

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeżeli są pod nadzorem lub poinstruowano je odnośnie bezpiecznej obsługi urządzenia i jeżeli rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci w wieku poniżej 8 lat, pozostawione bez nadzoru nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia. Ustawić urządzenie tak, aby do niego i do jego kabla nie miały dostępu dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest zabawką.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie należy zawsze użytkować zgodnie z niniejszą instrukcją. Niewłaściwe użytkowanie może nieść ze sobą ryzyko porażenia prądem lub inne zagrożenia.
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała. Po użyciu oczyścić wszystkie części, które mają kontakt z żywnością, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych zastosowaniach, np.:
 - Kuchnie personelu w sklepach, biurach i w innych środowiskach pracy;
 - Gospodarstwa rolne;
 - Przez gości w hotelach, motelach i innego typu środowiskach mieszkalnych;
 - W obiektach typu bed-and-breakfast.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku czysto komercyjnego.

- Uwaga: ryzyko oparzeń! Powierzchnie, do których jest dostęp mogą stać się bardzo gorące.
- **Ostrzeżenie:** Niebezpieczeństwo tworzenia się piany i rozgotowania.
- Przepięnienie urządzenia może prowadzić do wypryskiwania gorących cieczy.

Przed użyciem

Urządzenie może być używane tylko zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Żadne roszczenia z tytułu szkód wynikających z niewłaściwego użytkowania nie mogą być dochodzone. W związku z tym zaleca się uważne przeczytanie instrukcji obsługi przed użyciem. Zawiera ona instrukcje dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zapisów niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać ją każdemu kolejnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem. Należy również zwrócić uwagę na informacje dotyczące gwarancji, które są dołączone oddzielnie. Podczas użytkowania należy przestrzegać środków ostrożności.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220–240 V ~ 50–60 Hz




Zużycie energii: 1370–1630 W

Klasa ochrony: I

Dodatkowe informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie powinno być podłączane tylko do uziemionych gniazdek, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami. Kabel zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Nie ciągnąć ani nie zaciskać kabla na ostrych krawędziach. Nie pozostawiać w zawieszeniu.
- Chronić przed ciepłem i olejem.
- Korzystać z przedłużacza wyłącznie, gdy jest w idealnym stanie.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki kabla zasilającego z gniazda ciągnąc za kabel zasilający lub mokrymi rękami.
- Urządzenia nie wolno przenosić trzymając je za kabel zasilający.
- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty grzewcze lub w pobliżu otwartych płomieni gazowych, ponieważ mogłoby to spowodować stopienie obudowy.
- Urządzenie należy ustawiać wyłącznie na gładkich, suchych, żaroodpornych i wolnych od kurzu powierzchniach.
- Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach reagujących z wodą. Rozlana woda może uszkodzić takie powierzchnie.
- **Uwaga:** Z urządzenia wydostaje się para! Nie należy używać urządzenia ustawionego pod wrażliwymi na wilgoć meblami (np. szafkami ściennymi).
- **Uwaga:** Urządzenie nagrzewa się! Niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną. Nie przesuwać urządzenia ani nie ciągnąć za kabel zasilający podczas pracy.
- **Ostrzeżenie, ryzyko uszkodzenia!** Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie przy użyciu czystej wody. Inne ciecze lub płynące pokarmy w zbiorniku na wodę (4) mogą uszkodzić pompę wodną lub zatkać obieg wody. Gotować wyłącznie żywność w folii próżniowej odpowiedniej dla sous vide i upewnić się, że zamknięcie jest szczelne. Podczas używania wkładu Slow Cook należy upewnić się, że żadne jedzenie nie dostanie się do zbiornika na wodę. Jeżeli jednak żywność dostanie się do zbiornika na wodę, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, pozostawić wodę do schłodzenia

i opróżnić oraz wyczyścić zbiornik na wodę zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

- Zbiornik na wodę **(4)** napełniać tylko do oznaczenia _MAX w przypadku sous vide i _MAX w przypadku wolnego gotowania.
- Nie należy używać i przechowywać urządzenia na zewnątrz, w wilgotnych pomieszczeniach lub w zasięgu dzieci.
- Urządzenie musi być nadzorowane podczas użytkowania.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazda.
- Nie zakrywać ani nie blokować wylotu  w zbiorniku na wodę **(4)**.
- Upewnić się, że górna część urządzenia głównego **(5)** jest wolna od zanieczyszczeń i płynów, zanim umieści się na nim zbiornik na wodę.
- **Ważne:** Po wyjęciu zbiornika na wodę z urządzenia po użyciu, niewielka ilość resztek wody rozleje się z pompy na górną część urządzenia głównego. Jest to normalne zjawisko. Wyjąć wtyczkę kabla zasilającego i opróżnić urządzenie główne do zlewozmywaka.
- Należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia i/lub wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazda, jeśli
 - Urządzenie lub kabel zasilający jest uszkodzony
 - Istnieje podejrzenie, że urządzenie może być uszkodzone po upadku lub podobnym zdarzeniu.
 W takich przypadkach należy oddać urządzenie do naprawy.
- Za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub niewłaściwie przeprowadzonej naprawy producent nie ponosi odpowiedzialności. Również w takich przypadkach roszczenia z tytułu gwarancji są wyłączone.

Korzystanie z Urządzenia Sous Vide

Sous vide (fr. w próżni) lub gotowanie próżniowe jest metodą gotowania mięsa, ryb, warzyw i owoców w specjalnych plastikowych woreczkach (workach próżniowych) w stosunkowo niskich temperaturach, poniżej 100°C. Pakowanie próżniowe i powolny proces gotowania znacznie zmniejsza utlenianie i zachowuje minerały, witaminy i smaki w żywności. Wpływ dodawania ziół i przypraw na smak potraw jest również bardziej intensywny, a sole i wrodzone cechy smakowe są zachowane. Mięso również pozostaje wilgotne. Ponieważ, ze względu na stosunkowo niskie temperatury, reakcja Maillarda nie może nastąpić w przypadku gotowania sous vide, na potrawach nie tworzy się skórka. Skórkę można uzyskać przed lub po gotowaniu sous vide przez szybkie podsmażenie na patelni za pomocą palnika kuchennego.

Metoda sous vide pasteryzuje żywność w temperaturze 60°C do 62°C, co również wydłuża okres przydatności do spożycia.

Ważne: Po pasteryzacji, żywność w torebkach próżniowych musi być spożyta natychmiast lub schłodzona w wodzie z lodem i przechowywana w lodówce w temperaturze poniżej 7°C lub zamrożona w temperaturze -18°C.

Żywność niepasteryzowana musi osiągnąć docelową temperaturę i zostać podana w ciągu 4 godzin. Należy upewnić się, że niepasteryzowana żywność nie jest spożywana przez osoby z osłabionym układem odpornościowym, dzieci lub kobiety w ciąży.

Użycie wkładu Slow Cook

Wkład Slow Cook (2) umożliwia delikatne gotowanie potraw przez dłuższy czas, od 3 do 12 godzin, w temperaturach poniżej temperatury wrzenia. Zapobiega to przypalaniu się potraw. W celu umożliwienia optymalnego przekazywania ciepła z kąpeli wodnej do wkładu Slow Cook, najlepiej nadaje się do potraw z dużą ilością sosu, np. gulaszów lub zup.

Przed pierwszym użyciem

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie oczyścić i osuszyć wszystkie części z wyjątkiem urządzenia głównego **(5)**. Należy również przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Pakowanie próżniowe żywności




Przed gotowaniem, żywność musi być spakowana próżniowo i uszczelniona w woreczkach odpowiednich dla sous vide. Podczas uszczelniania należy upewnić się, że w pobliżu uszczelnienia nie ma żadnych przestrzeni, ponieważ może to uniemożliwić prawidłowe, hermetyczne zamknięcie.

Czasy i temperatury gotowania

Należy pamiętać, że czas gotowania zależy od grubości i temperatury potraw. W przypadku mrożonek czas gotowania jest dłuższy.

Ważne: Temperatury i czasy podane w załączniku są wartościami orientacyjnymi dla żywności niemrożonej i mogą być dostosowane do smaku, ale nie zmniejszone.

Gotowanie sous vide

1. Umieścić napełniony woreczek próżniowy na uchwycie na mięso i warzywa **(3)**. Zdejmowana górna półka zapobiega unoszeniu się woreczka próżniowego z powodu pozostałości powietrza lub pęcherzyków powietrza powstałych podczas procesu gotowania. W przypadku większych porcji można po prostu usunąć trzy wewnętrzne metalowe pręty.
Ważne: Należy upewnić się, że woreczki próżniowe dotykają się nawzajem w jak najmniejszym stopniu, tak aby jedzenie było możliwie jak najbardziej otoczone przez wodę. Zapewni to spójne rezultaty gotowania.
2. Umieścić zbiornik na wodę **(4)** na urządzeniu głównym **(5)**.
Ważne: Urządzenie nie będzie działać bez zbiornika na wodę.
3. Umieścić załadowany uchwyt na mięso i warzywa w zbiorniku na wodę. Następnie napełnić zbiornik na wodę taką ilością czystej wody, jaka jest potrzebna do całkowitego zanurzenia woreczka próżniowego. Należy zwrócić uwagę na oznaczenie _MAX „Sous Vide” z tyłu zbiornika na wodę.
4. Podłączyć urządzenie do prądu. Urządzenie znajduje się teraz w trybie czuwania. Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz **(7)** aby uruchomić urządzenie.
5. Następnie za pomocą pokrętki wyboru **(12)** ustawić żądaną temperaturę i potwierdzić naciskając pokrętko wyboru. Domyślnym ustawieniem dla urządzenia jest 60°C. Temperaturę można zmieniać w zakresie od 35°C do 90°C.
6. Wstępnie ustawiony czas gotowania to **00:00**. Należy potwierdzić to ustawienie czasu gotowania lub ustawić własny czas gotowania za pomocą pokrętki wyboru i zatwierdzić, naciskając pokrętko wyboru.
7. Teraz należy nacisnąć przycisk start/stop **(8)** aby rozpocząć proces nagrzewania. Symbol  zaświeci się, co oznacza, że urządzenie pracuje. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlega się sygnał dźwiękowy, a zegar zaczyna naliczać minuty i godziny do przodu. Jeśli ustawiony jest czas gotowania, zegar zaczyna odliczać minuty i godziny do tyłu (odliczanie). Maksymalny czas gotowania wynosi 72 godziny.
Ważne: Można zaprogramować na stałe maksymalnie dwa ustawienia temperatury i czasu gotowania. Aby to zrobić, należy wcisnąć przycisk ustawień **(9)**. Zacznie migać symbol . Należy teraz nacisnąć pokrętko. Można ustawić żądaną temperaturę i czas gotowania dla pierwszego spersonalizowanego programu.
Teraz należy nacisnąć przycisk start/stop **(8)** aby zapisać wartości i rozpocząć proces nagrzewania.
Ostrzeżenie: Nie należy obniżać temperatury i skracać czasu gotowania poniżej wartości podanych na wykresie czasu gotowania.

- Nacisnąć przycisk start/stop (8) aby wstrzymać proces gotowania. W tym przypadku symbol będzie migać do momentu ponownego rozpoczęcia gotowania.
- Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz (7) aby zatrzymać proces pieczenia i przełączyć urządzenie w tryb czuwania.

Ważne: Po wyjęciu zbiornika na wodę z urządzenia po użyciu, niewielka ilość resztek wody rozleje się z pompy na górną część urządzenia głównego. Jest to normalne zjawisko. Wyjąć wtyczkę kabla zasilającego i opróżnić urządzenie główne do zlewozmywaka.

Wolne gotowanie

- Napełnić wkład Slow Cook (2) żadaną potrawą. Aby zachować smak potraw, należy je najpierw szybko ugotować.
- Umieścić zbiornik na wodę (4) na urządzeniu głównym (5).
Ważne: Urządzenie nie będzie działać bez zbiornika na wodę.
- Włożyć wkład Slow Cook do zbiornika na wodę. Następnie napełnić zbiornik na wodę taką ilością czystej wody, jaka jest potrzebna do całkowitego zanurzenia wkładu Slow Cook.

Ważne: Zawartość wkładu Slow Cook musi być całkowicie zanurzona w wodzie z zewnątrz, aby zapewnić optymalne przekazywanie temperatury. Należy zwrócić uwagę na oznaczenie MIN i MAX „Slow Cook” z tyłu zbiornika na wodę. Możliwe teraz jest wolne gotowanie z wykorzystaniem uprzednio ustawionego niestandardowego czasu gotowania lub indywidualnie zaprogramowanych ustawień temperatury i czasu gotowania. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gotowanie sous vide” w krokach od 4 do 9.

Ważne: Po wyjęciu zbiornika na wodę z urządzenia po użyciu, niewielka ilość resztek wody rozleje się z pompy na górną część urządzenia głównego. Jest to normalne zjawisko. Wyjąć wtyczkę kabla zasilającego i opróżnić urządzenie główne do zlewozmywaka.

Ustawianie jednostki temperatury (°C/°F) i twardości wody

- Umieścić zbiornik na wodę (4) na urządzeniu głównym (5).
- Podłączyć urządzenie do prądu. Urządzenie znajduje się teraz w trybie czuwania. Nacisnąć przycisk ustawień (9) i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy. Jeśli urządzenie znajduje się już w trybie czuwania, należy nacisnąć przycisk ustawień (9) i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy.
- Zacznie migać symbol °C. Obracając pokrętkę wyboru (12), można zmienić ustawienie na °F. W tym przypadku zadaną temperaturę 60°C zastępuje się temperaturą 140°F. Należy potwierdzić wybór naciskając ponownie pokrętkę wyboru.
- Zamiast czasu na wyświetlaczu zacznie teraz migać symbol ustawionej twardości wody H4 . Obracając pokrętkę wyboru, można zmienić ustawienie w zakresie od H1 do H4 w zależności od twardości wody w miejscu zamieszkania.
Ważne: Twardość wody można sprawdzić w urzędzie, u dostawcy energii i wody lub online.
- Po zatwierdzeniu ustawienia twardości wody, jest ono na stałe zapisywane w urządzeniu.
- Należy następnie nacisnąć przycisk włącz/wyłącz (7) , aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.

Zakres twardości	Twardość
1 Miękka	0 - 7° dH
2 Średnia	>7 - 14° dH
3 Twarda	>14 - 21° dH
4 Bardzo twarda	> 21° dH

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie

Wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie, jego powierzchnie można czyścić wilgotną ściereczką i niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Nie należy używać żadnych ostrych lub ściernych środków czyszczących.

	Można myć w zmywarce	Można płukać pod bieżącą wodą	Przetrzeć wilgotną ściereczką
Szklana pokrywka (1)	✓	✓	✓
Wkład Slow Cook (2)	✓	✓	✓
Regulowany uchwyt na mięso i warzywa (3)	—	✓	✓
Zbiornik na wodę (4)	—	✓	✓
Urządzenie główne (5)	—	—	✓

Wskaźnik kamienia

Osady kamienia zwiększają czas nagrzewania się Urządzenia Sous Vide. Skutkują one również utratą energii i skracają okres użytkowania urządzenia.

Automatyczny wskaźnik kamienia określa czas, gdy wymagane będzie kolejne usuwanie kamienia. W zależności od stopnia zużycia i twardości wody, uruchomienie procesu usuwania kamienia jest wymagane ze względu na fakt, że lampka usuwania kamienia stale się świeci.

Środki do usuwania kamienia

Należy używać dostępnych na rynku środków do usuwania kamienia, które nadają się również do ekspresów przelewowych do kawy. Nie należy używać zwykłego lub skoncentrowanego octu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie materiałów w urządzeniu.

Stosowanie środków do usuwania kamienia na bazie kwasu cytrynowego może prowadzić do tworzenia się osadów, które uszczelniają warstwę kamienia lub zatykają przewody urządzenia. Usuwanie kamienia kwasem cytrynowym również trwa zbyt długo, w wyniku czego nie można zagwarantować całkowitego usunięcia kamienia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przez stosowanie nieodpowiednich środków do usuwania kamienia lub nieprzestrzeganie instrukcji dotyczących usuwania kamienia.

Należy ostrożnie obchodzić się ze środkami do usuwania kamienia, aby zapobiec uszkodzeniu mebli lub odzieży.

Usuwanie kamienia z urządzenia

Umieścić zbiornik na wodę (4) na urządzeniu głównym (5). Podłączyć urządzenie do prądu. Urządzenie znajduje się teraz w trybie czuwania. Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz (7) aby uruchomić urządzenie. Nacisnąć przycisk ustawień (9) i przytrzymać przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu zamiast temperatury wyświetlany jest teraz komunikat „CALC”. Należy teraz nacisnąć przycisk start/stop (8) aby uruchomić proces usuwania kamienia. Nie można zmienić ustawień.

Ostrzeżenie: Symbol gaśnie dopiero po zakończeniu procesu usuwania kamienia. Po zakończeniu procesu usuwania kamienia należy nacisnąć przycisk włącz/wyłącz (7) aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.

Tabele gotowania

Ważne: Temperatury i czasy podane w załączniku są wartościami orientacyjnymi dla żywności niemrożonej i mogą być dostosowane odpowiednio do smaku. Nigdy nie należy jednak gotować potraw krócej niż przez zalecany czas.

Poziomy gotowania, temperatury i czasy gotowania wołowiny (stek z polędwicy, antrykot, pieczeń wołowa, rumsztyk, stek z antrykotu, stek z żeberkami, stek z żeberkami i łata itp.)

Poziom gotowania	Minimalny czas gotowania
Lekko obsmażone i krwiste	40-45°C
Średnie wysmażone i krwiste	50-55°C
Średnio wysmażone	55-57°C
Dobrze wysmażone	57-60°C
Bardzo dobrze wysmażone	60-65°C

Grubość	Minimalny czas gotowania
1 cm	20 minut
2 cm	60 minut
3 cm	100 minut
4 cm	150 minut
5 cm	200 minut
6 cm	250 minut

Poziomy gotowania, temperatury i czasy gotowania wieprzowiny

Poziom gotowania	Grubość	Temperatura	Minimalny czas gotowania
Polędwica wieprzowa, średnio wysmażona i krwista	4-5 cm	55-60°C	90 minut
Polędwica wieprzowa, średnio wysmażona	4-5 cm	60-65°C	90 minut
Polędwica wieprzowa, bardzo dobrze wysmażona	4-5 cm	68-72°C	90 minut
Kotlet, średnio wysmażony	4-5 cm	62°C	60 minut
Żeberka	Sztuka mięsa	60°C	48 godzin

Poziomy gotowania, temperatury i czasy gotowania jagnięciny

Poziom gotowania	Grubość	Temperatura	Minimalny czas gotowania
Polędwica, średnio wysmażona i krwista / jędrna	2 cm	55°C	25 minut
Comber jagnięcy, średnio wysmażony i krwisty / jędrny	3 cm	55°C	20 minut

Poziomy gotowania, temperatury i czasy gotowania drobiu

Poziom gotowania	Grubość	Temperatura	Minimalny czas gotowania
Pierś z kurczaka	3 cm	65°C	75 minut
Udka z kurczaka	4-5 cm	65°C	90 minut
Pierś z kaczki, średnio wysmażona	2-3 cm	54°C	120 minut
Pierś z kaczki, średnio wysmażona / jędrna	2-3 cm	57°C	120 minut
Noga z kaczki	6-8 cm	60°C	8 godzin
Pierś/Eskalopka z indyka	2 cm	65°C	60 minut
Noga z indyka	8-10 cm	65°C	3-4 godziny

Poziomy gotowania, temperatury i czasy gotowania ryb

Poziom gotowania	Grubość	Temperatura	Minimalny czas gotowania
Łosoś, niewysmażony / miękki	2-3 cm	40-45°C	20 minut
Łosoś, średnio wysmażony / jędrny	2-3 cm	42-50°C	20 minut
Pstrąg, niewysmażony / miękki	2-3 cm	46°C	25 minut
Sola, niewysmażona / miękka	2 cm	47°C	20 minut
Przegrzebki, średnio wysmażone / jędrne	2-3 cm	47°C	30 minut

Poziomy gotowania, temperatury i czasy gotowania dziczyzny

Poziom gotowania	Grubość	Temperatura	Minimalny czas gotowania
Polędwica z sarny, średni	2 cm	58°C	25 minut
Comber z sarny, średnio wysmażony	2-3 cm	56°C	90 minut
Dzik	2-3 cm	60°C	45 minut

Poziomy gotowania, temperatury i czasy gotowania warzyw

Poziom gotowania	Temperatura	Minimalny czas gotowania
Marchew	85°C	40 minut
Kalafior	85°C	40 minut
Koper włoski	85°C	50 minut
Ziemniak	85°C	180 minut
Szparagi zielone	85°C	25 minut
Szparagi białe	85°C	40 minut
Burak	85°C	120 minut
Cukinia	85°C	15 minut
Batat	85°C	120 minut
Kalarepa	85°C	60 minut



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/WE, 2014/30/WE oraz 2009/125/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego.

Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.