwego działania dla środowiska i zdrowia ludzkiego w wyniku nieprawidłowej utylizacji odpadów, należy odpowiedzialnie stosować recykling, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. By zwrócić zużyte urządzenie należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą detalicznym, u którego zakupiono produkt. Osoby te mogą przyjąć produkt celem poddania go recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja jest udzielana na okres 24 miesięcy (na niektóre produkty może być dłuższa) licząc od daty zakupu produktu. Gwarancja jest ważna tylko z oryginalną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu paragon/rachunek/faktura. Gwarancja NutriZein obejmuje wady fabryczne materiałów lub jakości wykonania, wykryte w ciągu okresu gwarancyjnego.

Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie na koszt gwaranta w okresie 14 dni od daty zgłoszenia. W szczególnych przypadkach związanych z koniecznością sprowadzenia stosownych części zamiennych okres realizacji naprawy może się wydłużyć maksymalnie do 30 dni od daty dostarczenia produktu do autoryzowanego serwisu NutriZein

Wyjątek stanowią zasilacze, przewody USB, akumulatory, baterie, piloty, uchwyty zamontowane w urządzeniach na które producent udziela gwarancji na okres 6 miesięcy. Gwarancja NutriZein pokrywa wszelkie koszty związane z przywróceniem niesprawnego produktu do stanu odpowiadającego jego oryginalnym właściwościom poprzez naprawę lub wymianę uszkodzonych części.

Decyzją NutriZein zamiast naprawy może nastąpić wymiana produktu na nowy egzemplarz. Produkt odebrany od konsumenta dedykowanym transportem musi być odpowiednio zabezpieczony na czas transportu. Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty używane w warunkach domowych. Nie ma zastosowania w przypadku niewłaściwego użytkowania, zaniedbania lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Gwarancja traci ważność w przypadku nieuprawnionej ingerencji, nieautoryzowanych napraw, zniszczeń dokonanych w transporcie z winy jakiegokolwiek przewoźnika. Gwarancja nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi tj. instalacja, czyszczenie i konserwacja, wymiana części eksploatacyjnych podlegających normalnemu zużyciu zgodnie z przeznaczeniem produktu tj. filtry, żarówki, baterie, końcówki.

Gwarancja nie obejmuje:

- Profesjonalnego lub komercyjnego użycia
- Uszkodzeń spowodowanych zdarzeniami losowymi takimi jak pożar, powódź, uderzenie pioruna, przepięcie w sieci elektrycznej itp.
- Zniszczenia części szklanych lub porcelanowych
- Zniszczeń lub dysfunkcji powstałych w skutek nieprawidłowego napięcia zasilającego
- Zniszczeń powstałych w wyniku użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi
- Zniszczeń powstałych w wyniku przeciążenia urządzenia

PRAWA KONSUMENCKIE

Gwarancja NutriZein nie ma wpływu na prawa konsumenckie. Prawa te nie mogą być anulowane ani ograniczone. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

ZGŁOSZENIE REKLAMACJI

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w działaniu urządzenia należy skontaktować się z serwisem NutriZein właściwym dla danego kraju. Kontakt z serwisem znajdziesz na stronie internetowej nutrizein.com. Reklamujący jest zobowiązany do uprzedniego zarejestrowania reklamacji na stronie internetowej producenta. W przypadku nieuzasadnionej reklamacji serwis może obciążyć klienta reklamującego kosztami ekspertyzy i logistyki.

NutriZein

Centrum obsługi klienta:
telefon: +48 22 230 2611
e-mail: kontakt@nutrizein.com

KEEP IT FRESH WITH NutriZein



ZESKANUJ QR CODE
I OTRZYMAJ ZNIŻKĘ
NA DODATKOWE FOLIE.