



stalgast
ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v2.0 - 02.2015

Pakowarka próżniowa

MODEL: 691311



SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. BEZPIECZEŃSTWO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	3
3. OPIS URZĄDZENIA.....	4
4. DANE TECHNICZNE	5
5. MONTAŻ.....	5
5.1. Instalacja do źródła zasilania	5
5.2. Lokalizacja.....	5
6. URUCHOMIENIE	5
6.1. Pakowanie z wykorzystaniem torebek do pakowania próżniowego	6
7. INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA.....	6
7.1. Odsysanie powietrza z torebek i ich zgrzewanie	6
8. MARYNOWANIE PRÓŻNIOWE PRODUKTÓW W TOREBCE LUB POJEMNIKU	7
9. PRZECHOWYWANIE POŻYWIENIA ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	8
10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	9
10.1. Wskazówki ogólne	9
10.2. Harmonogram standardowych konserwacji okresowych.....	9
11. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA	9
12. KODY USTEREK	10
13. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	10
14. GWARANCJA.....	10

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.

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 jąd 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.

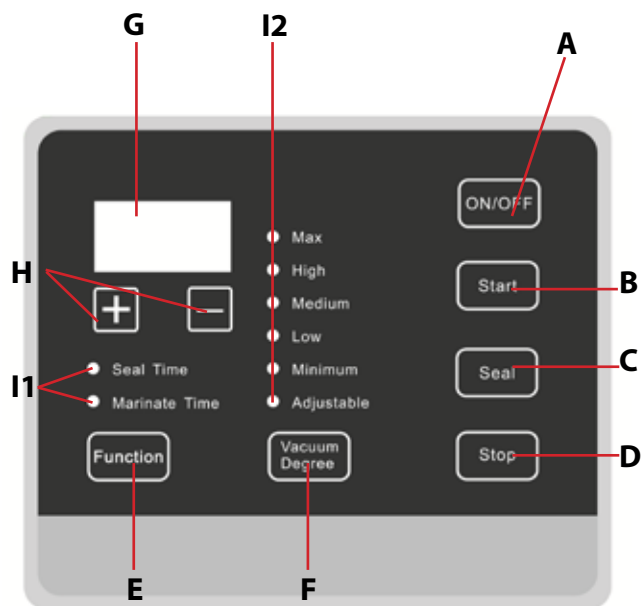
Należy zauważyć, że pakowanie próżniowe nie może odwrócić, ani cofnąć procesu psucia produktów spożywczych. Może jedynie spowolnić zmiany obniżające jakość produktów. Bardzo trudno jest przewidzieć jak długo dany produkt spożywczy zachowa swoją najwyższą jakość jeśli chodzi o smak, wygląd i powierzchnię 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. Błanszowanie 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, kalfior, kapusta włoska, rzepa) podczas przechowywania wydzielają gazy. Dlatego też po blanszowaniu należy przechowywać je wyłącznie w zamrażarce.

3. OPIS URZĄDZENIA



A. Przycisk włącznika (On/Off)

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania, na wyświetlaczu (G) pojawi się komunikat OFF, należy wcisnąć przycisk włącznika ON/OFF, na wyświetlaczu (G) pojawi się wstępnie ustawiony czas zgrzewania (lub czas marynowania), a następnie wstępnie ustawiona wartość stopnia odsysania powietrza. Teraz urządzenie jest gotowe do pracy. Po wciśnięciu przycisku ON/OFF urządzenie powróci do trybu oczekiwania. Na wyświetlaczu (G) pokaże się komunikat OFF.

B. Przycisk aktywacji pracy (Start)

Kiedy urządzenie jest gotowe do pracy należy wcisnąć przycisk Start, urządzenie przejdzie w tryb odsysania powietrza – zgrzewania lub w tryb odsysania powietrza – marynowania (w zależności od dokonanych ustawień).

C. Przycisk zgrzewania (Seal)

Wciśnięcie przycisku zgrzewania Seal podczas trybu odsysania powietrza spowoduje zatrzymanie procesu odsysania powietrza i rozpoczęcie procesu zgrzewania.

D. Przycisk zatrzymania pracy (Stop)

Po wciśnięciu przycisku Stop urządzenie przerwie każdy bieżący proces.

E. Przycisk funkcyjny (Function)

Wcisnąć przycisk funkcyjny (Function), wybrać tryb odsysania powietrza – zgrzewania lub w tryb odsysania powietrza – marynowania (w zależności od dokonanego wyboru zapali się odpowiednia lampka kontrolna). Za pomocą przycisków „+” „-” ustawić czas zgrzewania lub czas marynowania (czas pokaże się na wyświetlaczu).

F. Przycisk stopnia odsysania powietrza (Vacuum Degree)

Wcisnąć przycisk stopnia odsysania powietrza, wybrać żądaną wartość stopnia odsysania (zaświeci się odpowiednia lampka kontrolna, wskazując wartość w jednostkach inHg – cale słupa rtęci). Aby ustawić żądaną wartość stopnia odsysania powietrza należy wybrać funkcję ustawień własnych (ADJUSTABLE), regulując wartość za pomocą przycisków „+” „-” (wybrany stopień odsysania powietrza pokaże się na wyświetlaczu).

G. Wyświetlacz

1. Pokazuje stopień odsysania powietrza w czasie rzeczywistym.
2. Pokazuje czas zgrzewania lub czas marynowania.

H. Przycisk ustawiania wartości („+” „-”)

1. Ustawia czas zgrzewania
2. Ustawia czas marynowania
3. Ustawia wartość stopnia odsysania powietrza

I. Lampki kontrolne

- II. Wskazują bieżący proces
- II. Wskazują stopień odsysania powietrza

4. DANE TECHNICZNE

PAKOWARKA	
Napięcie zasilające	230 V/50 Hz
Moc	630 W
Wymiary zewnętrzne	429x359x378 mm
Długość listwy zgrzewającej	290 x 3,5 mm
Poziom hałasu	< 70 DB
Ciśnienie	≥-29.3”Hg / -992 mbar
Temperatura otoczenia	5 °C – 30 °C
Waga	23,5 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.

6. URUCHOMIENIE

Jeżeli pracujecie Państwo przy przetwórstwie spożywczym lub w przemyśle żywnościowym, zapewne już znacie Państwo zalety pakownia 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 V60 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

Korzystając z urządzenia V60, możecie Państwo z łatwością zapakować szeroką gamę produktów o różnych rozmiarach i kształtach. Możecie Państwo również przygotować i przechowywać zarówno małe, pojedyncze porcje jedzenia jak i duże ilości produktów spożywczych.

- Produkty zachowują świeżość 3-5 – krotnie dłużej niż w przypadku pakowania w tradycyjnych torebkach.
- Dostępne różne rozmiary torebek – możliwość dostosowania rozmiaru torebki do Państwa potrzeb.
- Doskonale do różnorodnego zastosowania zarówno w kuchni jak i do przechowywania innych, niespożywczych produktów.
- Przystosowane do zamrażania, przechowywania w lodówce oraz podgrzewania w kuchence mikrofalowej. Torebki próżniowe nadają się również do gotowania.
- Torebki dostępne w różnej grubości: standardowe o grubości 3 mm oraz wyjątkowo wytrzymałe o grubości 4 mm.
- Doskonała jakość za niewygórowaną cenę.
- Warzywa należy zblanszować przed zapakowaniem próżniowym. W tym celu należy włożyć warzywa do gotującej wody lub do kuchenki mikrofalowej i zagotować, pilnując aby nie straciły kruchości. Następnie pakować próżniowo jak inne produkty.

7. INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA

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

Urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazda zasilającego.

Otworzyć pokrywę urządzenia i wcisnąć przycisk włącznika ON/OFF. Urządzenie jest gotowe do pracy, na wyświetlaczu pokazany jest ostatni wybrany tryb pracy. Teraz można rozpocząć pakowanie próżniowe.

7.1. Odsysanie powietrza z torebek i ich zgrzewanie

1. Wybrać torebkę do pakowania próżniowego

Wybrać odpowiedni rozmiar torebki do pakowania próżniowego. Pozostawić minimum 1” do 2” wolnej przestrzeni w górnej części torebki, aby zapewnić prawidłowy, mocny i trwały zgrzew.

2. Wybrać tryb zgrzewania i ustawić czas zgrzewania

Wcisnąć przycisk funkcyjny (Function). Wybór trybu zgrzewania zostanie potwierdzony zapaleniem się lampki kontrolnej czasu zgrzewania. Za pomocą przycisków „+” „-” zwiększyć lub zmniejszyć czas zgrzewania. Zakres czasu zgrzewania obejmuje od 0~6 sekund.

3. Wybrać stopień odsysania powietrza

Wcisnąć przycisk Vacuum Degree i wybrać żądany stopień odsysania powietrza. Istnieje możliwość wyboru jednego z 6 stopni: maksymalne odsysanie - Max (29.3 inHg), wysoki stopień odsysania - High (29.0 inHg), średni stopień odsysania - Medium (27.5 inHg), niski stopień odsysania - Low (26.0 inHg), minimalne odsysanie - Minimum (23.5 inHg) oraz ustawienia własne - Adjustable. W zależności od wybranego stopnia odsysania powietrza zapali się odpowiednia lampka kontrolna. W przypadku wyboru opcji własnych ustawień, należy ustawić odpowiednią wartość w zakresie pomiędzy 23.5~29.3 inHg za pomocą przycisków „+” „-”.

4. Włożyć torebkę do pakowania próżniowego z zawartością do komory próżniowej.

a. W przypadku pakowania produktów płynnych lub produktów o dużej zawartości płynu należy upewnić się, że te produkty znajdują się poniżej poziomu listwy zgrzewającej.

b. Położyć torebkę do pakowania próżniowego w taki sposób, aby część torebki z otworem była umieszczona w poprzek listwy zgrzewającej.

c. Otworzyć zacisk w przedniej części komory, założyć zacisk na dolną część otworu torebki i zacisnąć zacisk, aby zablokować torebkę.

Uwaga: wewnątrz komory próżniowej powinna znajdować się cała torebka włącznie z jej otworem.

5. Tryb pracy – odsysanie powietrza - zgrzewanie (Vacuum-Seal)

a. Zamknąć pokrywę i wcisnąć przycisk Start, urządzenie jest gotowe do odsysania powietrza - zgrzewania.

b. Pompa zaczyna pracować. Zaczyna migać lampka kontrolna wcześniej ustawionego stopnia odsysania powietrza (kiedy stopień odsysania powietrza osiągnie ustawioną wcześniej wartość lampka kontrolna przestaje migać i pali się stale). Na wyświetlaczu będą odliczane liczby od 0 do ustawionej wartości stopnia odsysania powietrza (kiedy odliczane wartości osiągną 5 i 19 odezwie się sygnał dźwiękowy).

c. Po zakończeniu cyklu odsysania powietrza urządzenie automatycznie przejdzie w tryb zgrzewania. Na wyświetlaczu pokaże się wcześniej ustawiony czas zgrzewania i zacznie się odliczanie w dół od ustawionego czasu do 0. Kiedy cykl zgrzewania zostanie zakończony urządzenie zaczyna uwalniać powietrze.

d. Cały proces będzie zakończony, kiedy odezwie się trzykrotny sygnał dźwiękowy. Urządzenie przechodzi w tryb gotowości do pracy. Zapalą się odpowiednie lampki kontrolne, a na wyświetlaczu pokaże się odpowiedni komunikat.

Uwaga: naciśnięcie przycisku Seal podczas procesu opisanego powyżej w punkcie b spowoduje, że urządzenie przejdzie od razu do trybu zgrzewania.

8. MARYNOWANIE PRÓŻNIOWE PRODUKTÓW W TOREBCE LUB POJEMNIKU

1. Wybrać torebkę lub pojemnik do pakowania próżniowego

Torebka do pakowania próżniowego: Wybrać odpowiedni rozmiar torebki. Pozostawić minimum 1” do 2” wolnej przestrzeni w górnej części torebki, aby zapewnić prawidłowy, mocny i trwały zgrzew.

Pojemnik: wybrać pojemnik o odpowiednim rozmiarze – taki, który zmieści się we wnętrzu komory próżniowej.

2. Wybrać tryb marynowania i ustawić czas marynowania

Wcisnąć przycisk funkcyjny. Kiedy zaświeci się lampka kontrolna czasu marynowania, tryb marynowania został wybrany. Za pomocą przycisków „+” „-” zwiększyć lub zmniejszyć czas marynowania. Istnieje możliwość ustawienia czasu w zakresie od 9~99 minut.

3. Wybrać stopień odsysania powietrza

Wcisnąć przycisk Vacuum Degree i wybrać żądany stopień odsysania powietrza. Istnieje możliwość wyboru jednego z 6 stopni: maksymalne odsysanie - Max (29.3 inHg), wysoki stopień odsysania - High (29.0 inHg), średni stopień odsysania - Medium (27.5 inHg), niski stopień odsysania - Low (26.0 inHg), minimalne odsysanie - Minimum (23.5 inHg) oraz ustawienia własne - Adjustable. W zależności od wybranego stopnia odsysania powietrza zapali się odpowiednia lampka kontrolna. W przypadku wyboru opcji własnych ustawień, należy ustawić odpowiednią wartość w zakresie pomiędzy 23.5~29.3 inHg za pomocą przycisków „+” „-”.

4. Włożyć torebkę lub pojemnik do pakowania próżniowego z zawartością do komory próżniowej.

Torebka do pakowania próżniowego

a. W przypadku pakowania produktów płynnych lub produktów o dużej zawartości płynu należy upewnić się, że te produkty znajdują się poniżej poziomu listwy zgrzewającej.

b. Położyć torebkę do pakowania próżniowego w taki sposób, aby część torebki z otworem była umieszczona w poprzek listwy zgrzewającej.

c. Otworzyć zacisk w przedniej części komory, założyć zacisk na dolną część otworu torebki i zacisnąć zacisk, aby zablokować torebkę.

Uwaga: wewnątrz komory próżniowej powinna znajdować się cała torebka włącznie z jej otworem.

Pojemnik: włożyć pojemnik z zawartością do wnętrza komory próżniowej. Jeżeli pojemnik posiada wieczko należy je zdjąć, aby zapewnić lepszy kontakt produktów przeznaczonych do marynowania z procesami zachodzącymi w komorze próżniowej.

5. Cykl pracy odsysania powietrza - marynowanie (Vacuum-Marinate)

a. Po zamknięciu pokrywy urządzenie rozpoczyna pracę i wchodzi w tryb odsysania powietrza - marynowania. Jeden cykl pracy trwa 9 minut; maksymalnie jest 11 cykli (99 minut). Proces przebiega w następujący sposób: odsysanie powietrza — utrzymanie próżni — uwolnienie powietrza. Odsysanie i uwalnianie powietrza trwa około 1 minuty. Czas utrzymania próżni to około 8 minut.

b. Pompa zaczyna pracować. Zaczyna migać lampka kontrolna wcześniej ustawionego stopnia odsysania powietrza (kiedy stopień odsysania powietrza osiągnie ustawioną wcześniej wartość lampka kontrolna przestaje migać i pali się stale). Na wyświetlaczu będą odliczane liczby od 0 do ustawionej wartości stopnia odsysania powietrza (kiedy odliczane wartości osiągną 5 i 19 odezwie się sygnał dźwiękowy).

c. Po zakończeniu cyklu odsysania powietrza urządzenie automatycznie przejdzie w tryb marynowania (utrzymanie próżni). Na wyświetlaczu pokaże się czas marynowania i zacznie się odliczanie w dół co 1 minutę. Kiedy odliczony czas osiągnie liczbę stanowiącą wielokrotność 9, komora próżniowa zaczyna uwalniać powietrze. Po uwolnieniu powietrza urządzenie będzie powtarzało tryb odsysania powietrza – marynowania, do momentu, aż czas na wyświetlaczu zostanie odliczony do 0. Wtedy cały proces zostanie zakończony.

d. Cały proces będzie zakończony, kiedy odezwie się trzykrotny sygnał dźwiękowy. Urządzenie przechodzi w tryb gotowości do pracy. Zapalą się odpowiednie lampki kontrolne, a na wyświetlaczu pokaże się odpowiedni komunikat.

Uwaga: naciśnięcie przycisku Seal podczas procesu opisanego powyżej w punkcie b spowoduje, że urządzenie przejdzie od razu do trybu zgrzewania.

9. PRZECHOWYWANIE POŻYWIEŃ ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Pakowarka próżniowa V60 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 V60 umożliwia 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 włośnią zbożową 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

10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

10.1. 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.

10.2. 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

II. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Przy prawidłowej obsłudze i odpowiedniej konserwacji pakowarka próżniowa V60 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 owinąć 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”.

I2. KODY USTEREK

Kod usterki	Przyczyny alarmu	Sposób postępowania
E01	Kiedy urządzenie odsysa powietrze przez pewien czas, dwa przełączniki ciśnienia nie zamykają się.	1.Sprawdzić czy pokrywa komory próżniowej jest zamknięta;
		2.Sprawdzić czy uszczelki zgrzewania zostały prawidłowo zamontowane;
		3.Sprawdzić czy pompa wciąż pracuje;
		4.Sprawdzić czy przełączniki ciśnienia nie uległy awarii (sprawdzić rurkę połączeniową, przełączniki ciśnienia, kabel przesyłania danych IOP, itp.)
E02	Kiedy urządzenie przechodzi w tryb zgrzewania, mikroprzełącznik nie zamyka się.	1.Sprawdzić czy pokrywa komory próżniowej jest zamknięta;
		2.Sprawdzić czy mikroprzełącznik nie uległ awarii (przewód połączeniowy GAS1, mikroprzełącznik, kabel przesyłania danych IOP, itp.)

I3. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia lub kupując nowe w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie je do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje je zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

I4. 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.