315/20L



300750

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: 1.0
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 ... 9
4.3 Funkcje urządzenia ... 11
5 Instalacja i obsługa ... 12
5.1 Instalacja ... 12
5.2 Zalety pakowania próżniowego ... 13
5.3 Zasady pakowania próżniowego ... 15
5.4 Obsługa ... 18
6 Czyszczenie ... 27
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 27
6.2 Czyszczenie ... 27
7 Możliwe usterki ... 29
8 Utylizacja ... 32



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.

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

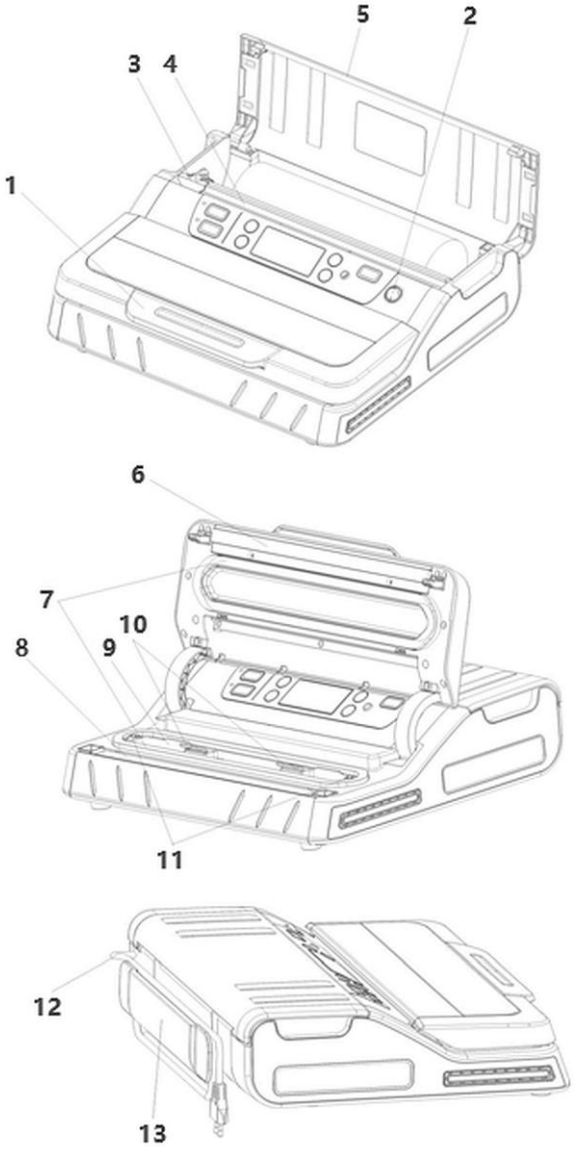
Nazwa:	**Pakowarka próżniowa 315/20L**
Numer art.:	**300750**
Materiał:	stal szlachetna, tworzywo sztuczne
Ilość zgrzewów:	1
Długość pręta zgrzewającego w mm:	315
Pompa próżniowa l / min (m^3 / godz.):	20 (1,2)
Maksymalna próżnia w mbar:	-980
Wartość przyłączeniowa:	0,22 kW | 220-240 V | 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	397 x 345 x 105
Ciężar w kg:	4,9

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Kolor: srebrny, czarny
- Sterowanie: przycisk
- Kontrola próżni: elektroniczna
- Funkcje:
  - Połączenie pakowania próżniowego i zgrzewania
  - Marynowanie
  - Zgrzewanie
- Poziom zamknięcia próżniowego regulowany
- Oświetlenie
- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- W zestawie: 1 wąż do pakowania próżniowego

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

PL

Opis rys. 1

1. Przednia osłona z uchwytem
2. Włącznik/wyłącznik
3. Nóż
4. Szyna tnąca
5. Tylna osłona
6. Belka zgrzewająca
7. Uszczelki górna + dolna
8. Listwa zgrzewająca
9. Komora próżniowa
10. Mocowanie worka do pakowania próżniowego
11. Otwory zasysające powietrze
12. Przewód zasilający
13. Element do nawijania przewodu zasilającego

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)

Zestaw rolek folii do pakowania próżniowego 220

Składa się z 2 rolek folii do pakowania próżniowego

Szerokość rolki: 22 cm

Długość rolki: 5 m

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

Waga: 0,46 kg

Nr art.: 300418



Zestaw rolek folii do pakowania próżniowego 280

Składa się z 2 rolek folii do pakowania próżniowego

Szerokość rolki: 28 cm

Długość rolki: 5 m

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

Waga: 0,512 kg

Nr art.: 300419



PL

Pojemniki próżniowe
Pojemność: 1,5 litra
możliwość układania jeden na drugim
Kolor: przeźroczysty, biały
Materiał: tworzywo sztuczne
Wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
Waga: 0,3 kg
Nr art.: 300422



Worki do pakowania próżniowego G1,2L
Pojemność: 1,2 litra
Wymiary: 160 x 250 mm
Nr art. 300411



Worki do pakowania próżniowego G2,5L
Pojemność: 2,5 litra
Wymiary: 200 x 300 mm
Nr art. 300412



Worki do pakowania próżniowego G7,5L
Pojemność: 7,5 litra
Wymiary: 300 x 400 mm
Nr art. 300413

PL

4.3 Funkcje urządzenia

Pakowarka próżniowa została zaprojektowana do pakowania próżniowego lub marynowania artykułów spożywczych. Podczas procesu pakowania próżniowego z worka lub pojemnika do pakowania próżniowego odciąga się powietrze, a następnie zamyka go szczelnie, dzięki czemu zapobiega się psuciu produktów spożywczych lub się ten proces spowalnia. Zapakowane próżniowo potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym.

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.

PL

- **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.

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.

PL

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.

Czasy przechowywania produktów spożywczych

Przechowywanie	Produkty spożywcze	Temperatura	Standardowa konserwacja	Zapakowane próżniowo
W lodówce	Świeże surowe mięso	5 ± 3 °C	2 - 3 dni	8 - 9 dni
	Świeża ryba / produkty morskie	5 ± 3 °C	1 - 3 dni	4 - 5 dni
	Mięso gotowane	5 ± 3 °C	4 - 6 dni	10 - 14 dni
	Warzywa	5 ± 3 °C	3 - 5 dni	7 - 10 dni
	Owoce	5 ± 3 °C	5 - 7 dni	14 - 20 dni
	Jaja	5 ± 3 °C	10 - 15 dni	30 - 50 dni
W zamrażarce	Zamrożone mięso	-16 ~ -20 °C	3 - 5 miesięcy	> 1 rok
	Zamrożone ryby	-16 ~ -20 °C	3 - 5 miesięcy	> 1 rok
	Zamrożone produkty morskie	-16 ~ -20 °C	3 - 5 miesięcy	> 1 rok

Przechowywanie	Produkty spożywcze	Temperatura	Standardowa konserwacja	Zapakowane próżniowo
W temperaturze pokojowej	Pieczywo	25 ± 2 °C	1 - 2 dni	6 - 8 dni
	Ciastka	25 ± 2 °C	4 - 6 miesięcy	> 1 rok
	Ryż/mąka	25 ± 2 °C	3 - 5 miesięcy	> 1 rok
	Orzechy ziemne/owoce pestkowe	25 ± 2 °C	3 - 6 miesięcy	> 1 rok
	Materiały medyczne	25 ± 2 °C	3 - 6 miesięcy	> 1 rok
	Herbata	25 ± 2 °C	5 - 6 miesięcy	> 1 rok

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.

PL

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!

PL

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

Należy być bardzo ostrożnym przy zamykaniu pokrywy.

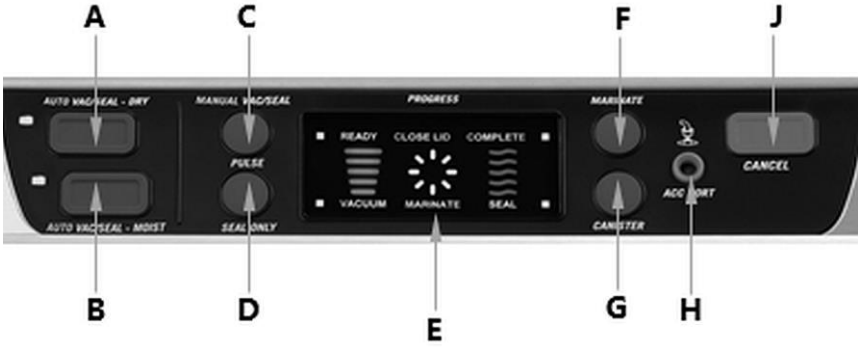
Niebezpieczeństwo oparzenia poprzez dotknięcie gorących elementów urządzenia po pracy!

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



Rys. 2

A. AUTO VAC/SEAL-DRY

Automatyczne pakowanie próżniowe/zgrzewanie - na sucho: przez naciśnięcie tego przycisku urządzenie automatycznie rozpoczyna proces pakowania próżniowego, obkurcza worek do pakowania próżniowego, aż osiągnie maksymalne podciśnienie i na zakończenie zgrzewa worek w krótkim czasie zgrzewania.

Funkcja ta jest odpowiednia do suchych worków do pakowania próżniowego i produktów spożywczych nie zawierających wilgoci.

B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

Automatyczne pakowanie próżniowe/zgrzewanie - na mokro: przez naciśnięcie tego przycisku urządzenie automatycznie rozpoczyna proces pakowania próżniowego, obkurcza worek do pakowania próżniowego, aż osiągnie maksymalne podciśnienie i na zakończenie zgrzewa worek w długim czasie zgrzewania.

Funkcja ta jest odpowiednia do mokrych worków do pakowania próżniowego i produktów spożywczych zawierających nieco wilgoci.

C. PULSE

Ręczne pakowanie próżniowe – Funkcja Pulse: Pompa próżniowa tak długo zasysa powietrze z worka do pakowania próżniowego, jak długo wciśnięty jest ten przycisk. Przycisk ten może być przy tym wciskany z dowolną częstotliwością, aż zostanie osiągnięty pożądany efekt.

Na zakończenie zgrzać worek do pakowania próżniowego.

PL

D. SEAL ONLY

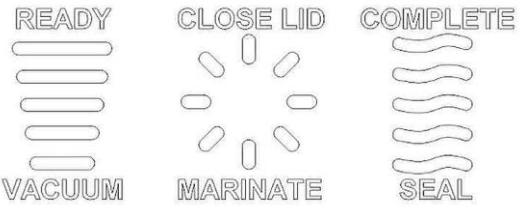
Tylko zgrzewanie: Próżnia powstaje na krótką chwilę, aby zapewnić, że listwa zgrzewająca i belka zgrzewająca będą czyste i będą na sobie leżały. Na zakończenie worek jest zgrzewany w długim czasie zgrzewania.

Przycisk ten można wybrać dla następujących funkcji:

- Zgrzewanie otwartego końca worka do pakowania próżniowego, który jest pobierany z rolki z folią;
- Przerwanie automatycznej funkcji **„Pakowanie próżniowe & zgrzewanie”** i natychmiastowe zgrzewanie worka do pakowania próżniowego. W ten sposób użytkownik może kontrolować, aby wewnątrz worka do pakowania próżniowego nie powstało zbyt duże podciśnienie, co zapobiegnie zgnieceniu delikatnych części zawartości worka.

E. PROGRESS

Na wyświetlaczu cyfrowym pokazany jest postęp poszczególnych funkcji.



Rys. 3



Postęp procesu pakowania próżniowego



Postęp procesu zgrzewania



Postęp procesu marynowania

Gdy świeci wskaźnik **„CLOSE LID”**, pokrywa nie jest zamknięta. Docisnąć w dół uchwyt w celu zamknięcia osłony.

Gdy świeci wskaźnik **„READY”** , można uruchomić wybraną funkcję.

Pojawienie się wskaźnika **„COMPLETE”** oznacza, że wybrany proces został zakończony.

F. MARINATE

Funkcja marynowania: Ważne: Funkcja ta może być używana tylko z odpowiednim pojemnikiem do pakowania próżniowego i wężem do pakowania próżniowego.

Przy tym procesie pokrywa nie musi być zablokowana.

G. CANISTER

Funkcja pojemnika: Za pomocą węża do pakowania próżniowego w pojemniku tak długo wytwarzana jest próżnia, jak długo wciśnięty pozostaje przycisk **„CANISTER"** na panelu obsługi.

H. ACC PORT

Przyłącze do węża do pakowania próżniowego, aby przeprowadzić proces pakowania próżniowego lub marynowania w pojemniku do pakowania próżniowego.

J. CANCEL

Po naciśnięciu tego przycisku następuje przerwanie każdego realizowanego procesu.

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.

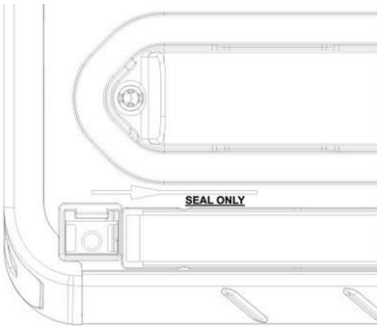
Wytwarzanie woreczków do pakowania próżniowego z rolki folii

1. Aby wytworzyć woreczek wybrać rolkę folii o właściwej szerokości.
2. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
3. Wcisnąć włącznik/wyłącznik na panelu obsługi na pozycję **„I”**, aby uruchomić urządzenie.
4. Otworzyć tylną osłonę.
5. Położyć rolkę z folią w przewidziane do tego zagłębienie pod tylną osłoną.
6. Upewnić się, że nóż znajduje się na jednym z końców (prawym lub lewym) szyny tnącej.



Rys. 4

7. Rozciągnąć rolkę z folią do potrzebnej długości i położyć ją na szynie tnącej.
8. Przesunąć nóż z jednego końca na drugi, aby dokładnym i czystym cięciem dociąć worek do pakowania próżniowego.



Rys. 5

9. Położyć docięty worek do pakowania próżniowego na listwie zgrzewającej do oznaczonej krawędzi, ale nie do komory próżniowej.
10. Zamknąć przednią osłonę.

11. Nacisnąć mocno na dół przedni uchwyt, aby osłonę zablokować.

Słychać sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się **„READY”**.
Urządzenie jest gotowe do realizacji funkcji.

12. Wcisnąć przycisk **„SEAL ONLY”**, aby zgrzać worek do pakowania próżniowego.

Na wyświetlaczu cyfrowym pokazany jest postęp procesu zgrzewania.

Po zakończeniu zgrzewania słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się **„COMPLETE”**.

13. Unieść uchwyt, aby otworzyć przednią osłonę.
14. Wyciągnąć z urządzenia gotowy worek do pakowania próżniowego.
15. Sprawdzić obydwa zgrzewy.

Powinny one mieć równomierny przekrój i nie posiadać fałd.

16. W przypadku niecałkowitego zgrzania odciąć zgrzew i powtórzyć proces zgrzewania.

Tryb usuwania powietrza i zgrzewania

1. Produkt spożywczy, który ma być zapakowany, umieścić w odpowiednim worku do pakowania próżniowego.
2. Oczyścić otwarty koniec worka do pakowania próżniowego i upewnić się, że nie ma na nim żadnych resztek potraw ani płynów.
3. Otwarty koniec worka do pakowania próżniowego kłaść zawsze płasko i równo na listwie zgrzewającej w obszarze pakowania próżniowego, nie zakładać ani nie zaginać worka do pakowania próżniowego.
4. Upewnić się, że otwory do zasysania powietrza nie są przykryte przez worek do pakowania próżniowego.
5. Zamknąć przednią osłonę.
6. Nacisnąć mocno na dół przedni uchwyt, aby osłonę zablokować.
7. Wcisnąć włącznik/wyłącznik na pozycję **„I”**, aby uruchomić urządzenie.

Słychać sygnał dźwiękowy i zapala się wskaźnik **„READY”**.

8. W zależności od produktów spożywczych wybrać jedną z funkcji do automatycznego pakowania próżniowego/zgrzewania poprzez wciśnięcie odpowiedniego przycisku **AUTO VAC/SEAL-DRY** lub **AUTO VAC/SEAL-MOIST** na panelu obsługi.

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

Na wyświetlaczu cyfrowym pokazany jest postęp procesu pakowania próżniowego oraz procesu zgrzewania.

WSKAZÓWKA!

Podczas pakowania próżniowego urządzenie wytwarza w worku do pakowania bardzo wysokie podciśnienie. Należy obserwować proces

pakowania próżniowego, aby uniknąć rozdrobnienia lub zgniecenia delikatnych produktów spożywczych.

9. Aby przerwać proces, ponieważ potrzebne podciśnienie zostało osiągnięte, należy natychmiast nacisnąć przycisk **„MANUAL SEAL“**.

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

10. Gdy słychać sygnał dźwiękowy i pojawia się wskaźnik **„COMPLETE”**, proces jest zakończony.
11. Unieść uchwyt, aby otworzyć przednią osłonę.
12. Wyjąć zgrzany worek do pakowania próżniowego.

WSKAZÓWKA!

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

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

PL

Pakowanie próżniowe w worku do pakowania próżniowego z funkcją „Ręczne pakowanie próżniowe” / PULSE

Funkcja ta jest używana do pakowania próżniowego delikatnych produktów spożywczych (takich jak pomidory, chipsy itp. produkty), z użyciem niewielkiego podciśnienia.

1. Produkt spożywczy, który ma być zapakowany, umieścić w worku do pakowania próżniowego.
2. Oczyścić otwarty koniec worka do pakowania próżniowego i upewnić się, że nie ma na nim żadnych resztek potraw ani płynów.
3. Otwarty koniec worka do pakowania próżniowego kłaść zawsze płasko i równo na listwie zgrzewającej w obszarze pakowania próżniowego. **Nie zakładać ani nie zaginać worka do pakowania próżniowego.**
4. Zamknąć przednią osłonę.
5. Nacisnąć mocno na dół przedni uchwyt, aby osłonę zablokować.
6. Wcisnąć włącznik/wyłącznik na pozycję **„I”**, aby uruchomić urządzenie.

Słychać sygnał dźwiękowy i zapala się wskaźnik **„READY”**.

7. Wcisnąć przycisk **„PULSE”**. Tak długo, jak długo naciskany jest ten przycisk, powietrze jest odciągane. Należy obserwować stopień podciśnienia w worku. Gdy potrzebne ciśnienie zostaje osiągnięte, należy puścić przycisk **„PULSE”**.

Proces zostaje zatrzymany.

8. Na zakończenie wcisnąć przycisk **„SEAL ONLY”**, aby zgrzać worek do pakowania próżniowego.

   Wskazówka!

   Jeśli po zwolnieniu przycisku „PULSE” w ciągu 15 sekund nie został wciśnięty przycisk „SEAL ONLY”, worek do pakowania próżniowego traci próżnię i proces jest zakończony.

Pakowanie próżniowe z zastosowaniem pojemników próżniowych

1. Napełnić pojemnik próżniowy wybranymi artykułami spożywczymi tak, aby ich górna powierzchnia znajdowała się co najmniej 3 cm poniżej krawędzi pojemnika.
2. Wyczyścić brzeg pojemnika.
3. Nałożyć pokrywę.
4. Przyłączyć załączony wąż do pakowania próżniowego do pokrywy pojemnika próżniowego oraz do przewidzianego do tego złącza **„ACC PORT”** na panelu obsługi urządzenia.
5. Wcisnąć włącznik/wyłącznik na pozycję **„I”**, aby uruchomić urządzenie.

Słychać sygnał dźwiękowy i zapala się wskaźnik **„READY”**.

6. Nacisnąć przycisk **„CANISTER”** w celu uruchomienia procesu pakowania próżniowego.
7. Aby mieć pewność, że spomiędzy pokrywy a pojemnika próżniowego wyszło powietrze, na początku procesu docisnąć na dół pokrywę.

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

8. Zamknąć zamknięcie pokrywy.
9. Aby sprawdzić pakowanie próżniowe, należy po prostu pociągnąć pokrywę. Nie może się ona poruszać.
10. Odłączyć wąż do pakowania próżniowego od pokrywy pojemnika próżniowego oraz od urządzenia.

    WSKAZÓWKA!

    Gdy do pojemnika próżniowego pakowane są wilgotne produkty spożywcze, do przyłącza węża do pakowania próżniowego może dostać się wilgoć.

    Przyłącze należy czyścić po każdym użyciu.

    UWAGA!

    Należy używać tylko odpowiednich pojemników próżniowych i przestrzegać wskazówek producenta dot. otwierania i zamykania pojemników próżniowych.

Tryb marynowania próżniowego

Marynowanie w pojemniku próżniowym

1. Napełnić pojemnik próżniowy wybranymi artykułami spożywczymi tak, aby ich górna powierzchnia znajdowała się co najmniej 3 cm poniżej krawędzi pojemnika.
2. Wyczyścić brzeg pojemnika.
3. Nałożyć pokrywę.
4. Przyłączyć załączony wąż do pakowania próżniowego do pokrywy pojemnika próżniowego oraz do przewidzianego do tego złącza **„ACC PORT”** na panelu obsługi urządzenia.
5. Wcisnąć włącznik/wyłącznik na pozycję **„I”**, aby uruchomić urządzenie.

Słychać sygnał dźwiękowy i zapala się wskaźnik **„READY”**.

6. Nacisnąć przycisk **„MARINATE”** w celu uruchomienia procesu marynowania.
7. Aby mieć pewność, że spomiędzy pokrywy a pojemnika próżniowego nie uchodzi powietrze, na początku procesu docisnąć na dół pokrywę.

Na wyświetlaczu cyfrowym pokazany jest postęp procesu.

PL

Po zakończeniu odsysania powietrze zostaje automatycznie wypuszczone.

Dotyczy to 1 cyklu pracy, urządzenie wykonuje w sumie 5 cyklów pracy.

Proces marynowania trwa ok. 6 minut.

UWAGA!

W trakcie procesu marynowania nie należy naciskać żadnych przycisków, aby nie przerwać całego procesu.

Gdy proces marynowania jest zakończony, na wyświetlaczu cyfrowym zaczyna świecić wskaźnik **„COMPLETE”**.

8. Aby sprawdzić próżnię, należy po prostu pociągnąć pokrywę pojemnika. Pokrywa nie może się poruszać.

9. Wcisnąć na dół pokrywę pojemnika lub wąż łączący na przyłączu **„ACC PORT”**, aby upewnić się, że nie wydostaje się wilgoć.
10. Odciągnąć wąż łączący od pojemnika i od urządzenia.
11. Odłączyć wąż i postarać się, aby przez szczelinę między przewodami nie wychodziło powietrze.

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.

   UWAGA!

   Uszczelki piankowe wokół komory próżniowej należy dokładnie wysuszyć przed montażem.

   Należy uważać, aby ich nie uszkodzić oraz zamocować je w pierwotnej pozycji, aby zapewnić brak wycieku próżni.

Worki 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.

Pojemniki próżniowe

1. Wyczyścić pojemnik próżniowy ciepłą wodą z łagodnym środkiem myjącym.
2. Pojemnik próżniowy opłukać czystą wodą.
3. Pokrywę pojemnika próżniowego należy tylko przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
4. Upewnić się, że akcesoria przed ponownym użyciem dokładnie wyschły.

WSKAZÓWKA!

Pojemnik próżniowy (nie pokrywę) jest odpowiedni do mycia w zmywarce do naczyń i można go myć w górnym obszarze zmywarki.

UWAGA!

Pojemnika próżniowego i pokrywy nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani w zamrażarce.

Przechowywanie pakowarki próżniowej

1. Dokładnie wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem powyżej.
2. Urządzenie należy przechowywać w suchym, czystym, nie narażonym na mróz i promienie słoneczne miejscu, niedostępnym dla dzieci.
3. Upewnić się, że pokrywa pakowarki próżniowej jest odblokowana, gdy nie jest używana i jest przechowywana.

   UWAGA!

   Trzymanie pokrywy zamkniętej (zablokowanej) może zdeformować piankowe uszczelki, co może prowadzić do nieszczelności.

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.

PL

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
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 naciśnięto przycisku Wł./wył.	Upewnić się, że przycisk Wł./wył. został wciśnięty prawidłowo
Podczas procesu pakowania próżniowego urządzenie nie przełącza się automatycznie na zgrzewanie	Zniekształcona dolna uszczelka	Wymienić uszczelkę i spróbować ponownie
	Worek do pakowania próżniowego nie został poprawnie ułożony na listwie zgrzewającej	Aby możliwe było prawidłowe zgrzewanie, otwarty koniec worka do pakowania próżniowego musi w całości znajdować się w komorze próżniowej

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Podczas procesu pakowania próżniowego urządzenie nie przełącza się automatycznie na zgrzewanie	Otwór zasysający jest zakryty przez worek do pakowania próżniowego	Prawidłowo nałożyć worek do pakowania próżniowego
	Zbyt wiele produktów w worku do pakowania próżniowego	Wyciągnąć kilka produktów spożywczych, wyczyścić brzeg worka do pakowania próżniowego i od nowa przeprowadzić proces pakowania próżniowego
	Worek do pakowania próżniowego jest uszkodzony	Użyć nowego worka do pakowania próżniowego i od nowa przeprowadzić proces pakowania próżniowego Ewentualnie wyłożyć ostre krawędzie zawartości ręcznikiem papierowym
Urządzenie nie wytwarza próżni w komorze próżniowej	Worek do pakowania próżniowego nie został poprawnie ułożony na listwie zgrzewającej	Aby możliwe było przeprowadzenie prawidłowego procesu pakowania próżniowego, otwarty koniec worka do pakowania próżniowego musi w całości znajdować się w komorze próżniowej
	Otwór zasysający jest zakryty przez worek do pakowania próżniowego	Prawidłowo nałożyć worek do pakowania próżniowego
	Brzeg worka do pakowania próżniowego jest zanieczyszczony płynem, olejem lub okruchami	Wyczyścić brzeg worka do pakowania próżniowego i od nowa przeprowadzić proces pakowania próżniowego
	Brzeg worka do pakowania próżniowego jest pomarszczony	Wyciągnąć nadmiar produktów spożywczych, wygładzić otwór worka do pakowania próżniowego i od nowa przeprowadzić proces pakowania próżniowego
	Zawartość worka do pakowania próżniowego ma ostre krawędzie	Wyłożyć ostre krawędzie zawartości ręcznikiem papierowym

PL

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Pęcznienie worka do pakowania próżniowego po procesie pakowania próżniowego	Zapakowana żywności należy do produktów łatwo ulegających zepsuciu	Wszystkie łatwo psujące się produkty spożywcze po procesie pakowania próżniowego muszą zostać zamrożone lub schłodzone, aby były dłużej przydatne do spożycia
	Zapakowane warzywa lub owoce nie są świeże	Należy pamiętać, że świeże warzywa i owoce po procesie pakowania próżniowego nie mogą być przechowywane w temperaturze pokojowej, należy je przechowywać w chłodnym miejscu
W pojemniku próżniowym nie wytwarza się próżnia	Wąż do pakowania próżniowego nie jest prawidłowo przymocowany do pokrywy pojemnika próżniowego i przyłącza na urządzeniu **„ACC PORT”**	Wąż do pakowania próżniowego przymocować prawidłowo do pokrywy pojemnika próżniowego i przyłącza na urządzeniu **„ACC PORT”**
	Pokrętło na pojemniku próżniowym nie jest ustawione na pozycji uszczelnienia	Docisnąć pokrywę pojemnika próżniowego lub przyłącze węża próżniowego na pokrywie na początku procesu pakowania próżniowego, aby zapobiec wypadnięciu uszczelki pokrywy
	Zanieczyszczona krawędź pojemnika próżniowego i uszczelka pokrywy	Wyczyścić krawędź pojemnika próżniowego i uszczelkę pokrywy i od nowa przeprowadzić proces pakowania próżniowego
	Uszkodzony lub pęknięty pojemnik próżniowy lub pokrywa	Wymienić akcesoria

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