



PL ■ Garnek do pasteryzacji

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PRZECZYTAJ STARANNIE I ZACHOWAJ W CELU ZASTOSOWANIA W PRZYSZŁOŚCI

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi, bądź z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o bezpieczny sposób eksploatacji urządzenia i zrozumiały potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną osobę posiadającą odpowiednią kwalifikację, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak:
 - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - podmioty zajmujące się oferowaniem usług noclegowych ze śniadaniem.
- Dostępne powierzchnie są podczas pracy urządzenia gorące, jak również po zakończeniu pracy z powodu ciepła resztkowego. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Do prac przy urządzeniu używaj izolowanych termicznie uchwytów.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie myj go pod strumieniem bieżącej wody.
- Powierzchnie, które są przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi należy wycierać miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie i następnie wytrzeć do sucha czystą ściereczką.



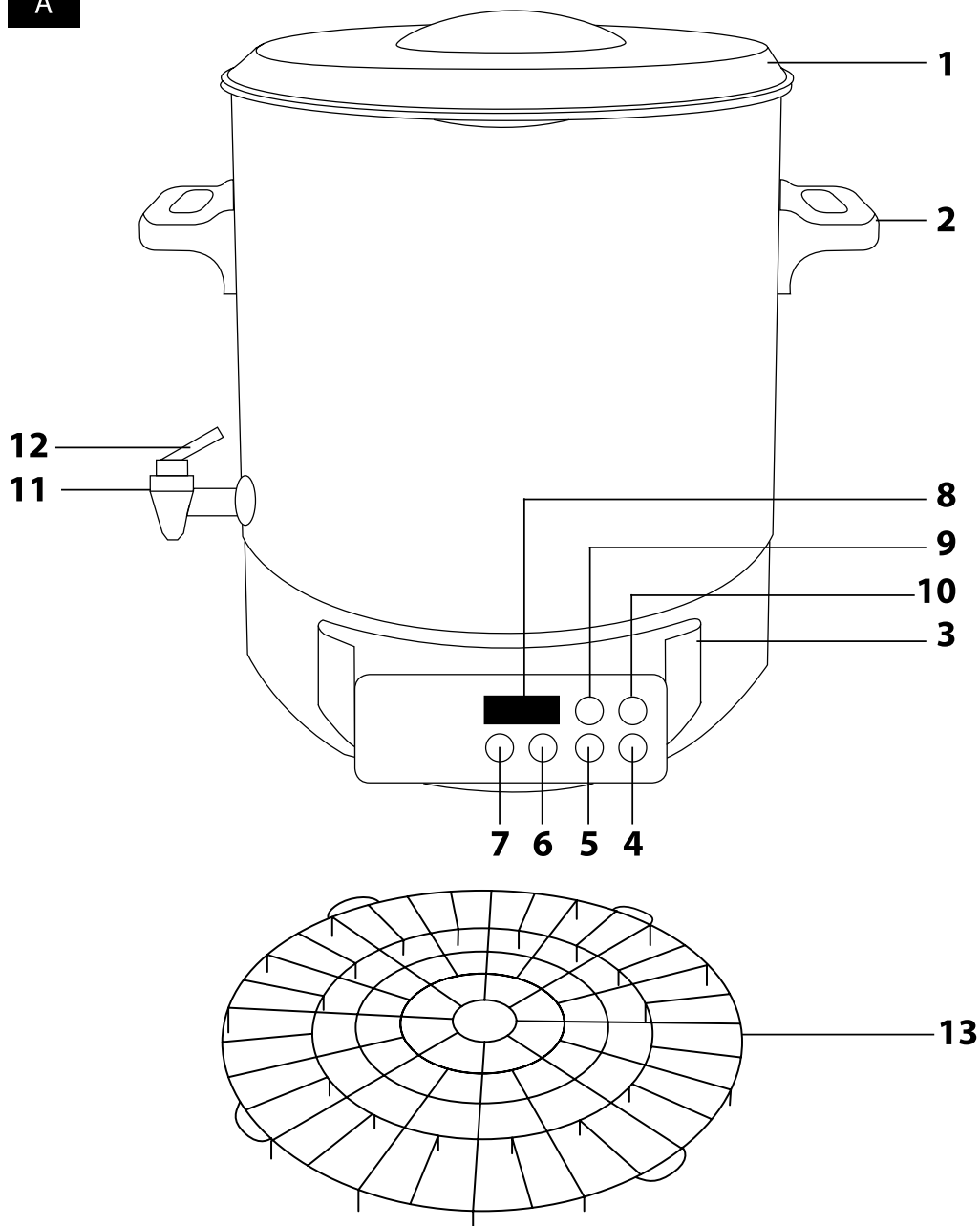
Ostrzeżenie:

Nieprawidłowa eksploatacja może prowadzić do zranienia.

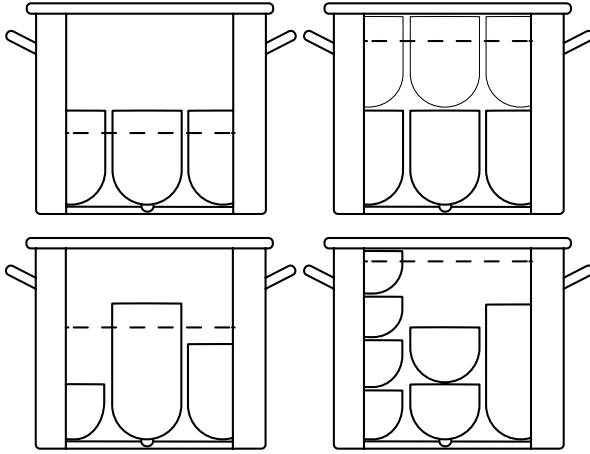
- Urządzenie służy do pasteryzacji owoców, warzyw itp., oraz do przygotowywania gorących napojów, do podgrzewania zup i sosów i do blanszowania owoców, warzyw itp. Nie używaj go do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie znamionowe podane na jego tabliczce znamionowej jest zgodnie z napięciem w gniazdku.
- Urządzenie można podłączyć wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy ani rozgałęziaczy. W razie konieczności użyj wyłącznie przedłużacza, który jest dostosowany do mocy poborowej urządzenia.
- Nie odkładaj urządzenia na kuchenkę elektryczną lub gazową ani w jej bliskości, na ociekacz zlewozmywaka, na krawędź stołu, na niestabilne lub nierówne powierzchnie. Urządzenie instaluj zawsze na stabilnej, równej, suchej powierzchni. Nad urządzeniem musi być zachowana wystarczająca przestrzeń do jego bezpiecznego napełniania.
- Nie używaj urządzenia w bezpośredniej bliskości wanny, pryszniczicy lub basenu itp. lub w miejscu gdzie może pojawić się przyskająca woda.
- Urządzenie można używać wyłącznie w temperaturze otoczenia od 5 °C do 35 °C.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami, dostarczanymi wraz z urządzeniem.
- Przed uruchomieniem urządzenia zawsze upewnij się, że jest prawidłowo złożone i napełnione cieczą.
- Minimalna ilość cieczy do napełnienia garnka wynosi w przybliżeniu 5 l. Nie napełniaj garnka po samą krawędź. Garnek należy napełnić maksymalnie do 5 cm pod górną krawędź naczynia. W przypadku przepełnienia grozi niebezpieczeństwo wyprysnięcia rozgrzanej cieczy.
- Podczas pracy z gorącymi płynami i potrawami zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskiwanie gorących płynów mogą spowodować oparzenia.
- Podczas używania może dojść do wydostawania się pary spod pokrywy. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie doszło do poparzenia.

- Nie uruchamiaj pustego urządzenia. Nieprawidłowe użytkowanie może negatywnie wpływać na jego żywotność. Urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik cieplny, które wyłączy urządzenie w przypadku przegrzania w wyniku przypadkowego uruchomienia pustego urządzenia, dzięki czemu urządzenie jest chronione przeciwko uszkodzeniu. Przed kolejnym uruchomieniem zostaw urządzenie przynajmniej przez 30 minut do ostygnięcia. Nie wlewaj żadnych cieczy do garnka bezpośrednio po jego wyłączeniu.
- Nie wlewaj lodowatej wody do rozgrzanego urządzenia. W przeciwnym razie mogłoby dojść do popękania emaliowanej powierzchni garnka.
- Zawsze wyłącz urządzenie i odłącz z gniazdka, jeśli nie będziesz go używać oraz jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, jak również przed przemieszczeniem i czyszczeniem. Przed przenoszeniem i czyszczeniem pozostaw urządzenie aby ostygło.
- Nie przenoś urządzenia jeśli jest rozgrzane lub jest napełnione gorącą cieczą ewentualnie słoikami.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Czyszczenie wykonuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kabel zasilający. Dbaj o to, aby nie zwisał przez krawędź stołu ani nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie odłącz od gniazdka elektrycznego wyłącznie wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego, nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub ma jakiegokolwiek znaki uszkodzenia. Aby zapobiec powstaniu sytuacji niebezpiecznej, nie naprawiaj ani w żaden sposób nie modyfikuj urządzenia we własnym zakresie. Wszelkie naprawy należy zlecić autoryzowanemu centrum napraw. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa z tytułu wadliwego świadczenia lub gwarancji jakości.

A







B



- Przed zastosowaniem tego urządzenia prosimy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, i to nawet w wypadku, gdy jest Ci znana obsługa urządzeń podobnego typu. Używać urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Zachować niniejszą instrukcję obsługi do zastosowania w przyszłości.
- Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności lub kartę gwarancyjną. W przypadku nastania konieczności transportu, zalecamy urządzenie ponownie zapakować w oryginalny karton producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- A1** Zdejmowana pokrywa
A2 Uchwyty termicznie odizolowane
A3 Przerzeń do włożenia przewodu zasilającego
A4 Przycisk – do obniżenia temperatury lub czasu przygotowania
A5 Przycisk + do podwyższenia temperatury lub czasu przygotowania
A6 Przycisk  do ustawienia minut (MIN)
A7 Przycisk  do ustawienia temperatury (°C)
- A8** Wyświetlacz
A9 Przycisk  do uruchomienia procesu
A10 Przycisk  do wyłączenia procesu
A11 Kurek spustowy
A12 Dźwignia kurka spustowego
A13 Ruszt do pasteryzacji
A14 Kreska „M” oznaczająca maksymalny poziom wody do zastosowania (wewnątrz garnka, bez ilustracji)
A15 Kreska „0” oznaczająca minimalną poziom wody do zastosowania (wewnątrz garnka, bez ilustracji)

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń wszystkie etykiety propagacyjne lub metki. Skontroluj czy urządzenie ani żadna jego część nie jest uszkodzona.

Instalacja kurka spustowego

- Przed rozpoczęciem eksploatacji należy zainstalować kurek spustowy **A11**, jeżeli nie jest zainstalowany fabrycznie.
- Skład kurka spustowego **A11** tworzą: kurek spustowy, dwie podkładki uszczelniające i nakrętka zabezpieczająca.
- W pierwszej kolejności należy do kurka spustowego **A11** założyć jedną podkładkę uszczelniającą i następnie wsunąć go do otworu w korpusie garnka. Teraz należy założyć drugą podkładkę uszczelniającą i zabezpieczyć ją pomocą nakrętki. Upewnij się, czy nakrętka jest należycie dokręcona, aby podczas eksploatacji nie doszło do wycieku cieczy. Wlej do garnka małą ilość wody i skontroluj, czy woda nie wycieka z jakiegoś miejsca. Jeżeli tak, należy dokręcić nakrętkę. W przypadku potrzeby można zastosować klucz w odpowiednim rozmiarze do dokręcenia nakrętki. Należy postępować ostrożnie, aby nie doszło do zarysowania wnętrza garnka.

Pierwsze użycie

- Wnętrze garnka wytrzyj zwilżoną ściereczką. Wlej około 5 l czystej wody i gotuj przez około 10 minut. Potem postaw urządzenie do wystygnięcia. Przed kurek spustowy **A11** postaw odpowiednie naczynie i wylej wodę z garnka. Szczegółowe instrukcje do eksploatacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Eksploatacja urządzenia”.







Notatka:

Przed pierwszym uruchomieniem może pojawić się lekki nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko, które szybko minie.

- Teraz urządzenie jest przygotowane do eksploatacji.

EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

1. PASTERYZACJA


1. Umieść urządzenie na poziomej, suchej i stabilnej powierzchni i całkowicie odwróć przewód zasilający.
2. Wlej do garnka wymaganą ilość wody lub innej cieczy. Nigdy nie przekraczaj dozwolonego maksymalnego poziomu.
3. Jeśli chcesz używać urządzenia do pasteryzacji, na dzień garnka **A3** najpierw ulóż ruszt do pasteryzacji **A13**. Nigdy nie kładź słoików bezpośrednio na dno garnka do pasteryzacji. Słoiki mogą mieć różne wysokości i kształty i powinny być zanurzone w wodzie od 2/3 do ¾. Jeśli ustawiasz je na sobie w dwóch lub większej liczbie rzędów, to najwyższy rząd powinien być zanurzony na ¾ swojej wysokości, zobacz rysunek **B**.
4. Garnek zamknij pokrywą **A1** i wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego. Kontrola świetlna przycisku  **A10** zacznie migać a na wyświetlaczu **A8** pojawi się wartość „00:00”.
5. Aby ustawić wartość czasu procesu, naciśnij przycisk  **A6** a na wyświetlaczu **A8** pojawi się wartość domyślna procesu „02:00” (2 godziny). Cyfry minut będą migać. Za pomocą przycisków +/- ustaw wartość minut. Przytrzymując przyciski + lub - można przyspieszyć ustawienie.
6. Następnie naciśnij ponownie przycisk  **A6** a czas zacznie migać. Za pomocą przycisków +/- ustaw wartość godzin. Przytrzymując przyciski + lub - można przyspieszyć ustawienie.
7. Naciśnij przycisk  **A7** w celu ustawienia temperatury. Na wyświetlaczu **A8** wyświetli się domyślna wartość temperatury „100”. Za pomocą przycisków +/-

ustaw wymaganą wartość temperatury. Przytrzymując przyciski + lub - można przyspieszyć ustawienie.






Notatka:

Przed ustawieniem czasu można ustawić temperaturę. Kolejność ustawień, nie ma wpływu na poprawne działanie urządzenia.

8. Po ustawieniu czasu i temperatury procesu, należy nacisnąć przycisk  **A9** w celu uruchomienia urządzenia. Zabrmi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu **A8** będą naprzemiennie pojawiały się aktualne wartości temperatury i ustawiony czas procesu.
9. Po osiągnięciu wymaganej temperatury wody w garnku, zabrzmi sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu **A8** rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu. Na wyświetlaczu **A8** będą naprzemiennie pojawiały się aktualne wartości temperatury i czas do zakończenia procesu.
10. Po osiągnięciu ustawionego czasu procesu, zabrzmi sygnał dźwiękowy. Garnek przejdzie do trybu czuwania a na wyświetlaczu **A8** pojawi się „00:00”



Notatka:

Jeżeli w pierwszej kolejności zostanie ustawiona temperatura a następnie zostanie naciśnięty przycisk  **A9**, garnek automatycznie ustawi domyślny czas procesu, tj. „02:00” (2 godziny). Proces przygotowania można kiedykolwiek przerwać naciskając przycisk  **A10**. Na wyświetlaczu **A8** pojawi się „00:00” a garnek przejdzie do trybu czuwania. Jeżeli podczas wykonywania ustawień temperatury lub czasu zrobisz błąd, naciśnij przycisk  **A10**. Procedura ustawień zostanie anulowana, po czym można wykonać nowe ustawienia.

11. Po zakończeniu pasteryzacji pozostaw garnek aby chwilę wystygł. Wodę spuść kurkiem spustowym **A11**, ale nie całkowicie. Dno garnka pozostaw zakryte wodą aż do momentu całkowitego ostygnięcia. Po spuszczeniu wody ostrożnie wyjmij słoiki za pomocą odpowiednich szypiec i pozostaw do wolnego schłodzenia w pozycji do góry dnem. Puszki po wycięciu należy całkowicie zanurzyć w zimnej wodzie.
12. Po zakończeniu używania odłącz przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Przed następnym użyciem pozostaw urządzenie do schłodzenia.


2. Ogrzewanie

Urządzenia można również używać do ogrzewania zup, sosów i innych lepkich cieczy, do przygotowywania grzanego wina, ponczu, gorącej herbaty itd. W takim przypadku należy z garnka do pasteryzacji wyjąć ruszt **A13**. Ustawienie temperatury oraz czas ogrzewania należy wykonać według instrukcji podanych w części „Pasteryzacja”, kroki 5 - 7.



Notatka:

Przy niepewności odnośnie ustawienia czasu, należy zastosować ustawienia domyślne, tj. 2 godziny.

- Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk  **A9**. Zabrmi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu **A8** będą naprzemiennie pojawiały się aktualne wartości temperatury i ustawiony czas procesu.
- Po osiągnięciu wymaganej temperatury wody w garnku, zabrzmi sygnał dźwiękowy, po czym można wypuścić ogrzaną cieć.
- Kurek spustowy **A11** jest odpowiedni do spuszczenia cieczy o niskiej lepkości takich jak na przykład grzane wino, poncz, gorąca herbata itd. Nie używaj go do spuszczenia zup, sosów itp. Aby nalać sos, zupę itp. z garnka do pasteryzacji **A3** należy użyć chochli.



Notatka:

Lepkie cieczce należy nieustannie mieszać w fazie ogrzewania, aby nie doszło do ich przypalenia. Regularne mieszanie jest wymagane również podczas utrzymywania ich w ciepłym stanie.

INSTRUKCJA PASTERYZACJI

- Do pasteryzacji używaj tylko dobrej jakości, świeżych i dojrzałych surowców. Przed pasteryzacją surowce dokładnie umyj pod bieżącą wodą i pozostaw je do wyschnięcia.
- Naczynia do pasteryzacji (słoiki, puszki itd) należy wysterylizować przed napełnieniem. To samo dotyczy zakrętek. Nie dotykaj wysterylizowanych pojemników ani ich zakrętek od wewnątrz. Nie używaj uszkodzonych pojemników lub zakrętek.
- Słoiki napełnij maksymalnie do 2 cm pod górną krawędź. Do robienia wéków z zmiksowanych surowców lub potraw, pure, ketchupy itp, należy słoiki napełnić maksymalnie od 3 do 4 cm pod górną krawędź.
- Podczas pasteryzacji miesa i wędlin (parówki itp.) napełnij pojemniki tylko do ¾ ich objętości.
- Zawsze dokładnie zakręć słoiki po napełnieniu.
- Czas pasteryzacji liczy się od osiągnięcia wymaganej temperatury.
- Ekonomiczną metodą pasteryzacji jest sterylizacja w parze. Garnek napełnij wodą tylko do poziomu mniej więcej 15 cm i postaw słoiki na ruszcie do pasteryzacji **A13**. Jeśli woda częściowo się wygotuje, uzupełnij ją i jednocześnie przedłuż czas pasteryzacji o czas, który był potrzebny do ponownego osiągnięcia wymaganej temperatury.
- Słoiki pozostaw do schłodzenia do górnego dnem na czystym ręczniku kuchennym. Puszki po wycięciu należy całkowicie zanurzyć w zimnej wodzie.
- Zalecane jest oznaczenie słoików i puszek informacją o zawartości i dacie pasteryzacji. Słoiki najlepiej przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.
- Pasteryzowane potrawy mają długi okres trwałości, ale nie jest on nieograniczony. Dlatego należy je kontrolować i na bieżąco konsumować.

- Szczegółowe przepisy oraz rady do przygotowania pasteryzowanych potraw lub wędok można znaleźć w literaturze fachowej lub w internecie.

SZYBKĄ PRZEWODNIK PASTERYZACJI

SUROWCE	USTAWIENIE TEMPERATURY	ZALECANY CZAS PASTERYZACJI
Owoce		
Puree jabłkowe	90 °C	30 min
Jabłka (miękkie/twarde)	85 °C	30/ 40 min
Morele	80 °C	30 min
Gruszki (miękkie)	90 °C	30 min
Gruszki (twarde)	90 °C	50 min
Truskawki	80 °C	25 min
Jagody	85 °C	30 min
Maliny	80 °C	25 min
Warzywa		
Kalafior	100 °C	90 min
Fasola	100 °C	120 min
Groszek	100 °C	130 min
Ogórki konserwowe	80 °C	30 min
Kalarepa	100 °C	120 min
Szparagi	100 °C	100 min
Mięso		
Mięso surowe pokrojone na kawałki	100 °C	120 min
Kawałki pieczonego mięsa	100 °C	90 min
Kawałki pieczonego mięsa z kurczaka	100 °C	65 min
Gotowy gulasz	100 °C	60 min
Hamburgery mięso mielone	100 °C	120 min
Parówki	100 °C	120 min



Uwaga:

Podane powyżej czasy są tylko orientacyjne i nie obejmują czasu potrzebnego do osiągnięcia wymaganej temperatury. Rzeczywisty czas pasteryzacji może się różnić w zależności od wielkości surowców.

Bezpiecznik termiczny

- Garnek jest wyposażony w ochronny bezpiecznik termiczny, który chroni urządzenie przed uszkodzeniem.
- Aktywacja bezpiecznika może nastąpić w wyniku przegrzania garnka, np. jeżeli w garnku jest mała ilość wody (pod kreską minimum) lub jeżeli woda wyparowała podczas gotowania. Po aktywacji bezpiecznika, urządzenie wyłączy się automatycznie. Zaleca się, po zakończeniu używania odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego i pozostawić urządzenie do schłodzenia. Po czym można ponownie korzystać z garnka. Jeżeli problem będzie trwał w dalszym ciągu, należy przerwać eksploatację urządzenia i zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozcieńczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. Zadna z części tego urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Ostrzeżenie:

Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej w wodzie albo innej cieczy.



- Pozostałą zawartość garnka wylej lub wypuść kurkiem **A11** do odpowiedniego naczynia. Wnętrze garnka wypłucz czystą, ciepłą wodą. W razie potrzeby, wnętrze wytrzyj zwilżoną ściereczką z niewielką ilością neutralnego płynu do naczyń. Po zastosowaniu płynu dokładnie wypłucz go czystą wodą.
- Ruszt do pasteryzacji **A13** można umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem małej ilości płynu do mycia naczyń. Oplucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
- Kurek spustowy **A11** można usunąć do łatwiejszego czyszczenia. Z kurka **A11** odkręć dźwignię **A12** i dokładnie oplucz ją pod czystą bieżącą wodą z niewielką ilością neutralnego płynu do naczyń. Zanieczyszczenia znajdujące się wewnątrz kurka spustowego **A11** możesz wyczyścić za pomocą wody i małej szczoteczki z delikatnym włosiem. Po wyczyszczeniu przykręć dźwignię **A12** z powrotem. Na zakończenie procesu czyszczenia kurek spustowy **A11** przepłucz, napełniając garnek czystą wodą, którą następnie należy spuścić przez kurek **A11** do odpowiedniego naczynia.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni urządzenia użyj szmatki delikatnie zwilżonej słabym roztworem środka do mycia naczyń. Po zastosowaniu środka do utrzymania czystości, wytrzyj powierzchnię szmatką delikatnie zwilżoną w czystej wodzie i następnie wytrzyj ją do sucha.

USUWANIE KAMIENIA

- Do usuwania kamienia można użyć roztworu przygotowanego z wody i octu lub kwasku cytrynowego. Zalecany stosunek rozcieńczenia wody i octu wynosi 1:1. Zalecane rozcieńczenie kwasku cytrynowego to mniej więcej dwie łyżeczki na pół litra wody.
- W pierwszych kolejności wlej do garnka środek do usuwania kamienia i ustaw temperaturę na wartość 80 °C. Uruchom garnek naciskając przycisk **A9**, po osiągnięciu ustawionej temperatury, pozostaw na okres czasu od 30 do 60 minut. Następnie spuść roztwór kurkiem spustowym **A11** lub wylej. Garnek dokładnie wypłucz a przed następnym użyciem przegotuj w nim czystą wodę.

Przechowywanie

- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę z gniazdka, pozostaw urządzenie do wystygnięcia i wyciąż je zgodnie z podanymi instrukcjami.
- Ruszt do pasteryzacji **A13** włóż do garnka a przewód zasilający owiń wokół podstawy garnka.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

DANE TECHNICZNE

Znamienny zakres napięcia	220 – 240 V~
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Znamienny pobór mocy	1800 W
Pojemność garnka około	27 l
Zakres temperatury	30 – 100 °C

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odładowania odpadów.

UTILIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Symbol ten, umieszczony na produkcie lub w załączonej dokumentacji oznacza, iż użytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie można wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Aby zagwarantować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektroodpadu. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.

Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych.

W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz poddać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w pozostałych krajach poza obszarem Unii Europejskiej

Symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go obejmują.