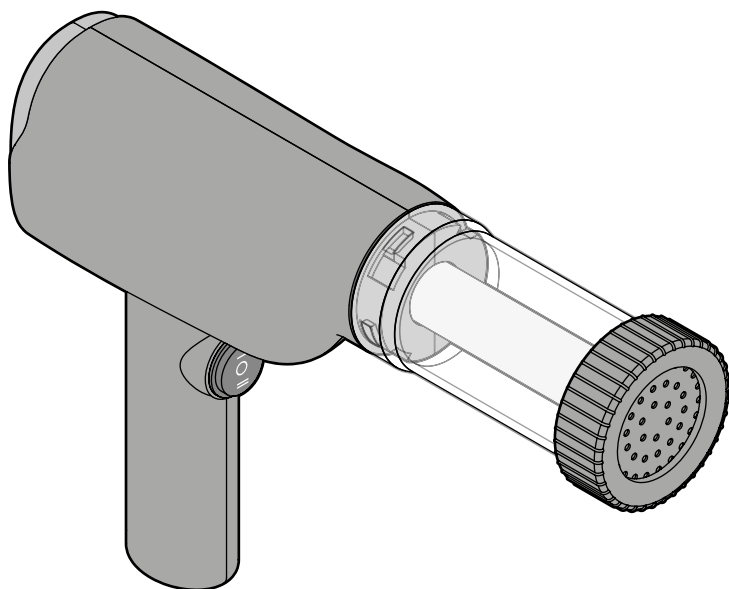


# Pistolet do wyciskania makaronu



## Drodzy Klienci!

Dzięki tej nowej maszynie do wyciskania makaronu można w mgnieniu oka przygotować świeży makaron według własnego gustu.

To użytkownik decyduje, które składniki trafią do ciasta. Makaron na/w talerzu jest zawsze świeży i dlatego smakuje lepiej.

Życzymy smacznego!

---

### Spis treści

|   |                                       |    |                                       |
|---|---------------------------------------|----|---------------------------------------|
| 2 | Na temat tej instrukcji               | 9  | Przepis podstawowy                    |
| 3 | Wskazówki bezpieczeństwa              | 9  | Wskazówki i porady dotyczące makaronu |
| 5 | Widok całego zestawu (zakres dostawy) | 10 | Czyszczenie i przechowywanie          |
| 6 | Użytkowanie                           | 11 | Problemy i sposoby ich rozwiązywania  |
| 6 | Wyczyścić przed pierwszym użyciem     | 11 | Dane techniczne                       |
| 6 | Ładowanie akumulatora                 | 12 | Usuwanie odpadów                      |
| 6 | Przygotowanie ciasta makaronowego     |    |                                       |
| 6 | Składanie urządzenia                  |    |                                       |
| 7 | Wyrabianie makaronu                   |    |                                       |
| 8 | Po użyciu                             |    |                                       |

---

### Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję.

Symbole w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia urazów ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasła ostrzegawcze w niniejszej instrukcji:

**OSTRZEŻENIE** ostrzega o możliwym poważnym ryzyku obrażeń lub zagrożeniu życia

**UWAGA** ostrzega przed możliwymi niewielkimi obrażeniami.

**WSKAZÓWKA** ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

## Wskazówki bezpieczeństwa



### Przeznaczenie

- Produkt jest przeznaczony do wyrobu makaronu.
- Produkt jest przeznaczony do przetwarzania żywności w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i nie nadaje się do celów komercyjnych.
- Produkt nadaje się do użytku wyłącznie w suchych pomieszczeniach.
- Produkt może być używany tylko w umiarkowanych warunkach klimatycznych.

### NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8. roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia, chyba że mają powyżej 8 lat i podczas czyszczenia znajdują się pod nadzorem.
- Urządzenie i kabel USB do ładowania muszą być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą mieć dostępu do akumulatora.

### Niebezpieczeństwo przez elektryczność

- Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli wykazuje widoczne uszkodzenia lub spadło z wysokości.
- Kabel USB do ładowania nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel USB do ładowania na-

leży trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.

- Nie wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Wszelkie naprawy produktu należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Podczas ładowania urządzenia należy pamiętać o następujących kwestiach:
  - Nie ładować urządzenia bezpośrednio obok lub nad umywalką wypełnioną wodą. Na produkcie ani w jego pobliżu nie należy ustawiać żadnych naczyń wypełnionych cieczą, np. wazonów z kwiatami. Naczynie może się przewrócić, a zawarta w nim ciecz może negatywnie wpłynąć na bezpieczeństwo elektryczne urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
  - Do ładowania należy używać wyłącznie odpowiednich zasilaczy sieciowych USB. Nie wolno używać niesprawnych/uszkodzonych zasilaczy sieciowych ani próbować ich naprawiać.
  - W celu naładowania produkt należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda, które jest zgodne z danymi technicznymi używanego zasilacza sieciowego.
  - Należy wyciągnąć zasilacz sieciowy z gniazda, jeśli podczas ładowania wystąpią zakłócenia, jeśli urządzenie się w pełni naładowało, podczas burzy lub przed czyszczeniem urządzenia. Należy przy tym zawsze ciągnąć za zasilacz sieciowy, a nie za kabel USB do ładowania.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.

- Używane gniazdko musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć zasilacz sieciowy. Ułożyć kabel USB do ładowania w taki sposób, aby uniemożliwić przypadkowe pociągnięcie urządzenia w dół.

### **Ostrzeżenie przed wybuchem / pożarem / poparzeniem / oparzeniem**

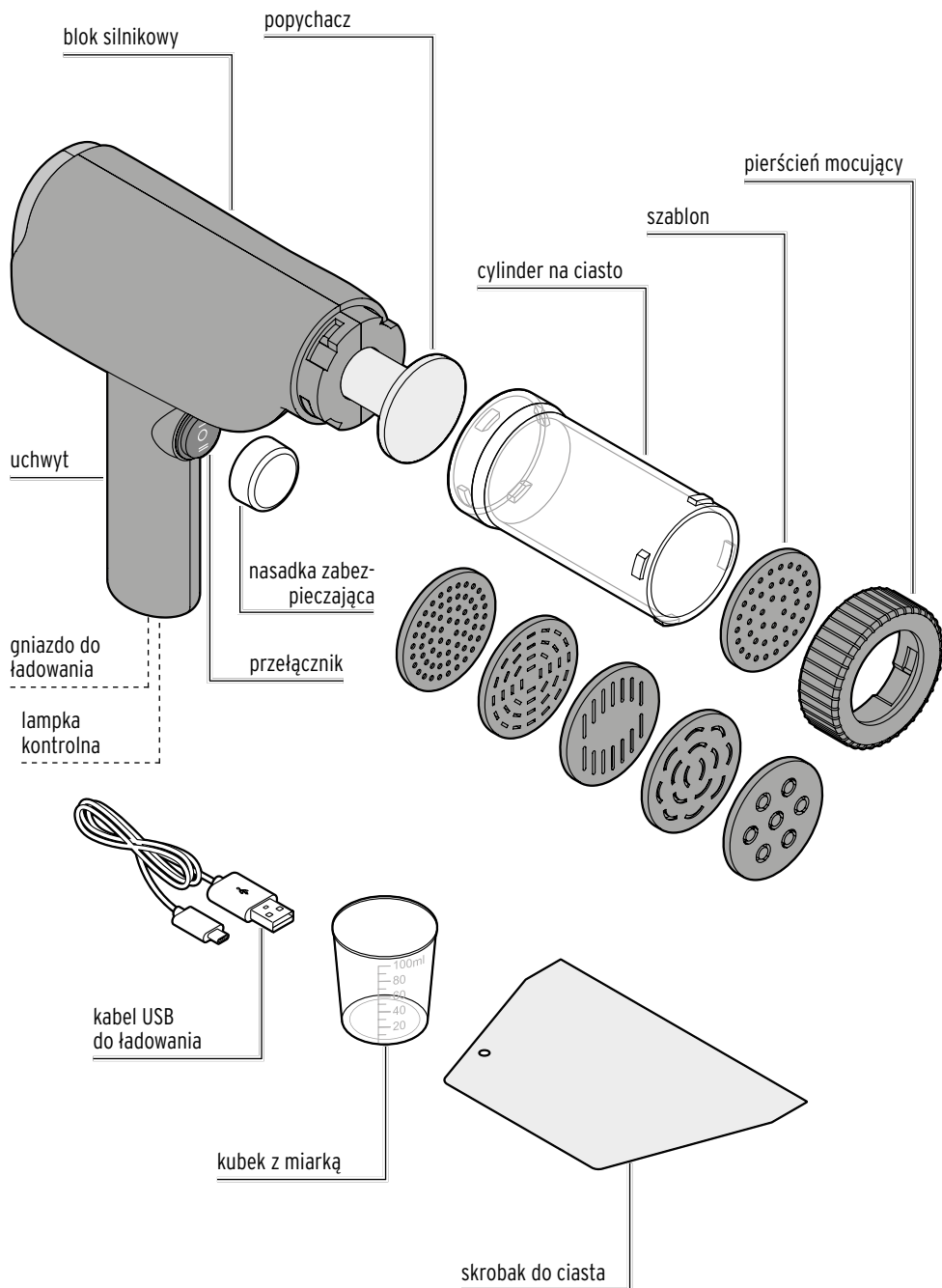
- Produkt zawiera akumulator litowo-jonowy, który ze względów bezpieczeństwa jest wbudowany na stałe i nie może być wyjęty bez zniszczenia obudowy. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu wskutek niewłaściwej wymiany akumulatora. W przypadku wymiany należy stosować tylko akumulator tego samego lub równoważnego typu. W przypadku, gdy akumulator jest uszkodzony, należy skontaktować się z zakładem specjalistycznym.
- Uwaga! Akumulatory litowe mogą się zapalić lub wybuchnąć, ...
- ... jeśli - podczas użytkowania, ładowania, przechowywania lub transportu - są narażone na duże ciepło, takie jak słońce, ogień itd. lub ekstremalnie niskie ciśnienie powietrza. Produkt może być używany tylko w umiarkowanych warunkach klimatycznych.
- ... jeśli są rozbierane na części, wrzucane do ognia lub zwierane. Nie stawiać w pobliżu urządzenia żadnych źródeł otwartego ognia, takich jak np. palące się świece. Świece i inne źródła otwartego ognia należy zawsze trzymać z dala od produktu, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się ognia.

- Akumulatorów nie modyfikować ani nie deformować/podgrzewać/rozbierać na części. Nie zanurzać ich też w wodzie.
- Nie wymuszać rozładowania akumulatora.
- Nie przykrywać urządzenia podczas ładowania gazetami, obrusami, firankami itp. Wokół urządzenia należy zachować co najmniej 5-centymetrowy odstęp od innych przedmiotów. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania urządzenia.
- W przypadku wyciskania ciasta makaronowego bezpośrednio do wrzącej wody należy trzymać urządzenie w taki sposób, aby tylko przednia część urządzenia wystawała ponad garnek, a dłoń nie miała kontaktu z unoszącą się parą. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!

### **WSKAZÓWKI - szkody materialne**

- Urządzenia ani kabla USB do ładowania nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach.
- W żadnym wypadku nie wolno otwierać ani usuwać części obudowy. Nie wolno wkładać żadnych przedmiotów w otwory obudowy.
- Urządzenie należy chronić przed wstrząsami, upadkiem, kurzem/pyłem, wilgocią, bezpośrednim nasłonecznieniem oraz ekstremalnymi temperaturami.
- Używać tylko oryginalnych akcesoriów.
- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

## Widok całego zestawu (zakres dostawy)



# Użytkowanie

## Wyczyścić przed pierwszym użyciem

1. Wyjąć wszystkie części z opakowania i usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyścić wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.
3. Przed złożeniem urządzenia należy odczekać, aż wszystkie części dokładnie wyschną.

## Ładowanie akumulatora

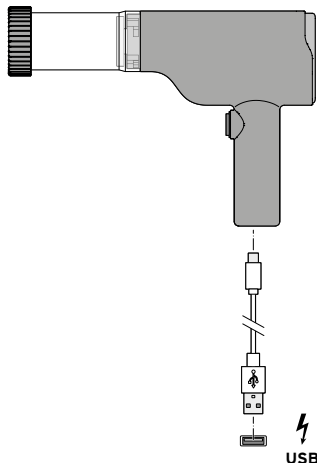


**OSTRZEŻENIE** - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

Nie ładować urządzenia bezpośrednio obok lub nad zlewem wypełnionym wodą.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy całkowicie naładować akumulator.

1. Ustawić przełącznik na **0**.



2. Podłączyć kabel USB do ładowania do urządzenia i odpowiedniego zasilacza sieciowego USB (zob. „Dane techniczne”, poza zakresem dostawy).
3. Włożyć zasilacz sieciowy do gniazda.

Ładowanie rozpoczyna się automatycznie.

Podczas ładowania lampka kontrolna ładowania świeci się na czerwono; gdy akumulator jest w pełni naładowany, świeci się na niebiesko

w sposób ciągły. Naładować teraz akumulator całkowicie przez około 4 godziny.

4. Po zakończeniu ładowania odłączyć zasilacz sieciowy od gniazda i odłączyć kabel USB do ładowania od urządzenia.

Przy w pełni naładowanym akumulatorze urządzenie można używać od ok. 5 do 10 razy, w zależności od ilości ciasta znajdującego się w cylindrze na ciasto. Po tym czasie lub jeśli urządzenie nie daje się już włączyć, akumulator musi być ładowany ponownie przez około 4 godziny.



Aby utrzymać pełną pojemność akumulatora, należy nawet w przypadku nieużywania całkowicie naładować akumulator raz na 2-3 miesiące.

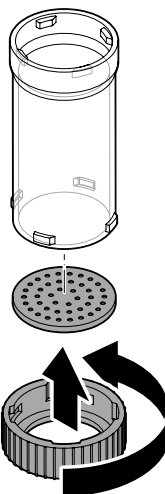
Czas działania akumulatora jest najdłuższy w temperaturze pokojowej.

Im niższa temperatura otoczenia, tym krótszy czas działania.

## Przygotowanie ciasta makaronowego

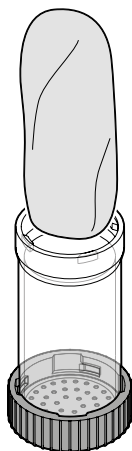
- ▷ Przygotować ciasto makaronowe tak jak opisano w rozdziale „Przepis podstawowy”.

## Składanie urządzenia

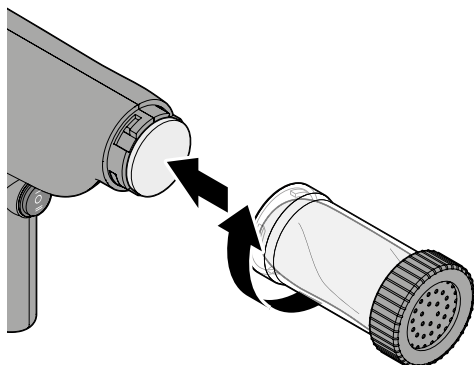


1. Włożyć wybrany szablon do pierścienia mocującego.

2. Nałożyć pierścień mocujący na cylinder na ciasto i przekręcić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.  
Musi się on słyszalnie i wyczuwalnie zablokować.



3. Wziąć trochę ciasta makaronowego, nadać mu podłużny kształt i włożyć do cylindra na ciasto.



4. Przykręcić cylinder na ciasto do bloku silnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara.  
Musi się on słyszalnie i wyczuwalnie zablokować.

## Wyrabianie makaronu

1. Zdjąć nasadkę zabezpieczającą z przełącznika.
2. Przygotować lekko posypany mąką płaski talerz lub posypaną mąką ściereczkę do naczyń.

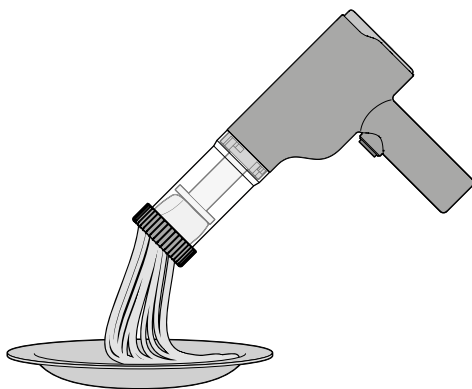


**UWAGA** - niebezpieczeństwo oparzenia

W przypadku wyciskania ciasta makaronowego bezpośrednio do wrzącej wody należy trzymać urządzenie w taki sposób, aby tylko przednia część urządzenia wystawała ponad garnek, a dłoń nie miała kontaktu z unoszącą się parą. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!



Można również wycisnąć makaron bezpośrednio do wrzącej wody.



3. Przytrzymać urządzenie nad talerzem, ściereczką do naczyń lub garnkiem i ustawić przełącznik w pozycji I.

Popychacz przesuwają się do przodu i popychają ciasto do przodu przez otwory w szablonie.



Jeśli chcesz umieścić makaron na talerzu lub ściereczce, przesunąć urządzenie z jednej strony talerza lub ściereczki na drugą. Ułatwia to późniejsze wzięcie makaronu do ręki i rozwieszenie go do wyschnięcia. Można również użyć urządzenia do uformowania makaronu w kształt gniazda..

4. Gdy makaron będzie wystarczająco długi, ustawić przełącznik na **0**, aby zatrzymać popychacz ciasta..
5. Odciąć makaron od szablonu za pomocą skrobaka do ciasta.
6. W razie potrzeby ustawić przełącznik z powrotem na **I**, aby wyprodukować więcej makaronu.

Gdy popychacz dotrze do szablonu, urządzenie wyłączy się automatycznie.

7. Aby cofnąć popychacz, ustawić przełącznik na **II**.
8. Ustawić przełącznik na **0**, aby wyłączyć urządzenie.

Teraz można dodać więcej ciasta.

Jeśli gotowy makaron nie został wyciśnięty bezpośrednio do wrzącej wody, należy powiesić go na suszarce do makaronu i pozostawić do wyschnięcia w temperaturze pokojowej na 30-60 minut, w przeciwnym razie sklei się podczas gotowania.

Nie suszyć w piekarniku!

**Porada:** Zamiast suszarki do makaronu można również użyć zwykłych drucianych wieszaków do ubrań i powiesić je w kuchni.

Gotowy makaron można ...

... dokładnie wysuszyć w celu dłuższego przechowywania,

... przechowywać tymczasowo w lodówce lub zamrażarce lub

... od razu gotować i jeść.

### Po użyciu

1. Ustawić przełącznik na **0**.
2. Zdjąć pierścień mocujący, szablon i cylinder na ciasto..
3. Ustawić przełącznik na **I**, przesunąć popychacz całkowicie do przodu i nałożyć nasadkę zabezpieczającą na przełącznik.
4. Wyczyścić urządzenie i wszystkie używane części zgodnie z opisem w rozdziale "Czyszczenie i przechowywanie".
5. Pozostawić wszystkie części do wyschnięcia.
6. Zdjąć nasadkę zabezpieczającą, ustawić przełącznik na **II** i cofnąć popychacz.
7. Nałożyć nasadkę zabezpieczającą na przełącznik.

## Przepis podstawowy

200 g mąki

100 ml wody

1. Umieścić składniki w misce do ciasta i ugniatć za pomocą haków do ugniatania aż do uzyskania gładkiego, elastycznego ciasta.
2. Kontynuować ugniatanie rękami na posypanej mąką powierzchni roboczej przez 10 minut. Raz po raz rozciągać ciasto, potem składać i ugniatć dalej. Ciasto powinno być wyrabiane tak długo, aż będzie elastyczne, będzie miało błyszczącą powierzchnię i nie będzie się już kleić.

3. Gdy ciasto uzyska odpowiednią konsystencję, uformować je w kulę, przykryć czystym ręcznikiem kuchennym i pozostawić na około 30 minut.



- Aby uniknąć grudek w cieście, należy wcześniej przesiać mąkę.
- Ciasto wyrabia się lepiej z letnią wodą.
- Jeśli ciasto jest zbyt kruche, dodać trochę więcej wody. Jeśli ciasto jest zbyt wilgotne, dodać trochę więcej mąki.

## Wskazówki i porady dotyczące makaronu

### Składniki

Wybierz składniki zgodnie z własnymi upodobaniami.

Typowy włoski makaron („**pasta secca**”) jest wytwarzany z **mąki z pszenicy durum** typu 00 (lub mieszanki 50/50 semoliny z pszenicy durum i mąki z pszenicy typu 405) i **wody**. Semolina z pszenicy durum ma wysoką zawartość glutenu, co oznacza, że wysuszony makaron nie łamie się tak łatwo.

Ponadto, makaron z semoliny z pszenicy durum jest łatwiejszy do ugotowania „al dente” niż makaron ze zwykłej mąki pszennej. W sklepach można również znaleźć rodzaje mąki i mieszanki przeznaczone specjalnie do makaronów.

W przypadku „**pasta all'uovo**” - makaronu jajecznego - należy zastąpić całą lub część wody **jajkami**. Makaron jajeczny jest bardziej aromatyczny i twardszy niż makaron bez jajek.

Odrobina **oliwy z oliwek** sprawia, że ciasto na makaron jest gładkie i bardziej aromatyczne.

To, czy do ciasta należy dodać odrobinę **soli**, jest kwestią sporną. Zdecydowanie nie powinno być jej zbyt dużo, ponieważ sól sprawia, że ciasto staje się łamliwe. Lepiej posolić wodę.

Aby przygotować zielony, pomarańczowy lub czarny makaron, dodać do ciasta odrobinę **szpinaku**, **marchewki** lub **atramentu z kałamarnicy**. Do wyrobu czerwonego makaronu należy wziąć trochę **koncentratu pomidorowego**. Wcześniej ugotować warzywa i zrobić z nich puree. W zamian można dodać trochę mniej wody.



Przetwarzanie żywności o intensywnym kolorze, takiej jak marchew lub buraki, może spowodować zabarwienie plastycznych części. W takich przypadkach należy jak najszybciej wyczyścić urządzenie, aby usunąć przebarwienia. Ewentualne przebarwienia nie wpływają negatywnie na działanie urządzenia.

Oczywiście można również użyć **mąki pełnoziarnistej** lub **mąki bezglutenowej**.

Przepis bezglutenowy to na przykład 300 g mąki gryczanej z 125 ml wody i 2 białkami jaj. Można również użyć mąki z ryżu lub tapioki itp.

W przypadku mąki bezglutenowej zawsze potrzebny jest środek wiążący, taki jak białko jaja lub guma ksantanowa.

## Gotowanie świeżego makaronu

Wrzucić makaron do dużej ilości wrzącej wody (ok. 4 litry na 500 g makaronu). Woda nie powinna zbyt mocno wrzeć, w przeciwnym razie świeży makaron może się rozerwać.

Dodać odpowiednią ilość soli.

Świeży makaron jest gotowy w ciągu 1-4 minut, w zależności od jego grubości. W razie potrzeby wykonać najpierw próbę gotowania z użyciem kilku klusek. Od czasu do czasu powoli mieszać makaron podczas gotowania. Odcedzić makaron, gdy tylko osiągnie pożądany stopień twardości.

Ogólnie obowiązuje zasada: Im bardziej suchy makaron, tym dłuższy czas gotowania.

## Przechowywanie makaronu

Ciasto na makaron ze świeżych jajek można przechowywać w lodówce do 24 godzin, a ciasto bez jajek do 3 dni.

Aby przechowywać **makaron jajeczny** dłużej, zaleca się jego zamrożenie (-18 °C). Jeśli jest wystarczająco dużo miejsca, należy makaron rozłożyć na blasze do pieczenia lub czymś podobnym i zamrozić, aby nie skleił się, a następnie w stanie zamrożonym przesypać do woreczka do mrożenia.

W pełni wysuszony makaron **bezejajeczny** można przechowywać przez kilka miesięcy. W cieście nie może jednak znajdować się wilgoć, w przeciwnym razie może powstać pleśń.

Suszyć makaron przez co najmniej 6 godzin; w celu dłuższego przechowywania, pozostawić makaron do wyschnięcia na okres do tygodnia. Makaron należy przechowywać w nieprzezroczystym pojemniku w chłodnym i suchym miejscu.

## Czyszczenie i przechowywanie



**OSTRZEŻENIE** - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

Podczas czyszczenia urządzenie nie może być podłączone do zasilania za pomocą kabla USB do ładowania.

W razie potrzeby przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć zasilacz sieciowy od gniazdka.

**WSKAZÓWKĄ** - szkody materialne

Urządzenia ani kabla USB do ładowania nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach.

▷ Przetrzeć uchwyt, blok silnikowy i cylinder lekko zwilżoną ściereczką.

Upewnić się, że do wnętrza urządzenia nie dostała się wilgoć.

Następnie wytrzeć suchą szmatką.

▷ Szablony, cylinder na ciasto, pierścień mocujący i skrobak do ciasta czyścić natychmiast po użyciu.

Oplukać je ręcznie ciepłą wodą i zwykłym płynem do mycia naczyń. **Te części nadają się do mycia w zmywarce. Nie należy jednak umieszczać ich bezpośrednio nad spiralą grzewczą. Ustawić temperaturę wody, która odpowiada temperaturze pokojowej.** Po umyciu w zmywarce należy osuszyć części niestrzępica się ściereczką

▷ Przed złożeniem i odłożeniem urządzenia należy odczekać, aż wszystkie części zupełnie wyschną.

▷ Urządzenie i akcesoria należy przechowywać w suchym i zabezpieczonym przed mrozem miejscu, poza zasięgiem dzieci.

## Problemy i sposoby ich rozwiązywania

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Przełącznik w prawidłowej pozycji?</li><li>• Naładować urządzenie.</li></ul>                                                                                                                                                                                |
| Popychacz zatrzymuje się.               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ciasto jest zbyt twarde. Zagnieść ciasto z odrobiną wody. Odczekać 20 minut, aż urządzenie ostygnie i następnie podłączyć je do prądu za pomocą kabla USB do ładowania. Urządzenie można ponownie włączyć.</li><li>• Cylinder dotarł do szablonu.</li></ul> |
| Makaron rozrywa się podczas wyciskania. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ciasto jest zbyt miękkie. Zagnieść ciasto z odrobiną mąki.</li></ul>                                                                                                                                                                                        |

## Dane techniczne

|                 |                                                                                                                                |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Model:          | PM 1051                                                                                                                        |
| Numer artykułu: | 714 960                                                                                                                        |
| Wejście USB:    | 5 V  2,0 A                                    |
| Akumulator      | litowo-jonowy<br>2x 3,7 V DC 1500 mAh,<br>Energia znamionowa: 11,1 Wh<br>(przebadano zgodnie z normą UN 38.3)<br>(niewymienny) |

### Dodatkowe informacje na temat użytego akumulatora:

|                        |                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producent:             | Ningbo xinhao Energy Technology co., Ltd.                                                                                                                                                                    |
| Adres:                 | 3, Guang Ming North Road Simen Town, Yuyao City, Ningbo, P.R. China                                                                                                                                          |
| Marka:                 | IMR 18650                                                                                                                                                                                                    |
| E-mail:                | 646053631@qq.com                                                                                                                                                                                             |
| Data produkcji:        | 2025/05                                                                                                                                                                                                      |
| Kraj produkcji:        | Chiny                                                                                                                                                                                                        |
| Napięcie:              | 7,4 V <br>(symbol  oznacza prąd stały) |
| Czas ładowania:        | ok. 4 godzin                                                                                                                                                                                                 |
| Maks. czas pracy:      | od ok. 5 do 10 razy (przy w pełni naładowanym akumulatorze),<br>w zależności od ilości ciasta, znajdującego się w cylindrze na ciasto                                                                        |
| Temperatura otoczenia: | od +10 do +40°C                                                                                                                                                                                              |
| Producent :            | Jaxmotech GmbH, Ostring 60<br>66740 Saarlouis, Germany (Niemcy)<br>info@jaxmotech.de                                                                                                                         |

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



## Usuwanie odpadów

Urządzenie, jego opakowanie oraz wbudowany akumulator zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

**Opakowanie** zutylizować zgodnie z zasadami segregacji. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



**Urządzenia, baterie i akumulatory**, które oznaczono tym sym-

bolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do utylizacji zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają materiały niebezpieczne. W przypadku nieodpowiedniego składowania i niewłaściwej utylizacji mogą one stanowić zagrożenie dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udziela administracja samorządowa.

**Uwaga!** To urządzenie zawiera akumulator, który ze względów bezpieczeństwa jest wbudowany na stałe i nie da się go wyjąć, nie niszcząc obudowy produktu. Nieprawidłowy demontaż akumulatora może stwarzać zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika. Z tego powodu należy przekazać zużyty produkt w stanie nieotwartym do punktu zbiórki, który zadba o właściwą utylizację urządzenia oraz zawartego w nim akumulatora.

Model:

PM 1051

Producent:

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, [info@jaxmotech.de](mailto:info@jaxmotech.de)