

SV G25L - SV G16L



115130 - 115131

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 3.0

Data sporządzenia: 2020-03-18

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	5
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	5
2	Informacje ogólne	6
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	6
2.2	Ochrona praw autorskich	6
2.3	Deklaracja zgodności.....	6
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	7
3.1	Kontrola dostawy	7
3.2	Opakowanie.....	7
3.3	Magazynowanie	7
4	Parametry techniczne.....	8
4.1	Dane techniczne	8
4.2	Funkcje urządzenia.....	9
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	10
5	Instalacja i obsługa	11
5.1	Instalacja.....	11
5.2	Obsługa	12
6	Czyszczenie	19
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	19
6.2	Czyszczenie.....	20
7	Możliwe usterki	22
8	Utylizacja	24



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 jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

PL

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie hasel ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



PRZESTROGA!

Hasło ostrzegawcze **PRZESTROGA** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

NOTYFIKACJA!

Symbol **NOTYFIKACJA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.

- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektrycznego należy zawsze chwycić za wtyczkę.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany i przeszkolony personel specjalistyczny.

- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Obróbka termiczna w kąpeli wodnej produktów spożywczych zapakowanych próżniowo.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

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

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

PL

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.

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 otrzymaniu 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. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

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.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

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

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Wersja / właściwości urządzenia do gotowania sous-vide

- Regulacja temperatury: co 0,1 °C
- Timer
- Wyświetlacz cyfrowy
- Zabezpieczenie przed pracą na sucho
- Sterowanie: elektroniczne
- Funkcja Memory z 5 programami do samodzielnego wprowadzenia danych
- Programowalne ustawianie czasu
- Timer dźwiękowy
- W zestawie: uchwyt / stojak na worek próżniowy

PL

Nazwa:	Urządzenie do gotowania sous-vide SV G25L
Nr art.:	115130
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	1
Wymiary komory (szer. x gł. x wys.):	300 x 500 x 200
Zakres temperatur od - do w °C:	25 - 90
Regulacja temperatury co °C:	0,1
Ustawienie czasu w min.:	0 - 99
Interwały ustawiania czasu w min.:	1
Wartość przyłączeniowa:	2 kW / 220-240 V / 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	345 x 575 x 317
Ciężar w kg:	9,5

Nazwa:	Urządzenie do gotowania sous-vide SV G16L
Nr art.:	115131
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	1
Wymiary komory (szer. x gł. x wys.):	300 x 330 x 200
Zakres temperatur od - do w °C:	25 - 90
Regulacja temperatury co °C:	0,1
Ustawienie czasu w min.:	0 - 99
Interwały ustawiania czasu w min.:	1
Wartość przyłączeniowa:	2 kW / 220-240 V / 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	345 x 400 x 317
Ciężar w kg:	7,5

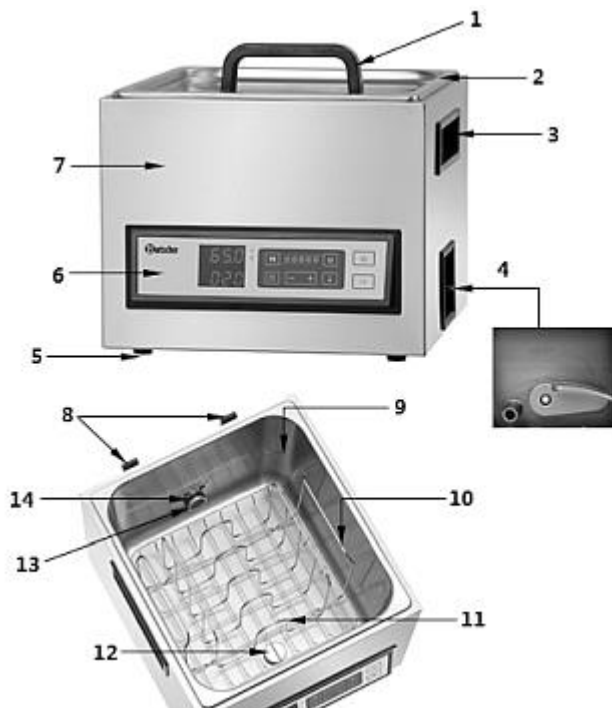
Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

PL

4.2 Funkcje urządzenia

W urządzeniu można przygotowywać w kąpeli wodnej, z największą dokładnością, zachowując wartości odżywcze i pełnię smaku, produkty spożywcze zapakowane próżniowo, ustawiając indywidualnie czas i temperaturę.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Uchwyt pokrywy | 2. Pokrywa |
| 3. Uchwyt do noszenia (2x) | 4. Spust wody z zaworem |
| 5. Nóżki (4x) | 6. Panel obsługi |
| 7. Obudowa | 8. Uchwyty na przewód / wąż spustowy |
| 9. Komora | 10. Uchwyt |
| 11. Stojak na worek próżniowy | 12. Wylot wody |
| 13. Filtr do wlotu wody | 14. Wlot wody |

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzenia!

Obudowa urządzenia i pokrywa podczas pracy bardzo się nagrzewają.

Nie dotykać gorących powierzchni.

Do obsługi urządzenia należy używać tylko przewidzianych do tego elementów obsługi i uchwytów.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania pokrywy w trakcie pracy z komory wydostaje się gorąca para wodna, a pod pokrywą gromadzą się gorące skropliny.

W celu zdjęcia pokrywy należy używać rękawic ochronnych.

Przygotowanie urządzenia

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6 „Czyszczenie“**.
2. Przed uruchomieniem należy napęlić komorę wodą, uwzględniając oznaczenie „MIN” na tylnej ścianie komory.

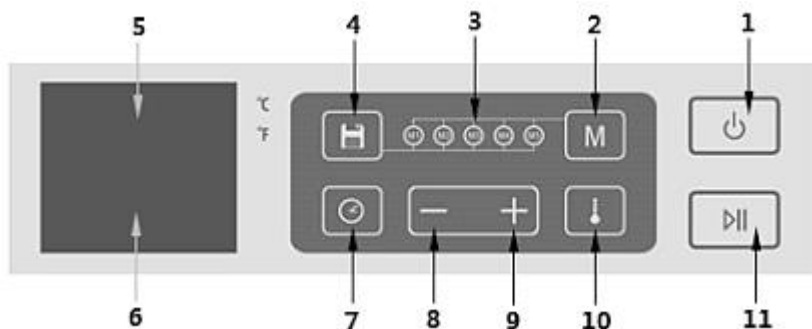
Jeśli poziom wody znajduje się poniżej oznaczenia „MIN”, znajdujące się poniżej czujniki rozpoznają to i urządzenie się nie włączy. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie **E001**.



Rys. 2

3. Zawsze należy napęlić wodę powyżej oznaczenia „MIN”.
4. Podłączyć urządzenie do pojedynczego gniazdka zasilającego ze stykiem ochronnym.
5. Włączyć urządzenie wciskając przycisk Wł./Wył. (1, rys. 3).
Słysząc odgłos „klik”. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się aktualna temperatura wody w komorze.

Panel obsługi / Funkcje przycisków i wyświetlaczy



Rys. 3

1 Przycisk Wł./Wył.

Przytrzymać przycisk wciśnięty przez 1 sekundę, aby włączyć urządzenie. Zaświeci się lampka kontrolna LED sygnalizująca, że urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego.

2 Przycisk programów

Poprzez wciśnięcie tego przycisku można wybrać zapisany program (M1-M5).

3 Lampki kontrolne LED M1-M5

Przy wyborze zapisanego programu zapala się odpowiednia lampka kontrolna LED.

4 Przycisk „Zapisz”

Wciskając ten przycisk można zapisać wprowadzone ustawienia.

5 Cyfrowy wyświetlacz temperatury

Pokazuje bieżącą temperaturę wody w komorze.

6 Cyfrowy wyświetlacz czasu

Pokazuje czas, jaki pozostał do końca cyklu obróbki cieplnej.

7 Przycisk ustawiania czasu

Możliwe jest ustawienie czasu pomiędzy 00:00 a 99:00 godzin.

Domyślnie ustawiony czas to: 02:00.

- 8 Przycisk ustawiania redukujący temperaturę lub czas
- 9 Przycisk ustawiania podwyższający temperaturę lub czas
- 10 Przycisk ustawiania temperatury**

Zakres temperatury, jaką można ustawić znajduje się w przedziale 25 °C do 90 °C.

Domyślnie ustawiona jest temperatura 60 °C.
- 11 Przycisk Start/Stop**

Wciśnięcie tego przycisku powoduje rozpoczęcie i zakończenie procesu obróbki cieplnej.

Ustawienia

Temperatura

Domyślnie ustawiona jest temperatura 60 °C. Zakres temperatury, jaką można ustawić, znajduje się w przedziale 25 °C do 90 °C.

1. Wcisnąć przycisk ustawiania temperatury (10) jednokrotnie, aby ustawić żądaną temperaturę.

W górnej części wyświetlacza cyfrowego pojawi się temperatura domyślna, która będzie mrugać. Podczas gdy mruga wskaźnik temperatury, za pomocą przycisków „-“ (8) lub „+“ (9) można zmniejszyć lub zwiększyć ustawioną wartość.

Przy ciągłym naciskaniu podczas pierwszych 2 °C możliwe jest ustawianie z dokładnością co 0,1 °C, a następnie co 1,0 °C.

2. W celu zapisania ustawionej temperatury należy trzymać przycisk „Zapisz” (4) wciśnięty przez 6 sekund.

WSKAZÓWKA!

Urządzenie ustawione jest domyślnie na pomiar temperatury w jednostce °C (Celsius).

Aby przestawić je na °F (Fahrenheit) należy wcisnąć przycisk ustawiania temperatury (10), aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się °F.

Czas gotowania

Ustawiony domyślnie czas gotowania wynosi 02:00 godziny. Możliwe jest ustawienie czasu gotowania pomiędzy 0 minut a 99 godzin.

1. Wcisnąć przycisk ustawiania czasu (7), aby ustawić żądany czas obróbki termicznej.

W dolnej części wyświetlacza cyfrowego pojawi się domyślny czas wynoszący 02:00 godz., który będzie mrugać. Podczas gdy mruga wskaźnik czasu gotowania,

za pomocą przycisków „-“ (8) lub „+“ (9) można zmniejszyć lub zwiększyć ustawioną wartość.

Interwały, w jakich można ustawić czas gotowania są następujące:

- 0 - 0,30 godz. w interwałach 1-minutowych;
- 0,30 - 3 godz. w interwałach 10-minutowych;
- 3 - 99 godz. w interwałach 30-minutowych.

2. W celu zapisania ustawionego czasu gotowania należy trzymać przycisk „Zapisz” (4) wciśnięty przez 6 sekund.

Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie wyłącza się, a wyświetlacz cyfrowy po upływie 5 sekund wraca do wskaźnika temperatury.

Przy wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się odliczanie od 10 sekund, zanim urządzenie się wyłączy.

Programy

Można ustawić do 5 programów (M1 - M5).

Żądany program należy ustawić w następujący sposób:

1. Wcisnąć jednokrotnie przycisk programów „M” (2).

Zaświeci się lampka kontrolna LED M1.

2. Teraz należy wybrać wolny program, do którego mają być wprowadzone dane.

3. Po wybraniu wolnego programu wcisnąć przycisk „Zapisz” (4).

Wskazówka: aby wybrać kolejny wolny program i wprowadzić do niego dane, należy wcisnąć przycisk programów „M” (2), w zależności od wolnego programu:

M2 – program 2 - dwukrotnie

M3 – program 3 - trzykrotnie

M4 – program 4 - czterokrotnie

M5 – program 5 - pięciokrotnie

W razie przypadkowego sześciokrotnego wciśnięcia przycisku programów „M” (2), kontrolki LED wyłączą się. Aby powrócić do wprowadzania danych, należy ponownie wcisnąć przycisk programów „M”.

4. W celu wprowadzania danych do poszczególnych wolnych programów należy dotknąć przycisk programów „M” (2) jeszcze raz, aby w programie M1 zapisać żądane ustawienie temperatury i gotowania.

Zaświeci się lampka kontrolna LED M1.

5. Wcisnąć przycisk ustawiania temperatury (10).

Wskaźnik temperatury mruga.

Instalacja i obsługa

6. Podczas gdy mruka wskaźnik temperatury, za pomocą przycisków „-“ (8) lub „+“ (9) ustawić żądaną temperaturę w zakresie od 25 °C do 90 °C.

7. Na zakończenie wcisnąć przycisk „Zapisz” (4).

Lampka kontrolna LED programu M1 świeci się nadal i można ustawić czas gotowania.

8. Wcisnąć przycisk ustawiania czasu (7).

Wskaźnik czasu gotowania mruka i żądany czas gotowania można zmniejszyć lub zwiększyć za pomocą przycisków „-“ (8) lub „+“ (9).

9. Na zakończenie wcisnąć przycisk „Zapisz” (4).

10. Po ustawieniach programu M1 wcisnąć przycisk programów „M” (2), aby wybrać wolny program M2 i wprowadzić do niego dane.

Ustawianie wszystkich kolejnych programów należy przeprowadzić w sposób analogiczny do ustawiania programu M1.

Gotowanie potraw

1. Po wprowadzeniu żądanych ustawień temperatury i czasu gotowania należy wcisnąć przycisk Start/Stop (11), aby wodę w komorze podgrzać do ustawionej temperatury.

2. Jeśli chcą Państwo skorzystać z któregoś z wprowadzonych wcześniej programów, należy wcisnąć przycisk programów „M” (2), w zależności od programu, który ma być użyty (np. dla M3 trzykrotnie).

3. Następnie wcisnąć przycisk Start/Stop (11), aby wodę w komorze podgrzać do ustawionej temperatury.

Gdy urządzenie zaczyna podgrzewać, słychać sygnał dźwiękowy.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury słychać 3-5 krotny sygnał dźwiękowy.

Wskaźnik czasu mruka.



Rys. 4

UWAGA!

Należy zawsze zwrócić uwagę, aby worki próżniowe w komorze były w całości zanurzone w wodzie. W przeciwnym razie należy je docisnąć za pomocą szczypiec.

PL

4. Ostrożnie z pomocą rączki zdjąć pokrywę.
 5. Umieścić stojak na uchwycie i włożyć przygotowane potrawy zapakowane próżniowo do stojaka.
 6. Postawić uchwyt ze stojakiem i potrawami za pomocą uchwytów w podgrzanej wodzie na dnie komory.
 7. Większe kawałki potraw zapakowane próżniowo w worki można włożyć bezpośrednio do komory obok stojaka (rys. po lewej).
8. Pokrywę umieścić ponownie na komorze.
 9. Wcisnąć przycisk Start/Stop (11).
Proces gotowania rozpoczyna się i będzie przebiegał zgodnie z wprowadzonymi ustawieniami.
Czas gotowania jest od teraz odliczany.
 10. Aby podczas procesu gotowania odczytać czas gotowania, jaki jeszcze pozostał, należy wcisnąć przycisk ustawiania czasu (7).
Czas gotowania pojawia się w dolnej części wyświetlacza cyfrowego.
Po upływie czasu gotowania słychać sygnał dźwiękowy.
 11. Zdjąć ostrożnie pokrywę i wyjąć z komory gotowe potrawy z pomocą uchwytu lub szczypiec.

Kolejne wskazówki dot. ustawienia

- Przy manualnym ustawieniu procesu gotowania (nie wybierając żadnego z programów zapisanych pod M1-M5) temperaturę i czas gotowania można zmienić w każdej chwili w trakcie procesu gotowania. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „**Ustawienia**“ / „**Temperatura**“ i „**Czas gotowania**“.
- Ustawienie czasu gotowania nie jest KONIECZNE do realizacji procesu gotowania. Proces gotowania przy ustawieniu 00:00 godz. bez ograniczenia czasowego trwa tak długo, dopóki nie zostanie przerwany lub zatrzymany przez wciśnięcie przycisku Start/Stop (11).
- Aby przerwać dopływ prądu i wyłączyć urządzenie, wcisnąć na 1 sekundę przycisk ustawiania czasu (7).
- Do obsługi wszystkich przycisków palec należy trzymać dłużej niż pół sekundy na przycisku, jeśli nie podano innego czasu.
- Jeśli poziom wody w komorze leży powyżej oznaczenia „MIN”, a mimo to na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się kod błędu E001, do wody należy dodać troszkę soli i dobrze wymieszać.

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie czyścić dokładnie po każdym użyciu.
2. Wyjąć z komory wszystkie potrawy.
3. Wyjąć stojak i uchwyt.
4. Akcesoria i pokrywę urządzenia czyścić dokładnie ciepłą wodą i łagodnym środkiem myjącym.
5. Opłukać czystą wodą i osuszyć wyczyszczone elementy.
6. Po schłodzeniu opróżnić komorę, spuszczać wodę przez wąż spustowy (tak jak to opisano poniżej), lub wylać przez krawędź komory.
7. Aby spuścić wodę za pomocą węża spustowego należy wykonać następujące kroki:



- Zamocować znajdujący się w zestawie wąż spustowy do rurki spustowej wody (A) po prawej stronie urządzenia.
- Pod węzem spustowym postawić odpowiedni zbiornik.
- Otworzyć zawór (B), przesuwając go w kierunku oznaczenia „OPEN“ (rys. po lewej).
- Począkać, aż woda całkowicie spłynie.

Rys. 5

8. Opróżnioną komorę czyścić dokładnie za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka myjącego.
9. Wyplukać w czystej wodzie.
10. Zamknąć zawór (B), umieszczając go ponownie w pozycji początkowej.

11. Zawsze zwracać uwagę, aby wlot i wylot wody w komorze były zawsze czyste.



Aby uniknąć zatkania przez zanieczyszczenia, na wlocie wody komory umieszczony jest zdejmowalny filtr.

12. Do czyszczenia należy ten filtr wyjąć.

13. Po każdym użyciu filtr myć pod ciepłą bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego.

14. Dobrze opłukać czystą wodą.

Rys. 6

15. Filtr pozostawić do wyschnięcia na powietrzu.

16. Ponownie zamocować filtr na wlocie wody.

17. Komorę osuszyć suchą, niestrzępiącą się ściereczką.

18. Obudowę urządzenia przetrzeć za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.

Przeprowadzanie procesu czyszczenia / odkamieniania

1. Regularnie (raz w miesiącu) należy przeprowadzać proces czyszczenia/ odkamieniania.
2. Napełnić komorę czystą wodą powyżej oznaczenia „MIN” i na każdy litr wody dodać odpowiednią ilość ogólnodostępnego środka odkamieniającego. Przestrzegać wskazówek producentów środka zawartych na opakowaniu.
3. Ustawić temperaturę na 40 °C i czas gotowania na 20 minut.
4. Wcisnąć przycisk Start/Stop, aby rozpocząć proces gotowania (bez potraw).
5. Po upływie ustawionego czasu wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
6. Spuścić roztwór odkamieniający z komory za pomocą węża spustowego lub wylać przez krawędź komory.
7. Na zakończenie opłukać komorę 2 - 3 krotnie czystą wodą lub przeprowadzić jeszcze jeden cykl czyszczenia z czystą wodą (bez środków czyszczących / odkamieniających), aby mieć pewność, że komora, otwór wlotowy i otwór wylotowy wody są czyste.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Jeśli urządzenie nie działa:

1. Sprawdzić przewód zasilający, aby stwierdzić, czy jest prawidłowo podłączony do gniazdka.
2. Sprawdzić przewód zasilający pod kątem ew. uszkodzeń.
3. Sprawdzić gniazdko podłączając do niego inne urządzenie.
4. Sprawdzić, czy świeci przycisk Wł./Wył. Jeśli tak, upewnić się, że był trzymany wciśnięty przez dłużej niż 1 sekundę.

Wyświetlacz cyfrowy już świeci, ale urządzenie nie rozpoczyna procesu gotowania, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu.

Mogą być wyświetlane następujące kody błędów:

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E001	Komora jest pusta	Napełnić komorę wodą powyżej oznaczenia „MIN”
	Za niski poziom wody	Napełnić komorę wodą powyżej oznaczenia „MIN”
	Urządzenie nie stoi na równym podłożu	Ustawić urządzenie na równym podłożu
	Mimo prawidłowego napełnienia wodą czujniki informują o zbyt niskim stanie wody	Dodać do wody trochę soli i dobrze wymieszać
	Błąd w systemie elektroniki	Skontaktować się z serwisem

Możliwe usterki

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E002	Zanieczyszczenia w wodzie zatkaly filtr przy wylocie wody	Przeprowadzić proces czyszczenia/ odkamieniania (rozdział „Czyszczenie”)
	Woreczki próżniowe zatykają wlot wody w komorze	Używać załączonego uchwyty i stojaka, aby umieścić woreczki próżniowe w komorze
	Woreczki próżniowe zatykają wylot wody w komorze	
	Woreczek próżniowy pękł i zawartość, która się wydostała zatyka wlot wody	Wylać zawartość komory Przeprowadzić proces czyszczenia/ odkamieniania (rozdział „Czyszczenie”) Wyczyścić dokładnie filtr wlotu wody
	Wewnątrz systemu obiegu wody zebrał się brud	
	Błąd w systemie elektroniki	Skontaktować się z serwisem
E003	Błąd w systemie elektroniki	Skontaktować się z serwisem
E004	Pokrywa nie jest nałożona	Nałożyć poprawnie pokrywę
	Błąd w systemie elektroniki	Skontaktować się z serwisem
E009	Błąd w systemie elektroniki	Skontaktować się z serwisem
C	Praca urządzenia zostaje przerwana po ponad 200 godzinach	Przeprowadzić proces czyszczenia/ odkamieniania (rozdział „Czyszczenie”)

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.