

**K 290/77L**



**300749**

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](http://www.bartscher.com)



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-08-12

## 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 .....	24
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia .....	24
6.2	Czyszczenie.....	25
7	Możliwe usterki .....	26
8	Utylizacja .....	28



**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. 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.
- 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.

### **Eksplatacja 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 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

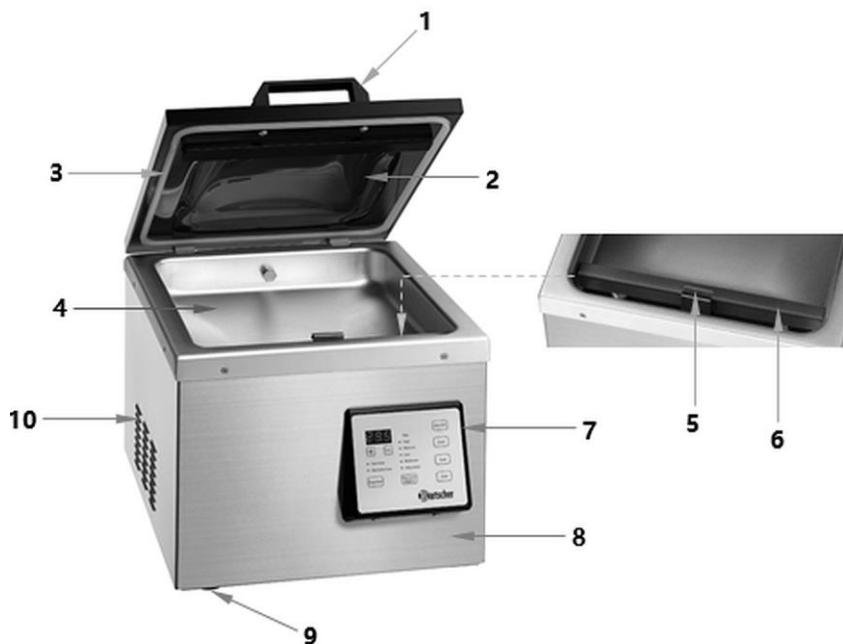
Nazwa:	Pakowarka próżniowa K 290/77L
Numer art.:	300749
Materiał obudowy:	stal szlachetna
Materiał pokrywy:	polimetylometakrylan (PMMA)
Ilość zgrzewów:	1
Długość pręta zgrzewającego w mm:	290
Pompa próżniowa l / min (m <sup>3</sup> / godz.):	77 (4,62)
Intensywność próżni, poziomy:	5
Maksymalna próżnia w mbar:	-999
Rozmiar komory (szer. x gł. x wys.) w mm:	350 x 300 x 80
Wartość przyłączeniowa:	0,63 kW   220-240 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	360 x 550 x 560
Ciężar w kg:	21,8

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

#### Wersja / właściwości

- Sterowanie: przycisk
- Kontrola próżni: elektroniczna
- Funkcje:
  - Połączenie pakowania próżniowego i zgrzewania
  - Marynowanie
- Poziom zamknięcia próżniowego regulowany
- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

## 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| 1. Uchwyt pokrywy                                     | 2. Pokrywa              |
| 3. Listwa zgrzewająca                                 | 4. Komora próżniowa     |
| 5. Zacisk do mocowania worka do pakowania próżniowego | 6. Belka zgrzewająca    |
| 7. Panel obsługi                                      | 8. Obudowa              |
| 9. Nóżki (4x)   | 10. Otwory wentylacyjne |

### 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: 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: 280 x gł. 50 x wys. 50 mm

Waga: 0,512 kg.

**Nr art.: 300419**



PL

## 4.3 Funkcje urządzenia

Pakowarka próżniowa została zaprojektowana do pakowania próżniowego 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.

### 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.

### Czasy przechowywania produktów spożywczych

Produkty spożywcze	Przechowywanie zapakowanych próżniowo produktów w zamrażarce	Przechowywanie zapakowanych próżniowo produktów w lodówce	Przechowywanie bez zapakowania próżniowego
Świeże mięso wołowe i cielęce	1 - 3 lata	1 miesiąc	1 - 2 tygodnie
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc	1 - 2 tygodnie
Świeże mięso wieprzowe	2 - 3 lata	2 - 4 tygodnie	1 tydzień
Świeże ryby	2 lata	2 tygodnie	3 - 4 dni
Świeży drób	2 - 3 lata	2 - 4 tygodnie	1 tydzień
Mięso wędzone	3 lata	6 - 12 tygodni	2 - 4 tygodnie
Świeże warzywa, blanszowane	2 - 3 lata	2 - 4 tygodnie	1 - 2 tygodnie
Świeże owoce	2 - 3 lata	2 tygodnie	3 - 4 dni
Sery twarde	6 miesięcy	6 - 12 tygodni	2 - 4 dni
Krojone wędliny	nie zaleca się	6 - 12 tygodni	1 - 2 tygodnie
Świeży makaron	6 miesięcy	2 - 3 tygodnie	1 tydzień

## 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 bezwzględnie 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.**

### **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 piłę rozmrażać w temperaturze pokojowej.
- Zupy lub inne potrawy płynne należy podgrzać bezpośrednio w woreczku próżniowym w gorącej kąpieli wodnej, aż będą całkowicie gorące. Do rozmrażania w temperaturze pokojowej lub podgrzewania w kąpieli 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!**

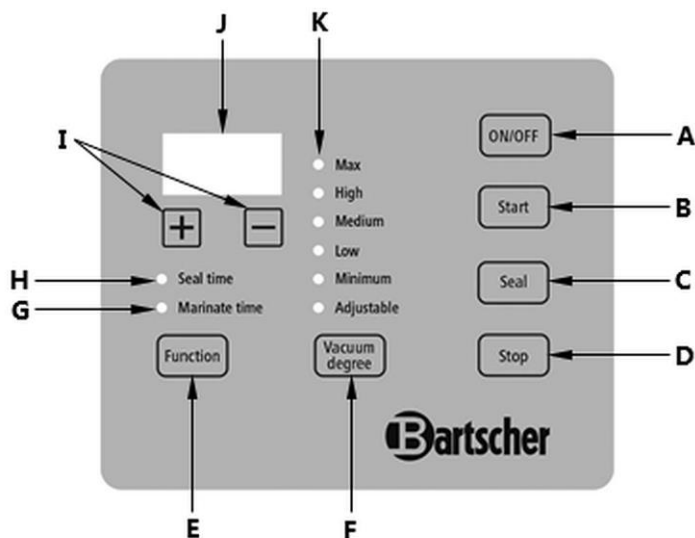
Nigdy krótko po pracy nie dotykać szyny grzewącej, pręta grzewącego ani komory próżniowej. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.

PL

### 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 obsługi / kontrolki LED



Rys. 2

### A. Przycisk ON/OFF (WŁ/WYŁ) (rys. str.18)

Gdy urządzenie podłączone jest do zasilania elektrycznego, na wyświetlaczu LED (J) pojawia się komunikat „OFF”. Wcisnąć przycisk ON/OFF (A), na wyświetlaczu LED (J) pojawi się domyślny czas zgrzewania lub marynowania, a następnie domyślny poziom próżni.

Pakowarka próżniowa jest teraz gotowa do pracy. Przy ponownym wciśnięciu przycisku ON/OFF urządzenie ponownie przełącza się w tryb Standby.

Na wyświetlaczu LED (J) pojawia się komunikat „OFF”.

### B. Start (przycisk Start)

Przez naciśnięcie przycisku Start urządzenie jest uruchamiane.

Urządzenie przechodzi w tryb zgrzewania próżniowego lub marynowania (w zależności od ustawień).

### C. Seal (przycisk zgrzewania)

Wcisnąc „Seal” (przycisk zgrzewania) w trakcie procesu usuwania powietrza, proces usuwania powietrza zostaje przed czasem zatrzymany. Urządzenie przechodzi w tryb zgrzewania.

### D. Stop (przycisk Stop)

Przez wciśnięcie przycisku Stop zostaje przerwany każdy proces, który jest właśnie realizowany.

### E. Funkcja (przycisk funkcyjny)

Naciskając ten przycisk można wybrać tryb pracy:

- tryb usuwania powietrza i zgrzewania lub
- tryb marynowania próżniowego.

Zapala się odpowiednia kontrolka LED (H) lub (G).

Wciskać przyciski regulacyjne „+” lub „-”, aby dostosować czas zgrzewania lub marynowania. Ustawiony czas pojawia się na wyświetlaczu LED (J).

### F. Vacuum degree (przycisk ustawiania poziomu próżni)

Poprzez naciskanie przycisku ustawiania poziomu próżni (F) wybrać poziom próżni. Gdy zaświeci się kontrolka Adjustable, wciskać przyciski „+” lub „-”, aby ustawić żądany poziom próżni. Ustawiona wartość pojawia się na wyświetlaczu LED (L).

### G. + H. Kontrolki LED

Te kontrolki wskazują ustawiony tryb pracy:

- tryb usuwania powietrza i zgrzewania lub
- tryb marynowania próżniowego

### J. Wyświetlacz LED

Na wyświetlaczu LED wyświetlane są następujące wartości:

- poziom próżni
- czas zgrzewania
- czas marynowania.

### I. Przyciski regulacyjne „+” i „-”

Za pomocą tych przycisków można ustawiać lub zmieniać następujące wartości:

- czas zgrzewania
- czas marynowania
- poziom próżni

### K. Kontrolki LED ustawień poziomu próżni

Te kontrolki LED pokazują ustawiony poziom próżni.

## Pakowanie próżniowe

### Wybór worków do pakowania próżniowego

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

#### **WSKAZÓWKA!**

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

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

### Uruchamianie urządzenia

1. Złącze IEC kabla przyłączeniowego włożyć do gniazda z tyłu urządzenia.
2. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego pojedynczego gniazodka.

Na wyświetlaczu LED (J) pojawia się komunikat „OFF”.

3. Wcisnąć przycisk ON/OFF (A), aby uruchomić urządzenie.

Urządzenie jest gotowe do wprowadzania ustawień.

### Tryb usuwania powietrza i zgrzewania

#### Wybór trybu pracy

1. Wcisnąć przycisk funkcyjny (E).

Gdy zaświeci się kontrolka LED (H), wybrany został tryb zgrzewania.

2. Za pomocą przycisków regulacyjnych „+“ lub „-“ ustawić czas zgrzewania w zakresie 0 - 6 sekund.

### Wybór poziomu próżni (intensywności próżni)

1. Wcisnąć przycisk Vacuum degree (F), aby ustawić żądany poziom próżni.

Możliwe są następujące ustawienia:

- Max** ((29,3 Hg / -999 mbar),
- High** (29,0 Hg / -999 mbar),
- Medium** (27,5 Hg / -931 mbar),
- Low** (26,0 Hg / -881 mbar),
- Minimum** (23,5 Hg / -796 mbar),
- Adjustable** (ustawianie ręczne).

Zaświeci się odpowiednia kontrolka LED znajdująca się na panelu obsługi.

2. Wybierając opcję **Adjustable**, wcisnąć przyciski regulacyjne „+“ lub „-“, aby wybrać pomiędzy wartościami -999 mbar a -796 mbar.

### Wkładanie worków do pakowania próżniowego do komory próżniowej

1. Otworzyć pokrywę urządzenia.
2. Produkt spożywczy przeznaczony do zapakowania próżniowego umieszczony w worku do pakowania próżniowego włożyć do komory próżniowej.

Zwrócić uwagę, aby:

- wysokość zawartości w worku do pakowania próżniowego nie wychodziła ponad listwę zgrzewającą,
- worek do pakowania próżniowego leżał otwarciem nad listwą zgrzewającą (rys. po prawej).

3. Za pomocą zacisku zamocować worek do pakowania próżniowego w przednim obszarze komory próżniowej.

#### **WSKAZÓWKA!**

**Cały worek do pakowania próżniowego łącznie z otwarciem musi znajdować się wewnątrz komory próżniowej.**



Rys. 3

### Proces usuwania powietrza (tryb próżni)

1. Zamknąć pokrywę.
2. Nacisnąć przycisk Start (B) na panelu obsługi.

Pompa próżniowa zaczyna pompować, a kontrolka LED poziomu próżni mruga. Gdy ustawiony poziom próżni zostanie osiągnięty, słychać sygnał dźwiękowy i kontrolka LED świeci stale. Na wyświetlaczu pojawia się osiągnięty poziom próżni. Przy poziomie 5 i 19 słychać sygnał dźwiękowy.

Gdy proces usuwania powietrza zostaje zakończony, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb zgrzewania. Na wyświetlaczu widoczny jest i odliczany w dół ustawiony czas zgrzewania. Po upływie czasu zgrzewane urządzenie zaczyna oddawać powietrze.

Gdy cały proces jest zakończony, słychać 3-krotny sygnał dźwiękowy. Urządzenie jest gotowe do realizacji kolejnego procesu pakowania próżniowego.

Na wyświetlaczu widoczne są wartości ustawione dla zakończonego procesu pakowania próżniowego i odpowiednie kontrolki LED zaczynają świecić.

#### **WSKAZÓWKA!**

**Należy sprawdzić otrzymany zgrzew, który powinien mieć równomierny przekrój i nie może być pofałdowany. W przypadku niekompletnego zgrzewu proces pakowania próżniowego należy powtórzyć.**

PL

### Tryb marynowania próżniowego

#### Wybór trybu pracy

1. Wciskać przycisk funkcyjny (E), aż zaświeci się lampka kontrolna LED (G). Wybrany został tryb marynowania.
2. Za pomocą przycisków regulacyjnych „+” lub „-” wybrać czas marynowania w zakresie od 9 do 99 minut.

#### Wybór poziomu próżni (intensywności próżni)

1. Wcisnąć przycisk Vacuum degree (F), aby ustawić żądany poziom próżni.

Możliwe są następujące ustawienia:

**Max** ((29,3 Hg / -999 mbar)

**High** (29,0 Hg / -999 mbar)

**Medium** (27,5 Hg / -931 mbar)

**Low** (26,0 Hg / -881 mbar)

**Minimum** (23,5 Hg / -796 mbar)

**Adjustable** (ustawianie ręczne)

Zapala się odpowiednia kontrolka LED na panelu obsługi.



## Instalacja i obsługa

- Wybierając opcję **Adjustable**, wciskać przyciski regulacyjne „+“ lub „-“, aby wybrać pomiędzy wartościami -999 mbar a -796 mbar.

### Zakładanie worków do pakowania próżniowego

- Otworzyć pokrywę urządzenia.
- Wybrać odpowiedni worek do pakowania próżniowego.
- Produkt spożywczy przeznaczony do zapakowania próżniowego umieścić w worku do pakowania próżniowego, a następnie włożyć do komory próżniowej.

Zawsze zwracać uwagę, aby:

- wysokość zawartości worka do pakowania próżniowego nie wychodziła ponad listwę grzewącą.
  - worek do pakowania próżniowego leżał otwarciem nad listwą grzewącą (rys. 3).
- Otworzyć zacisk z przodu komory, ścisnąć dolną część otworu worka i docisnąć zacisk, aby zamocować worek do pakowania próżniowego.

### WSKAZÓWKA!

**Cały worek do pakowania próżniowego łącznie z otwarciem musi znajdować się w komorze próżniowej.**

PL

### Marynowanie próżniowe

- Zamknąć pokrywę urządzenia.
- Nacisnąć przycisk Start (B) na panelu obsługi.

Proces marynowania rozpoczyna się.

Cykl trwa 9 minut; możliwych jest maksymalnie 11 cykli (99 minut).

Cykl marynowania składa się z:

wytwarzania próżni - utrzymywania próżni - usuwania próżni, przy czym tworzenie i usuwanie próżni trwa około 1 minuty, a utrzymywanie próżni około 8 minut.

Pompa próżniowa zaczyna pompować, a kontrolka LED poziomu próżni mruga. Gdy ustawiony poziom próżni zostanie osiągnięty, kontrolka LED świeci stale. Na wyświetlaczu pojawia się osiągnięty poziom próżni. Gdy ustawiona wartość zostaje osiągnięta, słychać sygnał dźwiękowy.

Gdy proces usuwania powietrza jest zakończony, urządzenie przechodzi w proces marynowania próżniowego. Pozostały czas marynowania wyświetlany jest na wyświetlaczu i odliczany w dół co 1 minutę. Po upływie czasu marynowania urządzenie zaczyna oddawać powietrze z komory próżniowej.

Gdy cały proces marynowania jest zakończony, słychać 3-krotny sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu widoczne są wartości ustawione dla zakończonego procesu marynowania próżniowego i odpowiednie kontrolki LED zaczynają świecić.

## **WSKAZÓWKA!**

**W przypadku naciśnięcia przycisku „Seal” w trakcie procesów opisanych powyżej, urządzenie natychmiast rozpoczyna proces zgrzewania.**

## **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

### 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 zatrucia pokarmowych woreczki do pakowania próżniowego, w których przechowywano surowe mięso, ryby lub tłuste potrawy, nie powinny być ponownie używane.**

## 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.

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie nie działa	Brak napięcia	Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne
	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego	Podłączyć wtyczkę do gniazdka
	Uszkodzony przewód przyłączeniowy	Skontaktować się z serwisem
	Nie jest wciśnięty przycisk Wł./wył.	Upewnić się, że włącznik/wyłącznik został wciśnięty prawidłowo.
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 pozostawać w komorze próżniowej.
	Czas usuwania powietrza nie został ustawiony na wystarczająco długi	Wydłużyć czas usuwania powietrza
	Worek do pakowania próżniowego może mieć dziurę	Aby to sprawdzić, należy 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

## Możliwe usterki

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie wytwarza próżni w komorze próżniowej	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
	Worek do pakowania próżniowego jest uszkodzony	Worek do pakowania próżniowego sprawdzić pod kątem uszkodzeń. Ewentualne ostre krawędzie zawartości worka obłożyć ręcznikiem papierowym.
	Woreczek do pakowania nie został poprawnie ułożony na listwie zgrzewającej	Zawsze zwracać uwagę na to, aby podczas zgrzewania cały worek do pakowania próżniowego znajdował się w komorze próżniowej

## Wskazania kodów błędów na wyświetlaczu LED

Kod błędu	Opis	Rozwiązanie
E01	Urządzenie nie wytwarza próżni	Sprawdzić, czy pokrywa pakowania próżniowego jest prawidłowo zamknięta
		Sprawdzić, czy uszczelka leży prawidłowo
		Sprawdzić, czy działa pompa próżniowa
		Zlecić wykwalifikowanemu personelowi sprawdzenie, czy przełączniki ciśnienia, przewód przyłączeniowy, kabel danych 10P itp. są w porządku
E02	Gdy urządzenie przechodzi w tryb zgrzewania, mikrowyłącznik nie zamyka się	Sprawdzić, czy pokrywa pakowania próżniowego jest zamknięta
		Zlecić wykwalifikowanemu personelowi sprawdzenie, czy przełączniki ciśnienia, przewód przyłączeniowy, kabel danych 10P itp. są w porządku

PL

## 8 Utylizacja

### Urządzenia elektryczne



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.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.