K 300/60L



300747

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: 4.0
Data sporządzenia: 2025-11-04

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 ... 10
4.3 Funkcje urządzenia ... 11
5 Instalacja i obsługa ... 11
5.1 Instalacja ... 11
5.2 Zalety pakowania próżniowego ... 12
5.3 Zasady pakowania próżniowego ... 15
5.4 Obsługa ... 18
6 Czyszczenie ... 26
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 26
6.2 Czyszczenie ... 27
7 Możliwe usterki ... 27
8 Utylizacja ... 30



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

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.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

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 Objaśnienie 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 zwarć 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, ściskać 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

PL

- 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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie 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

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku. Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi/bezpieczeństwa.

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek 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 recyclingu. 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 300/60L**
Numer art.:	**300747**
Materiał:	stal szlachetna, tworzywo sztuczne
Materiał pokrywy:	szkło
Ilość zgrzewów:	2
Długość pręta zgrzewającego w mm:	300
Pompa próżniowa l / min (m^3 / godz.):	60
Maksymalna próżnia w mbar:	-900
Czas zgrzewania regulowany w sekundach:	3 - 9
Czas usuwania powietrza od - do w sekundach:	20 - 99
Wartość przyłączeniowa:	0,35 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Wymiary komory próżniowej (szer. x gł. x wys.) w mm:	305 x 320 x 90
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	375 x 440 x 271
Ciężar w kg:	15,1

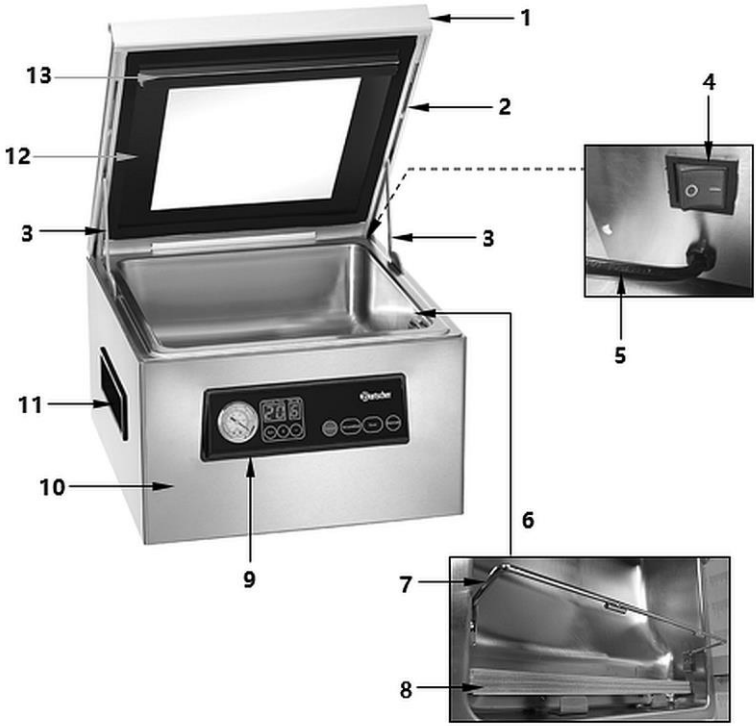
PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Kolor: srebrny / czarny
- Sterowanie: elektroniczne
- Lampki kontrolne:
  - Połączenie pakowania próżniowego i zgrzewania
  - Zgrzewanie
  - Marynowanie
  - Wł./wył.
  - Przerwanie
- Kontrola próżni: sterowanie czasowe
- Poziom zamknięcia próżniowego regulowany
- Funkcje:
  - Połączenie pakowania próżniowego i zgrzewania
  - Ręczne zgrzewanie
  - Marynowanie
- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- Wskaźnik ciśnienia na manometrze
- Pałąk zaciskowy do worków do pakowania próżniowego
- W zestawie:
  - 30 worków do pakowania próżniowego (280 x 330 mm)

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

1. Uchwyt pokrywy
2. Pokrywa
3. Zawias pokrywy (2x)
4. Włącznik/wyłącznik
5. Przewód zasilający
6. Komora próżniowa
7. Pałąk zaciskowy do worków do pakowania próżniowego
8. Listwa zgrzewająca
9. Panel obsługi
10. Obudowa
11. Uchwyt do noszenia (2x)
12. Uszczelka
13. Belka zgrzewająca

PL

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)



Rys. 2

Worki do pakowania próżniowego K1,2L
Pojemność: 1,2 litra
Wymiary: 160 x 250 mm
Nr art. 300311

Worki do pakowania próżniowego K1,2L
Pojemność: 2,5 litra
Wymiary: 200 x 300 mm
Nr art. 300312

4.3 Funkcje urządzenia

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

PL

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.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
  - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.
  - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
  - Zapewnić stabilną pozycję.
  - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
  - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
  - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Zachować odstęp co najmniej 10 cm od palnych ścian i przedmiotów.

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 zapaczkowany 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, kiełbasy 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 jełczeją 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.
- 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 pitę 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. zapałki, 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.

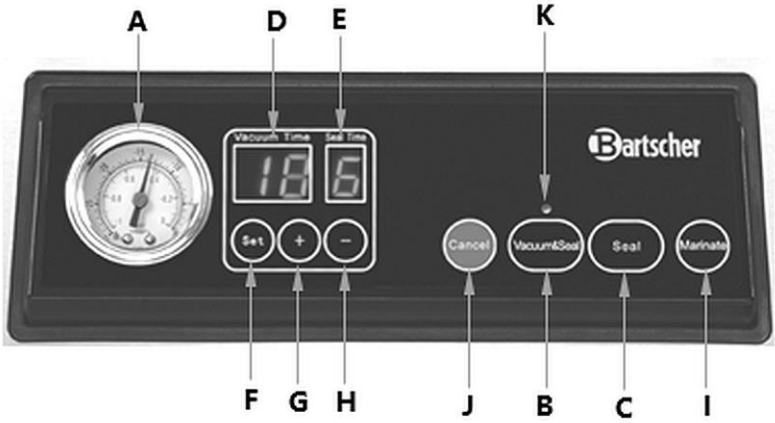
Niebezpieczeństwo oparzenia poprzez dotknięcie gorących elementów urządzenia po pracy!

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 / wskaźników / kontrolek LED



Rys. 3

PL

A. Manometr

Manometr wskazuje ciśnienie w komorze próżniowej podczas pracy.

B. Vakuum & Seal (pakowanie próżniowe i zgrzewanie)

Przez naciśnięcie tego przycisku zostaje wybrany automatyczny tryb pakowania próżniowego i zgrzewania.

C. Seal (zgrzewanie)

Za pomocą tego przycisku można wybrać 2 funkcje:

Zamknięcie otwartego końca worka do pakowania próżniowego, który jest pobierany z rolki z folią. Gdy worki do pakowania próżniowego są zgrzewane, urządzenie rozpoczyna zasysanie, najpierw trwające ok. 20 sek., aby zachować szczelność listwy zgrzewającej, zanim worek do pakowania próżniowego zostanie zgrzany.

Jeśli przycisk **„Seal“** zostanie naciśnięty podczas realizacji procesu automatycznego „Vakuum & Seal", pompa próżniowa się zatrzymuje, zawór zamyka i urządzenie przechodzi w tryb zgrzewania.

D. Wskaźnik „Vakuum Time“ (czas pakowania próżniowego)

Na tym wskaźniku pokazany jest:

- postęp w procesie pakowania próżniowego
- ustawiony czas pakowania próżniowego

E. Wskaźnik „Seal Time“ (czas zgrzewania)

Na tym wskaźniku pokazany jest:

- postęp w procesie zgrzewania
- ustawiony czas zgrzewania

F. Przycisk Set

Za pomocą tego przycisku można przejść do czasu pakowania próżniowego (20 do 99 sekund) lub czasu zgrzewania (3 do 9 sekund). Ustawienia te lub ew. zmiany wartości można wprowadzić za pomocą przycisków regulacyjnych „+“ i „-“ . Wprowadzone wartości pojawiają się na odpowiednich wskaźnikach D lub E.

G. + H. Przyciski regulacyjne „+“ i „-“

Za pomocą tych przycisków można podnieść lub zredukować, ew. ustawić następujące wartości:

- czas pakowania próżniowego (20 do 99 sekund)
- czas zgrzewania (3 do 9 sekund)

J. Cancel (przycisk stop)

Po naciśnięciu tego przycisku następuje przerwanie każdego realizowanego procesu.

I. Marinate (tryb marynowania)

Za pomocą tego przycisku można wybrać tryb marynowania.

K. Lampki kontrolne LED

Te kontrolki wskazują ustawiony tryb pracy:

- Pakowanie próżniowe & zgrzewanie
- Zgrzewanie
- Marynowanie
- Przerwanie

Ustawienia

Czas pakowania próżniowego

Aby odpowiednio ustawić czas pakowania próżniowego w zależności od różnych produktów spożywczych i wielkości worków do pakowania (podnieść lub zredukować), należy wcisnąć przycisk **„SET“** (F) a następnie przyciski **„+“** (G) lub **„-“** (H).

Proszę uwzględnić zalecane czasy pakowania próżniowego podane w tabeli poniżej.

	Zastosowania	**Przykłady**	**Czas pakowania próżniowego (w sek.)**
1	Zastosowania ogólne	odpowiednie do worków standardowej wielkości i wszystkich rodzajów produktów spożywczych, mięsa	50, ustawienie fabryczne
2	Pakowanie próżniowe miękkich i delikatnych produktów spożywczych	Chleb, chipsy ziemniaczane, owoce itd. (luzem w opakowaniu)	20 ~ 40
3	Worki do pakowania próżniowego standardowe	Wszystkie worki do pakowania próżniowego mniejsze niż 22 x 30 cm	40 – 60
4	Duże worki do pakowania próżniowego z obszerną zawartością	dla nieporęcznych, dużych worków do pakowania próżniowego 30 x 33 cm z pełną zawartością	60 – 80
5	płaskie lub płynne opakowanie	zupy, sosy	60 ~ 80
0 6	ekstra szczelne opakowanie próżniowe	Marynowanie produktów spożywczych, ekstra szczelne opakowanie próżniowe	99

Czas zgrzewania

Aby odpowiednio ustawić czas zgrzewania w zależności od grubości i materiału, z którego wykonany jest worek, temperatury otoczenia lub rodzaju produktów spożywczych (podnieść lub zredukować), należy wcisnąć przycisk **„SET“** (F) a następnie przyciski **„+“** (G) lub **„-“** (H).

Proszę uwzględnić zalecane czasy zgrzewania podane w tabeli poniżej.

	Zastosowania	Przykłady	Czas zgrzewania (w sek.)
1	Standardowe nylonowe worki do pakowania próżniowego	Worki do pakowania próżniowego z nylonu, używane w temperaturze pokojowej w suchym otoczeniu	6
2	Bardzo cienkie worki do pakowania próżniowego lub wilgotne miękkie worki	Cienkie nylonowe worki do pakowania próżniowego lub wilgotne worki z PE	4 – 6
3	Przy niższej temperaturze pomieszczenia lub w przypadku zimna na zewnątrz	Pakowanie próżniowe w zimne dni na zewnątrz lub w pomieszczeniach poniżej12 °C	6 ~ 7
0 4	Wilgotne lub mokre worki do pakowania próżniowego lub pakowanie próżniowe w przypadku zimna	Mokre worki do pakowania próżniowego lub dużo wilgoci w workach do pakowania próżniowego	7 ~ 9

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 kanty 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

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 7 cm od konserwowanego artykułu spożywczego i uwzględnić kolejne 2 cm dla każdego kolejnego wykorzystania woreczka do pakowania próżniowego.

PL

Wytwarzanie woreczków 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.
4. Wcisnąć włącznik/wyłącznik na tylnej ścianie urządzenia na pozycję **„I“**, aby uruchomić urządzenie.

Wskaźniki czasu pakowania próżniowego **„Vacuum Time“** (D) i czasu zgrzewania **„Seal Time“** (E) zaczynają świecić.

5. Ustawić odpowiedni czas pakowania próżniowego i zgrzewania dla wybranej rolki folii. Uwzględnić dane z tabeli zawarte w rozdziale **„Ustawienia“**.
6. Otworzyć pokrywę urządzenia.
7. Wolny koniec z rolki folii umieścić w komorze próżniowej urządzenia. Upewnić się, że folia prawidłowo leży na listwie zgrzewającej.
8. Zamknąć pokrywę.
9. Nacisnąć przycisk zgrzewania **Seal** (C) na panelu obsługi.

Proces zgrzewania rozpoczyna się.

Ustawiony czas zgrzewania wyświetla się na wskaźniku **„Seal Time“** (E) i schodzi do „0“, dopóki proces się nie zakończy.

WSKAZÓWKA!

W celu wcześniejszego zakończenia procesu zgrzewania wcisnąć przycisk Cancel (J).

10. Otworzyć pokrywę urządzenia.
11. Wyjąć z komory próżniowej zgrzaną rolkę z folią.
12. Sprawdzić obydwa zgrzewy.

Zgrzewy powinny mieć równomierny przekrój i nie posiadać fałd. W przypadku niecałkowitego zgrzania odciąć zgrzew i powtórzyć proces zgrzewania.

13. Odciąć z rolki worek o długości odpowiedniej dla pakowanych artykułów spożywczych lub innych przedmiotów.

Wkładanie worków do pakowania próżniowego do komory próżniowej

PL

1. Produkt spożywczy, który ma być zapakowany, umieścić w worku do pakowania próżniowego.
2. Otworzyć pokrywę urządzenia.
3. Położyć worek do pakowania próżniowego otwartym końcem na listwę zgrzewającą w komorze próżniowej.
4. Oczyścić i wyrównać otwarty koniec worka do pakowania próżniowego. Upewnić się, że nie ma kurzu, fałd ani zagięć.
5. 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).
– cały worek do pakowania próżniowego łącznie z otwarciem znajdował się wewnątrz komory próżniowej.

6. Za pomocą pałąka zaciskowego zamocować worek do pakowania próżniowego w przednim obszarze komory próżniowej.
7. Na chwilę unieść pałąk zaciskowy do góry.



Rys. 4

Uruchamianie automatycznego procesu pakowania próżniowego (pakowanie próżniowe i zgrzewanie)

1. Zamknąć pokrywę urządzenia.

   WSKAZÓWKA!

   Aby się upewnić, że z pokrywy nie wydostaje się powietrze, zawsze podczas uruchamiania urządzenia należy przytrzymać mocno pokrywę przez kilka sekund,.

2. Wcisnąć włącznik/wyłącznik na tylnej ścianie urządzenia na pozycję **„I“**, aby uruchomić urządzenie.

Czerwona kontrolka zasilania we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.

3. Wcisnąć przycisk **„Vakuum & Seal“** (B), aby uruchomić proces pakowania próżniowego i zgrzewania.

Lampka kontrolna nad wciśniętym przyciskiem zaczyna świecić.

Pompa próżniowa zaczyna pompować, a wskaźnik **„Vakuum Time“** (D) odlicza ustawiony czas pakowania próżniowego do „0“. Po upływie tego czasu proces pakowania próżniowego zostaje zakończony i urządzenie automatycznie przestawia się na proces zgrzewania.

Czas zgrzewania jest odliczany do „0” na wskaźniku **„Seal Time“** (E). Gdy proces zgrzewania jest zakończony, lampka kontrolna nad przyciskiem **„Vakuum & Seal“** (B) mruga przez kilka sekund a następnie gaśnie.

PL

4. Otworzyć pokrywę.
5. Wyjąć z komory próżniowej zgrzany worek do pakowania próżniowego.

   WSKAZÓWKA!

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

Urządzenie jest gotowe do realizacji kolejnego procesu pakowania próżniowego.

Aby osiągnąć optymalny rezultat pakowania lepiej jest pozostawić urządzenie na 1 minutę do przestygnięcia, zanim zostanie ono ponownie użyte.

6. Po każdym procesie pakowania próżniowego należy wytrzeć płyny lub resztki żywności pozostałe w komorze próżniowej.
7. Aby otworzyć worek zapakowany próżniowo, należy rozciąć go nożyczkami.

Marynowanie

1. Otworzyć pokrywę urządzenia.
2. Umieścić w worku do pakowania próżniowego produkty spożywcze, które mają być zamarynowane.
3. Położyć worek do pakowania próżniowego otwartym końcem na listwę zgrzewającą w komorze próżniowej.
4. Zamknąć pokrywę.
5. Wcisnąć włącznik/wyłącznik na pozycję **„I“**, aby uruchomić urządzenie.
6. Wcisnąć przycisk **„Marinate“** (I), aby uruchomić proces marynowania.

Lampka kontrolna nad przyciskiem **„Marinate“** (I) zaczyna świecić.

Urządzenie generuje próżnię w komorze próżniowej przez 99 sekund. Na zakończenie procesu marynowania nie następuje proces zgrzewania i pakowanie próżniowe zostaje przerwane.

Lampki kontrolne **„Vacuum & Seal“** oraz **„Seal“** mrugają przez kilka sekund i gasną, gdy proces marynowania jest zakończony.

7. W razie potrzeby powtarzać wielokrotnie **Krok 6**.
8. Otworzyć pokrywę.
9. Wyjąć zamarynowane produkty spożywcze.

PL

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 zatruć 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. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

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	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

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

	Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyclingowi. 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.

PL