

400M



300435

POLSKI**Spis treści**

1. Bezpieczeństwo	162
1.1 Wyjaśnienie symboli	162
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	163
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem	167
2. Informacje ogólne	168
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	168
2.2 Ochrona praw autorskich	168
2.3 Deklaracja zgodności	168
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	169
3.1 Kontrola dostawy	169
3.2 Opakowanie	169
3.3 Magazynowanie	169
4. Parametry techniczne	170
4.1 Opis montażu.....	170
4.2 Dane techniczne	172
5. Instalacja i obsługa	173
5.1 Instalacja.....	173
5.2 Zalety pakowania próżniowego.....	174
5.3 Wytyczne dotyczące pakowania próżniowego	176
5.4 Obsługa.....	181
5.4.1 Panel sterowniczy/Funkcje przycisków i wyświetlacza	181
5.4.2 Przed użyciem	181
5.4.3 Uruchomienie urządzenia	182
5.4.4 Ustawienia	182
5.4.5 Wykonanie woreczków z rolek	183
5.4.6 Automatyczny cykl próżniowy z woreczkami	185
5.4.7 Ręczny cykl próżniowy z woreczkami.....	187
5.4.8 Automatyczny cykl próżniowy z pojemnikami	187
6. Czyszczenie	189
7. Możliwe usterki	190
8. Utylizacja	192

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiąły wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji użytkowej nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba, że pozostają pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z sieci) i zawiadomić serwis.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie używać go, gdy wtyczka lub przewód zasilający są mokre. Jeśli taka sytuacja wystąpi podczas użytkowania, należy nałożyć gumowe rękawice i natychmiast wyciągnąć wtyczkę. **Urządzenia zanurzonego w wodzie nie wyciągać ani nie dotykać, dopóki wtyczka nie zostanie wyciągnięta z gniazda zasilającego.** Nie używać urządzenia wyjętego z wody (należy je niezwłocznie wysłać do autoryzowanego serwisu lub do swojego sprzedawcy).
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwac i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.**
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



OSTROŻNIE!

- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej. Nie należy przeprowadzać więcej niż jeden kompletny cykl pakowania próżniowego co 2 minuty. Cykl pracy trwa ok. 50 sekund, potem następuje przerwa na ok. 2 minuty. Przy ekstremalnych warunkach otoczenia intensywne użytkowanie urządzenia może uruchomić automatyczny system zabezpieczenia urządzenia przed przegrzaniem. W takim przypadku pozostawić urządzenie do ostygnięcia, aż będzie ono ponownie gotowe do pracy, ew. aż system zabezpieczenia przed przegrzaniem się ponownie wyłączy.
- Nie korzystać z urządzenia na powierzchniach gorących lub w ich pobliżu.
- Obudowa urządzenia nie zabezpiecza go przed wnikaniem do wnętrza płynów.
- Unikać zasysania płynów w komorze pakowania próżniowego. Jeśli mimo wszystko to nastąpi, natychmiast osuszyć komorę pakowania próżniowego.
- Podczas użytkowania urządzenia nie dotykać listwy zgrzewającej, aby uniknąć zranienia przez poparzenie.
- Nigdy nie stosować adaptera przystosowanego do innego napięcia sieciowego niż podane na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.
- Nie używać pokrywek ani pojemników, które mają pęknięcia lub inne uszkodzenia.
- Zalecamy stosowanie woreczków do pakowania próżniowego firmy Bartscher. Jeśli nie są stosowane wymienione wyżej woreczki, aby przeprowadzić proces wielokrotnego pakowania próżniowego, gładka strona woreczka do pakowania próżniowego musi przylegać do szyny zgrzewającej.

Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Pakowarka próżniowa jest przeznaczona tylko do próżniowego pakowania produktów spożywczych lub innych przedmiotów.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

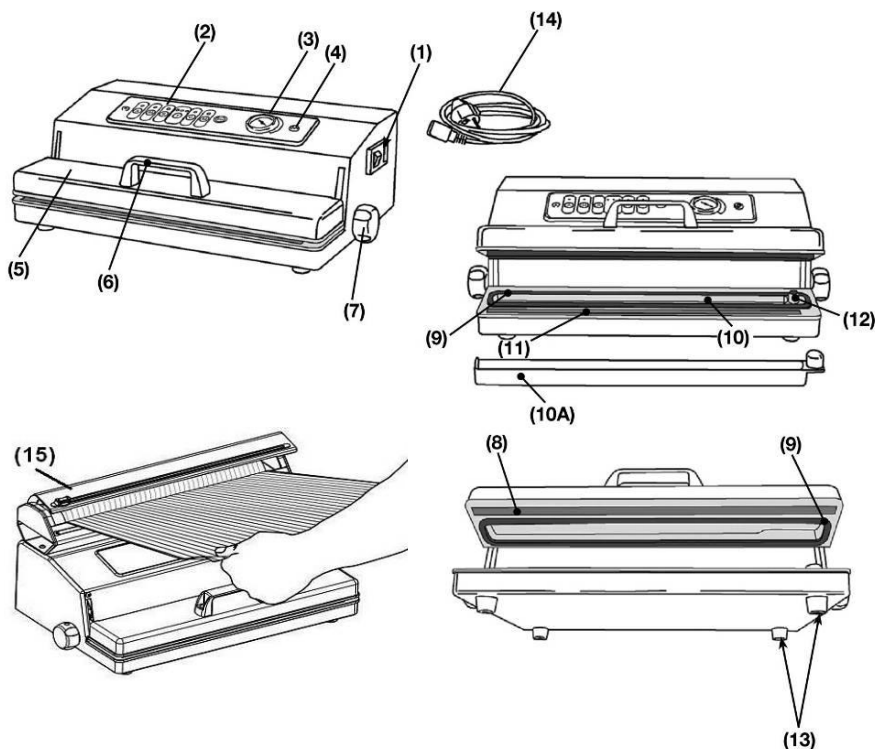
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Opis montażu



- (1) **Wyłącznik ON/OFF (I/O)** - Wyłącznik ustawić w pozycji **(I)**, aby włączyć urządzenie. Wyłączyć urządzenie ustawiając je na **(O)**, jeśli nie jest w użyciu.
- (2) **Panel sterowania** - za pomocą przycisków można wyregulować różne funkcje urządzenia.
- (3) **Próżniomierz** - wskazuje osiągnięty poziom podciśnienia.
- (4) **Włot powietrza do węża** - Włożenie wężyka w celu wytworzenia próżni w pojemnikach lub butelkach.
- (5) **Pokrywa** - podniesioną pokrywę można otworzyć i zablokować. W ten sposób, można umieścić woreczek do pakowania próżniowego.
- (6) **Uchwyt pokrywy** - ułatwia zamknięcie pokrywy celem wykonania cyklu próżniowego.

- (7) **Urządzenie “System blokujący i odblokowujący”** - służy do przymocowania woreczka celem automatycznego wykonania cyklu pakowania. **Lock & Unlock System** (System blokujący i odblokowujący) wyposażono w sprężynę gazową do regulacji otwierania pokrywy.
- (8) **Uszczelnienie zaciskowe** - Dociska woreczek do listwy zgrzewającej.
- (9) **Uszczelnienia zabezpieczające** - Gwarantują szczelność próżni w komorze umożliwiając usunięcie powietrza z woreczków.
- (10) **Komora próżniowa z wysuwaną szufladą** - to wnęka na woreczek i usunięcie powietrza; do komory wkładana jest szuflada na ciecz (10A), którą można wyjąć i umyć również w zmywarce celem zachowania najwyższego stopnia higieny.
- (11) **Listwa zgrzewająca z systemem chłodzenia do intensywnego użycia** - Element grzejny, który umożliwia zgrzewanie woreczka, który nie przykleja się do listwy zgrzewającej.
- (12) **Filtr ochronny do żywności w proszku** - chroni pompę przed wlotem produktów spożywczych w proszku (cukier, mąka, kawa itd.), które mogłyby ją uszkodzić. Można go wyjąć i łatwo oczyścić. Przed wyjęciem filtra należy włożyć szufladę na ciecz (10A).
- (13) **Nóżki zabezpieczające** - aby nie dopuścić do ruchu urządzenia podczas cyklu pakowania próżniowego.
- (14) **Kabel zasilający** - do podłączenia urządzenia do prądu.
- (15) **Uchwyt na rolkę** - do włożenia rolki z folią do pakowania próżniowego.

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Pakowarka próżniowa 400M z uchwytem na rolkę
Nr art.:	300435
Materiał:	stal chromowo-niklowa 18/10
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none">▪ Pompa próżniowa: 1,9 m³/h (ok. 31,5 l/min.)▪ Listwa zgrzewająca: 1 zgrzew o dł. 400 mm▪ Maks. próżnia: -850 mbar▪ Pomiar nacisku przez manometr▪ Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem▪ Przystawka do płynów, wyjmowana
Wartość przyłączeniowa:	0,38 kW / 230 V 50 Hz
Wymiary:	szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm
Wyposażenie:	1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m) 5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm) 1 przewód łączący do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników
Waga:	12,45 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Dodatkowe wyposażenie (nie wchodzi w zakres dostawy!)



Worki do pakowania próżniowego jednostronnie ryflowane, z oznaczeniem

zawsze po 50 worków w opakowaniu
wymiary: 400 x 600 mm
pojemność: 20 litrów

Nr art. 300414



Zestawy zapasowej folii 400 cm

składa się z 2 rolek folii,
każda o szer. 40 cm i dł. 6 m

Nr art. 300421

5. Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć oraz wyrzucić zgodnie z przepisami o ochronie środowiska wszystkie materiały opakowaniowe.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy zwrócić uwagę, aby małe dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia ciągnąc za przewód.
- Umieścić urządzenie **z daleka** od krawędzi powierzchni roboczej. Przed urządzeniem należy wygospodarować wystarczającą ilość miejsca na napełnienie woreczka żywnością.
- Należy zwrócić uwagę na dobrą cyrkulację powietrza. Ze wszystkich stron należy zachować przynajmniej 20 cm odstępu, a ponad urządzeniem 1 m.
- Urządzenie ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.

Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A. Podłączyć urządzenie tylko bezpośrednio do pojedynczego gniazda zasilającego ze stykiem ochronnym; nie stosować żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

5.2 Zalety pakowania próżniowego

Przy pakowaniu próżniowym, po odciągnięciu powietrza, woreczek foliowy lub pojemnik zostają szczelnie zamknięte, przez co zostaje zahamowany lub spowolniony proces psucia się produktów spożywczych. Dzięki pakowaniu próżniowemu okres przechowywania produktów spożywczych przedłuża się trzy-, a nawet pięciokrotnie. Smak i witaminy pozostają przy tym zachowane.

Żywność jest zabezpieczona przed oparzeliną zamrażalniczą, bakteriami i pleśnią.

Pakowanie próżniowe jest procesem przechowywania, szczególnie polecanym do świeżych produktów spożywczych i musi być łączony z niskimi temperaturami, tzn. produkt pakowany próżniowo musi być przechowywany w lodówce lub zamrażalniku, aby otrzymać jak najlepsze rezultaty. Przechowywana w ten sposób żywność jest trwalsza niż inne produkty przechowywane bez próżni których okres przydatności do spożycia to jedynie kilka godzin lub kilka dni.

Pakowanie próżniowe to właściwy wybór w celu przechowania żywności w zdrowszy sposób oraz zaoszczędzenia pieniędzy:

- Można więc z niego korzystać do specjalnych ofert
 - aby zapakować produkty spożywcze w warunkach próżniowych i w ten sposób przedłużyć ich okres przydatności do spożycia,
 - aby wstępnie przygotować posiłki na cały tydzień,
 - aby dłużej przechowywać sałatę, warzywa i zioła (pozostają kruche i świeże).
- Wysokogatunkowe oleje i podobne produkty można przechowywać bez problemu bezpośrednio w butelce;
- W zamrażalniku pozostaje więcej wolnego miejsca;
- Produkty spożywcze są chronione przed oparzeliną zamrażalniczą;
- W ten sposób można szybko i trwale marynować (wystarczy 20 minut w próżni);
- W ten sposób można także ponownie zapakować produkty mięsne, kielbasy czy sery, które uprzednio były już pakowane próżniowo (smak zostaje zachowany);
- Można zaoszczędzić pieniądze, ponieważ wszystkie resztki bez problemu mogą być przechowywane i zużyte w późniejszym terminie;
- Wszystkie rodzaje warzyw i owoców można zakupić w sezonie, zapakować próżniowo i tym samym dłużej przechowywać.

Dane ujęte w poniższej tabeli są wartościami odniesienia, które zależą od solidności opakowania i jakości właściwości organoleptycznych żywności.



OSTROŻNIE!

Przechowywać łatwo psujące się produkty w zamrażarce lub w lodówce. Opakowanie próżniowe przedłuża trwałość żywności, lecz nie przekształca jej w „produkt konserwowy”, czyli w produkt, który można przechowywać w temperaturze pokojowej.

Porównanie okresu przydatności do spożycia produktów spożywczych zapakowanych i niezapakowanych próżniowo:

	Okres przydatności do spożycia bez opakowania próżniowego	Okres przydatności do spożycia w opakowaniu próżniowym
Produkty przechowywane w chłodzie (5+/-2°C)		
Mięso czerwone	3 - 4 dni	8 - 9 dni
Mięso białe	2 - 3 dni	6 - 9 dni
Ryby w całości	1 - 3 dni	4 - 5 dni
Dziczyzna	2 - 3 dni	5 - 7 dni
Kielbasy	7 - 15 dni	25 - 40 dni
Salami w plasterkach	4 - 6 dni	20 - 25 dni
Miękki ser	5 - 7 dni	14 - 20 dni
Ser żółty twardy/półtwardy	15 - 20 dni	25 - 60 dni
Warzywa	1 - 3 dni	7 - 10 dni
Owoce	5 - 7 dni	14 - 20 dni
Produkty spożywcze gotowane, a następnie przechowywane w chłodzie (5+/-2°C)		
Przeciery, warzywa i zupy	2 - 3 dni	8 - 10 dni
Makarony i risotto	2 - 3 dni	6 - 8 dni
Gotowana wołowina i pieczeń wołowa	3 - 5 dni	10 - 15 dni
Torty nadziewane (z kremem lub owocami)	2 - 3 dni	6 - 8 dni
Olej do smażenia	10 - 15 dni	25 - 40 dni
Produkty spożywcze zamrożone (-18 +/-2°C)		
Mięso	4 - 6 miesięcy	15 - 20 miesięcy
Ryby	3 - 4 miesiące	10 - 12 miesięcy
Warzywa	8 - 10 miesięcy	18 - 24 miesiące
Produkty spożywcze przechowywane w temperaturze pokojowej (25+/-2°C)		
Chleb	1 - 2 dni	6 - 8 dni
Pakowane ciastka	4 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Makaron	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Ryż	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4 - 5 miesięcy	12 miesięcy
Suszone owoce	3 - 4 miesiące	12 miesięcy
Kawa mielona	2 - 3 miesiące	12 miesięcy
Herbata w proszku	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Produkty liofilizowane	1 - 2 miesiące	12 miesięcy
Mleko w proszku	1 - 2 miesiące	12 miesięcy

5.3 Wytyczne dotyczące pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe żywności

- Odpowiednie utrwalanie pomoże zachować świeżość żywności. Należy starać się pakować żywność możliwie jak najświeższą.
- Żywność delikatna lub ta, której kształt i wygląd pragniemy zachować mogą ulec uszkodzeniu, jeśli zostaną zapakowane, jako produkt świeży. Zaleca się wstępne zamrożenie delikatnych produktów, np. mięso, ryby, owoce leśne, chleb itd. Mogą być przechowywane w zamrażalniku do 24 godzin, bez wystąpienia oparzeliny zamrażalniczej. Aby zachować formę produktów, można je zapakować próżniowo, a następnie ponownie przechowywać w zamrażarce, zachowując niezmienione wartości smakowe i odżywcze.
- Aby zapakować próżniowo płynne potrawy, jak zupy, sosy, należy je uprzednio zamrozić w sosjerce lub salaterce, następnie zapakować próżniowo i w stanie zamrożonym przechowywać w zamrażalniku.
- Aby przechować świeże warzywa, należy je obrać ze skórki i sparzyć, umieszczając je na krótko w gotującej się wodzie (lub, w razie konieczności, podgrzać w kuchence mikrofalowej), aby otrzymać świeże i ugotowane warzywa. Po ostygnięciu zapakować próżniowo w określonych porcjach.
- Aby zapakować potrawy nie zamrożone, należy wziąć ok. 5 cm więcej folii, ponieważ podczas zamrażania objętość potraw się zwiększa. Położyć mięso lub rybę na papierowym ręczniku, a następnie zapakować je próżniowo wraz z papierowym ręcznikiem. W ten sposób zostanie wchłonięty plyn z potraw.
- Przed zakonserwowaniem potraw takich jak tortille, naleśniki czy hamburgery, poszczególne części potrawy należy przełożyć papierem woskowanym lub do pieczenia. Ułatwi to wyjmowanie poszczególnych potraw oraz ponowne zapakowanie reszty do przechowywania w zamrażalniku.

Pakowanie próżniowe do lodówki

- Wcześniej przygotowane zapakowane próżniowo potrawy, należy przechowywać w lodówce i gdy jest to konieczne - podgrzać.

Pakowanie próżniowe do szafki

- Pewne produkty spożywcze (jak na przykład kawa, mąka, cukier, makaron itp.) mogą być przechowywane także w temperaturze pokojowej. Jeśli nie używamy tych produktów przez wiele dni, z powodu wyjazdu na wakacje, należy je opakować próżniowo. W ten sposób pozostają zawsze świeże w temperaturze pokojowej i nie ulegną atakom pleśni ani owadom.

Rozmrażanie produktów spożywczych zapakowanych w worki próżniowe

- Produkty takie, jak mięso, ryby, owoce, warzywa i inne można rozmrozić na dolnej półce lodówki.
- W temperaturze pokojowej pozostawić do rozmrożenia chleb i ciasta.
- W przypadku zup i innych cieczy, należy rozmrażać woreczek bezpośrednio w ciepłej wodzie, dopóki jego zawartość nie jest płynna. Aby rozmrozić produkty w temperaturze pokojowej lub na parze, należy przeciąć róg woreczka tak, aby uwolnić parę.
- Należy spożyć żywność natychmiast po rozmrożeniu. **Nie** należy ponownie zamrażać pozostałości.

Pakowanie próżniowe żywności pakowanej

- Wiele produktów spożywczych takich, jak ser czy mięso, są sprzedawane w opakowaniach próżniowych. Po otwarciu opakowania można ponownie zapakować je próżniowo, aby zachować smak i świeżość żywności.



OSTROŻNIE!

Opakowane produkty spożywcze powinny być spożyte przed upływem daty ważności podanej na opakowaniu oryginalnym. Podczas drugiego opakowania próżniowego produkty spożywcze powinny być traktowane z najwyższą starannością i higieną.

Porady dotyczące zoptymalizowania pakowania próżniowego

- Podczas próżniowego pakowania żywności o ostrych lub tnących krawędziach, jak na przykład kości lub spaghetti, należy wzmocnić takie krawędzie papierowymi serwetkami, aby uniknąć uszkodzenia woreczka.
- Aby krucha żywność nie uległa zgniecieniu lub uszkodzeniu podczas procesu pakowania próżniowego, np. owoce lasu, suchary lub ciastka, użyć pojemników do przechowywania żywności.
- Za pomocą tego urządzenia można zapakować próżniowo różne przedmioty. Na przykład akcesoria campingowe takie, jak zapalki, apteczkę pierwszej pomocy, ubrania i inne przedmioty, które powinny pozostać czyste i suche. Trójkąt bezpieczeństwa są zawsze gotowe do użycia. Można opakować próżniowo tytoń do fajki. Aby biżuteria lub przedmioty ze srebra zabezpieczyć przed utlenieniem należy je zapakować próżniowo.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

1. Przed pakowaniem próżniowym należy dokładnie umyć ręce oraz wszystkie przyrządy i powierzchnie, które będą używane do krojenia i pakowania próżniowego żywności.
2. Jeśli to możliwe, należy używać rękawic podczas obróbki żywności.
3. Do pakowania próżniowego należy stosować tylko świeże produkty spożywcze.
4. Produkty spożywcze łatwo ulegające zepsuciu należy po zapakowaniu próżniowym natychmiast zamrozić i nie pozostawiać zbyt długo w temperaturze pokojowej.
5. Równo rozłożyć w lodówce lub zamrażalniku opakowania próżniowe, aby umożliwić szybkie zamrożenie.
6. Pakowane produkty żywnościowe powinny być spożyte przed upływem terminu ważności zamieszczonego na opakowaniu produktu.
7. Okres przydatności do spożycia suszonych owoców w opakowaniu próżniowym znacznie się przedłuża. Tlen i ciepło powodują jęłczenie potraw o wysokiej zawartości tłuszczu. Okres przydatności do spożycia suszonych owoców takich, jak orzechy, wiórki kokosowe czy musli w opakowaniu próżniowym znacznie się przedłuża. Przechowywać w chłodnym miejscu, z dala od źródła światła.
8. Owoce i warzywa, takie jak jabłka, banany, ziemniaki i warzywa korzeniowe należy przed pakowaniem próżniowym obrać ze skóry, ponieważ przedłuża to ich okres przydatności do spożycia.
9. Niektóre warzywa, takie jak brokuły, kalafior i biała kapusta przy pakowaniu próżniowym wydzielają gazy. Z tego powodu przed zapakowaniem należy je zblanszować oraz zamrozić.
10. Aby potrawę ponownie zapakować próżniowo, po tym jak została wyjęta z opakowania próżniowego, należy przestrzegać wskazówek dotyczących przechowywania w niskich temperaturach po otwarciu. Jest to warunkiem ponownego bezpiecznego przechowywania w opakowaniu próżniowym.
11. Łatwo psujące się potrawy, które zostały uprzednio podgrzane, rozmrożone lub wyjęte z lodówki, należy niezwłocznie spożyć. **Nie** należy spożywać potraw, które przez kilka godzin leżały na powietrzu, szczególnie, jeśli zostały one przygotowane z gęstym sosem i były przechowywane w opakowaniu próżniowym lub innym środowisku pozbawionym powietrza.
12. Produkty miękkie i delikatne (ryby, owoce leśne itd.) należy zamrozić jedną noc wcześniej. Po wstępnym zamrożeniu, można je przechować w opakowaniu próżniowym i umieścić w zamrażalniku.



OSTROŻNIE!

Pakowanie próżniowe nie zastępuje głębokiego mrożenia ani zamrażania. Każdy łatwo psujący się produkt spożywczy, który musiał być zamrożony przed zapakowaniem próżniowym, także po zapakowaniu musi zostać schłodzony i zamrożony.

Wskazówki dotyczące przechowywania produktów spożywczych zapakowanych próżniowo

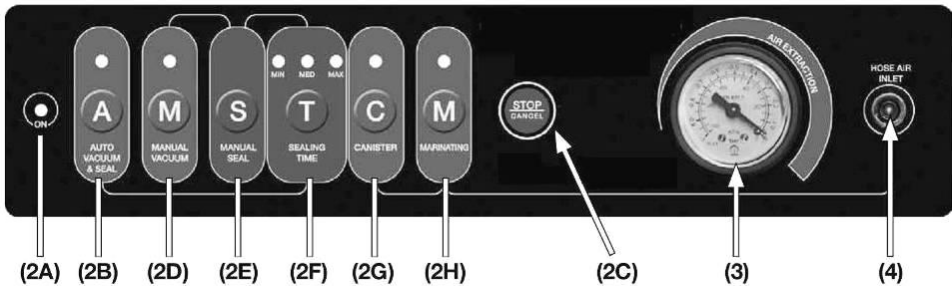
System konserwowania próżniowego zmieni sposób przechowywania zakupionych produktów spożywczych. Jeśli przyzwyczaiacie się do utrwalania żywności próżniowo, stanie się to szybko nieodzownym elementem procesu przygotowywania potraw. Aby zachować jakość produktów, należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących próżniowego pakowania i przechowywania:

1. Reakcje chemiczne potraw z powietrzem, temperaturą, wilgocią, reakcje enzymatyczne, tworzenie się mikroorganizmów lub kontakt z owadami prowadzą do psucia się żywności.
2. Główną przyczyną utraty substancji odżywczych, właściwości, smaku i jakości jest tlen zawarty w powietrzu. Rozmnażanie się mikroorganizmów jest w przeważającej mierze spowodowane powietrzem, ponieważ doprowadza ono i odprowadza wilgoć, nawet, jeśli żywność zapakowana jest w materiał odporny na wilgoć. Potrawy zamrożone, które są narażone na zimne powietrze w zamrażalniku, ulegają usychaniu i utlenieniu.
3. Pakowanie próżniowe usuwa ok. 90% powietrza z opakowania. Przy zawartości tlenu w powietrzu wynoszącej ok. 21%, usunięcie 90% oznacza, że w zapakowanej próżniowo potrawie pozostaje ok. 2% do 3% tlenu. Przy zawartości tlenu poniżej 5% większość mikroorganizmów nie może się rozmnażać.
4. Ogólnie wyróżnia się 3 rodzaje mikroorganizmów: pleśnie, drożdżaki i bakterie. Są one obecne wszędzie, jednak niebezpieczne stają się tylko w określonych warunkach.
5. W środowisku z małą ilością tlenu lub bez wilgoci pleśnie nie mogą się rozwijać.
W wilgotnym, zawierającym cukier otoczeniu o łagodnej temperaturze rozwijają się drożdżaki, w obecności tlenu lub bez tlenu. Przechowywanie w chłodnych temperaturach spowalnia rozwój drożdżaków, zaś w zamrażalniku uniemożliwia go zupełnie. Bakterie rozwijają się w obecności powietrza, jak i bez niego.
6. Jednym z najbardziej niebezpiecznych rodzajów bakterii są Clostridium Botulinum, które rozwijają się we właściwych sobie warunkach, bez powietrza: w zakresie temperatur pomiędzy 4 °C – 46 °C. Dobre warunki dla rozwoju tych bakterii stwarzają potrawy nie zawierające kwasu, ubogie w powietrze środowisko i temperatury powyżej 4 °C utrzymujące się przez dłuższy czas.
7. Zamrożone, suszone, mocno zakwaszone, słone lub słodzone potrawy są odporne na jad kiełbasiany. Potrawy nie zawierające kwasów takie, jak mięso, owoce morza, zetwory z oliwek, drób, ryby, jaja i grzyby; potrawy słabo kwaśne takie, jak warzywa; potrawy średnio kwaśne takie, jak przejrzałe pomidory, cebula, papryczki chili, figi ogórki są szybko atakowane przez jad kiełbasiany.
8. Potrawy te, nawet, jeśli mają być krótko przechowywane, powinny znajdować się w chłodzie, na dłuższy okres należy je zamrażać, a zaraz po ogrzaniu spożywać.

9. Niektóre suche potrawy jak mąka czy musli mogą zawierać larwy owadów. Jeśli produkty te nie są przechowywane w opakowaniu próżniowym, larwy mogą wykluć się podczas przechowywania i zanieczyścić potrawy. Aby uniknąć wyklucia się owadów, produkty te powinny być pakowane próżniowo.
10. Aby unikać psucia się potraw, należy przechowywać je w niskich temperaturach, ponieważ tylko nieliczne mikroorganizmy rozwijają się bez dostępu powietrza.
11. Jeśli temperatura w lodówce jest wyższa niż 4 °C (szczególnie przez dłuższy czas), szkodliwe mikroorganizmy mają korzystne warunki do rozmnażania. Wskazane jest więc utrzymywanie temperatury w lodówce poniżej 4 °C.
12. Jeśli temperatura w zamrażalniku wynosi -17 °C lub mniej, jest ona odpowiednia do przechowywania potraw, chociaż zamrażanie nie zabija mikroorganizmów, lecz hamuje ich rozwój.
13. Temperatura ma wpływ także na przechowywanie suchych potraw zapakowanych próżniowo: okres przydatności do spożycia wydłuża się 3 - 4-krotnie przy każdorazowym spadku temperatury o 10 °C.

5.4 Obsługa

5.4.1 Panel sterowniczy/Funkcje przycisków i wyświetlacza



- (2A) Kontrolka “ON” - gdy wyłącznik (1) jest na (I), wskaźnik jest zielony.
- (2B) Przycisk “A” (Auto Vacuum & Seal) - Przycisk włączania automatycznego cyklu próżniowego do pakowania w woreczki wraz z ich zamknięciem.
- (2C) Przycisk “STOP/CANCEL” - zatrzymuje urządzenie w każdej chwili.
- (2D) Przycisk “M” (Manual Vacuum) - Przycisk włączania cyklu ręcznego; urządzenie zasysa powietrze i wykonuje ręczne zgrzewanie wciskając przycisk “S”.
- (2E) Przycisk “S” (Manual Seal) - Przycisk ręcznego włączania Zgrzewania.
- (2F) Przycisk “T” (Sealing Time) - Przycisk ustawiania czasu zgrzewania.
- (2G) Przycisk “C” (Canister) - Przycisk włączania automatycznego cyklu pakowania próżniowego w pojemniki.
- (2H) Przycisk “M” (Marinating) - Przycisk włączania funkcji “Szybkie marynowanie”
- (3) Próżniomierz – wskazuje osiągnięty poziom próżni.
- (4) Wlot powietrza do węża (HOSE AIR INLET) - Do połączenia do wytwarzania próżni w uszczelnionych pojemnikach z wieczkiem, w uszczelnionych butelkach z zakrętką i stoikach z wieczkiem i zakrętką.

5.4.2 Przed użyciem

- Przed użyciem należy dokładnie wyczyścić powierzchnie urządzenia i stanowiska pracy, które mają kontakt z żywnością i akcesoriami (pojemniki, pokrywki, itp). Należy wykonać czynności opisane w instrukcji w rozdziale 6 „Czyszczenie”.
- Podłączyć przewód zasilający do gniazdka elektrycznego, a następnie podłączyć kabel do zasilacza w zależności od napięcia urządzenia (dane można znaleźć na tabliczce znamionowej).

5.4.3 Uruchomienie urządzenia

- Nacisnąć przycisk **(1)** znajdujący się po prawej stronie, na przednim panelu, zapala się zielona kontrolka „**ON**” (**2A**) i czerwona kontrolka (**2F**) czas zamykania (**MED**).

5.4.4 Ustawienia

➤ Ustawienia czasu zgrzewania

- Aby ustawić czas zgrzewania, przed cyklem próżniowym należy wcisnąć przycisk „**T**” (**2F**). Ustawiony czas zgrzewania jest zapisany dopóki:
 - nie dokona się nowego ustawienia czasu zgrzewania,
 - nie zostanie wciśnięty przycisk **STOP**.

Aby wyłączyć urządzenie, wyłącznik zasilania należy ustawić na „**O**” lub wyjąć kabel zasilający z gniazdka.

- Położenie czerwonego wyłącznika na przycisku wskazuje ustawiony czas zamykania:
 - **MIN** (świeci się czerwona kontrolka) odpowiada minimalnemu czasowi zamknięcia wskazanemu do wykonania kilku zamknięć.
 - **MED** (czerwony środkowy wskaźnik miga) odpowiada średniemu czasowi zamykania, odpowiedniemu dla większości zastosowań; urządzenie jest ustawione na automatycznym czasie zamykania, zgodnie z wartością zadaną.
 - **MAX** (świeci się czerwony prawy wskaźnik) czas maksymalny zamknięcia wskazany do przechowywania wilgotnej żywności.

➤ Przycisk **STOP/CANCEL – 2C**

- Aby zatrzymać maszynę w dowolnym momencie, wcisnąć przycisk „**STOP/CANCEL**” (**2C**), **Rys. A**. Odblokować pokrywę przekręcając jedno z dwóch pokręteł (**7**) urządzenia „**Lock & Unlock System**”.

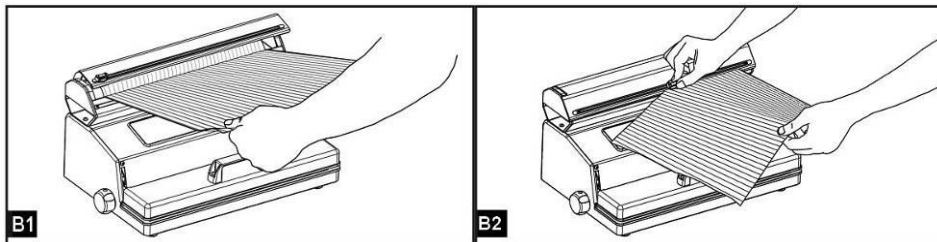
5.4.5 Wykonanie woreczków z rolek

Włożyć odpowiednią rolkę folii w uchwyt (15) urządzenia.

Używać tylko rolek do próżni (z falistą lub wytłoczoną stroną).

Wybrać odpowiedni rozmiar do woreczka, w którym przechowa się żywność.

Upewnić się, że używany woreczek jest przynajmniej 8 cm dłuższy od żywności do opakowania. Każdy nowy proces próżniowy skracca woreczek o 2 cm.



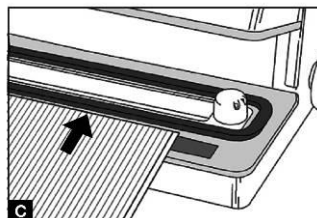
a) Podnieść pokrywę i ciągnąc za dwa rogi rolki na woreczki, rozwinąć do odpowiedniej długości, (**Rys. B1** następnie zamknąć pokrywę. Docisnąć ostrze i pociągnąć woreczek z lewej lub z prawej strony (**Rys. B2**). Możliwe jest uzyskanie ładnego prostego przecięcia. Ponadto, można zgrzać otwartą stronę woreczka następująco:

b) W tym celu, jeden z otwartych gładkich rogów woreczka dociągnąć do listwy zgrzewającej (11) (**Rys. C**).



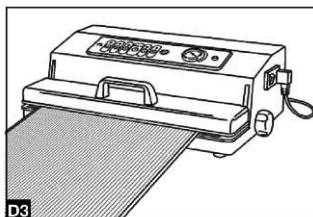
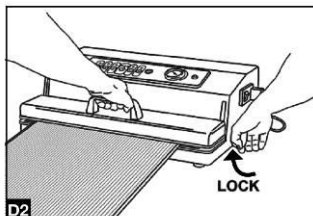
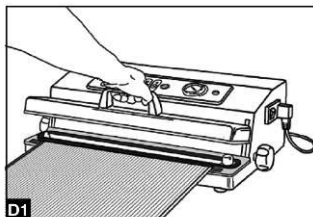
OSTROŻNIE!

Woreczek nie może wystawać w komorze próżniowej (10) ani opierać się o uszczelkę (9), lecz musi sięgać końca zewnętrznej części uszczelki, zgodnie z rysunkiem.

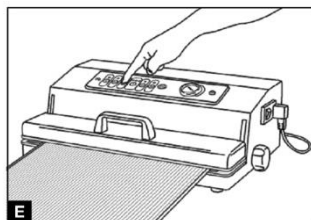
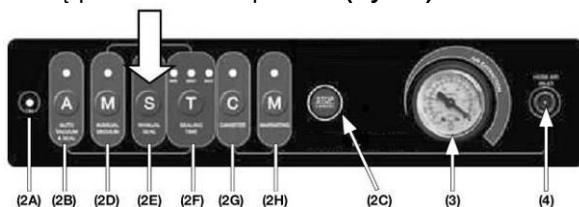


- c) Obniżyć pokrywę (5) dociskając uchwyt na dół (6) (Rys. D1), następnie drugą ręką chwycić i przekręcić jedno z dwóch pokręteł (7) w kierunku strzałki LOCK (Rys. D2).

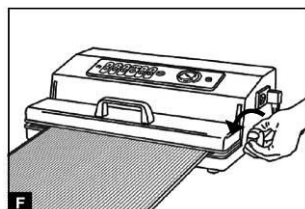
Pokrywa (5) musi być całkiem obniżona (Rys. D3).



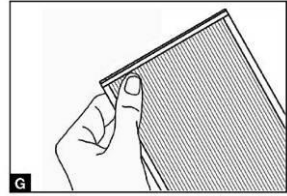
- d) Wcisnąć przycisk „S” (2E): urządzenie automatycznie zamyka woreczek i wyłącza się po zakończeniu procesu (Rys. E).



- e) Odblokować pokrywę przekręcając jedno z dwóch pokręteł (7) urządzenia „Lock & Unlock System” (Rys. F) i usunąć woreczek.



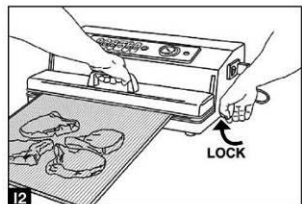
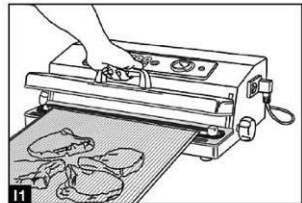
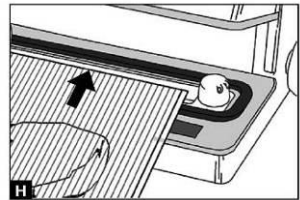
- f) Sprawdzić, czy zamknięcie jest właściwe. Prawidłowe zamknięcie musi być gładkie, proste i bez zagięć, motyw nie może być widoczny na dolnej warstwie zgrzewu (**Rys. G**).



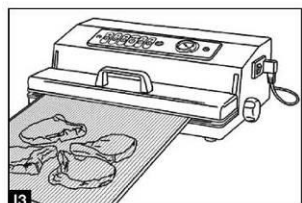
5.4.6 Automatyczny cykl próżniowy z woreczkami (nadciętymi lub patrz Pkt. 5.4.4)

Do wykonania automatycznego cyklu pakowania z końcowym zgrzaniem.

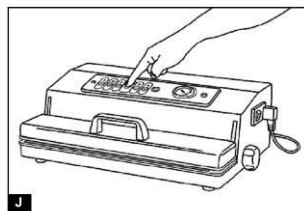
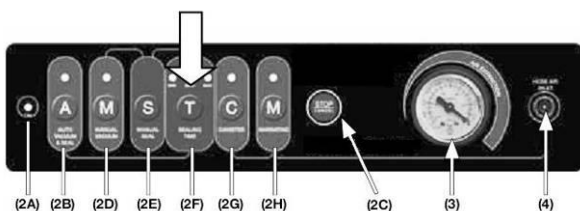
- a) włożyć żywność do woreczka bez tworzenia nie marszcząc go ani naprężając powierzchni. Usunąć ciecz lub pozostałości żywności z wewnętrznej części woreczka, która zostanie zgrzana.
- b) Woreczek z zawartością ułożyć przed urządzeniem wkładając otwartą krawędź do komory próżniowej (**10**) z gładką częścią zwróconą do góry (**rys. H**).
- c) Obniżyć pokrywę (**5**) do końca (**6**) (**Rys. I1**) następnie chwycić drugą ręką i przekręcić jedno z dwóch pokręteł (**7**) w kierunku strzałki **LOCK** (**Rys. I2**).



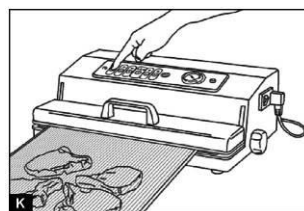
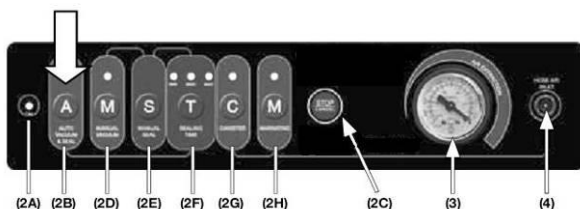
Pokrywa (**5**) musi być całkiem opuszczona (**Rys. I3**).



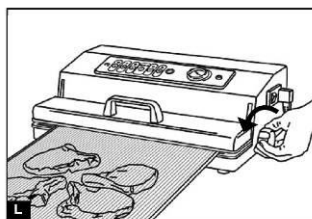
- d) W razie konieczności, należy wyregulować czas zgrzewania (patrz punkt 5.4.3 „Ustawienia/ Ustawienia czasu zgrzewania”) (Rys. J).



- e) Wcisnąć „A” (2B) celem uruchomienia cyklu automatycznego. Urządzenie automatycznie wykonuje cykl próżniowy. Początek, dopóki czerwona kontrolka przycisku „T” nie przestanie migać (Rys. K).



- f) Odblokować pokrywę przekręcając jedno z dwóch pokręteł (7) urządzenia „Lock & Unlock System” (Rys. L) i wyjąć woreczek.

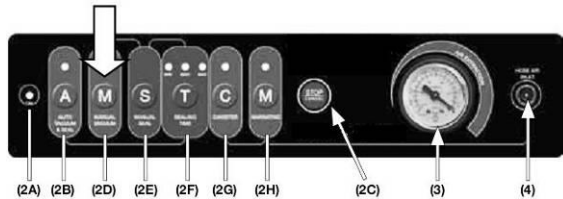


- g) Sprawdzić, czy zamknięcie jest jednolite. Prawidłowe zamknięcie musi być gładkie, proste i bez zagięć, motyw nie może być widoczny na dolnej warstwie zgrzewu (Rys. M).



5.4.7 Ręczny cykl próżniowy z woreczkami

- Powtórzyć operacje od punktu **a)** do **d)** części **5.4.5**.
- Uruchomić ręczny cykl próżniowy przyciskiem „**M**” (**2D**).



Następnie wcisnąć przycisk „**S**” (**2E**), aby ręcznie zamknąć woreczek przed zgnieciem jej delikatnej lub kruchej zawartości.

Poczekać, dopóki nie zacznie migać jeden z trzech czerwonych wskaźników **MIN / MED / MAX** na przycisku „**T**” i odblokować pokrywę jednym z dwóch pokręteł (**7**), aby wyjąć woreczek; teraz urządzenie może wykonać drugie zamknięcie ochronne, jeśli pompa nie osiągnęła pewnego stopnia próżni (pompa jest ponownie na krótko uruchamiana).

Maksymalne zasysanie powietrza również w przypadku żywności o skomplikowanym kształcie

- Powtórzyć operacje od punktu **a)** do **d)** części **5.4.5**.
- Uruchomić ręczny cykl próżniowy przyciskiem „**M**” (**2D**), poczekać, dopóki wskaźnik próżni (**3**) nie wskaże maksymalnej wartości (około 0,85 bara) i przed wyłączeniem pompy poczekać około 1 minutę.

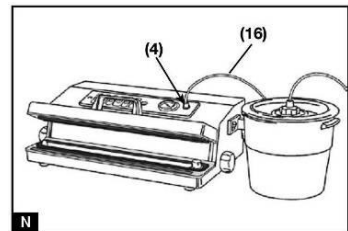
Zamknąć ręcznie, wciskając przycisk „**S**” (**2E**).

Metoda ta jest stosowana do pakowania próżniowego produktów spożywczych (np. ser emmental, kurczak w całości, ryby itd.).

5.4.8 Automatyczny cykl próżniowy z pojemnikami

Urządzenie zostało również zaprojektowane do procesu próżniowego z odpowiednimi pojemnikami.

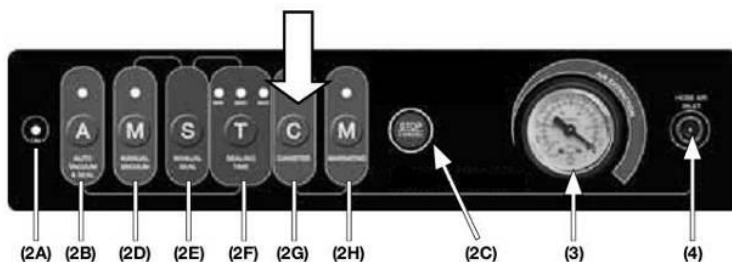
- Napełnić odpowiedni pojemnik i zostawić przynajmniej 3 cm w górnej części pojemnika.
- Przykryć pojemnik wieczkiem.
- Wąż (**16**) na wieczku pojemnika połączyć z wejściem węża na powietrze (**4**) urządzenia (**Rys. N**).





WSKAZÓWKA!

Na początku procesu próżniowego, może wystąpić konieczność ręcznego dociśnięcia wieczka pojemnika, aby hermetycznie zamknąć pojemnik.



- d) Wcisnąć przycisk „C” (2G). Urządzenie wykonuje cykl próżniowy i wyłącza się automatycznie po zakończeniu operacji. Pompa wyłączy się automatycznie po ok. 5 minutach.
- e) Wyjąć wąż z wieczka pojemnika i wyjścia węża do powietrza urządzenia.



OSTROŻNIE!

Aby zapewnić bezpieczne i optymalne pakowanie próżniowe, należy używać tylko odpowiednich akcesoriów i przestrzegać instrukcji producenta.

6. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!).

Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem!

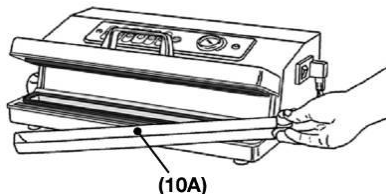
Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.



OSTROŻNIE!

Nie używać agresywnych detergentów, rozpuszczalników ani produktów na bazie olejków aromatycznych !

- Urządzenie należy czyścić regularnie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy odłączyć je od sieci.
- Przed i po użyciu urządzenia, jego powierzchnie należy wyczyścić ściereczką zwilżoną neutralnym mydłem lub denaturatem albo roztworem wody z octem.
- Jeśli do urządzenia przypadkowo dostanie się jakaś ciecz, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka, nie używać urządzenia i zwrócić się do centrum serwisowego lub sprzedawcy produktu.
- **Ważne: Nie** można używać metalowych narzędzi (na przykład nożyczek, noża, przebijaka czy skrobaka), aby usunąć zanieczyszczenia, ponieważ mogłyby uszkodzić stalową powierzchnię skutkując korozją.
- Ponadto, nieprawidłowe zastosowanie detergentów na bazie chloru lub kwasu solnego, (niektóre środki do usuwania kamienia wapiennego) mogą zmniejszyć typowy połysk stali nierdzewnej i wpłynąć na wytrzymałość.
- Co do czyszczenia akcesoriów (pojemniki, wieczka itd.) patrz, instrukcje akcesoriów.
- Zbiornik ochronny cieczy urządzenia (10A) można wyjąć i umyć umieszczając go w górnej części zmywarki. Przepłukać tak, jak pozostałe przedmioty kuchenne i dobrze wysuszyć, następnie włożyć do komory próżniowej.



- Należy używać wyłącznie miękkiej ściereczki, **nigdy** nie stosować żadnego rodzaju ostrych środków czyszczących czy czyścików, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po czyszczeniu należy użyć miękkiej, suchej ściereczki do osuszenia i wypolerowania powierzchni.

7. Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdzić stan wyłączników(1) ▪ Należy upewnić się, czy przewód elektryczny jest poprawnie umieszczony w gnieździe zasilającym, a urządzenie jest włączone. Sprawdzić gniazdo zasilające podłączając inne urządzenie. ▪ Sprawdzić przewód elektryczny i wtyczkę, czy nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia nie używać urządzenia.
Urządzenie nie wykonuje pierwszego zgrzewu na kawałku folii odciętej	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdzić położenie kawałka rolki, zgodnie z opisem w paragrafie: 5.4.4 „Wykonanie woreczków z rolki”. ▪ Sprawdzić, czy uszczelnienie zamknięcia jest ułożone prawidłowo i nie jest uszkodzone.
Urządzenie nie wytwarza całkowitej próżni w woreczkach.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aby dokładnie zgrzać, cała otwarta krawędź woreczka powinna znaleźć się w komorze próżniowej. ▪ Sprawdzić, czy Listwa Zgrzewająca, Uszczelnienia i Środki uszczelniające nie są brudne. Po ewentualnym wyczyszczeniu, umieścić je odpowiednio na miejscu. ▪ Możliwe, że woreczek jest przedziurawiony. Aby sprawdzić, zamknąć woreczek z powietrzem wewnątrz, zanurzyć go w wodzie i nacisnąć. Pojawienie się pęcherzy wskazuje na nieszczelność. Zakleić nieszczelność lub użyć innego woreczka.
Urządzenie nie zgrzewa woreczka prawidłowo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jeśli woreczek nie zamyka się odpowiednio, wydłużyć czas zgrzewania wciskając przycisk „T” (2F). ▪ Jeśli listwa zgrzewająca się przegrzewa i topi woreczek, otworzyć zawór sterujący i pozostawić listwę na kilka minut do ostygnięcia. ▪ Sprawdzić, czy uszczelnienie zamknięcia jest ułożone prawidłowo i nie jest uszkodzone.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
<p>Woreczek nie utrzymuje próżni po zamknięciu</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nieszczelność zamknięcia może być spowodowana zagięciami, okruchami, tłuszczem i wilgocią. Otworzyć woreczek, wyczyścić górną część wewnątrz, usunąć resztki z listwy zgrzewającej i powtórzyć zgrzewanie. ▪ Sprawdzić, czy woreczek nie jest uszkodzony ani przedziurawiony, co mogłoby być powodem nieszczelności. Zabezpieczyć ostre krawędzie zawartości papierową serwetką.
<p>Urządzenie nie tworzy próżni w pojemniku</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ponownie połączyć wąż ssący na wieczku pojemnika (lub, w razie potrzeby, z zakrętką zasysania) z wejściem węża do powietrza z urządzeniem. ▪ Pozostawić przynajmniej 3 cm w górnej części między zawartością i górną częścią pojemnika. ▪ Wyciek cieczy może być spowodowany ich niewystarczającym schłodzeniem przed procesem pakowania próżniowego. Schłodzić ciecz w lodówce a nie w temperaturze pokojowej. ▪ Upewnić się, że góra krawędź pojemnika i uszczelka pokrywy są czyste i ich stan jest nienaruszony. Wyczyścić je wilgotną ściereczką i poddać procesowi pakowania próżniowego. ▪ Sprawdzić, czy uszczelnienia wieczka pojemnika ułożone są prawidłowo i nie są uszkodzone.
<p>Pojemnik lub wieczko tracą stan próżni</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Upewnić się, że góra krawędź pojemnika i uszczelka pokrywy są czyste i ich stan jest nienaruszony. Wyczyścić je wilgotną ściereczką i poddać procesowi pakowania próżniowego. ▪ Sprawdzić, czy uszczelnienia wieczka pojemnika uniwersalny pojemnik ułożone są prawidłowo i nie są uszkodzone. ▪ Sprawdzić, czy wążek został prawidłowo połączony z pokrywą pojemnika i wejściem węża do powietrza (4) urządzenia.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać korpusu,
- zawiadomić punkt obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać następujące informacje:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa na spodniej stronie urządzenia);
 - data zakupu.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



OSTRZEŻENIE!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.