

VacuOpti

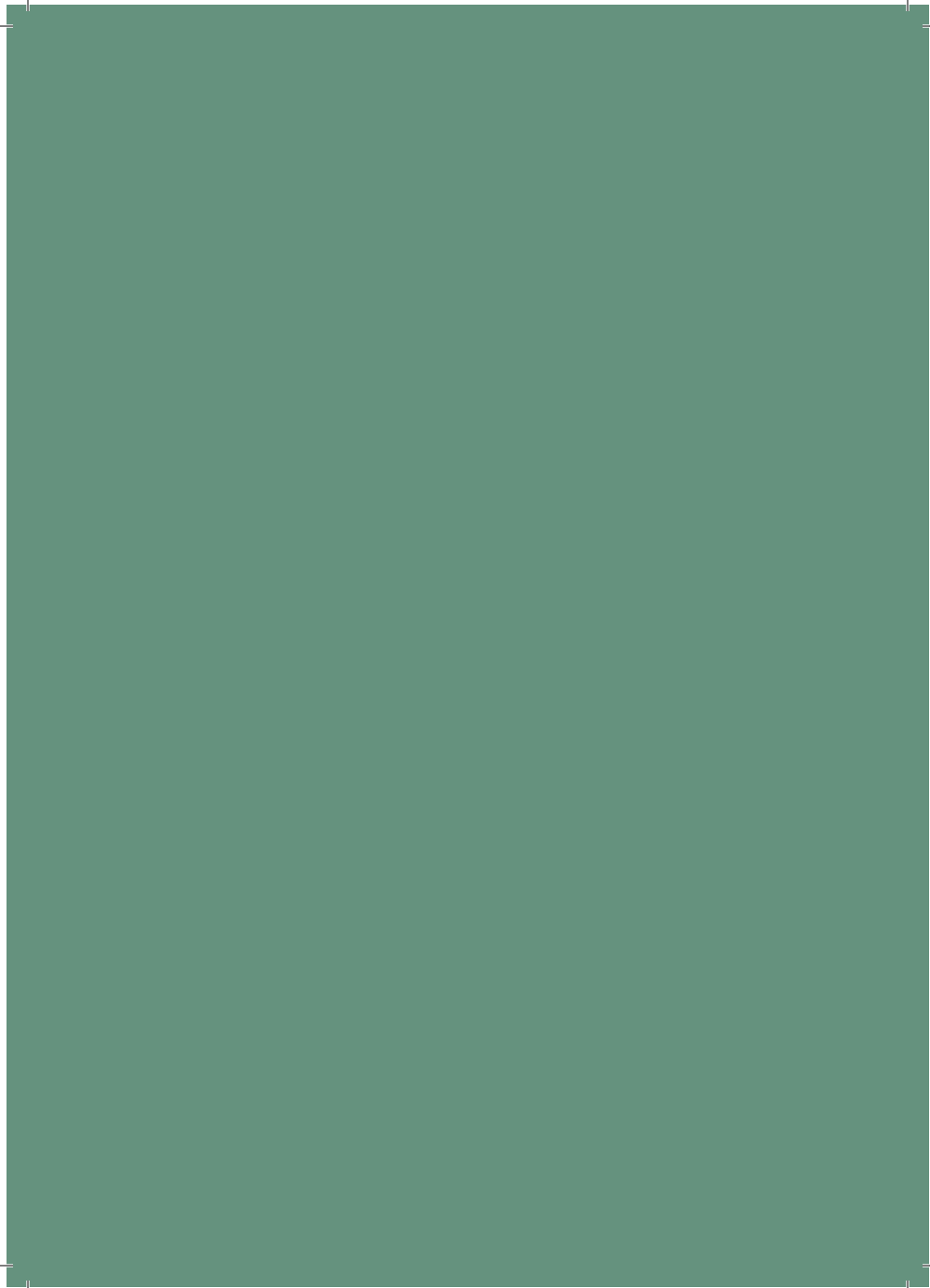
ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA



NZVS6000

INSTRUKCJA OBSŁUGI
USER'S MANUAL

NutriZein



SPIS TREŚCI / TABLE OF CONTENTS

PL

Środki ostrożności	5
Zawartość zestawu	7
Dane techniczne	8
Cechy zgrzewarki	9
Budowa urządzenia	10
Instrukcja użytkowania	12
Wytyczne dotyczące pakowania próżniowego	16
Pielęgnacja i czyszczenie	20
Rozwiązywanie problemów	21
Certyfikaty	24
Warunki gwarancji	24
Prawa konsumenckie	26

EN

Precautions	29
Technical specifications	31
Contents of the package	31
Main parts of your new vacuum sealer	32
Key features of your new vacuum sealer	34
User guide	35
Vacuum sealing guidelines	38
Care & cleaning	41
Trouble shooting	42
Certificates	44
Warranty conditions	45
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. Instrukcję 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, emocjonalnej, 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.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Nie próbuj samodzielnie serwisować tego produktu. Serwis powinien być wykonywany przez autoryzowanego przedstawiciela. Aby zmniejszyć ryzyko wynikające z zapłątania się w przewód lub potknięcia się o niego, zastosowano krótki przewód zasilający. Nie zabrania się używania przedłużaczy, jeśli przy ich użyciu zachowana jest ostrożność. Jeżeli używany jest przedłużacz, oznaczona moc elektryczna przedłużacza nie może być mniejsza niż oznaczona moc elektryczna urządzenia. Używając przedłużacza należy zastosować go w taki sposób, aby nie wisiał z blatu lub stołu, gdzie można się o niego potknąć, zaczepić lub niechcący pociągnąć, zwłaszcza przez dzieci.

ZAWARTOŚĆ ZESTAWU



1 × zgrzewarka
próżniowa NZVS6000



Instrukcja
obsługi



1 × Rolka
20×300 cm



5 × Woreczki
próżniowe
22×30 cm



Wężyk do zamykania
próżniowego
pojemników



Korek
do wina

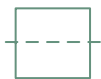
DANE TECHNICZNE

Model	NZVS6000 / VacuOpti
Wymiary	385×147×85mm
Moc	130W
Napięcie / częstotliwość	220-240V~50Hz/60Hz
Klasa wodoodporności	IPX0
Ciśnienie próżni	0,70bar / 70kPa
Wydajność	17L/min

CECHY ZGRZEWARKI PRÓŻNIOWEJ NUTRIZEIN VACUOPTI NZVS6000



Oddzielny tryb
próżniowy dla
wilgotnej żywności



Wbudowana
gilotyna folii



Przycisk "Pulse"
do kontroli czasu
i stopnia próżni



Przycisk do
próżniowego
zgrzewania żywności
w kanistrze



Linia uszczelniająca
do 3 mm, zapobiega
wyciekom powietrza



Szerokość
max 28 cm



Ciśnienie próżni:
-0,50 ~ -0,70bar

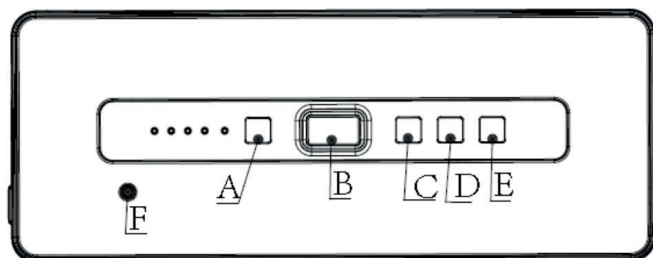


Wysokiej jakości
pokrywa ze stali
nierdzewnej



Odłączany przewód
zasilający

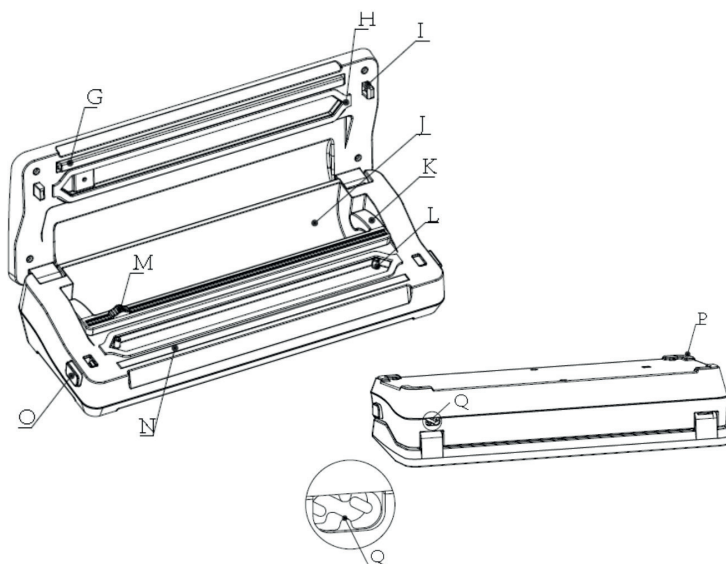
BUDOWA URZĄDZENIA



A CANISTER	Naciśnij ten przycisk, aby wytworzyć próżnię używając pojemnika
B VAC & SEAL / CANCEL	Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć tworzenie próżni. Po zakończeniu procesu maszyna automatycznie zamknie worek. Naciśnięcie tego przycisku w trakcie pracy maszyny oznacza zatrzymanie trwającego procesu. (Anulowanie)
C MOIST	Naciśnij ten przycisk, aby zamknąć próżniowo wilgotne jedzenie.
D PULSE	Tego przycisku używaj, gdy wymagana jest maksymalna kontrola procesu odsysania w przypadku miękkich lub delikatnych potraw.
E SEAL	Naciśnij ten przycisk, aby tylko zgrzać folię lub worek.

**F PORT FOR
VACUUMING
CANISTER**

PORT DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO POJEMNIKÓW. Włóż jeden koniec wężyka do portu zgrzewarki, drugi koniec do portu kanistra, a następnie wciśnij przycisk „Canister” aby rozpocząć proces.



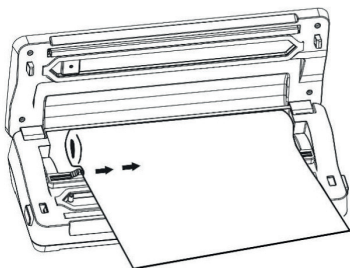
- G) TAŚMA ZGRZEWAJĄCA**
- H) USZCZELKI**
- I) ZACZEP BLOKADY**
- J) KOMORA DO PRZECHOWYWANIA
ROLEK**
- K) UCHWYT NOŻA**
- L) OTWÓR ZASYSAJĄCY**
- M) WBUDOWANY NOŻ**

- N) LISTWA GRZEWICZA OWINIĘTA TAŚMĄ
TEFLONOWĄ.
PROSZĘ NIE ODRYWAĆ TAŚMY.**
- O) PRZYCISKI ZWALNIAJĄCE POKRYWĘ
NACIŚNIJ OBIE STRONY, ABY OD-
BLOKOWAĆ POKRYWĘ.**
- P) PODKŁADKI SYLIKONOWE**
- Q) GNIAZDO ZASILANIA**

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Jak zrobić woreczki o niestandardowych rozmiarach

Zgrzewarka próżniowa wyposażona jest w komorę do przechowywania rolek kompatybilną z rolką o długości 6 metrów oraz wbudowany nożyk.



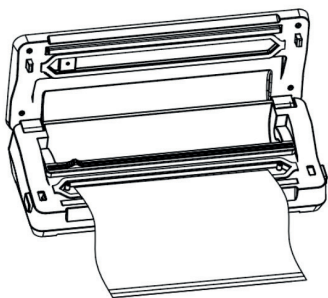
- 1 Otwórz pokrywę. Umieść rolkę worka w obszarze przechowywania rolek, wyciągnij wystarczającą ilość materiału, aby pomieścić przedmiot przeznaczony do pakowania próżniowego plus 5cm. Użyj wbudowanego nożyka, aby odciąć żądaną długość worka z rolki. Pamiętaj, aby ciąć w linii prostej. Podłącz przewód zasilający.
- 2 Połóż jeden koniec worka na listwie grzewczej. Nie martw się, jeśli przypadkowo umieścisz jakiś materiał na obszarze uszczelki.
- 3 Zamknij pokrywę, naciskając z obu stron, aż usłyszysz dwa kliknięcia.
- 4 Po zamknięciu pokrywy naciśnij przycisk „SEAL”, aby utworzyć torbę o niestandardowym rozmiarze. Lampka kontrolna będzie świecić się podczas procesu zgrzewania.

UWAGA: Kiedy zgrzewarka jest używana po raz pierwszy, linia zgrzewania może nie być dobrze dopasowana, dzieje się tak dlatego, że listwa grzewcza potrzebuje czasu na nagrzanie. W takim przypadku spróbuj ponownie.

- 5 Po zakończeniu kontrolka zgrzewania zgaśnie; naciśnij przyciski zwalniające po obu stronach maszyny, teraz możesz bezpiecznie wyjąć nowo utworzony worek.
- 6 Worek o niestandardowym rozmiarze jest teraz gotowy do pakowania próżniowego.

UWAGA: Należy dać urządzeniu czas na ostygnięcie. Poczekać co najmniej 20 sekund pomiędzy zgrzewami. W przypadku bardzo intensywnego użytkowania, urządzenie wyłączy się automatycznie, aby zapobiec przegrzaniu. Jeśli tak się stanie, odczekaj 25 minut, aż urządzenie ostygnie.

Jak uszczelnić próżniowo za pomocą worków próżniowych



- 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 skurcz worka.
 - 2 Otwórz pokrywę i umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej.
 - 3 Zamknij pokrywę, naciskając z obu stron, aż usłyszysz dwa kliknięcia.
 - 4 Wybierz opcję żywności suchej lub wilgotnej. Urządzenie będzie kontynuować odsysanie, a następnie uszczelnienie po usunięciu powietrza.
- UWAGA:** Podczas pakowania próżniowego wilgotnej żywności wybierz opcję **MOIST**
- 5 Gdy kontrolka zgaśnie, naciśnij przyciski blokujące po obu stronach maszyny, aby wyjąć torbę.

Jak korzystać z przycisku pulsacyjnego podciśnienia (PULSE VAC)

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 można 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 skurcz worka.
- 2 Otwórz pokrywę i umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej.
- 3 Zamknij pokrywę, dociskając ją z obu stron.
- 4 Naciskaj przycisk „PULSE”, aż osiągniesz żądane ciśnienie. Możesz obejrzeć worek próżniowy, aby określić ciśnienie. Podczas tego procesu można zatrzymać odsysanie, zwalniając ten przycisk, a następnie naciskając go ponownie, aby ponownie obkurczyć.
- 5 Gdy ciśnienie osiągnie wartość pożądaną, naciśnij przycisk „SEAL”, aby rozpocząć zgrzewanie.
- 6 Gdy lampka kontrolna zgaśnie, naciśnij przyciski blokujące po obu stronach maszyny, aby zwolnić worek.

Jak użyć kanistra

UWAGA: Kanister nie jest częścią zestawu. Możesz je zakupić na stronie www.nutrizein.com

- 1 Podłącz zgrzewarkę próżniową do prądu i otwórz pokrywę.
- 2 Włóż do kanistra produkt, który chcesz zapakować próżniowo. Nałóż pokrywę na kanister i zamknij ją za pomocą bocznych zapięć.
- 3 Połącz złącze zgrzewarki próżniowej i pojemnik za pomocą wężyka dołączonego do zestawu. Należy podłączyć jeden z końców do zaworu zbiornika, a drugi koniec do portu zgrzewarki.
- 4 Zamknij pokrywę zgrzewarki i dociśnij boki, aby ją zabezpieczyć. System jest prawidłowo zamknięty, gdy usłyszysz „kliknięcie” po obu stronach. Jeśli chcesz otworzyć górną pokrywę po jej zamknięciu, naciśnij ponownie każdą stronę i delikatnie pociągnij pokrywę do góry.

- 5 Aby rozpocząć proces odsysania, należy nacisnąć przycisk „Canister”.
- 6 Ten model zgrzewarki próżniowej przeznaczony jest do pracy w trybie automatycznym. Maszyna wyposażona jest w czujnik pomiaru próżni, który zatrzymuje proces próżni po osiągnięciu poziomu próżni w kanistrze. Aby anulować proces odsysania, należy ponownie nacisnąć przycisk „Canister”.
- 7 Po zakończeniu procesu odsysania zgrzewarka zatrzymuje się automatycznie. Wybierz pozycję „ZAMKNIJ” zaworu kanistra i odłącz uszczelkę złącza od maszyny.

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 w wodzie.
- 3** Do czyszczenia urządzenia nie używaj materiałów ściernych.
- 4** Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię miękką, wilgotną szmatką z mydłem.
- 5** Aby wyczyścić wnętrze urządzenia, wytrzyj papierowym ręcznikiem resztki jedzenia i płynów.
- 6** Dokładnie osusz wszystkie części przed podłączeniem i ponownym uruchomieniem urządzenia.
- 7** Komora próżniowa może zatrzymać płyny pobrane z worka; można go usunąć z uszczelnacza, 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, górna pokrywa urządzenia powinna być otwarta.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nic się nie dzieje po naciśnięciu przycisku „VACUUM”

- 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.
- Dociśnij pokrywkę z obu stron i upewnij się, że została zablokowana na swoim miejscu.
- Odczekaj 25 minut, aż urządzenie ostygnie, a następnie spróbuj użyć ponownie.

Z worka nie jest zasysane powietrze:

- Sprawdź, czy we wstępnie zgrzanych torebkach nie ma szczelin, fałd, zmarszczek lub 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.

**Folia moleto-
wana topi się:**

- Pasek uszczelniający mógł być zbyt gorący podczas procesu zgrzewania. Pomiędzy kolejnymi zastosowaniami pozwól urządzeniu ostygnąć przez 20 sekund. Jeśli worek nadal się topi, przed użyciem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia z pokrywką w pozycji pionowej na 25 minut.

**Powietrze
przedostało
się z powro-
tem 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 zamknij lub użyj zupełnie nowej torby.
 - Upewnij się, że w zgrzewie worka nie ma wilgoci lub płynu z żywności. Być może będzie konieczne rozcięcie torebki i ponowne jej zamknięcie lub użycie zupełnie nowej torby. 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.
 - Upewnij się, że do obszaru paska uszczelniającego nie dostała się żadna ciecz.
 - Sprawdź, czy nie są luźne, zużyte lub popękane górne i dolne uszczelki.
 - Wilgoć żywności o dużej zawartości cieczy uniemożliwi prawidłowe uszczelnienie worka. Rozetnij torebkę, wytrzyj górną część torebki i ponownie zamknij.
-

**Worek
moletowany
nie został
prawidłowo
zamknięty:**

- Sprawdź, czy na wstępnie uszczelnionych krawędziach nie ma żadnych szczelin, fałd, zmarszczek lub dziur.
 - Wilgoć żywności o dużej zawartości cieczy uniemożliwi prawidłowe uszczelnienie worka. Rozetnij torebkę, wytrzymaj górną część torebki i ponownie zamknij.
 - 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 dano urządzeniu czas na ostygnięcie. Poczekaj 20 sekund pomiędzy uszczelnieniami.
-

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.