

305/15L



300748

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: 2024-05-08

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	Zestawienie podzespołów urządzenia	9
4.3	Funkcje urządzenia.....	10
5	Instalacja i obsługa	11
5.1	Instalacja.....	11
5.2	Zalety pakowania próżniowego.....	12
5.3	Zasady pakowania próżniowego.....	14
5.4	Obsługa	17
6	Czyszczenie	27
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	27
6.2	Czyszczenie.....	27
7	Możliwe usterki	28
8	Utylizacja	30



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

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 haseł 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.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** 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.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** 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 zwarców 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. 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 elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- 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.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany 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:

- Próżniowe pakowanie i marynowanie odpowiednich artykułów spożywczych lub innych przedmiotów.

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 produkcji, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

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

Nazwa:	Pakowarka próżniowa 305/15L
Numer art.:	300748
Materiał:	stal szlachetna, tworzywo sztuczne
Ilość zgrzewów:	1
Długość pręta zgrzewającego w mm:	305
Pompa próżniowa l / min (m ³ / godz.):	15
Maksymalna próżnia w mbar:	-800
Czas zgrzewania regulowany w poziomach.:	2
Wartość przyłączeniowa:	0,13 kW / 230 V / 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	400 x 180 x 92
Ciężar w kg:	2,5

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

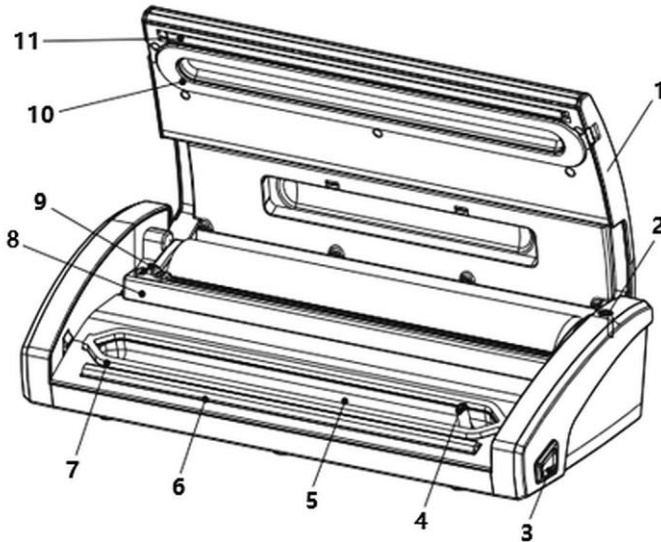
- Kolor: srebrny
- Kontrola próżni: elektroniczna
- Poziom zamknięcia próżniowego regulowany
- Funkcje / Lampki kontrolne:
 - Połączenie pakowania próżniowego i zgrzewania
 - Pakowanie próżniowe, delikatne i standardowe
 - Zgrzewanie, wilgotne i suche
 - Ręczne zgrzewanie
 - Marynowanie
 - Pakowanie próżniowe z pojemnikiem próżniowym
- W zestawie:
 - 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m)
 - 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m)
 - 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)

Parametry techniczne

- **Ważna wskazówka:**

Do pakowania próżniowego używać tylko gofrowanych woreczków do pakowania próżniowego (jednostronnie żebrowane)

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Osłona | 2. Przyłącze węża łączącego |
| 3. Przyciski odblokowujące (2x
prawy i lewy) | 4. Otwór zasysający powietrze |
| 5. Komora próżniowa | 6. Belka grzewiąca |
| 7. Uszczelka dolna | 8. Mechanizm tnący |
| 9. Nóż | 10. Uszczelka górna |
| 11. Listwa grzewiąca | |

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)

Zestaw rolek folii do pakowania próżniowego 220

Składa się z 2 rolek folii do pakowania próżniowego

Szerokość rolki: 22 cm

Długość rolki: 5 m

Wymiary: szer. 220 x gł. 40 x wys. 40 mm

Waga: 0,46 kg

Nr art.: 300418



Zestaw rolek folii do pakowania próżniowego 280

Składa się z 2 rolek folii do pakowania próżniowego

Szerokość rolki: 28 cm

Długość rolki: 5 m

Wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 50 mm

Waga: 0,512 kg

Nr art.: 300419



Pojemniki próżniowe

Pojemność: 1,5 litra

możliwość układania jeden na drugim

Kolor: przezroczysty, biały

Materiał: tworzywo sztuczne

Wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm

Waga: 0,3 kg

Nr art.: 300422



4.3 Funkcje urządzenia

Pakowarka próżniowa została zaprojektowana do pakowania próżniowego i marynowania artykułów spożywczych. Podczas procesu pakowania próżniowego z worka lub pojemnika do pakowania próżniowego odciąga się powietrze, a następnie zamyka go szczelnie, dzięki czemu zapobiega się psuciu produktów spożywczych lub się ten proces spowalnia.

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.

PL

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.

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.

Produkty spożywcze chronione są w ten sposób przed obsychaniem i utlenianiem, bakteriami i pleśnią.

Paczkowanie z zastosowaniem próżni jest procesem utrwalania, który polecany jest do świeżych produktów spożywczych i musi być łączony z niskimi temperaturami, tzn. produkt zapakowany z zastosowaniem próżni musi być przechowywany w lodówce, zamrażalniku lub chłodziarce, aby otrzymać jak najlepsze rezultaty.

W ten sposób utrwalone produkty spożywcze można przechowywać przez znacznie dłuższy czas niż podobne, jednak niezapakowane próżniowo, których okres przydatności do spożycia wynosi jedynie kilka godzin lub kilka dni.

Pakowanie próżniowe stosuje się, aby ulepszyć organizację pracy, konserwować żywność w sposób zdrowszy oraz zaoszczędzić pieniądze:

- Można z niego korzystać przy specjalnych okazjach,
 - 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 sałaty, warzywa i zioła (pozostają kruche i świeże);
- w zamrażalniku pozostaje więcej wolnego miejsca;
- produkty spożywcze są chronione przed obsychaniem i utlenianiem;
- 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.

WSKAZÓWKA!

Wszystkie informacje podane w poniższej tabeli są wartościami orientacyjnymi, które zależą od nienagannego stanu opakowania i od pierwotnych właściwości jakościowych produktów spożywczych.

OSTROŻNIE!

Produkty ulegające psuciu należy przechowywać w zamrażarce lub lodówce. Pakowanie próżniowe wydłuża trwałość produktów spożywczych, ale nie czyni z nich „konserwy”, czyli produktu trwałego w temperaturze pokojowej.

Czas przechowywania produktów

	bez opakowaniu próżniowym	z opakowaniu próżniowym
Produkty spożywcze chłodzone (5+/-2°C)		
Mięso czerwone	3 - 4 dni	8 - 9 dni
Mięso białe	2 - 3 dni	6 - 9 dni
Ryba w całości	1 - 3 dni	4 - 5 dni
Dziczyzna	2 - 3 dni	5 - 7 dni
Wędliny	7 - 15 dni	25 - 40 dni
Wędliny krojone	4 - 6 dni	20 - 25 dni
Sery miękkie	5 - 7 dni	14 - 20 dni
Sery twarde i półtwarde	15 - 20 dni	25 - 60 dni
Warzywa	1 - 3 dni	7 - 10 dni
Owoce	5 - 7 dni	14 - 20 dni
Produkty spożywcze gotowane i chłodzone (5+/-2°C)		
Purée warzywne i zupy	2 - 3 dni	8 - 10 dni
Produkty mączne i risotto	2 - 3 dni	6 - 8 dni
Mięso z wywarów i pieczenie	3 - 5 dni	10 - 15 dni
Torty nadziewane (z kremem i owocami)	2 - 3 dni	6 - 8 dni
Olej do frytownic	10 - 15 dni	25 - 40 dni
Produkty spożywcze mrożone (-18 +/-2°C)		
Mięso	4 - 6 miesięcy	15 - 20 miesięcy
Ryby	3 - 4 miesięcy	10 - 12 miesięcy
Warzywa	8 - 10 miesięcy	18 - 24 miesięcy

	bez opakowaniu próżniowym	z opakowaniu próżniowym
Produkty spożywcze w temperaturze pokojowej (25+/-2°C)		
Chleb	1 - 2 dni	6 - 8 dni
Opakowane biszkopty	4 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Produkty mączne	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Ryż	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4 - 5 miesięcy	12 miesięcy
Owoce suszone	3 - 4 miesięcy	12 miesięcy
Kawa mielona	2 - 3 miesięcy	12 miesięcy
Herbata w proszku	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Produkty liofilizowane	1 - 2 miesięcy	12 miesięcy
Pulvermilch	1 - 2 miesięcy	12 miesięcy

5.3 Zasady pakowania próżniowego

Ważne wskazówki

- Dokładnie umyć ręce, wszystkie narzędzia i blat roboczy, które będą używane do cięcia i pakowania próżniowego potraw.
- Podczas obróbki produktów spożywczych używać w miarę możliwości rękawiczek.
- Do pakowania próżniowego używać wyłącznie świeżych produktów spożywczych.
- Po zapakowaniu próżniowym niezwłocznie umieścić psujące się potrawy w lodówce lub zamrażarce, nie pozostawiając ich zbyt długo w temperaturze pokojowej.
- Równomiernie rozmieścić opakowania próżniowe w lodówce lub zamrażarce, aby umożliwić szybkie zamrożenie.
- Produkty spożywcze wyjęte z opakowania muszą bezwzględnie zostać spożyte przed upływem terminu ich przydatności do spożycia podanego na oryginalnym opakowaniu.
- Opakowanie próżniowe wydłuża czas przechowywania suchych produktów spożywczych. Produkty z dużą zawartością tłuszczu szybciej jęlczeją w przypadku dostępu tlenu i ciepła. Pakowanie próżniowe wydłuża również czas przechowywania orzechów, wiórków kokosowych i zboża. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

- Pakowanie próżniowe nie wydłuża czasu przechowywania warzyw i owoców, jak banany, jabłka czy ziemniaki, chyba że przed zapakowaniem próżniowym zostaną obrane.
- Niektóre rodzaje warzyw, jak brokuły, kalafior czy biała kapusta, po zapakowaniu próżniowym wydzielają gazy. Z tego powodu warzywa te należy przed zapakowaniem próżniowym poddać blanszowaniu i zamrożeniu.
- Aby ponownie zapakować próżniowo potrawy, które zostały wyjęte z opakowania próżniowego, należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi przechowywania chłodniczego po otwarciu, aby ponowne przechowywanie było bezpieczne.
- Należy bezzwłocznie spożyć szybko psujące się potrawy, które wcześniej zostały podgrzane, rozmrożone lub wyjęte z lodówki. Nie spożywać potraw, które przez kilka godzin leżały na powietrzu; w szczególności, gdy zostały one przygotowane z gęstym sosem i były przechowywane w opakowaniu próżniowym lub środowisku pozbawionym dostępu powietrza.
- Miękkie i delikatne produkty (ryby, poziomki itp.) należy poddać wstępnemu mrożeniu przez noc. Po wstępnym zamrożeniu, produkty można zapakować próżniowo i umieścić ostatecznie w zamrażarce.

OSTROŻNIE!

Pakowanie próżniowe nie zastępuje zamrażania lub głębokiego mrożenia!

Każdy psujący się produkt spożywczy, który wymaga zamrożenia przed zapakowaniem próżniowym, musi zostać schłodzony i zamrożony również po zapakowaniu próżniowym.

PL

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do zamrażarki

- W przypadku prawidłowego przechowywania urządzenie pomaga utrwalić świeżość potraw. Potrawy należy pakować w stanie możliwie świeżym.
- Wrażliwe produkty spożywcze lub takie, które mają zachować kształt i wygląd, mogą ulec uszkodzeniu podczas pakowania próżniowego świeżego produktu. Delikatne produkty, jak mięso, ryby, poziomki, kanapki itp., należy poddać mrożeniu wstępnemu. Mogą one być mrożone przez 24 godziny zanim pojawi się oparzelina mrozowa. Po wstępnym zamrożeniu produktów można je zapakować próżniowo w woreczkach i przechowywać przez dłuższy czas w zamrażarce, aby zachować zarówno smak jak i wartość odżywczą zapakowanych produktów.
- Aby zapakować próżniowo potrawy płynne, jak zupy, dania jednogarnkowe czy zapiekanki, należy je najpierw zamrozić w formie do zapiekanek lub misce, następnie zapakować próżniowo i w stanie zamrożonym przechowywać w zamrażarce.
- Świeże warzywa należy umyć lub obrać i przed zapakowaniem próżniowym poddać krótkiemu blanszowaniu we wrzącej wodzie (ewentualnie sparzyć w

kuchence mikrofalowej), ale zachowując jędrność warzyw i nie dopuszczając do rozgotowania. Po ostygnięciu zapakować próżniowo w dowolnych porcjach.

- Do pakowania potraw niezamrożonych należy wziąć ok. 5 cm więcej folii, aby skompensować w ten sposób rozszerzalność potraw w stanie zamrożonym. Ułożyć mięso lub rybę na ręczniku papierowym i zapakować próżniowo w woreczku wraz z ręcznikiem papierowym. Dzięki temu zostanie wchłonięty sok z produktu.
- Przed zapakowaniem próżniowym potraw takich jak pita, naleśniki czy hamburgery należy poszczególne sztuki oddzielić papierem do pieczenia lub folią do żywności. Ułatwia to wyjmowanie pojedynczych sztuk i ponowne szczelne zamknięcie reszty do przechowywania w zamrażarce.

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do lodówki

- Posiłki można przygotować wcześniej w odpowiednich porcjach i przechowywać zapakowane próżniowo w lodówce, a następnie podgrzewać w miarę potrzeb.

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do spiżarni

- Pakowanie próżniowe może nieść korzyści również w przypadku produktów spożywczych, które można przechowywać w temperaturze pokojowej (kawa, mąka, produkty mączne, cukier itp.). Jeżeli produkty te nie będą używane przez kilka dni, na przykład w związku z wyjazdem na urlop, należy je zabezpieczyć poprzez zapakowanie próżniowe. Pozwoli to zachować ich świeżość i uchroni przed działaniem temperatury pokojowej, grzybami pleśni i owadami.

Rozmrażanie produktów spożywczych zapakowanych w woreczki próżniowe

- Produkty spożywcze zapakowane próżniowo, jak mięso, ryby, owoce i warzywa lub inne delikatne produkty, można rozmrażać powoli na najniższej półce lodówki.
- Chleb i piętę rozmrażać w temperaturze pokojowej.
- Zupy lub inne potrawy płynne należy podgrzać bezpośrednio w woreczku próżniowym w gorącej kąpeli wodnej, aż będą całkowicie gorące. Do rozmrażania w temperaturze pokojowej lub podgrzewania w kąpeli wodnej należy naciąć jeden z narożników woreczka próżniowego, aby zredukować próżnię i umożliwić późniejszy odpływ pary.
- Produkty należy spożywać wkrótce po rozmrożeniu. Nigdy nie zamrażać potraw ponownie.

Ponowne pakowanie próżniowe rozpakowanych produktów spożywczych

- Liczne produkty spożywcze, jak sery czy przetwory mięsne, są sprzedawane w handlowych opakowaniach próżniowych. Również po otwarciu takich produktów

można zachować ich smak i świeżość poprzez ponowne zapakowanie próżniowe w woreczkach próżniowych.

OSTROŻNIE!

Rozpakowane produkty spożywcze zawsze należy spożyć przed upływem terminu ich przydatności do spożycia podanego na oryginalnym opakowaniu.

Po ponownym zapakowaniu próżniowym produkty należy przechowywać z zachowaniem maksymalnej ostrożności i higieny.

Wskazówki dotyczące pakowania próżniowego

- Pakując próżniowo produkty spożywcze z ostrymi krawędziami lub kształtami, np. kości lub suszony makaron, miejsca takie należy wyścielić ręcznikiem papierowym, aby zapobiec uszkodzeniu woreczka.
- Aby podczas pakowania próżniowego łamliwe produkty spożywcze nie kruszyły się, a delikatne produkty, jak biszkopty czy ciastka nie łamały, do ich przechowywania należy używać pojemników.
- Pakowanie próżniowe zapewnia ochronę bardzo różnorodnym przedmiotom. Na kempingu można zachować czyste i suche zapasy, np. zapalki, odzież. Tytoń fajkowy można przechowywać przez dłuższy czas. Również nalot i matowienie srebra oraz innych przedmiotów kolekcjonerskich można wyeliminować poprzez pakowanie próżniowe.

5.4 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Urazy dłoni spowodowane przyciśnięciem dłoni lub palców między pokrywą a komorą próżniową!

Należy być bardzo ostrożnym przy zamykaniu pokrywy.

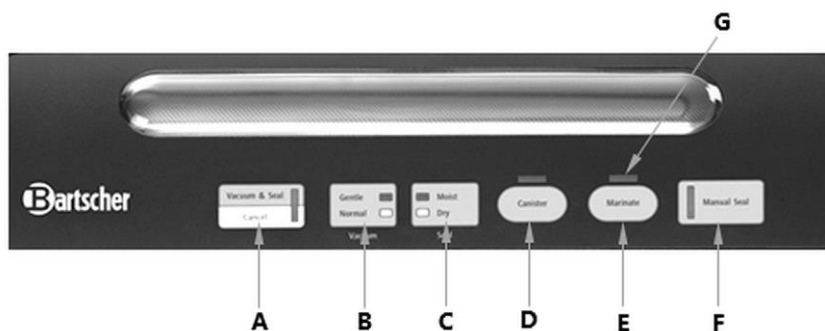
Niebezpieczeństwo oparzenia poprzez dotknięcie gorących elementów urządzenia po pracy!

Nigdy krótko po pracy nie dotykać szyny zgrzewającej, pręta zgrzewającego ani komory próżniowej. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Przed pierwszym użyciem

1. Przed każdym użyciem dokładnie oczyścić urządzenie i powierzchnie robocze, przestrzegając wskazówek z rozdziału 6 „**Czyszczenie**“.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.

Funkcje przycisków obsługowych / lampek kontrolnych



Rys. 2

A. Przycisk Vakuum & Seal / Cancel

Pakowanie próżniowe i zgrzewanie / zatrzymanie procesu: przez naciśnięcie tego przycisku urządzenie rozpoczyna proces pakowania próżniowego, obkurcza worek do pakowania próżniowego, aż osiągnie maksymalne podciśnienie i na zakończenie zgrzewa worek. Naciskając ponownie ten przycisk można zatrzymać trwający proces.

B. Przycisk Vakuum (Gentle /Normal)

Pakowanie próżniowe delikatne lub standardowe: przez naciśnięcie tego przycisku można wybrać prędkość i ciśnienie, w zależności od produktów spożywczych, które mają być zapakowane.

C. Przycisk Seal (Moist / Dry)

Zgrzewanie na mokro lub na sucho: przycisku można użyć do ustawienia czasu zgrzewania, w zależności od rodzaju produktów spożywczych (wilgotne lub suche).

D. Canister

Funkcja pojemnika: Tylko do pakowania próżniowego w odpowiednim pojemniku.

E. Marinata

Funkcja marynowania: Ważne: Funkcja ta może być używana tylko z odpowiednim pojemnikiem i węzłem łączącym.

F. Manual Seal

Tylko zgrzewanie: Próżnia powstaje na krótką chwilę, aby zapewnić, że listwa zgrzewająca i belka zgrzewająca będą czyste i będą na sobie leżały. Następnie worek do pakowania próżniowego zostaje zgrzany.

Przycisk ten można wybrać dla następujących funkcji:

1. Zgrzewanie otwartego końca worka do pakowania próżniowego, który jest pobierany z rolki z folią.
2. Tylko zgrzewanie worka do pakowania próżniowego. W ten sposób użytkownik może kontrolować, aby wewnątrz worka do pakowania próżniowego nie powstało zbyt duże podciśnienie, co zapobiegnie zgnieceniu delikatnych produktów spożywczych.

G. Lampki kontrolne

Świecenie odpowiednich lampek kontrolnych wskazuje na stan pracy wybranej funkcji urządzenia.

PL

Pakowanie próżniowe

Ważne wskazówki i porady dot. woreczków do pakowania próżniowego

- Nie pozostawiać zbyt dużo powietrza w worku do pakowania próżniowego. Przed zgrzaniem worka do pakowania próżniowego należy wycisnąć z niego tak dużo powietrza, jak to możliwe. Przy zbyt dużej ilości powietrza w worku do pakowania próżniowego obciążenie pompy próżniowej może tak wzrosnąć, że silnik nie będzie miał wystarczającej mocy, aby wyciągnąć z worka całe powietrze.
- Przy pakowaniu próżniowym produktów spożywczych o ostrych brzegach lub spiczastych rogach, jak np. kości lub suszony makaron, należy obłożyć takie kandy ręcznikami papierowym, aby uniknąć uszkodzenia worka do pakowania próżniowego.
- Nie wkładać zbyt wielu produktów spożywczych do worka do pakowania próżniowego. Zostawić wystarczającą ilość miejsca, tak aby otwarty koniec bez problemu można było umieścić w komorze próżniowej.
- Otwarty koniec worka do pakowania próżniowego kłaść zawsze płasko i równo na listwie zgrzewającej, nie zakładać ani nie zaginać worka do pakowania próżniowego.

- Duże worki do pakowania próżniowego wypełnione w niewielkim stopniu wymagają dłuższego czasu pakowania próżniowego; mniejsze worki mogą być pakowane próżniowo szybciej.
- Sprawdzić zawsze zgrzew, który powinien mieć równomierny przekrój i nie powinien mieć fałd.
- W przypadku niecałkowitego zgrzania odciąć zgrzew i powtórzyć proces zgrzewania.

Wybór worków do pakowania próżniowego

Worki do pakowania próżniowego są dostępne w różnych wielkościach. Wybrać odpowiedni rozmiar worka do artykułu spożywczego, który ma być zapakowany.

WSKAZÓWKA!

Do pakowania próżniowego należy stosować tylko specjalne worki, które są do tego przeznaczone (jednostronnie żebrowane, gofrowane).

Upewnić się, że długość worka do pakowania jest większa przynajmniej o 4-5 cm od konserwowanego artykułu spożywczego i uwzględnić kolejne 2 cm dla każdego kolejnego wykorzystania worka do pakowania próżniowego.

PL

Wytwarzanie worków do pakowania próżniowego z rolki folii

1. Aby wytworzyć woreczek wybrać rolkę folii o właściwej szerokości.
2. Ustawić urządzenie na równej powierzchni.
3. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
Lampki kontrolne dla trybów „Normal” i „Dry” zaczynają świecić.



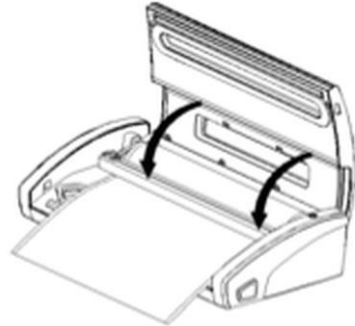
4. Wcisnąć przyciski odblokowujące i otworzyć osłonę.
5. Unieść mechanizm tnący i położyć rolkę z folią w przewidziane do tego zagłębienie pod osłoną.

Instalacja i obsługa

Upewnić się, że nóż znajduje się na jednym z końców mechanizmu tnącego (prawym lub lewym), nigdy na środku.



6. Rozciągnąć rolkę z folią do potrzebnej długości.



7. Ściągnąć mechanizm tnący na dół i położyć go nad rolką z folią



8. Przesunąć nóż z jednego końca na drugi, aby dokładnym i czystym cięciem dociąć worek do pakowania próżniowego.



9. Następnie położyć otwarty koniec dociętego worka do pakowania próżniowego na listwie zgrzewającej urządzenia, ale nie rozciągać aż do komory próżniowej.



10. Zamknąć osłonę, dociskając jednocześnie obie strony, aż słyszalne będzie kliknięcie obydwu przycisków odblokowujących.



11. Wcisnąć przycisk Manual Seal, aby rozpocząć zgrzewanie worka.

Lampka kontrolna tego przycisku zapala się.

Gdy tylko proces zgrzewania jest zakończony, lampka kontrolna gaśnie.

12. Wcisnąć obydwie przyciski odblokowujące (prawy i lewy) i otworzyć osłonę.

13. Wyjąć gotowy worek do pakowania próżniowego.

11. Sprawdzić uzyskany zgrzew. W przypadku niecałkowitego zgrzania odciąć zgrzew i powtórzyć proces zgrzewania.



Pakowanie próżniowe z zastosowaniem woreczków do pakowania próżniowego

1. Produkt spożywczy, który ma być zapakowany, umieścić w worku do pakowania próżniowego.
2. Oczyszczyć otwarty koniec worka do pakowania próżniowego i upewnić się, że nie ma na nim żadnych resztek potraw ani płynów.
3. Ustawić urządzenie na równej powierzchni.
4. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.

Lampki kontrolne dla trybu „**Normal**“ przycisku Vakuum i „**Dry**“ przycisku Seal zapalają się.

5. Wcisnąć przyciski odblokowujące i otworzyć osłonę.

6. Otwarty koniec worka do pakowania próżniowego kłaść zawsze płasko i równo na listwie zgrzewającej, nie zakładać ani nie zaginać worka do pakowania próżniowego.
7. Upewnić się, że otwory do zasysania powietrza nie są przykryte przez worek do pakowania próżniowego.



8. Zamknąć osłonę, dociskając jednocześnie obie strony, aż słyszalne będzie kliknięcie obydwu przycisków odblokowujących.

9. W zależności od produktów spożywczych wybrać prędkość pakowania próżniowego przez naciśnięcie przycisku **Vakuum**:

- „**Normal**“ dla prędkości normalnej lub
- „**Gentle**“ dla miękkich i delikatnych produktów spożywczych lub przedmiotów.



PL

10. Teraz wcisnąć przycisk **Seal**, aby wybrać czas zgrzewania odpowiedni do produktów spożywczych, które są pakowane:
 - „**Dry**“ dla suchych worków do pakowania próżniowego i produktów spożywczych nie zawierających wilgoci;
 - „**Moist**“ dla wilgotnych worków do pakowania próżniowego i produktów spożywczych zawierających nieco wilgoci lub dla płynnych produktów spożywczych.

Przy wybraniu ustawienia „**Moist**“ czas zgrzewania jest wydłużony, aby zapewnić prawidłowe zgrzanie worka do pakowania próżniowego.

11. Wcisnąć przycisk **Vakuum & Seal / Cancel**.

Lampka kontrolna zaczyna świecić i pakowanie próżniowe rozpoczyna się.

Z worka do pakowania próżniowego automatycznie jest odsysane powietrze, a następnie jest on zgrzewany.

WSKAZÓWKA!

Podczas pakowania próżniowego urządzenie wytwarza w worku do pakowania bardzo wysokie podciśnienie. Należy obserwować proces pakowania próżniowego, aby uniknąć rozdrobnienia lub zgniecenia delikatnych produktów spożywczych.

12. Aby przerwać wcześniej proces, ponieważ potrzebne podciśnienie zostało osiągnięte, należy natychmiast nacisnąć **przycisk Manual Seal**.

Pompa próżniowa zatrzymuje proces i urządzenie przechodzi do zgrzewania worka do pakowania próżniowego.

Gdy lampki kontrolne „**Vakuum & Seal / Cancel**“ ew. „**Manual Seal**“ gasną, proces pakowania próżniowego jest zakończony.

13. Wcisnąć obydwie przyciski odblokowujące (prawy i lewy) i otworzyć osłonę.

14. Wyjąć zgrzany worek do pakowania próżniowego.

15. Sprawdzić uzyskany zgrzew.

W przypadku niecałkowitego zgrzania odciąć zgrzew i powtórzyć proces zgrzewania.



WSKAZÓWKA!

Aby osiągać optymalne rezultaty pakowania próżniowego i zgrzewania zalecamy usuwanie po każdym użyciu resztek jedzenia i wylanych płynów w obszarze komory próżniowej.

16. Między każdym kolejnym procesem pakowania próżniowego urządzenie powinno 1 minutę odpoczywać, aby uniknąć przegrzania urządzenia.

17. Aby otworzyć worek zapakowany próżniowo, należy rozciąć go nożyczkami.

18. Po zakończeniu użytkowania urządzenia odłączyć je z zasilania (wyciągnąć wtyczkę).

Pakowanie próżniowe z zastosowaniem pojemników próżniowych

1. Ustawić urządzenie na równej powierzchni.
2. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
Lampki kontrolne dla trybu „**Normal**“ przycisku Vakuum i „**Dry**“ przycisku Seal zapalają się.
3. Upewnić się, że pojemnik próżniowy i pokrywa są czyste i suche.
4. Napełnić pojemnik próżniowy wybranymi artykułami spożywczymi tak, aby ich górna powierzchnia znajdowała się co najmniej 3 cm poniżej krawędzi pojemnika.
5. Wyczyścić brzeg pojemnika.
6. Nałożyć pokrywę.



PL

7. Przyłączyć załączony wąż łączący do pokrywy pojemnika próżniowego oraz do przewidzianego do tego złącza na urządzeniu.
8. Upewnić się, że blokada pokrywy znajduje się w pozycji „OPEN“.
9. W zależności od produktów spożywczych wybrać prędkość pakowania próżniowego przez naciśnięcie przycisku Vakuum:
 - „**Normal**“ dla prędkości normalnej lub
 - „**Gentle**“ dla miękkich i delikatnych produktów spożywczych lub przedmiotów.
10. Wcisnąć przycisk Canister.
Proces pakowania próżniowego rozpoczyna się.
11. Aby mieć pewność, że spomiędzy pokrywy a pojemnika próżniowego wyszło powietrze, na początku procesu docisnąć na dół pokrywę

Urządzenie zatrzymuje się automatycznie, gdy w pojemniku próżniowym zostało osiągnięte wystarczające podciśnienie. Proces pakowania próżniowego jest zakończony.

12. Zamknąć zamknięcie pokrywy i odłączyć wąż łączący od pokrywy pojemnika próżniowego i od urządzenia.

WSKAZÓWKA!

Gdy do pojemnika próżniowego pakowane są wilgotne produkty spożywcze, do przyłącza węża łączącego może dostać się wilgoć. Przyłącze należy czyścić po każdym użyciu.

13. Należy używać tylko odpowiednich pojemników próżniowych i przestrzegać wskazówek producenta dot. otwierania i zamykania pojemników próżniowych.
14. Między każdym procesem pakowania próżniowego urządzenie powinno 1 minutę odpoczywać, aby uniknąć przegrzania urządzenia.

Marynowanie w pojemniku próżniowym

1. Napełnić pojemnik próżniowy wybranymi artykułami spożywczymi tak, aby ich górna powierzchnia znajdowała się co najmniej 3 cm poniżej krawędzi pojemnika.
2. Oczyszczyć brzeg pojemnika i nałożyć pokrywę.
3. Ustawić urządzenie na równej powierzchni.
4. Podłączyć wtyczkę do pojedynczego, uziemionego gniazdka.

Lampki kontrolne dla trybu „**Normal**“ przycisku Vakuuum i „**Dry**“ przycisku Seal zapalają się.

5. Upewnić się, że pojemnik próżniowy i pokrywa są czyste i suche.
6. Napełnić pojemnik próżniowy wybranymi artykułami spożywczymi tak, aby ich górna powierzchnia znajdowała się co najmniej 3 cm poniżej krawędzi pojemnika.
7. Wyczyścić brzeg pojemnika.
8. Nałożyć pokrywę.
9. Przyłączyć załączony wąż łączący do pokrywy pojemnika próżniowego oraz przewidzianego do tego złącza na urządzeniu.
10. Upewnić się, że blokada pokrywy znajduje się w pozycji „**OPEN**“.
11. Nacisnąć przycisk **Marinate** w celu uruchomienia procesu marynowania.

Podczas trwania procesu świeci lampka kontrolna.

Gdy lampka kontrolna gaśnie, proces marynowania jest zakończony.

Czyszczenie

12. Upewnić się, że blokada pokrywy znajduje się w pozycji „CLOSED” i odciągnąć wąż łączący od pojemnika próżniowego.
13. Aby sprawdzić próżnię, po prostu pociągnąć osłonę pojemnika. Nie może się ona poruszać.
14. Aby otworzyć pojemnik próżniowy, przekręcić blokadę pokrywy z "CLOSED" na "OPEN".

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.

PL

6.2 Czyszczenie

Strona zewnętrzna urządzenia

1. Urządzenie należy czyścić codziennie po użyciu, w razie potrzeby także częściej.
2. Zewnętrzne powierzchnie urządzenia czyścić przed rozpoczęciem użytkowania i po jego zakończeniu za pomocą ściereczki lub gąbki z zastosowaniem łagodnego środka myjącego.
3. Wytrzeć czystą ściereczką.
4. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć.

Strona wewnętrzna urządzenia

1. Jeśli na komorze próżniowej, na listwie zgrzewającej lub na pręcie zgrzewającym nagromadzą się pozostałości potraw lub cieczy, należy je usunąć za pomocą ręcznika papierowego.
2. Wytrzeć komorę próżniową miękką wilgotną ściereczką.

3. Dokładnie osuszyć komorę próżniową.

Woreczki do pakowania próżniowego

1. Worki do pakowania próżniowego myć w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem czyszczącym.
2. Wypłukać w czystej wodzie.
3. Następnie dokładnie osuszyć worki do pakowania próżniowego za pomocą niestrzępiącej się ściereczki.

OSTROŻNIE!

W celu uniknięcia zatruc pokarmowych woreczki do pakowania próżniowego, w których przechowywano surowe mięso, ryby lub tłuste potrawy, nie powinny być ponownie używane.

Pojemniki próżniowe

1. Przy czyszczeniu pojemników próżniowych i pokrywek pojemników stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji producenta danego elementu wyposażenia.
2. Upewnić się, że wszystkie akcesoria są czyste i przygotowane do dalszego użytkowania.

PL

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.

Należy przy tym koniecznie podać numer artykułu, nazwę modelu oraz numer seryjny. Dane te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

Możliwe usterki


Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Brak napięcia	Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne
	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego	Podłączyć wtyczkę do gniazdka
	Uszkodzony przewód przyłączeniowy lub wtyczka	Skontaktować się z serwisem
	Nie jest wciśnięty przycisk Wł./wył.	Wcisnąć prawidłowo włącznik/wyłącznik
Urządzenie nie wytwarza pełnej próżni w worku do pakowania próżniowego	Otwarty koniec worka do pakowania próżniowego nie znajduje się w całości w komorze próżniowej	Aby możliwe było prawidłowe zgrzewanie, otwarty koniec worka do pakowania próżniowego musi w całości pozostać w komorze próżniowej
	Czas usuwania powietrza nie został ustawiony na wystarczająco długi	Wydłużyć czas usuwania powietrza
	Worek do pakowania próżniowego może mieć dziurę	Zgrzać worek do pakowania próżniowego z odrobiną powietrza w środku, zanurzyć go w wodzie i nacisnąć. Tworzenie się pęcherzy powietrza wskazuje na nieszczelność. Ponownie zgrzać worek do pakowania próżniowego lub użyć innego worka do pakowania próżniowego.
W komorze próżniowej nie jest wytwarzana próżnia	Uszczelka pokrywy jest zanieczyszczona lub uszkodzona	Wyczyścić uszczelkę lub wymienić ją na nową uszczelkę
Po zgrzaniu woreczek do pakowania traci próżnię	Nieszczelne miejsca na zgrzewie mogą być spowodowane fałdami, okruchami, tłuszczem lub wilgocią	Ponownie otworzyć worek do pakowania próżniowego, wyczyścić górną część worka próżniowego od strony wewnętrznej, usunąć ciała obce z listwy zgrzewającej i przeprowadzić ponowne zgrzewanie

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Po zgrzaniu woreczek do pakowania traci próżnię	Worek do pakowania próżniowego jest uszkodzony	Sprawdzić woreczek do pakowania pod kątem uszkodzeń Wyłożyć ostre krawędzie zawartości ręcznikiem papierowym
	Woreczek do pakowania nie został poprawnie ułożony na listwie zgrzewającej	Zadbać o to, aby podczas zgrzewania cały worek do pakowania próżniowego znajdował się w komorze próżniowej
Urządzenie nie wytwarza próżni w pojemniku próżniowym	Wąż łączący nie jest poprawnie przyłączony do pokrywy pojemnika próżniowego lub do przyłącza urządzenia przeznaczonego do pojemników próżniowych	Poprawnie przyłączyć wąż łączący do pokrywy i do przyłącza urządzenia
	Zamknięcie pokrywy pojemnika próżniowego nie jest otwarte	Otworzyć zamknięcie pokrywy
	Pojemnik próżniowy jest nadmiernie napełniony	Pozostawić wolne przynajmniej 3 cm od krawędzi pojemnika

PL

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

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

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.