

290/4



300744

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo.....	262
1.1 Wyjaśnienie symboli	262
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	263
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem	266
2. 2. Informacje ogólne.....	267
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja.....	267
2.2 Ochrona praw autorskich	267
2.3 Deklaracja zgodności.....	267
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	268
3.1 Kontrola dostawy	268
3.2 Opakowanie	268
3.3 Magazynowanie	268
4. Parametry techniczne.....	269
4.1 Dane techniczne	269
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	270
5. Instalacja i obsługa	271
5.1 Instalacja.....	271
5.2 Zalety pakowania próżniowego.....	272
5.3 Zasady pakowania próżniowego	274
5.4 Zasady bezpieczeństwa dotyczące przechowywania produktów spożywczych.....	277
5.5 Obsługa.....	278
5.5.1 Funkcje przycisków/kontrolki LED	278
5.5.2 Pakowanie próżniowe.....	280
5.5.3 Tryb pakowania i zamykania próżniowego	281
5.5.4 Tryb marynowania próżniowego	282
6. Czyszczenie	284
7. Możliwe usterki	285
8. Utylizacja.....	286

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

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



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

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

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

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

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

1. Bezpieczeństwo

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

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

1.1 Wyjaśnienie symboli

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



ZAGROŻENIE!

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami rąk!

Ten symbol oznacza niebezpieczne sytuacje, które mogą prowadzić do poważnych obrażeń rąk.



OSTROŻNIE!

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



WSKAZÓWKA!

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

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z sieci) i zawiadomić serwis.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.
Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamiennne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

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

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



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami rąk!

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

- Zachować szczególną ostrożność podczas zamykania pokrywy, bowiem może dojść do ściśnięcia palców pomiędzy pokrywą i komorą próżniową.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

- Aby uniknąć oparzeń palców lub dłoni, nigdy nie dotykać listwy grzewącej, belki grzewącej i komory próżniowej krótko po zakończeniu pracy.

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem

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

Urządzenie do pakowania próżniowego jest przeznaczone tylko do próżniowego pakowania i marynowania odpowiednich artykułów spożywczych lub innych przedmiotów.



OSTROŻNIE!

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

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

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

2. 2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

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

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

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



OSTROŻNIE!

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

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

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

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

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 jakiegokolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

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

2.3 Deklaracja zgodności



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

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

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

3.2 Opakowanie

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



WSKAZÓWKA!

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

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

3.3 Magazynowanie

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

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

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

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Urządzenie do pakowania próżniowego 290/4
Nr art.:	300744
Materiał:	obudowa: stal nierdzewna, pokrywa: polimetakrylan metylu (PMMA)
Wykonanie:	▪ wyświetlacz cyfrowy ▪ elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni ▪ funkcja marynowania ▪ poziom zamknięcia próżniowego: 5 stopni z możliwością ręcznej regulacji ▪ regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund
Wartości przyłączeniowe:	0,63 kW / 220-240 V 50 Hz
Pompa próżniowa:	4,62 m ³ /h (ok. 77 l/min.)
Maksymalna próżnia:	-999 mbar (w komorze)
Listwa zgrzewająca:	1 zgrzew, 290 mm
Wymiary:	szer. 360 x gł. 470 x wys. 350 mm
Wymiary komory:	szer. 350 x gł. 300 x wys. 110 mm
Ciężar:	24,95 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Akcesoria (nie są dostarczane w komplecie!)



Zestawy zapasowej folii 220

składa się z 2 rolek folii
każda o szer. 22 cm, dł. 5 m

Nr art. 300418



Zestawy zapasowej folii 280

składa się z 2 rolek folii
każda o szer. 28 cm, dł. 5 m

Nr art. 300419

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- 1** Uchwyt pokrywy
- 2** Pokrywa
- 3** Komora próżniowa
- 4** Listwa zgrzewająca
- 5** Panel obsługi
- 6** Otwory wentylacyjne
- 7** Obudowa
- 8** Belka zgrzewająca

5. Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Ustawienie

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



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów, jak np. alkohol, spirytus, benzyna.
- **Nigdy** nie stawiać urządzenia na krawędzi lub na brzegu powierzchni roboczej.
- Nie zakrywać i nie zastawiać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Należy zwrócić uwagę na dobrą cyrkulację powietrza. Ze wszystkich stron należy zachować przynajmniej 20 cm odstępu, a ponad urządzeniem 1 m.
- Urządzenie należy ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy zwrócić uwagę, aby małe dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia za pomocą przewodu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

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

5.2 Zalety pakowania próżniowego

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

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.

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 w opakowaniu próżniowym i bez:

	Czas przechowywania bez próżni	Czas przechowywania z próżnią
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
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
Mleko w proszku	1 - 2 miesięcy	12 miesięcy

5.3 Zasady pakowania próżniowego

Ważne wskazówki

1. Dokładnie umyć ręce, wszystkie narzędzia i blat roboczy, które będą używane do cięcia i pakowania próżniowego potraw.
2. Podczas obróbki produktów spożywczych używać w miarę możliwości rękawiczek.
3. Do pakowania próżniowego używać wyłącznie świeżych produktów spożywczych.
4. Po zapakowaniu próżniowym niezwłocznie umieścić psujące się potrawy w lodówce lub zamrażarce, nie pozostawiając ich zbyt długo w temperaturze pokojowej.
5. Równomiernie rozmieścić opakowania próżniowe w lodówce lub zamrażarce, aby umożliwić szybkie zamrożenie.
6. Produkty spożywcze wyjęte z opakowania muszą bezwzględnie zostać spożyte przed upływem terminu ich przydatności do spożycia podanego na oryginalnym opakowaniu.
7. Opakowanie próżniowe wydłuża czas przechowywania suchych produktów spożywczych. Produkty z dużą zawartością tłuszczu szybciej jęlczej w przypadku dostępu tlenu i ciepła. Pakowanie próżniowe wydłuża również czas przechowywania orzechów, wiórków kokosowych i zboża. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.
8. Pakowanie próżniowe nie wydłuża czasu przechowywania warzyw i owoców, jak banany, jabłka czy ziemniaki, chyba że przed zapakowaniem próżniowym zostaną obrane.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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 mroźowa. 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 pleśnią 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 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 łamiwe 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 Zasady bezpieczeństwa dotyczące przechowywania produktów spożywczych

Pakowanie próżniowe zmienia zasadniczo sposób i rodzaj przechowywania produktów spożywczych. Po przyzwyczajeniu się do pakowania próżniowego technika ta szybko staje się nieodzownym elementem procesu przygotowywania potraw. Podczas próżniowego pakowania i przechowywania należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapewnić potrawom właściwą jakość:

1. Reakcje chemiczne potraw z powietrzem, temperaturą, wilgocią, reakcje enzymatyczne, tworzenie się mikroorganizmów lub kontakt z owadami prowadzą do psucia się żywności.
2. Główną przyczyną utraty substancji odżywczych, właściwości, smaku i jakości jest tlen zawarty w powietrzu. Rozmnażanie się mikroorganizmów jest w przeważającej mierze spowodowane powietrzem, ponieważ doprowadza ono i odprowadza wilgoć, nawet, jeśli żywność zapakowana jest w materiał odporny na wilgoć. Potrawy zamrożone, które są narażone na zimne powietrze w zamrażalniku, ulegają obeschnięciu i utlenieniu.
3. Pakowanie próżniowe usuwa ok. 90% powietrza z opakowania. Przy zawartości tlenu w powietrzu wynoszącej ok. 21%, usunięcie 90% oznacza, że w zapakowanej próżniowo potrawie pozostaje ok. 2% do 3% tlenu. Przy zawartości tlenu poniżej 5% większość mikroorganizmów nie może się rozmnażać.
4. Ogólnie wyróżnia się 3 rodzaje mikroorganizmów: pleśnie, drożdżaki i bakterie. Są one obecne wszędzie, jednak niebezpieczne stają się tylko w określonych warunkach.
5. W środowisku z małą ilością tlenu lub bez wilgoci pleśnie nie mogą się rozwijać. W wilgotnym, zawierającym cukier otoczeniu o łagodnej temperaturze rozwijają się drożdżaki, w obecności tlenu lub bez tlenu. Przechowywanie w chłodnych temperaturach spowalnia rozwój drożdżaków, zaś w zamrażalniku uniemożliwia go zupełnie. Bakterie rozwijają się w obecności powietrza, jak i bez niego.
6. Jednym z najbardziej niebezpiecznych rodzajów bakterii są *Clostridium Botulinum*, które rozwijają się we właściwych sobie warunkach, bez powietrza: w zakresie temperatur pomiędzy 4 °C - 46 °C. Dobre warunki dla rozwoju tych bakterii stwarzają potrawy nie zawierające kwasu, ubogie w powietrze środowisko i temperatury powyżej 4 °C utrzymujące się przez dłuższy czas.
7. Potrawy zamrożone, suszone, zawierające dużą ilość kwasu, soli lub cukru są odporne na botulinum. Potrawy nie zawierające kwasu, jak mięso, owoce morza, oliwki, drób, ryby, jajka i grzyby; zawierające małą ilość kwasu, jak warzywa, zawierające umiarkowaną ilość kwasu jak przejrzałe pomidory, cebula, peperoni, figi i ogórki szybko są atakowane przez *Botulinum*.
8. Potrawy te, nawet, jeśli mają być krótko przechowywane, powinny znajdować się w chłodzie, na dłuższy okres należy je zamrażać, a zaraz po ogrzaniu spożywać.
9. Niektóre suche potrawy jak mąka czy musli mogą zawierać larwy owadów. Jeśli produkty te nie są przechowywane w opakowaniu próżniowym, larwy mogą wykluć się podczas przechowywania i zanieczyścić potrawę. Aby uniknąć wyklucia się owadów, produkty te powinny być pakowane próżniowo.

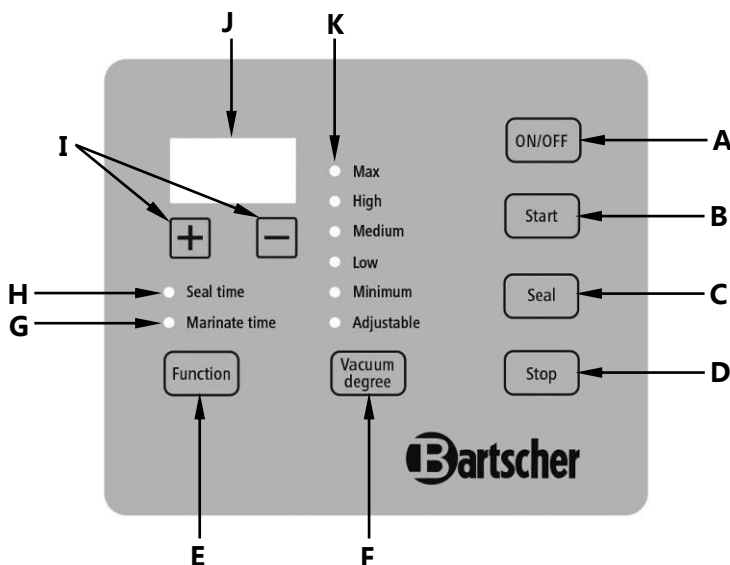
10. Aby unikać psucia się potraw, należy przechowywać je w niskich temperaturach, ponieważ tylko nieliczne mikroorganizmy rozwijają się bez dostępu powietrza.
11. Jeśli temperatura w lodówce jest wyższa niż 4 °C (szczególnie przez dłuższy czas), szkodliwe mikroorganizmy mają korzystne warunki do rozmnażania. Wskazane jest więc utrzymywanie temperatury w lodówce poniżej 4 °C.
12. Jeśli temperatura w zamrażalniku wynosi -17 °C lub mniej, jest ona odpowiednia do przechowywania potraw, chociaż zamrażanie nie zabija mikroorganizmów, lecz hamuje ich rozwój.
13. Temperatura ma wpływ także na przechowywanie suchych potraw zapakowanych próżniowo: okres przydatności do spożycia wydłuża się 3 - 4-krotnie przy każdorazowym spadku temperatury o 10 °C.

5.5 Obsługa

Przed rozpoczęciem użytkowania

- Zawsze przed rozpoczęciem użytkowania starannie oczyścić urządzenie i powierzchnie robocze uwzględniając wskazówki zawarte w punkcie 6 „Czyszczenie”.

5.5.1 Funkcje przycisków/kontrolki LED



A. Przycisk ON/OFF (WŁ/WYŁ) (il. na str. 278)

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

Urządzenie do pakowania próżniowego jest gotowe do pracy. Po ponownym naciśnięciu przycisku **ON / OFF**, urządzenie przechodzi ponownie do trybu Standby. Na wyświetlaczu LED (J) pojawia się komunikat „**OFF**”.

B. Start (przycisk start)

Aby uruchomić urządzenie, nacisnąć **przycisk start**. Urządzenie przechodzi do trybu pakowania próżniowego lub do trybu marynowania (w zależności od ustawienia).

C. Seal (przycisk zgrzewania)

Podczas powstawania próżni nacisnąć przycisk zgrzewania **Seal**, w ten sposób zakańcza się wcześniej proces wytwarzania próżni i przechodzi się do trybu zgrzewania.

D. Stop (przycisk stop)

Po naciśnięciu przycisku stop, następuje przerwanie realizowanego procesu.

E. Funktion (przycisk funkcji)

Naciskając ten przycisk można wybrać tryb pracy:

- tryb pakowania i zamykania próżniowego lub
- tryb marynowania próżniowego

Załączają się odpowiednie kontrolki LED (H) lub (G).

W celu dopasowania czasu pakowania próżniowego lub czasu marynowania naciskać przyciski ustawiania „+” lub „-”. Ustawiony czas pojawia się na wyświetlaczu LED (J).

F. Vacuum degree (przycisk do ustawiania poziomu próżni)

Naciskając przycisk do ustawiania poziomu próżni (F) ustawić poziom próżni. Gdy zaświeci się kontrolka **Adjustable**, naciskać przyciski „+” lub „-” w celu ustawienia wymaganego poziomu próżni. Ustawiona wartość pojawia się na wyświetlaczu LED (J).

G. + H. Kontrolki LED

Te kontrolki wskazują ustawiony tryb pracy:

- tryb pakowania i zamykania próżniowego lub
- tryb marynowania próżniowego

J. wyświetlacz LED

Na wyświetlaczu LED wyświetlane są następujące wartości:

1. poziom próżni
2. czas zgrzewania
3. czas marynowania.

I. Przyciski do ustawiania „+“ i „-“

Za pomocą tych przycisków można ustawiać lub zmieniać następujące wartości:

- czas zgrzewania
- czas marynowania
- poziom próżni

K. Kontrolki LED do ustawiania poziomu próżni

Te kontrolki LED wskazują ustawiony poziom próżni.

5.5.2 Pakowanie próżniowe

Wybór woreczków do pakowania próżniowego

- Woreczki do pakowania próżniowego są dostępne w różnych wielkościach. Należy wybrać wielkość dopasowaną do artykułów spożywczych, które mają zostać zapakowane.



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.

Włączanie urządzenia

- Nieaktywną wtyczkę przewodu przyłączeniowego podłączyć do gniazda na tylnej stronie urządzenia. Podłączyć wtyczkę do pojedynczego, uziemionego gniazodka. Na wyświetlaczu LED (J) pojawi się komunikat „OFF”.
- Aby uruchomić urządzenie, nacisnąć przycisk **ON/OFF** (A). Urządzenie jest przygotowane do wykonania ustawień.

5.5.3 Tryb pakowania i zamykania próżniowego

1. Wybór trybu pracy

Nacisnąć **przycisk funkcji** (E). Gdy zaświeci się kontrolka LED (H), urządzenie będzie pracować w **trybie zgrzewania**. Za pomocą przycisków „+” lub „-” ustawić czas zgrzewania w zakresie 0-6 sekund.

2. Wybór poziomu próżni (intensywności próżni)

Aby wybrać żądany poziom próżni, nacisnąć przycisk **Vacuum degree** (F).
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.

W celu ustawienia poziomu z zakresu -999 mbar i -796 mbar, po wybraniu opcji **Adjustable** naciskać przycisk „+” lub „-”.

3. Umieszczenie woreczka do pakowania w komorze próżniowej

Otworzyć pokrywę urządzenia i pakowane artykuły spożywcze znajdujące się w woreczku umieścić w komorze próżniowej.

Należy pamiętać o tym, że:

- wysokość zawartości woreczka do pakowania nie może być większa od wysokości listwy zgrzewającej;
- woreczek do pakowania ma swoim otworem leżeć na listwie zgrzewającej (patrz **il. po prawej**);

Za pomocą klipsa zamocować woreczek do pakowania w przedniej strefie komory próżniowej.



WSKAZÓWKA!

Cały woreczek do pakowania próżniowego, włącznie z otworem woreczka, musi znajdować się we wnętrzu komory próżniowej.

4. Proces wytwarzania próżni (tryb próżni)

- a) Zamknąć pokrywę, nacisnąć przycisk **Start** (B) na panelu obsługi.
- b) Następuje uruchomienie pompy próżniowej i miga kontrolka LED poziomu próżni. Gdy ustawiony poziom próżni zostanie osiągnięty, następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i kontrolka LED zaczyna świecić ciągle. Na wyświetlaczu zostaje pokazany osiągnięty poziom próżni.
- c) Gdy nastąpi zakończenie procesu wytwarzania próżni, urządzenie automatycznie przechodzi do trybu zgrzewania. Na wyświetlaczu pojawia się ustawiony czas zgrzewania, który jest odliczany w dół. Po zakończeniu procesu zgrzewania urządzenie oddaje powietrze.
- d) Po zakończeniu całej operacji 3 razy zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie jest przygotowane do kolejnego procesu pakowania próżniowego.
- e) Na wyświetlaczu wyświetlane są wartości, które były ustawione dla zakończonego procesu pakowania próżniowego i na panelu świecą odpowiednie kontrolki LED.



WSKAZÓWKA!

Sprawdzić otrzymany zgrzew, który powinien mieć równomierny przekrój i nie powinien mieć fałd. W przypadku niepełnego zgrzania, powtórzyć całą operację pakowania próżniowego.

5.5.4 Tryb marynowania próżniowego

1. Wybór trybu pracy

Nacisnąć **przycisk funkcji** (E). Gdy zaświeci się kontrolka LED (G), urządzenie będzie pracować w **trybie marynowania**. Za pomocą przycisków „+” lub „-” ustawić czas marynowania w zakresie 9 do 99 minut.

2. Wybór poziomu próżni (intensywności próżni)

Aby wybrać żądany poziom próżni, nacisnąć przycisk **Vacuum degree** (F).
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).

Zaświecą się odpowiednie kontrolki LED znajdujące się na panelu obsługi.

W celu ustawienia poziomu z zakresu pomiędzy -999 mbar i -796 mbar, po wybraniu opcji **Adjustable** naciskać przycisk „+” lub „-”.

3. Woreczek do pakowania próżniowego

Otworzyć pokrywę urządzenia i pakowane artykuły spożywcze znajdujące się w **woreczku do pakowania próżniowego** umieścić w komorze próżniowej.

Należy pamiętać o tym, że:

- wysokość zawartości woreczka do pakowania nie może być większa od wysokości listwy zgrzewającej;
- woreczek do pakowania ma swoim otworem leżeć na listwie zgrzewającej (patrz **il. na str. 281**).

Za pomocą klipsa zamocować woreczek do pakowania w przedniej strefie komory próżniowej.

4. Marynowanie próżniowe

- a) Zamknąć pokrywę urządzenia, nacisnąć przycisk **Start** (B) na panelu obsługi. Rozpocznie się proces marynowania próżniowego.

Jeden cykl trwa 9 minut, możliwych jest maks. 11 cykli (99 minut).

Proces marynowania to następujące etapy: wytwarzanie próżni – utrzymywanie próżni i wyeliminowanie próżni, przy czym wytwarzanie próżni i jej eliminacja trwają ok. 1 minuty, a utrzymywanie próżni trwa ok. 8 minut.

- b) Następuje uruchomienie pompy próżniowej i miga kontrolka LED poziomu próżni. Gdy nastąpi osiągnięcie ustawionego poziomu próżni, wówczas kontrolka LED będzie świecić ciągle. Na wyświetlaczu zostaje pokazany osiągnięty poziom próżni. Gdy nastąpi osiągnięcie ustawionej wartości, wówczas następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego.
- c) Gdy zakończy się proces wytwarzania próżni, urządzenie przechodzi do trybu marynowania próżniowego. Pozostały czas marynowania jest pokazywany na wyświetlaczu i odliczany w dół w odstępach 1-minutowych.
- d) Po zakończeniu procesu marynowania urządzenie oddaje powietrze z komory próżniowej.
- e) Po marynowaniu urządzenie automatycznie przechodzi do trybu zgrzewania.
- f) Po zakończeniu całej operacji marynowania 3 razy zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- g) Na wyświetlaczu wyświetlane są wartości, które były ustawione dla zakończonego procesu marynowania i na panelu świecą odpowiednie kontrolki LED.
- h) **Wskazówka:** Gdy podczas procesów opisanych w punkcie b lub c zostanie naciśnięty przycisk **SEAL**, urządzenie przełączy się od razu do trybu zgrzewania.

6. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

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

Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

- Do usuwania zanieczyszczeń nie używać **żadnych** ostrych narzędzi z metalu (np. nożyczek, noży lub skrobaków), ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.
- Nie stosować środków czyszczących na bazie chloru, kwasu solnego, kwasu fluorowodorowego i kwasu siarkowego (jak np. niektóre preparaty do odkamieniania).

Zewnętrzna strona urządzenia

- Regularnie czyścić urządzenie.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia czyścić przed rozpoczęciem użytkowania i po jego zakończeniu za pomocą ściereczki lub gąbki z zastosowaniem łagodnego środka myjącego. **Nie stosować agresywnych środków czyszczących, rozcieńczalników lub produktów na bazie esencji aromatycznych!**

Wewnętrzna strona urządzenia

- Jeśli w komorze próżniowej lub na listwie zgrzewającej, albo na belce zgrzewającej nagromadzą się pozostałości potraw lub cieczy, należy je usunąć za pomocą ręcznika papierowego.
- Komorę próżniową przecierać miękką, wilgotną ściereczką.

Woreczki do pakowania próżniowego

- Woreczki do pakowania próżniowego myć w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem myjącym, a następnie dokładnie je osuszać.



OSTRZEŻENIE!

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

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

Problem	Możliwe przyczyny i rozwiązania
Urządzenie nie działa	▪ Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo przyłączona do gniazdka. Sprawdzić gniazdko podłączając do niego inne urządzenie. ▪ Sprawdzić przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeśli jest uszkodzony, nie użytkować urządzenia. Skontaktować się z serwisem. ▪ Upewnić się, że przycisk ON / OFF został poprawnie naciśnięty.
Urządzenie nie wytwarza pełnej próżni w woreczkach	▪ Aby nastąpiło poprawne zamknięcie, otwarty koniec woreczka do pakowania musi w całości znajdować się w komorze próżniowej. ▪ Czas wytwarzania próżni jest zbyt krótki. ▪ Sprawdzić listwę zgrzewającą i belkę zgrzewającą pod kątem zanieczyszczeń. W razie potrzeby dokładnie oczyścić. ▪ Woreczek do pakowania próżniowego może być dziurawy. Aby to sprawdzić, należy zamknąć woreczek zawierający nieco powietrza, umieścić go w wodzie i ścisnąć. Powstawanie pęcherzyków powietrza wskazuje na nieszczelność. Ponownie zgrzać woreczek do pakowania lub zastosować inny woreczek do pakowania.
Po zgrzaniu woreczek do pakowania traci próżnię	▪ Nieszczelne miejsca na zgrzewie mogą powstawać z powodu fałd, okruchów lub wilgoci. Ponownie otworzyć woreczek do pakowania, oczyścić jego górną część wewnątrz, usunąć ciała obce z listwy zgrzewającej i ponownie przeprowadzić proces zgrzewania. ▪ Sprawdzić woreczek do pakowania pod kątem uszkodzeń, które mogłyby być przyczyną straty próżni. Wyłożyć ostre miejsca zawartości ręcznikiem papierowym. ▪ Woreczek do pakowania nie został poprawnie ułożony na listwie zgrzewającej. Zawsze należy uważać, aby podczas zgrzewania cały woreczek do pakowania znajdował się w komorze próżniowej.

Kody błędów komunikowane na wyświetlaczu LED

Kod błędu	Opis	Pomoc
E01	Urządzenie nie tworzy próżni	▪ Sprawdzić, czy komora próżniowa jest zamknięta; ▪ Sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo założona; ▪ Sprawdzić, czy pracuje pompa próżniowa.
E02	Urządzenie nie zgrzewa woreczków do pakowania próżniowego	▪ Sprawdzić uszczelkę

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

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

8. Utylizacja

Stare urządzenia



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Jeśli urządzenie nie może być już używane, każdy konsument jest zobowiązany do oddania go do przewidzianego przez gminę punktu zbiórki, oddzielnie od odpadów domowych.



WSKAZÓWKA!

Urządzenia elektryczne muszą być prawidłowo używane i utylizowane, aby uniknąć oddziaływania na środowisko.

- Odłączyć urządzenie z zasilania i usunąć przewód zasilający z urządzenia.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

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