

## Pakowarka próżniowa komorowa do sosów i zup

**MODEL: 691312**



# SPIS TREŚCI

<b>1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. BEZPIECZEŃSTWO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH .....</b>	<b>3</b>
<b>3. OPIS URZĄDZENIA .....</b>	<b>4</b>
3.1. Budowa .....	4
3.2. Panel sterowania .....	5
<b>4. DANE TECHNICZNE .....</b>	<b>6</b>
<b>5. MONTAŻ .....</b>	<b>6</b>
5.1. Instalacja do źródła zasilania .....	6
5.2. Lokalizacja .....	6
<b>6. URUCHOMIENIE .....</b>	<b>6</b>
6.1. Pakowanie z wykorzystaniem torebek do pakowania próżniowego .....	6
<b>7. INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA .....</b>	<b>7</b>
<b>8. PRZECHOWYWANIE POŻYWIENIA ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA .....</b>	<b>8</b>
<b>9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....</b>	<b>8</b>
9.1. Wskazówki ogólne .....	8
9.2. Harmonogram standardowych konserwacji okresowych .....	9
<b>10. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA .....</b>	<b>9</b>
<b>11. KODY USTEREK .....</b>	<b>10</b>
<b>12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ .....</b>	<b>10</b>
<b>13. GWARANCJA .....</b>	<b>10</b>

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**UWAGA:** Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

## I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

**Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami bez nadzoru.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.

**URZĄDZENIE SŁUŻY DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW I MAS SCHŁODZONYCH.** W momencie pracy urządzenia gdy pompa obniża ciśnienie w komorze pakowarki następuje zwiększone parowanie ciepłych i gorących płynów co powoduje zasysanie przez pompę oparów płynu, co powoduje zmianę właściwości oleju w pompie (nadmierne zużycie) oraz szybkie uszkodzenie pompy urządzenia. **NIE PODLEGA NAPRAWIE GWARANCYJNEJ.**

## 2. BEZPIECZEŃSTWO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Pakowanie próżniowe wydłuża okres przechowywania produktów dzięki usunięciu większości powietrza z pojemnika i uniemożliwieniu wnikania świeżego powietrza do wnętrza pojemnika, dzięki czemu zostaje ograniczony proces utleniania. Pakowanie próżniowe pomaga zachować smak i jakość przechowywanych produktów. Umożliwia również powstrzymanie wzrostu mikroorganizmów tlenowych, które w pewnych warunkach powodują wyszczególnione poniżej problemy:

**Pleśń** – Pleśń nie może rozwijać się w środowisku o niskiej zawartości tlenu; pakowanie próżniowe może wyeliminować proces rozwoju pleśni.

**Drożdże** – Powstają w wyniku fermentacji, co odzwierciedla się zarówno w zapachu jak i smaku produktów. Drożdże potrzebują do rozwoju wody, cukru oraz umiarkowanej temperatury. Mogą one przeżyć zarówno przy zapewnionym dostępie powietrza jak i bez powietrza. Spowolnienie rozwoju drożdży wymaga wychłodzenia produktu, natomiast zamrażanie zatrzymuje ten proces całkowicie.

**Bakterie** – powodują nieprzyjemny zapach, utratę koloru oraz/lub zmiękczenie i oślizgłość powierzchni produktu. W odpowiednich warunkach jad kiełbasiany (organizm wywołujący botulizm) może rozwijać się bez powietrza i nie daje się wykryć za pomocą zapachu lub smaku. Pomimo, iż jest to bardzo rzadka bakteria jest ona ogromnie niebezpieczna.

Tak jak w przypadku innych sposobów przechowywania żywności, bardzo ważne jest skontrolowanie przed konsumpcją czy dany produkt spożywczy nie jest zepsuty.

Aby bezpiecznie przechowywać jedzenie należy trzymać je w niskiej temperaturze. Temperatura 4°C lub niższa znacznie ogranicza rozwój mikroorganizmów. Zamrażanie produktów w temperaturze -17°C nie zabija mikroorganizmów, ale zatrzymuje ich rozwój. W celu długotrwałego przechowywania produktów łatwo psujących się należy je zawsze zamrozić po zapakowaniu próżniowym.

Należy zauważyć, że pakowanie próżniowe nie może odwrócić, ani cofnąć procesu psucia produktów spożywczych. Może jedynie spowolnić zmiany obniżające jakość produktów. Bardzo trudno jest przewidzieć jak długo dany produkt spożywczy zachowa swoją najwyższą jakość jeśli chodzi o smak, wygląd i powierzchnię zewnętrzną, ponieważ zależy to w głównej mierze od wieku oraz stanu tego produktu przed zapakowaniem próżniowym.

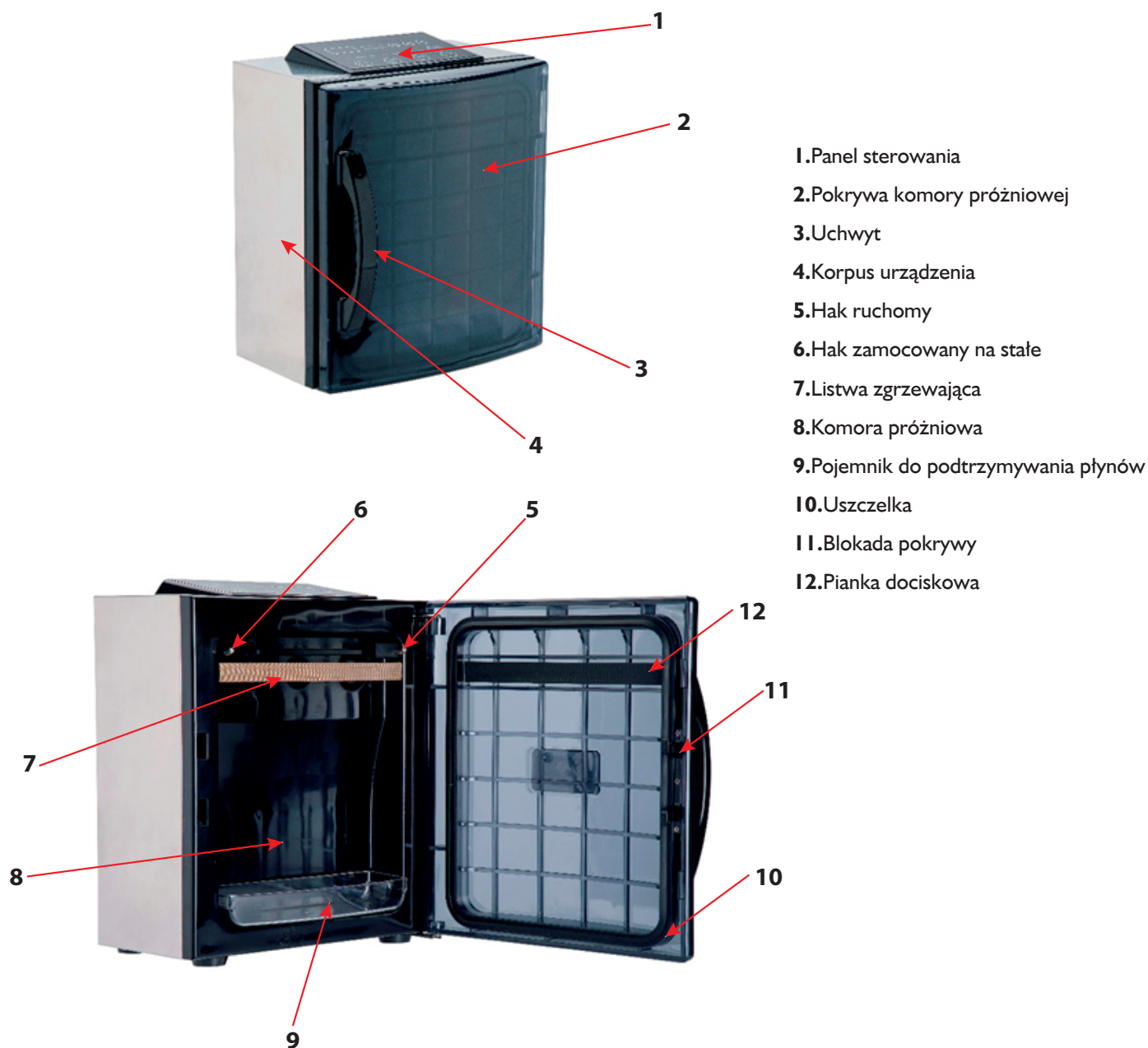
**Uwaga:** pakowanie próżniowe nie może być stosowane zamiast przechowywania w lodówce lub zamrażania. Wszystkie łatwo psujące się produkty spożywcze, które wymagają przechowywania w lodówce lub zamrażarce muszą być przechowywane w lodówce lub zamrażane niezależnie od ich wcześniejszego zapakowania próżniowego.

#### **Wskazówki dotyczące przygotowania produktów do pakowania próżniowego**

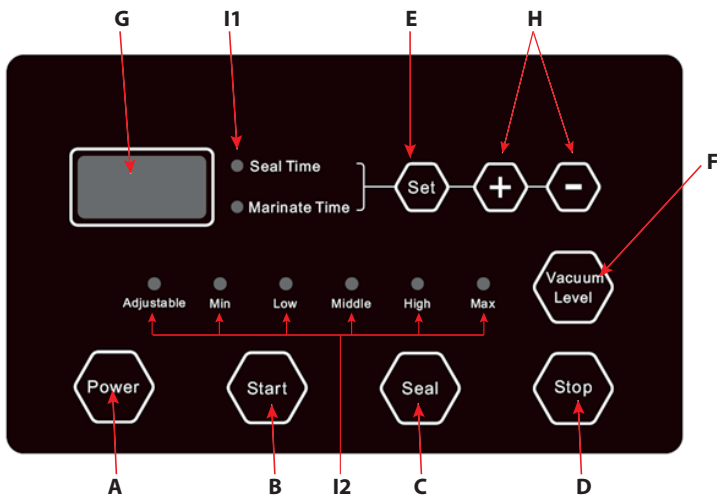
Warzywa należy zblanszować przed zapakowaniem próżniowym. Blanszowanie powstrzymuje działanie enzymów, które powodują utratę smaku, koloru oraz zmianę konsystencji produktów. Aby zblanszować warzywa należy włożyć je do gotującej wody lub do kuchenki mikrofalowej i zagotować, pilnując aby nie straciły kruchości. Następnie należy zanurzyć je w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania. Na koniec należy osuszyć warzywa ręcznikiem i zapakować próżniowo. Warzywa kapustne (brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, kapusta włoska, rzepa) podczas przechowywania wydzielają gazy. Dlatego też po blanszowaniu należy przechowywać je wyłącznie w zamrażarce.

### **3. OPIS URZĄDZENIA**

#### **3.1. Budowa**



### 3.2. Panel sterowania



#### A. Przycisk zasilania (Power)

1. Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilającego w energię elektryczną, na wyświetlaczu pojawi się komunikat OFF. Należy wcisnąć przycisk zasilania Power, na wyświetlaczu pojawi się ostatnie ustawienie czasu (lub czasu marynowania), a następnie wybrany poziom próżni, potem urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.
2. Po zakończeniu pracy urządzenia należy najpierw wcisnąć przycisk Power, a dopiero potem odłączyć pakowarkę od źródła zasilającego w energię elektryczną.
3. Podczas pracy urządzenia wciśnięcie przycisku Power zatrzymuje każdy bieżący cykl pracy.

#### B. Przycisk aktywacji pracy automatycznej (Start)

1. W trybie odsysania powietrza wciśnięcie przycisku aktywacji pracy automatycznej spowoduje, że urządzenie przejdzie do programu automatycznego odsysania powietrza, a po zakończeniu tego procesu automatycznie zgrzeje torebkę. Ten przycisk jest używany tylko przy odsysaniu powietrza.
2. W trybie marynowania wciśnięcie tego przycisku spowoduje, że urządzenie zacznie automatycznie proces marynowania produktów.

#### C. Przycisk zgrzewania (Seal)

Wciśnięcie przycisku zgrzewania, kiedy urządzenie jest w trybie odsysania powietrza spowoduje, że pakowarka natychmiast zgrzeje torebkę (bez względu na ustawienia). Dzięki tej operacji można ochronić przed zgnieciem kruche produkty takie jak pieczywo, herbatniki czy ciasto.

#### D. Przycisk zatrzymania pracy (Stop)

Wciśnięcie tego przycisku spowoduje, że urządzenie przerwie każdy trwający cykl pracy.

#### E. Przycisk ustawień (Set)

Należy wcisnąć ten przycisk, aby wybrać tryb odsysania powietrza i zgrzewania lub tryb odsysania powietrza i marynowania produktów (zaświeci się odpowiednia lampka kontrolna). Za pomocą przycisków „+” i „-” można ustawić czas zgrzewania lub czas marynowania (czas zostanie pokazany na wyświetlaczu G).

#### F. Przycisk ustawiania poziomu próżni (Vacuum Level)

Za pomocą tego przycisku można ustawić poziom próżni - poziom ciśnienia powstałego wskutek odessania powietrza z wnętrza komory pakowarki (zaświeci się odpowiednia lampka kontrolna, poziom próżni - ciśnienie jest wyświetlane w jednostkach inHg). Przy wyborze funkcji „ADJUSTABLE” (REGULACJA) poziom próżni można ustawić niezależnie za pomocą przycisków „+”, „-” (Poziom próżni zostanie pokazany na wyświetlaczu G).

#### G. Wyświetlacz LED

1. Pokazuje poziom próżni w czasie rzeczywistym.
2. Pokazuje czas zgrzewania lub czas marynowania.

#### H. Przyciski regulacji



Za ich pomocą można:

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

- I. Lampka kontrolna
- II. Lampka kontrolna trybu pracy urządzenia;
12. Lampka kontrolna poziomu próżni.

#### 4. DANE TECHNICZNE

<b>Model</b>	691312
<b>Napięcie zasilające</b>	230 V/50 Hz
<b>Moc</b>	400 W
<b>Wymiary zewnętrzne</b>	346X249X421 mm
<b>Wymiary komory</b>	315x30x261 mm
<b>Długość/szerokość listwy zgrzewającej</b>	254x3,5 mm
<b>Poziom hałasu</b>	< 70 DB
<b>Ciśnienie w pompie</b>	-29,3”Hg /-993mbar (±5‰)
<b>Ciśnienie w komorze</b>	-29,0”Hg/-982mbar (±5‰)
<b>Waga</b>	13,8 kg

#### 5. MONTAŻ

##### 5.1. Instalacja do źródła zasilania

Urządzenie należy podłączyć za pomocą wtyczki do gniazda zasilania sieci elektrycznej z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym.

##### 5.2. Lokalizacja

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni z dala od źródeł ciepła takich jak kuchnia, frytownice itp. Istnieje również możliwość przymocowania urządzenia do ściany.

#### 6. URUCHOMIENIE

Jeżeli pracujecie Państwo przy przetwórstwie spożywczym lub w przemyśle żywnościowym, zapewne już znacie Państwo zalety pakowania próżniowego. Ten rodzaj pakowania produktów spożywczych jest już pomyślnie stosowany od wielu lat i jest uważany za bezpieczną i ekonomiczną metodę wydłużania okresu przydatności do spożycia żywności, z zachowaniem jej pierwotnej jakości. Jeżeli pakowanie próżniowe jest nowością w Państwa domu lub w pracy, wkrótce zaczniecie się Państwo zastanawiać jak mogliście egzystować nie znając tej wspaniałej metody!

Bez względu na to czy jesteście Państwo początkujący czy doświadczeni w stosowaniu pakowania próżniowego, jest kilka zasad, których należy przestrzegać, aby zapakowane produkty były bezpieczne do spożycia. Zaniedbanie stosowania tych zasad może spowodować nie tylko zepsucie się produktu, ale także w niektórych przypadkach nawet poważną chorobę lub śmierć.

Kiedy już zaznajomicie się Państwo z procedurami dotyczącymi użytkowania urządzenia będziecie Państwo z łatwością i przyjemnością używać Komorową pakowarkę próżniową i cieszyć się zachowaniem wysokiej jakości przechowywanych produktów spożywczych.

- Należy pakować jedynie świeże produkty spożywcze. Nie należy pakować próżniowo starych i zleżałych produktów. Jeżeli produkt już przed zapakowaniem nie nadaje się do spożycia, jego jakość nie podniesie się podczas pakowania próżniowego.
- Świeże produkty (mięsa, warzywa, sery, itp.) powinny być przechowywane w temperaturze 1 °C lub niższej albo powinny zostać zamrożone po zapakowaniu próżniowym.
- Pakowanie próżniowe powoduje usunięcie z pojemnika dużej części powietrza. Odessanie powietrza spowalnia rozwój większości żywych mikroorganizmów takich jak bakterie tlenowe i pleśń, które obniżają jakość produktów spożywczych. Jednakże niektóre formy bakterii takie jak na przykład laseczki jadu kiełbasianego (odpowiedzialne za wywołanie botulizmu) należą do grupy beztlenowców i mogą rozwijać się w środowisku bez dostępu tlenu.
- Produkty spożywcze podatne na rozwój jadu kiełbasianego powinny być przechowywane w lodówce przez krótki okres czasu, natomiast dla dłuższego przechowywania należy je zamrozić. Spożywać natychmiast po podgrzaniu.
- Warzywa takie jak kalafior, brokuły, kapusta, po zapakowaniu próżniowym będą wydzielaly gazy. Dlatego przygotowując tego typu warzywa do pakowania próżniowego należy je uprzednio zblanszować.
- Wszystkie łatwo psujące się produkty spożywcze muszą być przechowywane w lodówce lub mrożone, aby zapobiec ich zepsuciu.
- Pakowanie próżniowe nie jest substytutem puszkowania produktów.

##### 6.1. Pakowanie z wykorzystaniem torebek do pakowania próżniowego

Z uwagi na fakt, iż ten model jest wyposażony w system zawieszania torebek i do pakowania próżniowego niezbędne jest zawieszenie torebki na haku, konieczny jest zakup specjalnych torebek z otworami na haki dostępnych na rynku.



- Pakowanie próżniowe wydłuża okres świeżości produktu od 3 - 5 razy dłużej w porównaniu z tradycyjnymi metodami przechowywania w zwykłych torebkach.
- Aby jak najlepiej dopasować się do potrzeb użytkowników dostępne są torebki w kilku rozmiarach.
- Są one również doskonale dopasowane do użytkownika z wieloma innymi urządzeniami w gospodarstwach domowych.
- Sous-Vide. Torebki do pakowania próżniowego można schładzać, zamrażać, jak również są one bezpieczne do podgrzewania w kuchenke mikrofalowej, mogą być gotowane i mają pełne zastosowanie dla metody gotowania Sous-Vide.
- Dostępne są torebki o standardowej grubości 3 mm oraz bardzo wytrzymałe torebki o grubości 4 mm.

## 7. INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA

### PRZED ROZPOCZĘCIEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO, PRODUKT POWINIEN BYĆ WSTĘPNIE SCHŁODZONY.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy uważnie przeczytać jego instrukcję obsługi.

#### 1. Wybór torebki do pakowania próżniowego.

Wybrać odpowiedni rozmiar torebki do pakowania próżniowego (torebka musi mieć nacięcia na haki), umieścić nacięcie torebki z lewej strony na zamocowanym na stałe haku, a następnie zawiesić torebkę za nacięcie z drugiej strony na ruchomym haku i przesunąć go tak, aby otwór torebki był prosty i równo ułożony.

- Mocując torebkę do pakowania próżniowego w urządzeniu należy upewnić się, że torebka znajduje się całkowicie wewnątrz komory.
- Pojemnik do podtrzymywania płynów w komorze próżniowej ma na celu zapobieganie zerwaniu się torebki lub jej pęknięciu i rozlaniu się płynu przeznaczonego do zapakowania próżniowego.

#### 2. Podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego z uziemieniem.

Na wyświetlaczu znajdującym się na panelu sterowania pokaże się komunikat „OFF”.

#### 3. Przycisk zasilania "Power"

Przycisk zasilania „Power” należy wcisnąć, aby aktywować pracę urządzenia.

#### 4. Ustawianie czasu (Time)

- Wcisnąć przycisk ustawień „Set”, aby wybrać czas zgrzewania lub czas marynowania (zaświeci się odpowiednia lampka kontrolna).
- Po dokonaniu wyboru trybu pracy, ustawić czas za pomocą przycisków „+” i „-”.

#### 5. Ustawianie poziomu próżni (Vacuum degree)

Wcisnąć przycisk poziomu próżni „Vacuum Level”, aby wybrać odpowiednie ciśnienie:

Maksymalne - Max ( 29,0 inHg ); Wysokie - High ( 28,5 inHg ); Średnie - Medium ( 27,5 inHg ); Niskie - Low ( 26,0 inHg ); Minimalne - Minimum ( 23,5 inHg ); Istnieje możliwość wyboru opcji ustawiania „Adjustable” (Przy wyborze tej opcji użytkownik może za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany poziom próżni).

#### 6. Tryb odsysania powietrza - zgrzewania (Vacuum - seal mode)

- W przypadku wybrania tego trybu (włącza się lampka kontrolna czasu zgrzewania - Seal Time), należy wcisnąć przycisk Start, urządzenie automatycznie przejdzie do procesu odsysania powietrza, wartość przedstawiona na wyświetlaczu będzie rosła od 0 do wcześniej ustawionego poziomu próżni.
- Kiedy zakończy się proces odsysania powietrza urządzenie przejdzie automatycznie do trybu zgrzewania, na wyświetlaczu będzie pokazane odliczanie czasu od ustawionej wcześniej wartości do zera.
- Komora próżniowa urządzenia ponownie napełnia się powietrzem, a torebka próżniowa ściśle przylega do zapakowanych w niej produktów.
- Cały proces jest zakończony, kiedy urządzenie powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.

#### 7. Tryb odsysania powietrza - marynowania (Vacuum - marinate mode)

Wcisnąć przycisk marynowania (zaświeci się lampka kontrolna czasu marynowania - Marinate Time), a następnie wcisnąć przycisk Start, urządzenie automatycznie rozpocznie cykl marynowania próżniowego (cykl co 9 minut, istnieje możliwość ustawienia do 11 cykli); Podczas procesu odsysania powietrza, wartość przedstawiona na wyświetlaczu będzie rosła od 0 do wcześniej ustawionego domyślnego poziomu próżni. Podczas procesu marynowania produktów wartość przedstawiona na wyświetlaczu stopniowo maleje od ustawionej domyślnie wartości poziomu próżni.

#### 8. Kontrola torebki do pakowania próżniowego

**Odsysanie powietrza** – efekt końcowy pakowania próżniowego kontroluje się poprzez sprawdzenie przylegania torebki do produktu. Jeżeli zauważycie Państwo w zapakowanej próżniowo torebce bańki powietrza oznacza to, że należy zwiększyć czas odsysania powietrza o 5 sekund, a następnie ponownie przeprowadzić test. Czas odsysania powietrza można ustawić maksymalnie na 60 sekund w zależności od rozmiaru torebki oraz ilości i wielkości produktów przeznaczonych do pakowania.

**Zgrzewanie** – Sprawdzić jakość zgrzewu.

**Uwaga:** Prawidłowo wykonany zgrzew powinien być równy i „przejrzysty”. Jeżeli zgrzew jest nieregularny lub niekompletny należy wydłużyć czas zgrzewania o 1 sekundę. Jeżeli zgrzew jest mętny lub „przymglony” należy skrócić czas zgrzewania o 1 sekundę.

\* Jeżeli torebka do pakowania próżniowego nie jest zawieszona wystarczająco równo i prosto na ruchomym haku, może to spowodować gorszą jakość odsysania powietrza lub gorsze zgrzewanie

## 8. PRZECHOWYWANIE POŻYWIENIA ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Pakowarka próżniowa zrewolucjonizuje sposób kupowania i przechowywania żywności. Ponieważ pakowanie próżniowe pomaga efektywnie wyeliminować zmiany w przechowywanych artykułach spożywczych spowodowane dostępem powietrza oraz odwodnieniem produktów, jak również spowalnia proces psucia się pożywienia, teraz możecie Państwo docenić korzyści wypływające z możliwości kupowania produktów spożywczych w dużych ilościach bez narażania się na ryzyko zmarnowania szybciej psujących się artykułów.

Pakowanie próżniowe z wykorzystaniem urządzenia umożliwi usunięcie z opakowania próżniowego aż do 90% powietrza. Dzięki temu pożywienie zachowa świeżość 5 – krotnie dłużej niż w przypadku tradycyjnych metod przechowywania. Produkty suche, takie jak makarony, płatki lub mąka pozostaną świeże od początku do końca. Dodatkowo pakowanie próżniowe pozwoli zabezpieczyć żywność przed wołkiem zbożowym oraz innymi owadami, które lęgną się w suchych produktach spożywczych. Należy pakować wyłącznie jak najświeższe produkty.

Jednakże należy pamiętać, że nie wszystkie rodzaje produktów spożywczych nadają się do pakowania próżniowego. **Nigdy nie należy pakować próżniowo czosnku lub grzybów.** Po usunięciu powietrza z opakowania z czosnkiem lub grzybami zachodzi w tych produktach reakcja chemiczna powodująca, że stają się one niebezpieczne do spożycia. Warzywa powinny zostać zblanszowane przed zapakowaniem próżniowym, aby zlikwidować wszelkie enzymy, które mogą powodować ich rozkład oraz wydzielanie gazów.

Produkty spożywcze	Zapakowane próżniowo przechowywane w zamrażalniku	Zapakowane próżniowo przechowywane w lodówce	Typowe przechowywanie
Świeża wołowina i cielęcina	1-3 lata	1 miesiąc	1-2 tygodnie
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc	1-2 tygodnie
Świeża wieprzowina	2-3 lata	2-4 tygodnie	1 tydzień
Świeże ryby	2 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Świeży drób	2-3 lata	2-4 tygodnie	1 tydzień
Mięsa wędzone	3 lata	6-12 tygodni	2-4 tygodnie
Produkty świeże, blanszowane	2-3 lata	2-4 tygodnie	1-2 tygodnie
Świeże owoce	2-3 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Twarde sery	6 miesięcy	6-12 tygodni	2-4 dni
Wędliny w plasterkach	Nie zaleca się	6-12 tygodni	1-2 tygodnie
Świeży makaron	6 miesięcy	2-3 tygodnie	1 tydzień

## 9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 9.1. Wskazówki ogólne

Regularna, kompleksowa konserwacja jest niezbędna dla wydłużenia czasu eksploatacji urządzenia i dla zapobieżenia awariom jak i dla osiągnięcia optymalnych rezultatów pakowania. Jeśli urządzenie jest użytkowane intensywnie (pracuje ponad 4 godziny dziennie), zaleca się przeprowadzanie profesjonalnej konserwacji co 6 miesięcy. Przy mniej intensywnym użytkowaniu urządzenia przeprowadzenie kompleksowej konserwacji raz do roku jest wystarczające. (częstotliwość konserwacji zależy od lokalizacji urządzenia, otoczenia i rodzaju pakowanych produktów).

Między kompleksowymi, okresowymi konserwacjami konieczne jest regularne realizowanie drobniejszych działań konserwacyjnych, które użytkownik urządzenia może przeprowadzić we własnym zakresie. Zakres tych działań wyszczególniono na niniejszej stronie.



### WAŻNE UWAGI W TRAKCIE I PO PRZEPROWADZONEJ KONSERWACJI

- Przed każdą konserwacją urządzenia należy je odłączyć od źródła zasilania. Zawsze należy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego.



- W przypadku, gdy urządzenie nie działa prawidłowo lub wytwarza dziwne dźwięki, należy je natychmiast wyłączyć za pomocą przycisku ON/OFF i skontaktować się z dostawcą.
- Podczas czyszczenia przezroczystej pokrywy **NIE WOLNO** używać środków czyszczących zawierających rozpuszczalniki. Należy również kontrolować przynajmniej raz w tygodniu czy na pokrywie nie ma pęknięć. W przypadku pojawienia się pęknięć należy natychmiast wyłączyć urządzenie i skontaktować się z dostawcą
- Nie wolno czyścić urządzenia pod wysokim ciśnieniem. Czyszczenie pod ciśnieniem może spowodować poważne uszkodzenia zarówno części elektronicznych urządzenia jak i jego innych części.
- Nie wolno dopuścić, aby woda dostała się do dyszy wylotowej powietrza z komory próżniowej lub do otworu wylotowego z pompy, co mogłoby spowodować nieodwracalne uszkodzenia pompy.
- Przeprowadzanie większych napraw i konserwacji musi być realizowane przez autoryzowanego dostawcę urządzenia.
- Urządzenia są zaprojektowane do pracy nie dłuższej niż 5 godzin dziennie. Dostawca urządzeń nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek awarie czy uszkodzenia powstałe w wyniku wyraźnego przekroczenia wyżej podanego limitu czasu pracy urządzenia bez wcześniejszej konsultacji z dostawcą lub producentem.
- Przenoszenie lub transport urządzenia musi odbywać się w pozycji pionowej. **NIE WOLNO** przechylać urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie pompy.
- W przypadku niestosowania się do wskazówek niniejszej instrukcji dotyczących konserwacji urządzenia dostawca oraz producent nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek awarie czy uszkodzenia urządzenia.

## 9.2. Harmonogram standardowych konserwacji okresowych

### Codziennie:

- Wyczyścić wilgotną ściereczką komorę próżniową, pokrywę i obudowę urządzenia.
- Zwrócić uwagę, aby do czyszczenia nie używać żadnych środków czyszczących zawierających rozpuszczalniki.
- Nie czyścić urządzenia pod ciśnieniem.
- Czyszczenie listwy zgrzewającej i uchwytu silikonowego przy użyciu wilgotnej szmatki

## 10. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Przy prawidłowej obsłudze i odpowiedniej konserwacji pakowarka próżniowa zapewni Państwu długie lata wydajnej i bezawaryjnej pracy. Jednakże, tak jak podczas użytkowania każdego urządzenia, mogą pojawić się drobne problemy. Prosimy, aby przed skontaktowaniem się z serwisem naprawczym przeczytali Państwo wskazówki dotyczące samodzielnego rozwiązywania problemów.

### Pakowarka próżniowa nie włącza się

- Należy upewnić się, że urządzenie zostało prawidłowo podłączone do uziemionego gniazda zasilającego.
- Sprawdzić czy przewód zasilający nie jest pęknięty, przecięty lub uszkodzony w inny sposób. Nie należy użytkować urządzenia, w przypadku, gdy jego przewód zasilający jest uszkodzony.
- Upewnić się, że przycisk włącznika ON/OFF został prawidłowo wciśnięty. Kiedy urządzenie jest włączone wyświetlacz jest podświetlony.

### Pakowarka próżniowa nie odsysa powietrza w odpowiednim stopniu

- Ustawiono nie wystarczająco długi czas odsysania powietrza / zgrzewania. Należy wydłużyć czas odsysania powietrza i zgrzewania, a następnie spróbować ponownie zapakować produkt.
- Aby proces pakowania próżniowego (odsysanie powietrza i zgrzewanie) przebiegał prawidłowo otwór torebki przeznaczonej do zapakowania próżniowego musi znajdować się wewnątrz pakowarki.
- Przy pakowaniu z wykorzystaniem folii do pakowania próżniowego z rolki należy upewnić się, że poprzedni zgrzew jest całkowicie szczelny.
- Aby prawidłowo zapakować żądane artykuły zarówno pakowarka jak i woreczki przeznaczone do pakowania próżniowego muszą być czyste, suche i wolne od wszelkich resztek produktów lub innych zanieczyszczeń. Przetrzeć powierzchnię listwy zgrzewającej oraz wewnątrz torebki do pakowania i spróbować ponownie.

### Torebka do pakowania próżniowego traci szczelność po zakończeniu zgrzewania

- Ostre przedmioty mogą spowodować powstanie małych otworów w torebkach. Aby uniknąć przekłucia torebki należy owinać ostre krawędzie papierowym ręcznikiem i użyć do pakowania nowej torebki.
- Niektóre owoce i warzywa, jeżeli nie zostały odpowiednio zblanszowane lub zamrożone przed zapakowaniem, mogą wydzielać gazy. W takim przypadku należy otworzyć torebkę. Jeżeli uważacie Państwo, że przechowywane produkty zaczęły się psuć, należy je zwyczajnie wyrzucić. Jeżeli proces rozkładu jeszcze się nie rozpoczął należy jak najszybciej skonsumować te produkty. Jeżeli jednak istnieją wątpliwości co do świeżości artykułów spożywczych, lepiej je wyrzucić.

### Pakowarka próżniowa nie zgrzewa prawidłowo torebek

- Ustawiony czas zgrzewania może być zbyt krótki. Wydłużyć czas zgrzewania i spróbować ponownie.
- Nie jest możliwe szczelne zgrzanie otworów torebek, w przypadku, gdy są one wilgotne lub, gdy miejsce zgrzewania jest zabrudzone resztkami jedzenia lub innymi zanieczyszczeniami. Należy wytrzeć wewnętrzną stronę torebki do pakowania próżniowego i spróbować ponownie.
- Torebka przeznaczona do zgrzewania musi być prawidłowo umieszczona wzdłuż listwy zgrzewającej. Należy upewnić się, że otwór torebki na całej długości został umieszczony na listwie zgrzewającej oraz, że końce torebki nie są zagniecione lub „zwichrowane”.

## II. KODY USTEREK

Kod usterki	Przyczyny alarmu	Sposób postępowania
E01	Kiedy urządzenie odsysa powietrze przez pewien czas, dwa przełączniki ciśnienia nie zamykają się.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sprawdzić czy pokrywa komory próżniowej jest zamknięta;</li><li>2. Sprawdzić czy uszczelki zgrzewania zostały prawidłowo zamontowane;</li><li>3. Sprawdzić czy pompa wciąż pracuje;</li><li>4. Sprawdzić czy przełączniki ciśnienia nie uległy awarii (sprawdzić rurkę połączeniową, przełączniki ciśnienia, kabel przesyłania danych IOP, itp.)</li></ol>
E02	Kiedy urządzenie przechodzi w tryb zgrzewania, mikroprzełącznik nie zamyka się.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sprawdzić czy pokrywa komory próżniowej jest zamknięta;</li><li>2. Sprawdzić czy mikroprzełącznik nie uległ awarii (przewód połączeniowy GAS I, mikroprzełącznik, kabel przesyłania danych IOP, itp.)</li></ol>
LP	Urządzenie traci moc podczas pracy.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sprawdzić zasilanie urządzenia w energię elektryczną.</li><li>2. Sprawdzić układ zasilający urządzenia (przewód zasilający, przewód danych IOP)</li></ol>

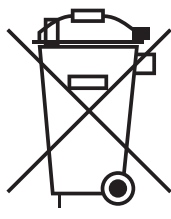
## 12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie. Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania. Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na [www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl).
- Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym. Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu. Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

**Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami**

**Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.**



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

## 13. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.