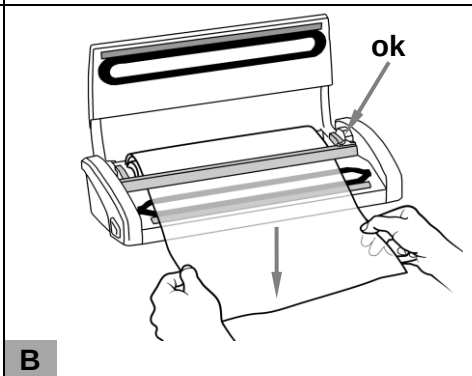
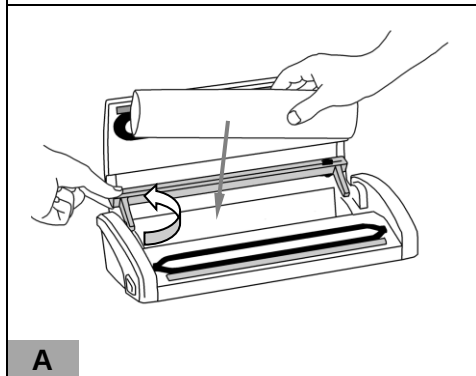
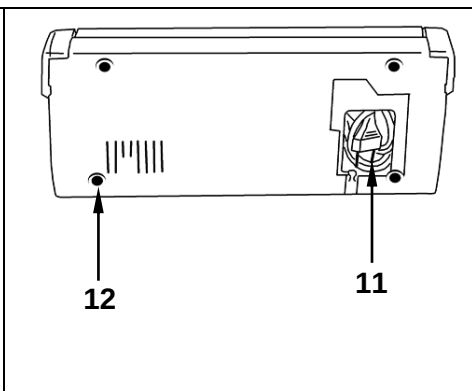
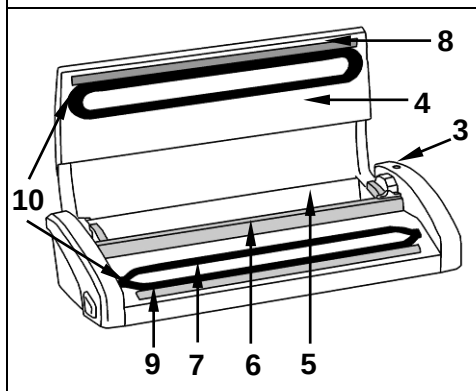
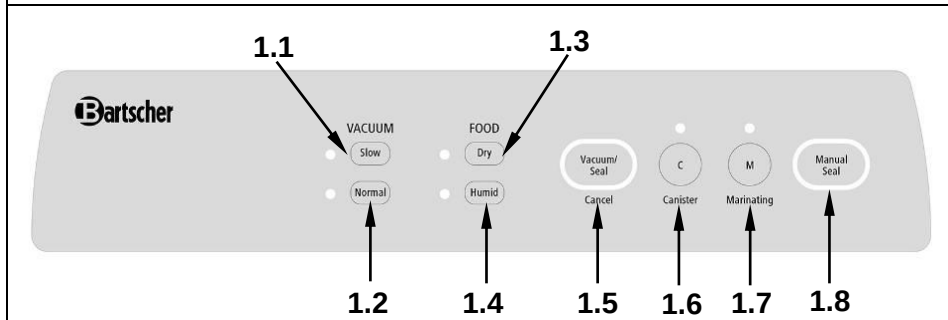
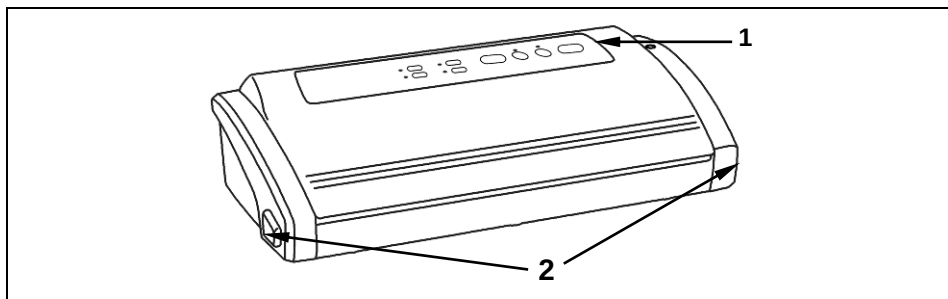
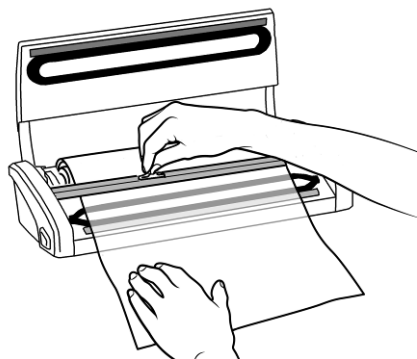
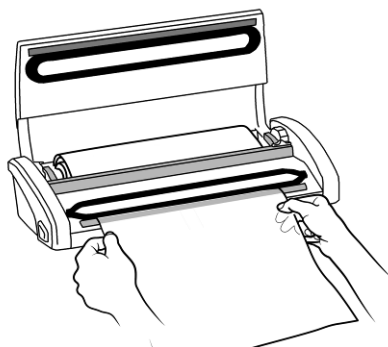


**300741**





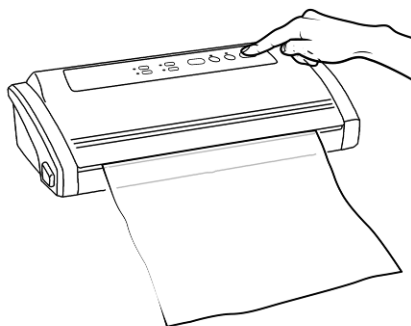
C



D



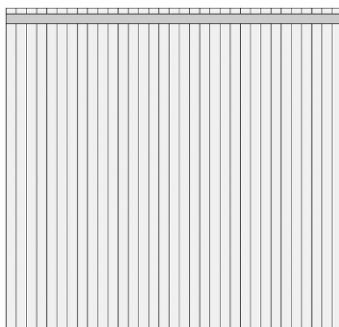
E



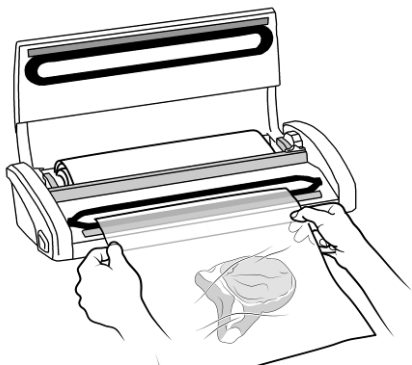
F



G



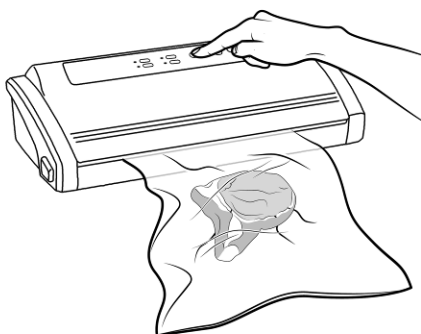
H



I



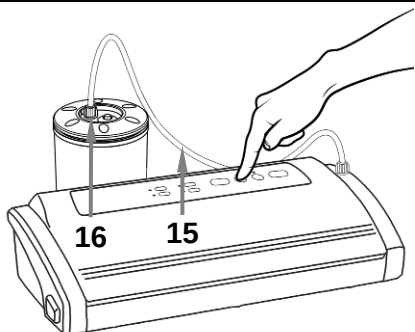
K



L



M



N

POLSKI**Spis treści**

1. Bezpieczeństwo.....	282
1.1 Wyjaśnienie symboli	282
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	283
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem	287
2. Informacje ogólne.....	288
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja.....	288
2.2 Ochrona praw autorskich	288
2.3 Deklaracja zgodności.....	288
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	289
3.1 Kontrola dostawy	289
3.2 Opakowanie	289
3.3 Magazynowanie	289
4. Parametry techniczne.....	290
4.1 Dane techniczne	290
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	290
4.3 Odpowiednie akcesoria.....	292
5. Instalacja	293
6. Obsługa	294
6.1 Zalety pakowania próżniowego	294
6.2 Zasady pakowania próżniowego	296
6.3 Zasady bezpieczeństwa dotyczące przechowywania produktów spożywczych.....	299
6.4 Obsługa.....	300
6.4.1 Przed pierwszym użyciem	300
6.4.2 Włączanie urządzenia.....	300
6.4.3 Ustawienia	300
6.4.4 Przygotowanie woreczków z folii na rolce.....	301
6.4.5 Pakowanie próżniowe w woreczkach z rolki lub w konfekcjonowanych woreczkach do pakowania próżniowego	302
6.4.6 Zastosowanie funkcji Manual Seal.....	303
6.4.7 Pakowanie próżniowe w pojemnikach do pakowania próżniowego	303
7. Czyszczenie	304
8. Możliwe usterki	306
9. Utylizacja.....	308

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.



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 może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumiały wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji użytkowej nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- 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.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne 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, zgnieciony, 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 i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.

- 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.



OSTROŻNIE!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku ciągłego. Z tego względu między kolejnymi cyklami pracy należy zapewnić przerwę przez minimum 1 minutę.
- Intensywne użytkowanie urządzenia może prowadzić do włączenia automatycznego układu ochrony termicznej. W takim przypadku należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 20 minut, aby umożliwić wyłączenie układu ochrony termicznej.
- Nie używać urządzenia na powierzchniach gorących lub w ich pobliżu.
- Obudowa urządzenia nie zabezpiecza go przed wnikaniem do środka cieczy. Unikać zasysania cieczy do komory pakowania próżniowego. Jeśli mimo wszystko to nastąpi, komorę pakowania próżniowego należy natychmiast osuszyć.
- Nigdy nie dotykać listwy zgrzewającej urządzenia podczas użytkowania, aby uniknąć ew. zranienia przez poparzenie.
- Nigdy nie stosować adaptera przystosowanego do innego napięcia sieciowego niż podane na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.
- Nie używać pokrywek ani pojemników, które mają pęknięcia lub inne uszkodzenia.
- Zalecamy stosowanie woreczków do pakowania próżniowego firmy Bartscher. Jeśli nie są stosowane wymienione wyżej woreczki, aby przeprowadzić proces wielokrotnego pakowania próżniowego, gładka strona woreczka do pakowania próżniowego musi przylegać do szyny zgrzewającej.

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 nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym i w tym podobnych obszarach, jak na przykład:

- w kuchniach zakładowych w sklepach, biurach i innych, podobnych miejscach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych typowych miejscach mieszkalnych;
- w lokalach śniadaniowych.

Pakowarka próżniowa jest przeznaczona wyłącznie do pakowania próżniowego odpowiednich produktów 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. 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 ulepszeniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



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.



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	Pakowarka próżniowa 100
Nr art.:	300741
Materiał:	tworzywo sztuczne, białe
Wykonanie:	▪ Elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni ▪ Funkcje: - automatyczne pakowanie próżniowe i - szczelne zamykanie ▪ zewnętrzne złącze do podłączania pojemnika próżniowego ▪ zintegrowany nóż
Wartość przyłączeniowa:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Pompa próżniowa:	0,72 m³/h (ok. 12 l/min.)
Listwa zgrzewająca:	300 mm
Wymiary:	szer. 400 x gł. 185 x wys. 100 mm
Wyposażenie:	1 rolka folii do pakowania próżniowego (20 cm x 3 m), 1 rolka folii do pakowania próżniowego (30 cm x 3 m), 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)
Waga:	2,8 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



WSKAZÓWKA!

Na rozkładanych stronach instrukcji obsługi przedstawiono zestawienie najważniejszych podzespołów oraz ilustracje ułatwiające obsługę pakowarki próżniowej. Podczas czytania instrukcji strony te należy otworzyć, aby zapoznać się z rysunkami.

(1) Panel obsługowy - do ustawiania różnorodnych funkcji urządzenia.

(2) Przyciski zwalniania blokady - wciśnięcie tych przycisków umożliwia otwarcie pokrywy osłonowej (4).

(3) Dysza odsysania powietrza - do podłączenia wężyka w celu wytworzenia próżni w odpowiednich pojemnikach próżniowych.

(4) Pokrywa osłonowa - otwarcie w ustalonej pozycji górnej umożliwia odcinanie i pozycjonowanie woreczków przed rozpoczęciem pakowania próżniowego.

- (5) **Przegroda na rolkę z folią** - do umieszczenia w niej odpowiedniej rolki folii.
- (6) **Mechanizm docinający** - do obcinania z folii woreczków do pakowania próżniowego.
- (7) **Komora próżniowa** - miejsce pozycjonowania woreczków do pakowania próżniowego i ewakuacji powietrza.
- (8) **Listwa zgrzewająca** - element grzewczy do szczelnego zamykania/zgrzewania woreczków próżniowych.
- (9) **Uszczelka dociskowa** - dociska woreczek próżniowy do listwy zgrzewającej.
- (10) **Uszczelki** - gwarantują szczelność próżni w komorze i umożliwiają ewakuację powietrza z woreczków do pakowania próżniowego.



OSTROŻNIE!

Po skończeniu pakowania zawsze przechowywać urządzenie z otwartą pokrywą osłonową; nigdy nie blokować zamkniętej pokrywy, gdyż spowoduje to deformację uszczelek i uszkodzenie działania urządzenia.

- (11) **Przewód sieciowy i schówek na kabel.**
- (12) **Nóżki antypoślizgowe** - zapobiegają ślizganiu się urządzenia podczas użytkowania.

Funkcje przycisków obsługowych

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1.1 Slow | przycisk wyboru małej prędkości odsysania powietrza przez pompkę. |
| 1.2 Normal | przycisk wyboru dużej prędkości odsysania powietrza przez pompkę. |
| 1.3 Dry | przycisk wyboru zgrzewania opakowania z suchymi produktami spożywczymi. |
| 1.4 Humid | przycisk wyboru zgrzewania opakowania z wilgotnymi produktami spożywczymi |
| 1.5 Vacuum & Seal / Cancel | Przycisk (NIEBIESKA KONTROLKA) do automatycznego uruchamiania cyklu pakowania w woreczkach próżniowych z następującym później zgrzaniem. Przycisk ten posiada również funkcję Cancel umożliwiającą anulowanie trwającego procesu pakowania. |
| 1.6 Canister | Przycisk do automatycznego uruchamiania cyklu pakowania w pojemnikach próżniowych. |
| 1.7 Marinating | Przycisk uruchamiania cyklu szybkiego marynowania, do używania tylko z pojemnikami przeznaczonymi do marynowania. |
| 1.8 Manual Seal | Przycisk (CZERWONA KONTROLKA) do ręcznego uruchamiania zgrzewania woreczków próżniowych. |

4.3 Odpowiednie akcesoria



OSTROŻNIE!

Aby zapewnić nienaganne i bezpieczne odessanie powietrza, do pakowania próżniowego produktów spożywczych należy używać dostarczanej w komplecie folii na rolkach lub akcesoriów BARTSCHER wymienionych w poniższej tabeli.

Tylko te akcesoria zostały opracowane precyzyjnie pod kątem urządzenia i mogą zapewnić dokładne, próżniowe zapakowanie produktów spożywczych.

Do pakowania próżniowego produktów spożywczych nadają się woreczki lub pojemniki.

Woreczki próżniowe nadają się do produktów twardych oraz o spójnej konsystencji, które nie ulegną zgnieceniu.

Ważna wskazówka:

Do pakowania próżniowego używać wyłącznie specjalnych woreczków próżniowych (jednostronnie ryflowane, wytłaczane woreczki do pakowania próżniowego)!

W **sztywnych pojemnikach próżniowych** można pakować produkty spożywcze w postaci sypkiej (jak kawa) oraz delikatne produkty wrażliwe na nacisk, jak truskawki, pomidory lub potrawy przygotowane w formie zup i sosów.

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



Pojemnik próżniowy

Tworzywo sztuczne, pojemnik przezroczysty,
pokrywka biała,
Pojemność: 1,5 litrów; możliwość sztaplowania
Wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
Ciężar: 0,3 kg

Nr art. 300422

Ważna wskazówka: pojemnik nie nadaje się do marynowania potraw!

5. 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 wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów, jak np. alkohol, spirytus, benzyna.
- **Nigdy** nie stawiać urządzenia na brzegu lub krawędzi blatu roboczego. Przed urządzeniem należy wygospodarować wystarczającą ilość miejsca, aby móc tam odkładać woreczki foliowe.
- Należy zwrócić uwagę na dobrą cyrkulację powietrza. Ze wszystkich stron należy zachować przynajmniej 20 cm odstępu, a ponad urządzeniem 1 m.
- Urządzenie ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się 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. Podłączyć urządzenie tylko bezpośrednio do pojedynczego gniazda zasilającego ze stykiem ochronnym; nie stosować żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

6. Obsługa

6.1 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.

Paczekowanie z zastosowaniem próżni jest procesem utrwalania, który polecany jest do świeżych produktów spożywczych i musi być łączony z niskimi temperaturami, tzn. produkt zapaczekowany 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);
- Wysokogatunkowe oleje i podobne produkty można przechowywać bez problemu bezpośrednio w butelce;
- 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

6.2 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 jęlczeją 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 mrozowa. Po wstępnym zamrożeniu produktów można je zapakować próżniowo w woreczkach i przechowywać przez dłuższy czas w zamrażarce, aby zachować zarówno smak jak i wartość odżywczą zapakowanych produktów.
- Aby zapakować próżniowo potrawy płynne, jak zupy, dania jednogarnkowe czy zapiekanki, należy je najpierw zamrozić w formie do zapiekanek lub misce, następnie zapakować próżniowo i w stanie zamrożonym przechowywać w zamrażarce.
- Świeże warzywa należy umyć lub obrać i przed zapakowaniem próżniowym poddać krótkiemu blanszowaniu we wrzącej wodzie (ewentualnie sparzyć w kuchence mikrofalowej), ale zachowując jędrność warzyw i nie dopuszczając do rozgotowania. Po ostygnięciu zapakować próżniowo w dowolnych porcjach.
- Do pakowania potraw niezamrożonych należy wziąć ok. 5 cm więcej folii, aby skompensować w ten sposób rozszerzalność potraw w stanie zamrożonym. Ułożyć mięso lub rybę na ręczniku papierowym i zapakować próżniowo w woreczku wraz z ręcznikiem papierowym. Dzięki temu zostanie wchłonięty sok z produktu.
- Przed zapakowaniem próżniowym potraw takich jak pita, naleśniki czy hamburgery należy poszczególne sztuki oddzielić papierem do pieczenia lub folią do żywności. Ułatwia to wyjmowanie pojedynczych sztuk i ponowne szczelne zamknięcie reszty do przechowywania w zamrażarce.

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do lodówki

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

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do spiżarni

- Pakowanie próżniowe może nieść korzyści również w przypadku produktów spożywczych, które można przechowywać w temperaturze pokojowej (kawa, mąka, produkty mączne, cukier itp.). Jeżeli produkty te nie będą używane przez kilka dni, na przykład w związku z wyjazdem na urlop, należy je zabezpieczyć poprzez zapakowanie próżniowe. Pozwoli to zachować ich świeżość i uchroni przed działaniem temperatury pokojowej, grzybami pleśniami 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 pić rozmrażać w temperaturze pokojowej.
- Zupy lub inne potrawy płynne należy podgrzać bezpośrednio w woreczku próżniowym w gorącej kąpeli wodnej, aż będą całkowicie gorące. Do rozmrażania w temperaturze pokojowej lub podgrzewania w kąpeli wodnej należy naciąć jeden z narożników woreczka próżniowego, aby zredukować próżnię i umożliwić późniejszy odpływ pary.
- Produkty należy spożywać wkrótce po rozmrożeniu. **Nigdy** nie zamrażać potraw ponownie.

Ponowne pakowanie próżniowe rozpakowanych produktów spożywczych

- Liczne produkty spożywcze, jak sery czy przetwory mięsne, są sprzedawane w handlowych opakowaniach próżniowych. Również po otwarciu takich produktów można zachować ich smak i świeżość poprzez ponowne zapakowanie próżniowe w woreczkach próżniowych.



OSTROŻNIE!

Rozpakowane produkty spożywcze zawsze należy spożyć przed upływem terminu ich przydatności do spożycia podanego na oryginalnym opakowaniu. Po ponownym zapakowaniu próżniowym produkty należy przechowywać z zachowaniem maksymalnej ostrożności i higieny.

Wskazówki dotyczące pakowania próżniowego

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

6.3 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 zamrozone, 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 potrawy. 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.

6.4 Obsługa

6.4.1 Przed pierwszym użyciem

- Przed każdym użyciem należy starannie oczyścić urządzenie oraz powierzchnie robocze i akcesoria, które będą miały kontakt z produktami spożywczymi (pojemniki próżniowe, pokrywki itp.), przestrzegając przy tym zaleceń podanych w rozdziale 7 „Czyszczenie“.

6.4.2 Włączanie urządzenia

- Włączyć **wtyczkę sieciową** (11) do gniazdka sieciowego (patrz dane techniczne). Zaświecą się diody 1.2 i 1.4 przycisków **Normal** i **Humid**.

6.4.3 Ustawienia

Ustawienia należy zmieniać, gdy **wtyczka sieciowa** (11) jest włączona do gniazdka. W celu zmiany danego ustawienia należy wcisnąć odpowiedni przycisk.

Ustawianie prędkości odsysania powietrza

Pakowarka próżniowa posiada możliwość regulowania prędkości odsysania powietrza przez pompkę, co ułatwia proces pakowania.

Po włączeniu urządzenia ustawiona jest automatycznie prędkość **Normal** (1.2), tzn. najwyższa, która jest normalnie używana do pakowania.

Jeżeli pakowaniu w woreczki próżniowe mają być poddawane kruche produkty spożywcze, zaleca się wybrać funkcję **Slow** (1.1), która redukuje prędkość odsysania powietrza przez pompkę, dzięki czemu można spokojnie śledzić proces odsysania i zakończyć operację ręcznym zgrzaniem woreczka poprzez wciśnięcie w odpowiednim momencie przycisku **Manual Seal** (1.8).

Ustawianie rodzaju zgrzewania

Pakowarka próżniowa posiada możliwość wyboru rodzaju zgrzewania.

Na ostateczny wynik zgrzewania woreczków ma wpływ rodzaj produktów spożywczych poddawanych pakowaniu oraz temperatura pomieszczenia. W celu zoptymalizowania ostatecznego wyniku można wybrać jeden z dwóch rodzajów zgrzewania:

- Dry** (1.3) → do produktów suchych, jak ciastka, ryż, kawa;
- Humid** (1.4) → do mięsa czerwonego i ryb, które mogą wypuszczać sok lub krew.

6.4.4 Przygotowanie woreczków z folii na rolce



WSKAZÓWKA!

Do pakowania próżniowego używać wyłącznie specjalnych woreczków próżniowych (woreczków jednostronnie ryflowanych, wytłaczanych).

- Woreczki do pakowania próżniowego są dostępne w różnych rozmiarach. Wybrać odpowiednią wielkość woreczka do produktu, który będzie konserwowany. Upewnić się, że woreczek jest co najmniej 8 cm dłuższy od konserwowanego produktu i uwzględnić kolejne 2 cm do dalszego wykorzystania woreczka.

Wskazówka: w przypadku używania konfekcjonowanych woreczków do pakowania próżniowego przejść do punktu 6.4.5 niniejszej instrukcji.

- Podnieść **pokrywę osłonową** (4) i **mechanizm docinający** (6), założyć rolkę z woreczkami do pakowania próżniowego (**rys. A**) pozostawiając wystający pasek, który ułatwi późniejsze wyciąganie, następnie zamknąć **mechanizm docinający** (6).



OSTROŻNIE!

Podczas zamykania mechanizmu docinającego (6) zwrócić uwagę, żeby nóż znajdował się na jednym z krańców zagłębienie, po którym się porusza. Nóż NIGDY NIE MOŻE ZNAJDOWAĆ SIĘ NA ŚRODKU mechanizmu docinającego (rys. B).

- Wyciągnąć z rolki kawałek folii o odpowiedniej długości (**rys. B**). Docisnąć **nóż mechanizmu docinającego** (6) i zaczynając na jednym z końców woreczka do pakowania próżniowego przesunąć nóż przez jego całą szerokość. W ten sposób można uzyskać czyste i precyzyjne cięcie (**rys. C**).
- W tym momencie można zgrzać jedną z otwartych stron woreczka postępując w podanej niżej kolejności:

- Podnieść **pokrywę osłonową** (4) urządzenia i ustawić w położeniu otwartym.
- Umieścić jedną z otwartych stron woreczka na **uszczelce dociskowej** (9) (**rys. D**).
- Zamknąć **pokrywę osłonową** (4) i docisnąć równocześnie z obydwu stron (**rys. E**). Słyszalne kliknięcie oznacza, że **pokrywa osłonowa** (4) się zazębiła.
- Wcisnąć przycisk **Manual Seal** (1.8) (**rys. F**) w celu zgrzania woreczka. Odczekać, aż wyłączy się przycisk **Manual Seal** (1.8).
- Wcisnąć **przyciski zwalniania blokady** (2) (**rys. G**), aby otworzyć **pokrywę osłonową** (4).
- Otworzyć **pokrywę osłonową** (4) i wyjąć woreczek do pakowania próżniowego. Sprawdzić uzyskany zgrzew, który powinien być równomierną, poprzeczną linią i nie może wykazywać żadnych fałd (**rys. H**). W przypadku niekompletnego zgrzania powtórzyć proces pakowania.

6.4.5 Pakowanie próżniowe w woreczkach z rolki lub w konfekcjonowanych woreczkach do pakowania próżniowego

- Podnieść **pokrywę osłonową** (4) i ustawić w położeniu otwartym.
- Umieścić produkt spożywczy w woreczku do pakowania próżniowego i wytrzeć płyn lub resztki potrawy wewnątrz końcówki woreczka, która ma zostać zgrzana.
- Umieścić woreczek z jego zawartością przed urządzeniem w taki sposób, żeby otwarta strona woreczka znalazła się w **komorze próżniowej** (7) (**rys. I**).
- Zamknąć **pokrywę osłonową** (4) i docisnąć równocześnie z obydwu stron (**rys. K**). Słyszalne kliknięcie oznacza, że **pokrywa osłonowa** (4) się zazębiła.
- Wcisnąć przycisk **Vacuum & Seal** (1.5) (**rys. L**), aby uruchomić proces pakowania. Odczekać, aż wyłączy się przycisk **Vacuum & Seal** (1.5).
- Wcisnąć **przyciski zwalniania blokady** (2) (**rys. M**), aby otworzyć **pokrywę osłonową** (4).
- Sprawdzić uzyskany zgrzew, który powinien być równomierną, poprzeczną linią i nie może wykazywać żadnych fałd (**rys. H**). W przypadku niekompletnego zgrzania powtórzyć proces pakowania.

6.4.6 Zastosowanie funkcji Manual Seal

- Wciśnięcie tego przycisku uruchamia natychmiast fazę zgrzewania woreczka. Rodzaj zgrzewania odpowiada wcześniejszemu ustawieniu (patrz **rozdział 6.4.3 „Ustawienia”**).
- W przypadku pakowania delikatnych i kruchych produktów spożywczych (np. ciastka, ryż, kawa itp.) zaleca się ustawić małą prędkość odsysania powietrza przez pompkę wciskając przycisk **Slow**. Dzięki temu można spokojnie śledzić fazę odsysania powietrza i zapobiec zgnieceniu produktu spożywczego.
- Wcisnąć przycisk **Manual Seal** (1.8), gdy zostanie odessana dostateczna ilość powietrza.

6.4.7 Pakowanie próżniowe w pojemnikach do pakowania próżniowego



OSTROŻNIE!

Używać wyłącznie odpowiednich pojemników próżniowych (np. firmy Bartscher nr art. 300422), tylko one zostały opracowane precyzyjnie pod kątem urządzenia i mogą zapewnić dokładne, próżniowe zapakowanie produktów spożywczych.

- Napełnić pojemnik próżniowy maksymalnie do wysokości 3 cm od jego górnej krawędzi i założyć pokrywkę.
- Poprzez **wężyk** (15) podłączyć pokrywkę pojemnika próżniowego do **dyszy odsysania powietrza** (3) na urządzeniu (**rys. N**).
- Zamknąć **pokrywkę osłonową** (4). Wcisnąć przycisk **Canister** (1.6) (**rys. N**). Urządzenie wytwarza próżnię w pojemniku i wyłącza się po zakończeniu operacji.
- Odłączyć **wężyk** (15) od pokrywki pojemnika próżniowego.
- Aby otworzyć pojemnik próżniowy, wcisnąć środkowy guzik (16), a następnie otworzyć zamknięcia zabezpieczające (**rys. N**). Musi się dać słyszeć syk powietrza napływającego do pojemnika próżniowego. Odgłos ten jest gwarancją, że zawartość pojemnika była szczelnie zapakowana próżniowo.

7. 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.

- Nie używać żadnych ostrych narzędzi z metalu (np. nożyczek, noży czy skrobaków) do usuwania zanieczyszczeń, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Ponadto nieodpowiednie używanie chloru czy środków czyszczących na bazie kwasu solnego, kwasu fluorowodorowego czy kwasu siarkowego (które są składnikami niektórych środków odkamieniających) może spowodować uszkodzenie powierzchni.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia

- Regularnie czyścić urządzenie.
- Przed i po użyciu należy oczyścić **zewnętrzną powierzchnię urządzenia** za pomocą zwilżonej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka myjącego. **Nie używać agresywnych środków czyszczących, rozpuszczalników ani produktów na bazie esencji aromatycznych!**

Wnętrze urządzenia

- Jeżeli na komorze próżniowej, listwie zgrzewającej lub uszczelkach osadzą się resztki potraw lub cieczy, należy je wytrzeć ręcznikiem papierowym.
- Wyjąć uszczelkę komory próżniowej oraz uszczelkę dociskową i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
- Wytrzeć komorę próżniową miękką, wilgotną ściereczką.
- Wytrzeć mechanizm docinający miękką, wilgotną ściereczką.



WSKAZÓWKA!

Przed ponownym założeniem uszczelka powinna dokładnie wyschnąć, zanim zostanie ostrożnie założona, aby uniknąć uszkodzenia. Uszczelkę należy zakładać w stanie oryginalnym, aby zapewnić szczelność próżni.

Woreczki do pakowania próżniowego

- Woreczki do pakowania próżniowego należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego, a następnie dokładnie osuszyć.



OSTROŻNIE!

Aby uniknąć zatrucia pokarmowego, nie należy używać ponownie woreczków do pakowania próżniowego, w których było już przechowywane surowe mięso, ryby lub tłuste potrawy.

Pojemniki próżniowe

- Podczas czyszczenia akcesoriów (pojemniki próżniowe, pokrywki) należy przestrzegać instrukcji użytkowania poszczególnych akcesoriów.
- Umyć pojemnik i pokrywkę w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
- Przed kolejnym użyciem wszystkie akcesoria muszą być suche.

Przechowywanie pakowarki próżniowej

- Oczyszczyć dokładnie urządzenie przed zmagazynowaniem w suchym miejscu.
- Sprawdzić, czy na uszczelce dociskowej i na listwie zgrzewającej nie znajdują się żadne ciała obce. Nigdy nie układać na urządzeniu ciężkich przedmiotów.
- Przechowywać urządzenie na równym, bezpiecznym podłożu, w miejscu niedostępnym dla dzieci.



OSTROŻNIE!

Po skończeniu pakowania zawsze przechowywać urządzenie z otwartą pokrywą osłonową; nigdy nie blokować zamkniętej pokrywy, gdyż spowoduje to deformację uszczelki i uszkodzenie działania urządzenia.

8. Możliwe usterki

W przypadku usterek lub uszkodzeń należy zwrócić się do specjalistycznego sklepu lub naszego serwisu. Upřednio sprawdzić podane niżej wskazówki dotyczące lokalizacji usterek.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie działa	▪ Sprawdzić, czy wtyczka sieciowa jest prawidłowo umieszczona w gniazdku. Sprawdzić gniazdo podłączając inne urządzenie. ▪ Sprawdzić przewód sieciowy i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń. W przypadku ich uszkodzenia nie używać urządzenia. Skontaktować się z serwisem.
Urządzenie nie zgrzewa pierwszego zgrzewu na woreczku obciętym z folii na rolce	▪ Sprawdzić prawidłową pozycję woreczka do pakowania próżniowego, jak opisano w rozdziale: 6.4.4 „Przygotowanie woreczków z folii na rolce”. ▪ Sprawdzić, czy uszczelka dociskowa jest założona we właściwej pozycji i czy nie jest uszkodzona.
Urządzenie nie wytwarza w woreczkach całkowitej próżni	▪ W celu poprawnego zgrzania otwarty koniec woreczka musi na całej długości znajdować się w komorze próżniowej. ▪ Sprawdzić listwę zgrzewającą, uszczelkę dociskową i pozostałe uszczelki pod kątem zanieczyszczenia. W razie potrzeby oczyścić i umieścić we właściwej pozycji. ▪ Woreczek do pakowania próżniowego może być dziurawy. Aby to sprawdzić, zgrzać woreczek pozostawiając w nim nieco powietrza, zanurzyć w wodzie i ścisnąć. Jeżeli pojawiają się pęcherzyki powietrza, świadczy to o nieszczelności. Zgrzać woreczek ponownie lub użyć innego woreczka do pakowania próżniowego.
Urządzenie nie zgrzewa prawidłowo woreczka	▪ W przypadku przegrzania listwy zgrzewającej powodującego topienie woreczka należy podnieść pokrywę osłonową i odczekać kilka minut do ostygnięcia listwy zgrzewającej. ▪ Sprawdzić, czy uszczelka dociskowa jest prawidłowo umieszczona i czy nie jest uszkodzona.
Po zgrzaniu woreczek nie utrzymuje próżni	▪ Nieszczelność zgrzewu może być spowodowana obecnością fałd, okruchów, tłuszczu lub wilgoci. Otworzyć ponownie woreczek do pakowania próżniowego, oczyścić górną część wewnętrznej strony woreczka, usunąć z listwy zgrzewającej ciała obce i przeprowadzić ponowną operację zgrzania. ▪ Sprawdzić woreczek do pakowania próżniowego pod kątem uszkodzeń, które mogą powodować utratę próżni. Wyścielić ręcznikiem papierowym ostre krawędzie zawartości woreczka.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie wytwarza próżni w pojemniku próżniowym	▪ Jeszcze raz starannie podłączyć pokrywkę pojemnika za pomocą wężyka (lub w razie potrzeby przyłączyć pokrywki) do dyszy odsysania powietrza na urządzeniu. ▪ W górnej części pojemnika, między jego zawartością a górną krawędzią pojemnika musi być wolne co najmniej 3 cm. ▪ Jeżeli podczas pakowania próżniowego płynny produkt zaczyna się przelewać, może to być spowodowane niedostatecznym schłodzeniem przed poddaniem pakowaniu. Schłodzić płynny produkt w lodówce, a nie w temperaturze pokojowej. ▪ Sprawdzić górną krawędź pojemnika i pokrywkę pojemnika pod kątem uszkodzeń. Nie mogą one wykazywać żadnych uszkodzeń w obrębie uszczelnienia zamknięcia. W razie potrzeby oczyścić krawędź pojemnika i pokrywkę używając nawilżonej ściereczki i powtórzyć pakowanie próżniowe. ▪ Sprawdzić, czy uszczelka pokrywki pojemnika jest prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona.
Pojemnik próżniowy nie utrzymuje próżni	▪ Sprawdzić, czy uszczelka pod środkowym guzikiem pokrywki pojemnika jest założona we właściwej pozycji.

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.

9. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



OSTRZEŻENIE!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

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