



Уред за вакуумиране V3840 - Ръководство на потребителя

Благодарим Ви за покупката!

Вие имате удоволствието да се възползвате от предимствата на **FoodSaver V3840**. FoodSaver® е марка №1 в света по продажби на вакуумиращи системи, които помагат на милиони домакинства по света да съхраняват храната свежа за по-дълго време в хладилник, фризер или просто в кухненски шкаф.

Мерки за безопасност:

1. Преди употреба прочетете всички инструкции в това ръководство за работа с уреда.
2. Не използвайте уреда върху влажни и горещи повърхности и в близост до източник на топлина.
3. Внимание: За да избегнете електрически удар не потапяйте никоя част на уреда или кабела във вода или друга течност. Изключете от контакта след употреба и преди почистване.
4. За да изключите уреда извадете кабела от контакта, не дърпайте кабела.
5. Не използвайте уреда при наличието на каквито и да било неизправности или повреди по него, защото може да причини злополука или нараняване.
6. Използвайте уреда само по предназначение.
7. Внимание: Кабелът е предвиден да е по-къс, за да се избегне заплитането му при употреба. Може да се използва удължение при положение, че се спазват определените за целта изисквания. Не е

желателно кабелът да виси от плота или масата, за да не причини злополука, особено при деца.

8. Дръжте уреда далече от горещи повърхности, печки, газови бутилки. Особено внимание е нужно при пренасяне на храна с горещи течности.
9. Изчаквайте 20 секунди след всяко използване на уреда с оглед на оптималната му употреба.
10. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с физически, сензорни и умствени увреждания, освен ако не са под наблюдение на човек, отговорен за тяхната безопасност.
11. Не оставяйте без наблюдение използването на електрически уреди от деца, не позволявайте използването на уредите за игра.
12. Внимание: Уредът е предназначен само за домашна употреба!

Запазете тези инструкции!

Предимства на вакуумното съхранение

Контактът на храната с въздуха предизвиква загуба на вкус и качества и освен това създава условия за развитието на бактерии, плесени и ферментация. Системата за вакуумиране FoodSaver® премахва въздуха и запечатва надеждно като по този начин способства за запазване на свежестта на продуктите за по-дълго време. Използвайки продуктите и аксесоарите FoodSaver® ще можете да възползвате от предимствата на научно доказания метод, удължаващ трайността на съхраняваните продукти до 5 пъти по-дълго.

Използвайки системата за домашно вакуумиране FoodSaver® пестите време и пари

- Пазарувате изгодно свежи продукти наедно или на добра промоция, вакуумирате в удобни за вас разфасовки и използвате когато пожелаете.

- Пестите време защото вакуумирате сготвена веднъж храна и така тя запазва качествата си в момента на приготвянето. Консумирате през натоварените дни, което ви осигурява комфорт и удобство.
- Мариновате ефективно храна за минути вместо часове тъй като при вакуумното мариноване се отварят порите на храната и тя се овкусява по-добре.
- Предварително пригответе храна за събития или партита у дома, така имате вкусни и впечатляващи ястия без притеснения и бързана в последния момент.
- Благодарение на вакуумното съхранение се радвате по-дълго на сезонни плодове и зеленчуци, които иначе бързо изгубват качества и вкус.
- Вакуумирайки сготвена храна на порции улеснявате и подпомагате следването на диета у дома – така осигурявате разнообразни ястия, вакуумирани в отделни опаковки с определен от вас грамаж.
- Можете да използвате вакуумното съхранение и за предмети, които при досег с въздуха потъмняват или изменят цвета си.

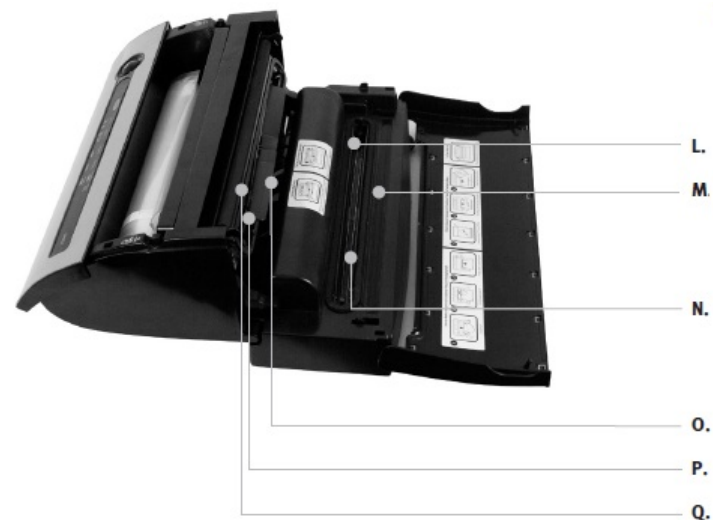
FoodSaver V3840



- A – Контролни и индикаторни светлини
- B – Дисплей, показващ прогреса при изпълнение на вакуумиране и запечатване. Сините светлини изгасват след приключване на процеса.
- C – Бутон за запечатване. Използва се и за предпазване на крехки храни от начупване в процеса на вакуумиране.
- D – Вратичка, при отваряне осигурява достъп до вградената ролка за опаковане или механизма за рязане.
- E – Вакуумен канал
- F – Порт за аксесоари

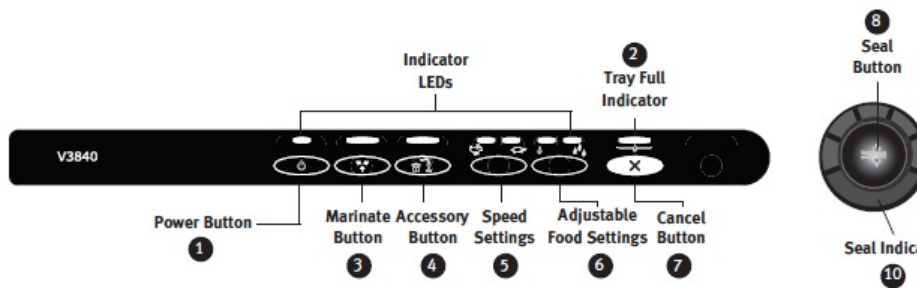


- G – Вградена поставка за ролка за опаковане
- H – Механизъм за рязане, с негова помощ отрязвате от ролката нужното количество за торбичка с желания от вас размер
- I – Авто детектори за торбичка. Щом поставите отворен край на торбичка във вакуумния канал уредът автоматично поема и захваща торбичката, вакуумира я и я запечатва и сам се изключва.
- J – Бутони за освобождаване и отваряне на уреда за почистване
- K – Вратичка



- L – Долен уплътнител
- M – Широка лент за запечатване с незалепващо покритие
- N - Резервоар за течности, побиращ излишната течност при вакуумиране
- – Детектор за горна част на торбичката
- P – Горен уплътнител
- Q – Гумен профил

V3840 – Контролен панел



1. Бутон за включване. Натиснете бутона за да започнете. Индикаторите за включване, за скорост и за храна ще светнат. След приключване на вакуумното запечатване натиснете бутона, за да изключите уреда. Забележка: след 12 минути уредът изключва автоматично.
2. Индикатор за пълен резервоар за течности (N). За да се възобнови нормалната работа на уреда е необходимо резервоарът да се извади, изпразни и измие (с хладна вода и сапун или на горния ред в миялната машина). Подсушете внимателно и поставете на мястото му.
3. Бутон за маринование. Препрограмирана 10-минутна последователност от вакуумни пулсации осигурява оптимално овкусяване на храната за възможно най-кратко време.
4. Бутон за аксесоари. Натиснете за да вакуумирате кутии и аксесоари. Натиснете бутона за да започне вакуумирането на кутиите, уредът ще спре сам когато процесът приключи.
5. Бутон настройки на скоростта. За предпазване на крехки храни от начупване използвайте режима с по-ниска скорост на вакуумиране, при което съответния индикатор ще светне. За повече контрол при вакуумирането можете да натиснете този бутон за да спрете процеса на вакуумиране и да започнете автоматичния процес по запечатването. Забележка: уредът е настроен на нормална скорост на вакуумиране след включването му.

6. Бутон настройки според вида на храната. За оптимално вакуумиране на по-сочни и течни храни натиснете този бутон докато индикаторът за течности свети. Изберете другия режим за сухи храни без течности. Индикаторът за течни храни ще мига когато сензорите за запечатване установят течност в резервоара (N). Забележка: по подразбиране уредът е настроен за работа в режим за сухи храни без течност.
7. Бутон прекратяване – спира текущо изпълняваната функция.
8. Дисплей за прогреса при процеса на вакуумиране
9. Бутон запечатване – има 4 функции:
 - 9.1. Спира незабавно вакуумирането и започва процеса на запечатване на торбичка. За предпазване на деликатни храни от разтрошаване.
 - 9.2. Залепва когато правите торбичка от ролка за вакуумиране FoodSaver®
 - 9.3. Просто запечатва торбичка с храна.
10. Индикатор за запечатване. Светеща червена светлина показва, че процесът се извършва.

Как да направим торбичка от ролка FoodSaver®



1. Отворете капака на уреда и сложете ролка на **Мястото за поставяне на ролка (K)**. Забележка: торбичките могат да се запечатват както при отворена, така и при затворена вратичка.

2. Повдигнете **Механизма за рязане (Н)** и поставете материала от ролката под него.
3. Издърпайте достатъчно материал от ролката към външния край сспоред обема на храната, която ще вакуумирате плюс още 10см допълнително. Спуснете **Механизма за рязане (Н)**, плъзнете го по цялата дължина, за да отрежете материал от нея.
4. Натиснете **Бутона за залепване (С)**. Червеният светлинен индикатор ще светне.
5. Използвайки двете ръце сложете отворения край на торбичката във **Вакуумния канал (Е)** докато уредът я захване. Центрирайте между стрелките.
6. Когато червения индикатор изгасне, процесът на запечатване е приключен. Можете да извадите торбичката от **Вакуумния канал (Е)**.
7. Сега вече имате запечатан долния край на торбичката.
8. Готови сте да запълните торбичката и да я вакуумирате.

Как да вакуумираме торбичка FoodSaver®



1. Използвайте готова торбичка **FoodSaver®** или направете сами по указания по-горе начин.
2. Поставете храната (продуктите, предметите) в торбичката, оставяйки поне 8 см между съдържанието и горния край на торбичката.

3. С две ръце сложете отворения край на торбичката върху **Вакуумния канал (Е)** докато уредът я захване. Светлинните индикатори за вакуумирне ще светнат.
4. Продължавайте да придържате торбичката докато вакуумната помпа започне, после можете да пуснете торбичката. Забележка: за предотвратяване на натрошаване на крехки продукти при вакуумиране можете по всяко време да натиснете **Бутона за запечатване (С)** за да започне запечатване на торбичката.
5. Когато червения индикатор угасне извадете торбичката. Замразете или съхранявайте в хладилник. Забележка: осигурете пауза от 20 секунди преди отново да използвате уреда.

Указания за вакуумно пакетиране

Вакуумно пакетиране и годност на храната

Процесът на вакуумиране удължава трайността на храната като премахва въздуха от торбичките с цип и кутиите, затова се намалява окислението на храната, което влошава вкуса, качествата и хранителните ѝ показатели като цяло. Премахването на въздуха възпрепятства размножаването на микроорганизми, които могат да доведат до:

Плесенясване – плесените са лесни за идентифициране поради своите специфични характеристики. Те не могат да се развият в среда, бедна на кислород, ето защо вакуумирането забавя образуването им.

Ферментация – резултатът от нея е промяна на мириса и вкуса. За да протече ферментация са необходими вода, захар и подходяща температура, може да се осъществи с или без наличието на въздух. Забавянето на този процес изисква съхранение в хладилник, докато замразяването във фризер напълно прекратява ферментацията.

Бактерии – резултатът от развитието им са неприятна миризма, промяна в цвета и по-слизеста текстура. При подходящи условия *Clostridium botulinum* (бактериите, които причиняват ботулизъм) могат да се развиват и без въздух и понякога не може да се установи наличието им само по мириса и вкуса. Въпреки че това е голяма рядкост, може да бъде много опасно.

За да се запази годността на храната е изключително важно поддържането на ниска температура.

Важно е да се отбележи, че вакуумното пакетиране НЕ е заместител на консервирането и не може да върне назад процеса на разваляне на храната. Вакуумирането може да забави промените в качествата на храната. Трудно е да се каже за колко време храната запазва най-добрите си качества, защото това зависи от това колко прясна е тя, и в какво състояние е в момента на вакуумиране.

Предупреждения за трайността на храната:

Използвайте пресни продукти веднага след закупуването им. Дори и при подходящо съхранение храната губи свежестта си и хранителните си качества ако се съхранява твърде дълго.

Съвети за подготовка на храната:

Твърдо сирене: За да запазите сиренето свежо най-добре вакуумирайте след всяка употреба. Затова предвидете достатъчно материал за всяко отваряне (около 2.5см) и презапечатване на торбичката в допълнение към пространството от около 8 см , които нормално оставяте свободни между съдържанието и залепения горен край. При всяка използване на сиренето срежете горния край на опаковката. След като приберете сиренето в торбичката отново запечатайте.

Важно: За меки сирена не се препоръчва вакуумиране поради риска от анаеробни бактерии.

Сладкиши и печени сладки: Препоръчително за тях е използването на кутии, за да не се деформират при вакуумирането.

Зеленчуци: необходимо е предварително да бъдат бланширани преди вакуумиране. С този процес прекратява ензимното действие, което може да доведе до загуба на цвят, вкус и плътност. Поставете ги във вряща вода или микровълнова фурна да се сварят но преди да омекнат напълно. Времето варира: от 1-2 минути за листни зеленчуци и грах, 3-4 мин за нарязани тиквички или броколи, 5 мин за моркови, 7 до 11 мин за царевица на кочани. Веднага след това ги поставете в студена вода за да прекратите процеса на готвене, подсушете ги в домакинска хартия преди вакуумиране.

Забележка: Всички зеленчуци (вкл. Броколи, брюкселско зеле, зеле, карфиол и др.) естествено отделят газове по време на съхранение. Затова след бланширане те се съхраняват само във фризер. За да замразите отделни порции зеленчуци първо ги поставете на хартия за печене и тогава замразете за да избегнете залепване на отделните парчета в големки блокове. След като веднъж са замръзнали ги прехвърлете във торбички и ги вакуумирайте, после ги върнете обратно във фризера.

Важно : Поради риска от анаеробни бактерии пресни гъби, лук и чесън не се вакуумират.

Листни зеленчуци: за най-добри резултати използвайте кутии. Измийте зеленчуците, подсушете, след което ги сложете в кутии и вакуумирайте. Съхранявайте в кутии в хладилника.

Плодове: Когато замразявате нежни плодове е препоръчително първо да ги сложите във фризера за 1-2 часа преди напълно да замръзнат. За да разпределите в индивидуални опаковки използвайте хартия за печене и както при зеленчуците, за да не се залепят в големи блокове. След като веднъж са

замръзнали ги прехвърлете във торбички и ги вакуумирайте, после ги върнете обратно във фризера. Когато съхранявате плодовете в хладилника препоръчваме да използвате кутии или контейнери за вакуумно съхранение.

Кафе и храни на прах: За да избегнете засмукване на част от храната от вакуумната помпа поставете в горната част на торбичката или кутията филтърна или домакинска хартия. Също така може да поставите оригиналната опаковка вътре в торбичката FoodSaver®.

Течности: Предварително замразете в някакъв съд, след това прехвърлете втвърденото кубче в торбичка FoodSaver®. Така можете да съхранявате във фризер. За да размразите използвайте микровълнова фурна или потопете в гладка вода под 75градуса. За да съхранявате негазирани напитки можете да използвате вакуумните запушалки и оригиналните бутилки на течностите. Не забравяйте да оставите минимум 2.5см свободно пространство. След всяко отваряне отново запечатайте.

Сандвичи и храна (приготвена предварително или неизядена): Съхранявайте в кутии, които са удобни за носене навън, за миене в съдомиялна машина и ползване в микровълнова фурна.

Вакуумно съхранение на вещи и ценни предмети: Вакуумирайте за да ги предпазите от окисление, корозия или овлажняване. Просто спазвайте общите съвети за вакуумиране с уреда. При вакуумиране на предмети с остри ръбове предварително ги увийте с домакинска хартия за да избегнете разкъсване на торбичката.

Общи съвети за вакуумиране:

1. Вакуумното пакетиране не е заместител на консервирането на продуктите. За да се предотврати загуба на качества на храната или

развалянето ѝ е необходимо тя да се съхранява в хладилник или фризер.

2. За най-добри резултати при вакуумирано съхранение използвайте предлаганите FoodSaver консумативи и аксесоари – торбички, ролки и кутии.
3. По време на процеса на вакуумно пакетиране малки количества течност или дребни частици от продуктите може да попаднат във **Резервоара за течности (O)** или **Вакуумния канал**, което би могло да повреди вашия уред. За да избегнете това, имайте предвид следното:
 - a. За полутечни и сочни храни като сурово месо: Можете първо да замразите месото за 1-2 часа във фризер. Не препълвайте торбичките. Друг съвет за да избегнете изтичането на част от съдържанието е преди вакуумиране да сложите няколко пласта прегъната домакинска хартия във вътрешността на пакетчето, но под зоната за залепване.
 - b. За супи, сосове и др. течности: Предварително замразете и не препълвайте торбичките. Или използвайте кутии за вакуумно съхранение в хладилник.
 - c. За фино гранулирани продукти и храни, съдържащи дребни частици: Избягвайте препълване на торбичките, или ползвайте кутии. Може да сложите филтърна или домакинска хартия във вътрешността на пакета, за да предпазите от засмукване на част от съдържанието при вакуумиране.
 - d. Редовно изпразвайте **Резервоара за течности (N)** на уреда, където се събират изтеклите при вакуумиране течности.
4. За да запълните оптимално един пакет с храна и да избегнете препълване винаги оставяйте поне 8 см материал (торбичка, ролка за опаковане) между съдържанието ѝ и най-горния край. Ако възнамерявате да употребявате многократно тази торбичка, то предвидете допълнително поне още 2.5см за всяко едно използване

- (при отваряне, с ножица изрязвате залепения горен край, и така след всяка употреба размерът на торбичката се намалява).
5. Не правете свои странични шевове за торбички. Оригиналните торбички FoodSaver® са произведени със специален вътрешен шев, който е добре залепен по цялата дължина на торбичката за по-голяма надеждност и сигурност при съхранение.
 6. За да избегнете образуването на набраздявания и гънки при запечатване и вакуумиране на пакет, чието съдържание е с по-ъгловата и неправилна форма, внимателно опънете торбичката по дължината на **Лентата за залепване**, преди да затворите капака.
 7. Ако имате съмнение, че торбичката е правилно запечатана, просто направете още едно залепване около 0.5-1см над първото залепване.
 8. Когато вакуумирате храна или ценни предмети с остри ръбове предпазете торбичката от разкъсване като сложите отвътре подходящ материал (напр. домакинска хартия).
 9. Когато вакуумирате храна в кутии или контейнери оставяйте около 2.5см свободно пространство в горната част (т.е. не е желателно да се запълват напълно догоре).
 10. За най-добри резултати при вакуумно пакетиране – предварително замразете плодовете за час-два, а зеленчуците бланширайте.
 11. Ако уредът не работи или бутонът за залепване мига със сигнал за грешка:
 - a. Проверете дали уредът правилно е включен в мрежата.
 - b. Проверете самия кабел за повреди.
 - c. Проверете дали в мрежата тече ток като включите друг уред.
 - d. Проверете дали детектора за торбичка (O) е правилно поставен.
 - e. Уверете се , че торбичката е правилно поставена във **Вакуумния канал(E)**.

- f. Проверете дали **Бутонът за освобождаване (J)** е правилно заключен.
 - g. Проверете и премахнете всякакви остатъци от храна по **Гумения уплътнител (L) и резервоара**.
 - h. Проверете и премахнете всякакви остатъци от храна по **горния уплътнител и детектора за торбичка (O)**.
 - i. Изчакайте уредът да се охлади ако е загрял при работа.
 - j. Повече съвети – на сайта ни: www.foodsavereurope.com
12. Внимание: Уредът не е за комерсиална употреба. Ако се наложи последователно вакуумиране на 30 торбички или кутии без прекъсване, изчакайте 25 минути преди да продължите използването на FoodSaver®.

Вакуумиране на храна със аксесоари FoodSaver®

Как да подготвим за използване аксесоарите?

1. Винаги оставяйте свободно пространство минимум 2.5см между храната и ръба на съда.
2. Избършете кутията с кърпа, за да сте сигурни, че е чиста и суха.
3. Поставете капака на кутията или контейнера, или тапата на бутилката.
4. При аксесоари с голям knob на капака включете на вакуумиране, след като процеса на вакуумиране приключи затворете преди за извадите тръбичката за вакуумиране.
5. За останалите аксесоари използвайте инструкциите по-долу.

Мариноване на храна с FoodSaver®

Вашият уред има специална 10 минутна предефинирана програма за ефективно мариноване на храна. Уредът ще поддържа вакуум за

няколко минути, след което ще изключи и изчака храната да си „почине“ за около 30 секунди. Процесът ще се повтори няколко пъти. Процесът на вакуумно пулсиране и почивка осигурява бързо мариноване. Уредът има звуково известяване с априкључване на цикъла.

Най-добрия избор за мариноване на храна е Контейнера за мариноване на **FoodSaver®**.

Забележка: Уверете се че капакът на контейнера е чист и отворът (кноб) е оставен в отворено положение, а не на вакуум, защото това се използва за вакуумно съхранение.

1. Подгответе достатъчно количество марината за дапокриете храната в контейнера. Винаги оставяйте свободно пространство минимум 2.5см между храната и ръба на съда.
2. Уверете се, че по гумения уплътнител и ръба на контейнера няма следи от храна.
3. Поставете Тръбичката за вакуумиране на аксесоари в порта за вакуумиране на контейнера.
4. Отворете капачето в положение OPEN.
5. Уверете се че капакът прилепва плътно до контейнера.
6. Натиснете Бутона за мариноване от контролния панел.
7. Уредът започва цикъла по мариноване и докато трае процеса светлинният индикатор за това ще мига.
8. Уредът ще извести, че процесът е прикључил със звуков сигнал, можете да спрете звука с произволен бутон. Сега храната е готова за готвене.

Поддръжка и почистване

За да почистите уреда:

1. Изключете уреда от мрежата.

2. Не поливайте с вода.
3. Отворете вратичката (D), докато придържате уреда с две ръце натиснете 2 бутона за освобождаване (J) отдалечете уреда леко от себе си със завъртане и го оставете на плота.
4. Отстранете всички остатъци от храна по двата уплътнителя (L) и (P) и по резервоара за течности (N) и се уверете че долния гумен уплътнител е правилно поставен в канала
5. В никакъв случай не използвайте абразивни продукти за апочистване на която и да е част от уреда, защото може да го надраска и повреди
6. Използвайте мека кърпа и деликатен препарат за да забършете и почистите уреда.
7. Подсушете преди да използвате отново.



Резервоар за течности и детектор за торбичка

Изпразвайте Резервоара за течности след всяка употреба. Измивайте с мек препарат и хладка вода или на горния ред в съдомиялна машина. Остатъци от храна по него може да поречат на правилното функциониране на уреда.

Уредът има индикатор за запълване на резервоара (2). При запълване на резервоара уредът спира да работи и индикаторът светва. За да възобновите работа отворете вратичката (D). Натиснете двата бутона за освобождаване (K), завъртете уреда като го отдалечите от себе си и го оставете на плота. Извадете резервоара, измийте го, подсушете. След което поставете правилно на мястото

му като първо поставите десния край а после леко наместите и левия. Без резервоара уредът би моъл да работи но без възможност за ползване на настройките за вида на храната.

Почиствайте детектора за торбичка след всяка употреба (P). Измивайте с мек препарат и хладка вода или на горния ред в съдомиялна машина. Без него уредът няма да може да констатира торбичка във вакуумния канал (E). След почистване хванете уреда с две ръце и завъртете нагоре за да заключите ключалката.

Поддръжка на аксесоари FoodSaver®

1. Кутиите и контейнерите могат да се измиват в съдомиялна машина. И двете части на кутиите могат да се измият ръчно със сапунена вода, после трябва добре да се изплакнат
2. Подсушете добре преди нова употреба.
3. Препоръчително при измиване в съдомиялна машина поставяйте кутиите на горния ред, а капациите само забършете с влажна кърпа.
4. Кутиите могат да се използват в микровълнова печка.
5. Контейнерите за мариноване HE могат да се използват в микровълнова фурна или фризер.

Възможни проблеми и разрешаването им:

1. Уверете се че горния край на торбичката е правилно поставен във вакуумния канал (E).
2. Проверете торбичката за пробойни и малки дупчици. Най-лесно става като я напълните с вода.
3. Ако торбичката е направена от вас от ролка за вакуумиране – проверете отново запечатването. Ако има дори и малки набраздявания това може да попречи на вакуумирането.

4. Не правете свои торбички като сами запечатвате страничните ръбове. Оригиначните консумативи **FoodSaver®** са надеждни и подсилени за да издържат при употреба.
5. Уверете се че тръбичката з авакуумиране на аксесоари не е включена в порта за аксесоари.
6. Отново проверете за остатъци от храна по уплътнителите и около резервоара за течности.

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Уважаеми клиенти, поздравяваме Ви за Вашия избор!

Моля запазете разписката, тъй като е необходима ако имате нужда да подадете оплакване в срока на тази гаранция.

Вид на
уредата.....
..

Модел.....Сериен
N.....

Дата на
закупуване.....
..

Купувач.....
.....

Адрес.....
.....

Фирма- дистрибутор: Оптония ЕООД, и
печат:.....

- Гаранционният срок е 2 г (две години) от деня на закупуването, което се указва в този документ.
- Ако поради някакви обстоятелства по време на гаранционния период устройството спре да работи поради грешка в дизайна или изработката, моля обърнете се към представител на фирмата-

дистрибутор, като представите разписката и копие от тази гаранционна карта.

- Ползите и правата Ви, дадени от тази гаранция са допълнителни към законовите Ви права на потребител, които не се променят от нея.
- Holmes Products се задължава по време да гаранционния период безплатно да поправи или подмени устройството или част от него, ако то спре да работи, при следните условия:
 - Клиентът е уведомил своевременно за проблема.
 - Устройството не е било променяно, подлагано на неправилна употреба, или поправка от лица, различни от тези, упълномощени от Holmes Products.
- Правата в тази гаранция важат само за оригиналния потребител, а не са за комерсиално или обществено приложение, нито за лица, получили устройството втора употреба.
- Всички поправени или подменени устройства имат гаранция съгласно с условията в тази гаранция за оставащата част от гаранционния им период.

Производител: Holmes Products
(Europe) Ltd.

www.jardencs.com

1 Francis Grove, London, SW19 4DT,
UK

Дистрибутор: Оптония ЕООД

www.slowcooker.bg

Регистриран Адрес: София, Младост
3, бл. 326, вх. А, ап.33

Адрес за рекламации : София, ул.
Хубавка 8, Виапост

Тел. 070020440