

Pakowarka próżniowa · Vakuumierer · Chamber Vacuum Sealer

691313 · 691314

v2.0-08.2019

PL
2-9

DE
10-17

EN
18-25



Instrukcja obsługi - Instrukcja oryginalna
Bedienungsanleitung - Übersetzung der Originalbedienungsanleitung
Instruction manual - Translation of the original manual

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

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 specjalście.

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.**
- Chronić kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chronić 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.

UWAGA: Przed pierwszym uruchomieniem należy bezwzględnie sprawdzić poziom oleju w urządzeniu. W razie zbyt niskiego poziomu należy go uzupełnić przynajmniej do połowy pojemności zbiornika – olej dostarczany jest razem z urządzeniem.

Uruchomienie urządzenia przy zbyt niskiej zawartości oleju (poniżej 1/2) grozi uszkodzeniem urządzenia oraz utratą gwarancji.

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

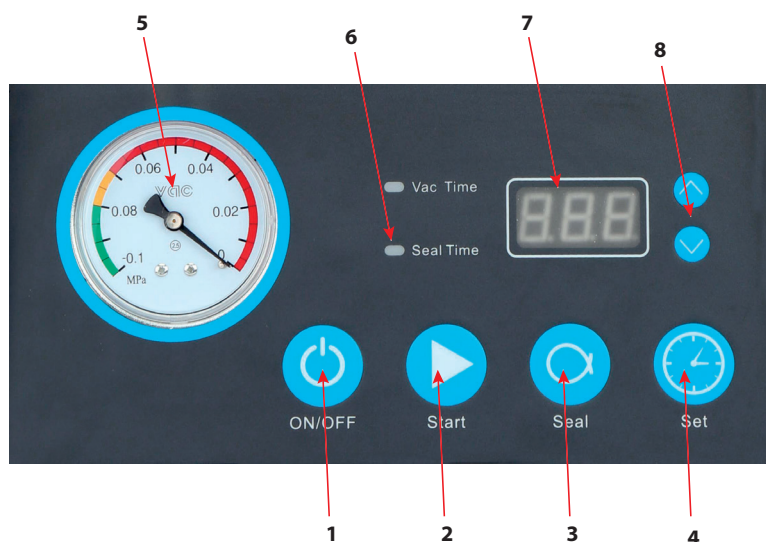
Warzywa należy zblanszować przed zapakowaniem próżniowym. Blanszowanie powstrzymuje działanie enzymów, które powodują utratę smaku, koloru oraz zmianę konsystencji produktów. Aby zblanszować warzywa należy włożyć je do gotującej wody lub do kuchenki mikrofalowej i zagotować, pilnując aby nie straciły 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



1. Przycisk włącznika / wyłącznika (ON/OFF)

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania, na wyświetlaczu (G) pojawi się komunikat "OFF", należy wcisnąć przycisk "ON/OFF", na wyświetlaczu (G) pokaże się czas (ostatnie ustawienie). Teraz urządzenie jest gotowe do pracy. Po zakończeniu pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk "ON/OFF" i dopiero wtedy odłączyć pakowarkę od źródła zasilania. Podczas pracy urządzenia wciśnięcie przycisku "ON/OFF" zatrzymuje każdy bieżący cykl pracy.



2. Przycisk automatycznego odsysania powietrza (START)

Po zamknięciu pokrywy, jeżeli urządzenie nie może włączyć się automatycznie, należy wcisnąć przycisk "START", pakowarka automatycznie przeprowadzi proces odsysania powietrza i zgrzewania torebki.

3. Przycisk zgrzewania (SEAL)

Wciśnięcie przycisku "SEAL" powoduje zatrzymanie procesu odsysania powietrza i powoduje natychmiastowe zgrzanie torby, dzięki czemu można ochronić delikatne produkty przed zgnieceniem.



4. Przycisk ustawień (SET)

Kiedy pokrywa urządzenia jest otwarta należy wcisnąć ten przycisk, aby aktywować ustawianie czasu odsysania powietrza, czasu zgrzewania torebki oraz marynowania. Wcisnąć przycisk  lub , aby dostosować czas każdego z tych procesów.

5. Wskaźnik poziomu próżni

Pokazuje poziom próżni - poziom ciśnienia powstałego wskutek odessania powietrza z wnętrza komory pakowarki.

6. Lampka kontrolna

- Kiedy pokrywa jest otwarta, a lampka kontrolna jest włączona, należy wcisnąć przycisk  lub , aby dostosować czas każdego z procesów.
- Podczas pracy urządzenia odpowiednia lampka kontrolna jest włączona, co oznacza, że ustawienie zostało skorygowane ostatnim razem.

7. Wyświetlacz

- Pokazuje czas odsysania powietrza lub zgrzewania torebki.
- Po zakończeniu odsysania powietrza i zgrzewania oraz po wciśnięciu przycisku ON/OFF, kiedy urządzenie jest podłączone do zasilania w energię elektryczną jeżeli pokrywa pakowarki nie została otwarta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "CLO".

8. Przycisk regulacji czasu ()

Kiedy pokrywa jest otwarta, należy wcisnąć przycisk  lub , aby dostosować czas każdego z procesów.

4. DANE TECHNICZNE

Model	691313v02	691314v02
Napięcie zasilające	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Moc	1000 W	950 W
Wymiary zewnętrzne	330x480x360 mm	360x425x365 mm
Wymiary komory	280x395x50 mm	300x350x50 mm
Długość/szerokość listwy zgrzewającej	260x5 mm	300x5 mm
Poziom hałas	< 70 DB	< 70 DB
Ciśnienie w pompie	-29,9"Hg / -1012 mbar (+0-3‰)	≥-29,9"Hg / -1012 mbar (+0-3‰)
Ciśnienie w komorze	-29,8"Hg/-1009 mbar (±3‰)	-29,8"Hg/-1009 mbar (±3‰)
Waga	24 kg	24 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 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 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 większo-

ści żywych mikroorganizmów takich jak bakterie tlenowe i pleśń, które obniżają jakość produktów spożywczych. Jednakże niektóre formy bakterii takie jak na przykład laseczki jadu kielbasianego (odpowiedzialne za wywołanie botulizmu) należą do grupy beztlenowców i mogą rozwijać się w środowisku bez dostępu tlenu.

- Produkty spożywcze podatne na rozwój jadu kielbasianego 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 wydzielały 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, 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.

1. Wybór torebki do pakowania próżniowego.

Wybór właściwego rozmiaru torebki jest bardzo ważny. Aby zapewnić najlepszą jakość pakowania oraz szczelne zgrzanie zapakowanej torebki należy pozostawić minimum 2, 5 do 5 cm wolnej przestrzeni w górnej części torebki.

2. Podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego z uziemieniem.





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

3. Wcisnąć przycisk włącznika / wyłącznika „ON/OFF”

- Kiedy pokrywa pakowarki jest otwarta, wyświetlacz pokazuje czas odsysania powietrza lub czas zgrzewania. Włożyć torebkę z zawartością przeznaczoną do pakowania próżniowego bezpośrednio do komory urządzenia, a następnie zamknąć pokrywę pakowarki. Urządzenie automatycznie rozpocznie pracę.
- Kiedy pokrywa pakowarki jest zamknięta, wyświetlacz pokazuje komunikat „CLO”. Należy otworzyć pokrywę, a następnie włożyć torebkę napełnioną przeznaczonymi do zapakowania próżniowego produktami do komory pakowarki i zamknąć jej pokrywę. Urządzenie automatycznie rozpocznie cykl pracy.

Uwaga: Kiedy wyświetlacz pokazuje komunikat „CLO”, urządzenie jest zablokowane. Kiedy urządzenie jest w ten sposób zablokowane niezależnie od tego jaki przycisk zostanie wciśnięty urządzenie nie zacznie pracować. Aby przywrócić urządzenie do normalnej pracy należy otworzyć pokrywę.

4. Regulacja / ustawianie czasu

- **Czas odsysania powietrza:** Przy otwartej pokrywie urządzenia, wcisnąć przycisk ustawień SET i upewnić się, że lampka kontrolna czasu odsysania powietrza (Vac Time) się świeci. Aby wydłużyć lub skrócić czas odsysania powietrza należy wcisnąć przyciski odpowiednio  lub . Dla przeprowadzenia wstępnego testu odsysania powietrza należy ustawić czas odsysania do 30 sekund. Następnie można odpowiednio zmienić tę wartość dostosowując stopień odessania powietrza do własnych potrzeb. W zależności od rozmiaru torebki oraz ilości produktów przeznaczonych do zapakowania próżniowego czas odsysania powietrza może wynosić od 5 - 90 sekund.
- **Czas zgrzewania:** Przy otwartej pokrywie urządzenia wcisnąć przycisk ustawień SET i upewnić się, że lampka kontrolna czasu zgrzewania (Seal Time) się świeci. Aby wydłużyć lub skrócić czas zgrzewania należy wcisnąć przyciski odpowiednio  lub . Dla przeprowadzenia wstępnego testu zgrzewania należy ustawić czas zgrzewania do 5 sekund. Następnie można odpowiednio zmienić tę wartość, aby otrzymać doskonały zgrzew. Czas zgrzewania można ustawić w zakresie od 0 - 6 sekund.

Uwaga: Wszelkie regulacje czasu muszą być przeprowadzane, kiedy urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej i włączone (“ON”) oraz, gdy pokrywa urządzenia jest otwarta.

5. Napełnianie torebki i umieszczanie jej w komorze pakowarki

- a. Torebki zawierające płyny lub mokre produkty należy umieszczać poniżej wysokości listwy zgrzewającej.
- b. Ułożyć torebkę płasko w komorze, w taki sposób, aby jej otwór został ułożony wzdłuż listwy zgrzewającej.

UWAGA: W komorze pakowarki musi znajdować się cała torebka łącznie z otworem.

6. Proces odsysania powietrza i zgrzewania otworu torebki (Vacuum i Seal)

- a. Zamknąć pokrywę. Urządzenie automatycznie rozpocznie proces odsysania powietrza i zgrzewania otworu torebki.
- b. Kiedy pokrywa jest zamknięta, urządzenie automatycznie rozpocznie proces odsysania powietrza, na wyświetlaczu zacznie się odliczanie od ustawionego wcześniej czasu odsysania powietrza (Vacuum time) w dół do 0.
- c. Kiedy zakończy się odsysanie powietrza urządzenie automatycznie rozpocznie proces zgrzewania. Na wyświetlaczu zacznie się odliczanie w od ustawionego wcześniej czasu zgrzewania (Seal time) dół do 0.
- d. Następnie urządzenie wpuści z powrotem powietrze do komory. Można będzie zauważyć, że torebka ściśle przylgnęła do pakowanych produktów.
- e. Zakończenie cyklu pakowania zostanie obwieszczony sygnałem dźwiękowym.

7. Kontrola jakości 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.

Przywracanie domyślnych ustawień

Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania w energię elektryczną, a wyświetlacz pokazuje OFF, należy wcisnąć jednocześnie przycisk SEAL + SET i przytrzymać przez 3 sekundy. Kiedy dźwięk urządzenia jest ustawiony na DE i wyświetla się rS, oznacza to, że ustawienia domyślne zostały przywrócone.

8. PRZECHOWYWANIE POŻYWIENIA 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 zmartowania 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 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

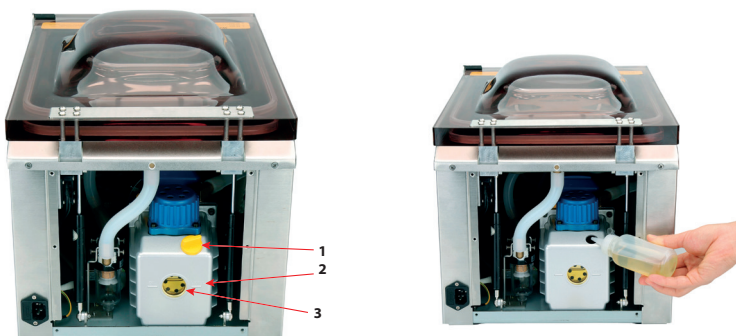
10. NAPEŁNIANIE POMPY OLEJEM I JEJ OPRÓŻNIANIE

W podanych poniżej sytuacjach użytkownik musi napełnić pompę urządzenia olejem:

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy napełnić pompę olejem. Również po użytkowaniu urządzenia przez 25 godzin po pierwszym użyciu, pompa ponownie wymaga napełnienia olejem.
2. Kiedy poziom oleju w pompie spadnie poniżej poziomu minimalnego, należy uzupełnić olej.
3. Jeżeli wydajność pracy urządzenia znacznie się pogorszy, należy uzupełnić olej.
4. Po tym jak urządzenie było użytkowane przez 60 godzin lub pół roku konieczne jest napełnienie pompy olejem.

Czynności konieczne do napełnienia pompy olejem:

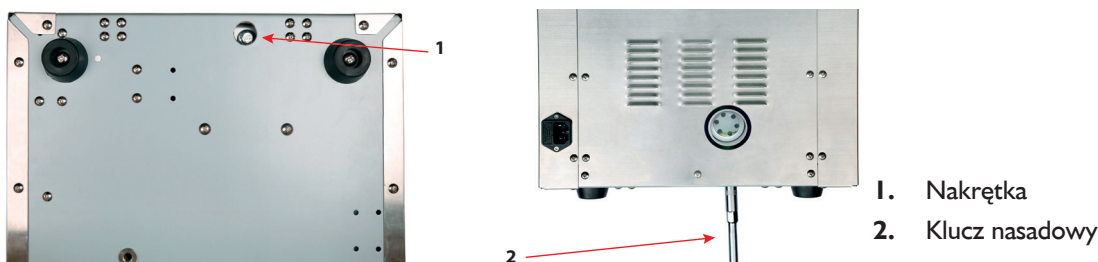
1. Za pomocą śrubokrętu otworzyć panel tylny, aby pompa była widoczna.
2. Odkręcić nakrętkę (czerwoną).
3. Napełniać pompę olejem z butelki do czasu, aż poziom oleju w pompie osiągnie 1/2~3/4.
4. Przykręcić nakrętkę.
5. Ponownie zamontować panel tylny.



1. Nakrętka wlewu
2. Pompa oleju
3. Okienko rewizyjne

Czynności konieczne do opróżnienia pompy z oleju:

1. Przygotować pojemnik i podstawić go bezpośrednio pod otwór spustowy oleju.
2. Za pomocą klucza do nakrętek (oferowanego przez producenta urządzenia) przekręcić nakrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku obrotu wskazówek zegara, wtedy z otworu spustowego zacznie wypływać olej.
3. Kiedy olej całkowicie wypłynie, należy dokręcić nakrętkę.



Uwaga:

1. Należy koniecznie upewnić się, że urządzenie jest zainstalowane w miejscu posiadającym dobrą wentylację, ponieważ wdychanie gazu (który może zawierać również pozostałości oleju) wydobywającego się z pompy podczas pracy urządzenia może być szkodliwe i mieć długotrwałe negatywne skutki dla ludzkiego zdrowia.
2. Olej z opróżnionej pompy urządzenia należy zutylizować zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.
3. Po wypełnieniu pompy olejem należy upewnić się, że urządzenie znajduje się zawsze w odpowiedniej do pracy pozycji pionowej. Urządzenia nie należy przechylać, przewracać, ani układać na boku.

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 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 zgrzewanie 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”.

12. KODY USTEREK

Kod usterki	Przyczyny alarmu	Sposób postępowania
E01	Kiedy urządzenie odsysa powietrze przez pewien czas, dwa przełączniki ciśnienia nie zamykają się.	Sprawdzić czy pokrywa komory próżniowej jest zamknięta; Sprawdzić czy uszczelki zgrzewania zostały prawidłowo zamontowane; Sprawdzić czy pompa wciąż pracuje; 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.	Sprawdzić czy pokrywa komory próżniowej jest zamknięta; Sprawdzić czy mikroprzełącznik nie uległ awarii (przewód połączeniowy GAS I, mikroprzełącznik, kabel przesyłania danych IOP, itp.)
LP	Urządzenie traci moc podczas pracy.	Sprawdzić zasilanie urządzenia w energię elektryczną. Sprawdzić układ zasilający urządzenia (przewód zasilający, przewód danych IOP)

13. 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.
- **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.

14. 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.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

HINWEIS: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – es besteht Lebensgefahr.
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Geräts während seiner Nutzung.
- Kinder sind sich der Gefahren bei der Verwendung elektrischer Geräte nicht bewusst. Lassen Sie niemals Kinder ohne Aufsicht elektrische Geräte bedienen.
- Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **Vorsicht:** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät am Stromversorgungskabel.

HINWEIS: Es ist unbedingt erforderlich, den Ölstand im Gerät vor der ersten Inbetriebnahme zu überprüfen. Ist der Ölstand zu niedrig, sollte er mindestens bis zur Hälfte des Fassungsvermögens des Tanks aufgefüllt werden - das Öl wird mit dem Gerät geliefert.

Die Inbetriebnahme des Gerätes bei zu niedrigem Ölstand (unter ½) kann zu Schäden am Gerät führen und den Garantieverlust zu Folge haben.

2. SICHERE AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN

Die Vakuumverpackung verlängert das Haltbarkeitsdatum von Lebensmitteln, indem ein Großteil der Luft vom Behälter entfernt und eine erneute Luftdurchdringung verhindert wird, wodurch der Oxidationsprozess in einem eingeschränkten Maße verläuft. Die Vakuumverpackung erlaubt den Geschmack und die Qualität von Produkten zu erhalten. Des Weiteren ist diese Methode behilflich, den Wachstumsprozess von Sauerstoffmikroorganismen, die unter günstigen Bedingungen die unten genannten Probleme verursachen, einzuschränken:

Schimmel – Der Schimmel kann sich nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung entwickeln; die Vakuumverpackung kann den Entwicklungsprozess des Schimmels eliminieren.

Hefen – entstehen infolge der Fermentation, was sich sowohl im Geruch, wie auch im Geschmack der Lebensmittel widerspiegelt. Für einen beschleunigten Wachstumsprozess benötigen sie Wasser, Zucker und eine gemäßigte Temperatur. Hefen können sowohl in einer Umgebung mit, wie auch ohne Luft, überleben. Der Wachstumsprozess wird durch Abkühlung eingeschränkt und durchs Einfrieren komplett gestoppt.

Bakterien – verursachen einen unangenehmen Geruch, Verlust von Farbe und/oder Erweichung, sowie Schlüpfrigkeit der Produktoberfläche. Unter günstigen Bedingungen kann sich ein Botulin (ein Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft entwickeln und ist durch Geruch oder Geschmack nicht nachweisbar. Obwohl diese Bakterie sehr selten vorkommt, ist sie dennoch äußerst gefährlich.

Ähnlich wie bei anderen Lebensmittelaufbewahrungsmethoden ist es äußerst wichtig, vor dem Verspeisen zu prüfen, ob die Produkte nicht verfault sind.

Um die Lebensmittel sicher aufzubewahren, müssen sie bei niedriger Temperatur gehalten werden. Eine Temperatur von 4°C oder weniger reduziert das Wachstum von Mikroorganismen erheblich. Das Einfrieren von Produkten unterhalb von -17°C tötet Mikroorganismen zwar nicht, sondern nur stoppt ihre Entwicklung. Um schnell verfallende Nahrungsmittel für eine längere Zeit aufzubewahren, sollten Sie immer nach der Vakuumverpackung eingefroren werden.

Es sollte beachtet werden, dass die Vakuumverpackung den Fäulnisprozess von Lebensmitteln nicht rückgängig machen kann. Diese Methode kann die genannten Prozesse lediglich verlangsamen. Es ist sehr schwierig vorauszusehen, wie lange die aufbewahrenden Produkte die höchste Qualität in Hinblick auf Ihren Geschmack, ihre äußere Erscheinung, sowie ihre Oberfläche einhalten, weil dieses zum Großteil vom Alter und Zustand der jeweiligen Lebensmittel vor der Vakuumverpackung abhängig ist.

Achtung: Die Vakuumverpackung darf nicht als Ersatzlösung für Aufbewahrung von Nahrungsmitteln in Kühlschränken oder Gefrierschränken eingelegt werden. Alle leicht verfallenden Produkte, bei denen Aufbewahrung in Kühlschränken oder Gefrierschränken unentbehrlich ist, müssen in solchen Geräten unabhängig von der vorherigen Vakuumverpackung aufbewahrt werden.

Hinweise zur Vorbereitung der Produkte für die Vakuumverpackung

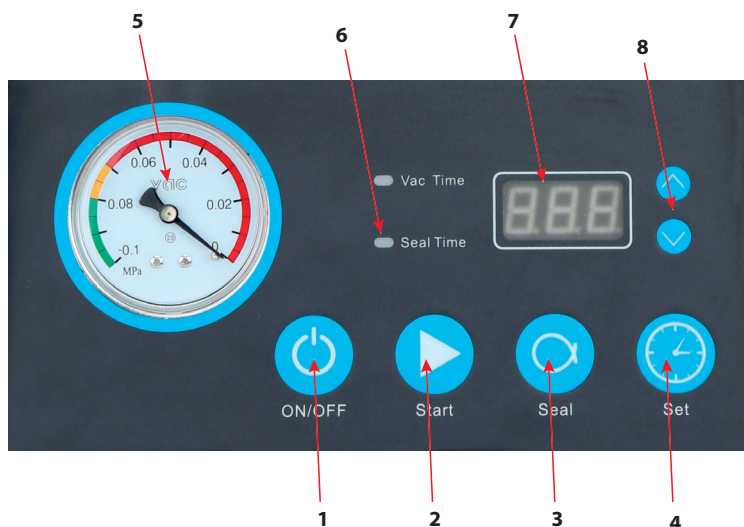
Gemüse sollte vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Dieser Vorgang verhindert das Einwirken von Enzymen, die für den Verlust des Geschmacks, der Farbe und Veränderungen der Produktkonsistenz verantwortlich sind. Um das Gemüse zu blanchieren, sollte es in kochendes Wasser oder eine Mikrowelle eingelegt und anschließend aufgekocht werden. Dabei sollte man aufpassen, dass die Produkte ihre Mürbheit nicht verlieren. Danach sollte das Gemüse in kaltes Wasser eingelegt werden, damit der Kochprozess gestoppt wird. Anschließend sollten die Lebensmittel mit einem Tuch abgetrocknet und vakuumverpackt werden. Kohlartiges Gemüse (Broccoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Wirsing, Wasserrübe) gibt Gase ab. Aus diesem Grund sollte es, nach dem Blanchieren, ausschließlich in Gefrierschränken aufbewahrt werden.

3. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

3.1. Aufbau



3.2. Steuerungspanel



I. Einschalttaste (ON/OFF)

Nach dem Anschalten des Geräts an die Stromversorgungsquelle erscheint auf dem Display (G) die Meldung OFF. Danach sollte die Einschalttaste (ON/OFF) gedrückt werden, das Display (G) zeigt die Uhrzeit (letzte Einstellung) an. Ab diesem Zeitpunkt ist das Gerät betriebsbereit. Nach Gebrauch des Geräts sollte die Einschalttaste ON/OFF gedrückt werden und anschließend das Gerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden. Die Betätigung der Taste ON/OFF während des Betriebs des Geräts stellt alle laufenden Prozesse ein.



2. Taste der automatischen Vakuumverpackung (START)

Startet das Gerät nach dem Schließen des Deckels automatisch nicht, ist die Taste „START“ zu betätigen. Der Vakuumierer führt automatisch den Prozess der Luftabsaugung und des Verschließens des Beutels durch.

3. Schweißtaste (SEAL)

Die Betätigung der Schweißtaste „SEAL“ während des Luftabsaugungsmodus unterbricht die Luftabsaugung und aktiviert den Schweißprozess, wobei sensible Produkte geschützt werden.



4. Przycisk ustawień (SET)

Ist der Deckel geöffnet ist, drücken Sie diese Taste, um die Einstellung von Luftabsaugungs-, Beutelschweiß- und Marinierzeit zu aktivieren. Drücken Sie die Tasten  oder , um die Zeit für jeden Prozess einzustellen

5. Vakuum-Füllstandsanzeige

Zeigt das Vakuumniveau an - das Druckniveau, das durch das Absaugen von Luft aus dem Inneren der Verpackungskammer entsteht.

6. Kontrollleuchte

- Wenn der Deckel geöffnet ist und die Kontrollleuchte leuchtet, drücken Sie die Tasten  oder , um die Zeit für jeden Prozess einzustellen.
- Während des Betriebs des Geräts leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte, d.h. die Einstellung wurde zuletzt geändert.

7. Display

- Zeigt den Luftabsaugungs-/ Beutelschweißzeit an.
- Auf dem Display erscheint die Meldung „CLO“, nachdem die Luftabsaugung und Verschweißung abgeschlossen ist und die Taste EIN/AUS gedrückt wird, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist und der Deckel des Vakuumierers nicht geöffnet wurde.

8. Zeiteinstellungstaste()

Ist der Deckel geöffnet, sind die Tasten  oder , zu betätigen, um die Zeit für jeden Prozess einzustellen.

4. TECHNISCHE DATEN

Modell	NT0207260	NT0207300
Antriebsspannung	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Leistung	1000 W	950 W
Außenabmessungen	330x480x360 mm	360x425x365 mm
Kammerabmessungen	280x395x50 mm	300x350x50 mm
Länge/ Breite des Schweißbandes	260x5 mm	300x5 mm
Geräuschpegel	< 70 DB	< 70 DB
Druck in der Pumpe	-29,9"Hg / -1012 mbar (+0-3‰)	≥-29,9"Hg / -1012 mbar (+0-3‰)
Druck in der Kammer	-29,8"Hg/-1009 mbar (±3‰)	-29,8"Hg/-1009 mbar (±3‰)
Gewicht	24 kg	24 kg

5. MONTAGE

5.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

Das Gerät sollte an eine Stromversorgungsquelle angeschlossen werden, die mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet ist.

5.2. Aufstellungsort

Das Gerät sollte an einer ebenen und stabilen Oberfläche, abseits von Wärmequellen wie Küchen, Fritteusen usw., platziert werden.

6. URUCHOMIENIE

Wenn Sie in der Lebensmittelverarbeitung oder in der Lebensmittelindustrie arbeiten, kennen Sie wahrscheinlich bereits die Vorteile einer Vakuumverpackung. Diese Art der Lebensmittelverpackung wird seit vielen Jahren erfolgreich eingesetzt und gilt als sichere und effiziente Methode, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln unter Beibehaltung ihrer ursprünglichen Qualität zu verlängern. Wenn die Vakuumverpackung zu Hause oder am Arbeitsplatz für Sie eine Neuheit ist, werden Sie sich bald fragen, wie Sie existierten, ohne diese wunderbare Methode zu kennen!

Unabhängig davon, ob Sie Anfänger oder erfahren in der Vakuumverpackung sind, gibt es einige Regeln zu beachten, damit die verpackten Produkte sicher für den Konsum sind. Die Nichtbeachtung dieser Regeln kann nicht nur zum Verderb des Produkts, sondern in einigen Fällen auch zu schweren Krankheiten oder zum Tod führen.

Sobald Sie mit den Verfahren zur Verwendung des V60 vertraut sind, können Sie der Kammer-Vakuumierer problemlos und mit Freude bedienen und die hohe Qualität der aufbewahrten Lebensmittel genießen

- Es dürfen lediglich frische Nahrungsmittel verpackt werden. Alte und abgestandene Produkte dürfen mit dem Vakuumierer nicht verpackt werden. Falls sich die Lebensmittel bereits vor dem Verpackungsvorgang nicht zum Verzehr eignen, wird ihre Qualität während der Vakuumverpackung nicht verbessert.

- Frische Produkte (Fleisch, Gemüse, Käse usw.) sollten in einer Temperatur von maximal 1 °C aufbewahrt, bzw. nach der Vakuumverpackung direkt eingefroren werden.
- Der Vakuumverpackungsvorgang verursacht, dass aus dem Behälter ein Großteil der Luft entfernt wird. Die Luftabsaugung verlangsamt den Wachstumsprozess bei meisten Mikroorganismen, wie z.B. aerobe Bakterien oder Schimmel, die sich negativ auf die Qualität der Lebensmittel auswirken. Man sollte dennoch beachten, dass manche Bakterien, wie z.B. die Stäbchenbakterie Botulin (die für Botulismus verantwortlich sind), zur Gruppe der anaeroben Bakterien gehören und sich problemlos in einer sauerstoffarmen Umgebung entwickeln können.
- Nahrungsmittel, die für Botulinvergiftung anfällig sind, sollten nur über eine kurze Zeitspanne im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für eine längere Aufbewahrung müssen diese Produkte unbedingt eingefroren werden. Das Verspeisen sollte direkt nach dem Aufwärmen stattfinden.
- Gemüsesorten wie Blumenkohl, Broccoli oder Kohl werden nach der Vakuumverpackung Gase abgeben. Aus diesem Grund sollten diese Produkte vorher blanchiert werden.
- Alle leicht verfallenden Lebensmittel müssen in Kühlschränken aufbewahrt oder eingefroren werden, damit sie nicht zu schnell verfaulen.
- Es sollte beachtet werden, dass die Vakuumverpackung keine Alternative zum Eindosen von Lebensmitteln ist

6.1. Verpacken mit Vakuumverpackungsbeuteln

Mit dem Gerät können Sie auf einfache Weise eine breite Palette von Produkten in verschiedenen Größen und Formen verpacken. Sie können auch kleine, einzelne Portionen von Lebensmitteln sowie große Mengen von Lebensmitteln zubereiten und aufbewahren.

- Die Produkte bleiben 3-5 mal länger frisch als in herkömmlichen Beuteln.
- Verschiedene Beutelgrößen erhältlich - die Beutelgröße kann an Ihre Bedürfnisse angepasst werden.
- Ideal für eine Vielzahl von Anwendungen in der Küche sowie für das Aufbewahren anderer Non-Food-Produkte.
- Geeignet zum Einfrieren, Aufbewahren und Erwärmen in der Mikrowelle. Vakuumbbeutel eignen sich auch zum Kochen.
- Die Beutel sind in verschiedenen Stärken erhältlich: Standard 3 mm dick und extra stark 4 mm dick.
- Hervorragende Qualität zu einem vernünftigen Preis.
- Gemüse sollte vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Dazu das Gemüse in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle geben und kochen lassen, dabei darauf achten, dass die Bruchigkeit nicht verloren geht. Dann vakuumverpacken wie bei anderen Produkten.

7. BEDIENUNG DES GERÄTS

Vor der Inbetriebnahme sollte die folgende Betriebsanleitung sorgfältig gelesen werden.

1. Wahl eines entsprechenden Beutels für die Vakuumverpackung

Die Wahl eines entsprechenden Beutels ist sehr wichtig. Ein Minimalmaß von 2,5 cm bis 5 cm Freiraum im oberen Bereich des Beutels sollte gelassen werden, damit dieser ordnungsgemäß, stark und dauerhaft versiegelt wird.

2. Das Anschalten des Vakuumierers an eine geerdete Stromversorgungssteckdose





Auf dem Display erscheint die Meldung „OFF“.

3. Die Einschalttaste „ON/OFF“ betätigen

- Bleibt der Deckel des Vakuumierers geöffnet, wird auf dem Display die Meldung „ON“ angezeigt. Den gefüllten Vakuumbbeutel direkt in die Vakuumkammer einlegen und anschließend den Deckel des Geräts schließen.
- Das Gerät startet automatisch den Betrieb.
- Bleibt der Deckel des Vakuumierers geschlossen, wird auf dem Display die Meldung „CLO“ angezeigt. Den Deckel öffnen, den gefüllten Vakuumbbeutel direkt in die Vakuumkammer einlegen und anschließend den Deckel des Geräts schließen. Das Gerät startet automatisch den Betrieb.

ACHTUNG: Wird auf dem Display die Meldung „CLO“ angezeigt, bleibt das Gerät blockiert. Wurde das Gerät derartig blockiert, ist es nicht möglich, seinen Betrieb zu starten, abgesehen davon, welche Taste betätigt wird. Um den Modus des normalen Betriebs wieder zu aktivieren, sollte der Deckel geöffnet werden

4. Zeitregulierung/ Zeiteinstellung

- **Luftabsaugungszeit:** Drücken Sie bei geöffnetem Gerätedeckel die Einstelltaste SET und stellen Sie sicher, dass die Kontrollleuchte der Luftabsaugungszeit (Vac Time) leuchtet. Um die Luftabsaugungszeit zu verlängern oder zu verkürzen, drücken Sie die Tasten  oder . Für die Erstabsaugprobe muss die Luftabsaugungszeit auf 30 Sekunden eingestellt werden. Diesen Wert können Sie dann durch Anpassen des Absaugniveaus an Ihre Bedürfnisse ändern. Abhängig von der Größe des Beutels und der Anzahl der zu vakuumverpackenden Produkte kann die Luftabsaugungszeit zwischen 5 und 90 Sekunden liegen.
- **Schweißzeit:** Drücken Sie bei geöffnetem Gerätedeckel die Einstelltaste SET und stellen Sie sicher, dass die Kontrollleuchte der Schweißzeit (Seal Time) leuchtet. Um die Schweißzeit zu verlängern oder zu verkürzen, drücken Sie die Tasten  oder . Für die Erstsweißprobe muss die Schweißzeit auf 5 Sekunden eingestellt werden. Dieser Wert kann dann eingestellt werden, um eine perfekte Schweißnaht zu erreichen. Die Schweißzeit kann zwischen 0 - 6 Sekunden eingestellt werden.

Achtung: Alle Zeiteinstellungen sind durchzuführen, wenn das Gerät an eine Stromversorgungsquelle angeschlossen und eingeschaltet („ON“) wurde

5. Einfüllen von Beuteln und ihr Einlegen in die Vakuumkammer

- a. Torebki zawierające płyny lub mokre produkty należy umieszczać poniżej wysokości listwy zgrzewającej.
- b. Der zur Vakuumverpackung vorgesehene Beutel muss flach entlang der Schweißleiste angelegt werden.

Achtung: Der ganze Beutel samt seiner Öffnung sollte sich innerhalb der Vakuumkammer befinden.

6. Prozess zum Absaugen von Luft und Verschweißen der Beutelöffnung (Vacuum und Seal)

- a. Den Deckel schließen. Das Gerät startet automatisch den Prozess zum Absaugen von Luft und Verschweißen der Beutelöffnung
- b. Ist der Deckel geschlossen, fängt das Gerät automatisch mit dem Luftabsaugungsprozess an. Die Anzeige beginnt ab der voreingestellten Luftabsaugungszeit (Vacuum time) bis 0 zu zählen.
- c. Nach dem Abschluss des Luftabsaugungszyklus geht der Vakuumierer in den Schweißmodus über. Die Anzeige beginnt ab der voreingestellten Schweißzeit (Seal time) bis 0 zu zählen
- d. Das Gerät lässt dann die Luft wieder in die Kammer zurück. Sie werden feststellen, dass der Beutel fest mit den verpackten Produkten verbunden ist.
- e. Der komplette Prozess wird abgeschlossen, sobald ein dreimaliges Signal ertönt.

7. Qualitätskontrolle der Vakuumverpackung

Luftabsaugung – Die Endwirkung der Vakuumverpackung wird durch Überprüfung der Haftung des Beutels am Produkt überprüft. Wenn Sie eine Luftblase im vakuumverpackten Beutel bemerken, bedeutet dies, dass die Absaugzeit um 5 Sekunden verlängert und dann der Test wiederholt werden muss. Die Absaugzeit kann je nach Größe des Beutels sowie Anzahl und Größe der zu verpackenden Produkte auf maximal 60 Sekunden eingestellt werden.

Verschweißung – die Schweißnaht überprüfen.

Achtung: Die ordnungsgemäße Schweißnaht sollte gerade und „transparent“ sein. Ist die Schweißnaht nicht gerade oder nicht völlig verschweißt, sollte die Schweißzeit um 1 Sekunde verlängert werden. Ist die Schweißzeit trübe oder „matt“, sollte die Versiegelungszeit um 1 Sekunde verkürzt werden.

Wiederherstellen der Standardeinstellungen

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und auf dem Display OFF angezeigt wird, halten Sie die Taste SEAL + SET gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. Wenn der Unit-Sound auf DE eingestellt ist und rS angezeigt wird, wurden die Standardeinstellungen wiederhergestellt

8. AUFBEWAHRUNG VON NAHRUNGSMITTELN UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Vakuumierer wird die Aufbewahrungsmethoden von Nahrungsmitteln revolutionieren. Die Vakuumverpackung hilft effektiv allen unerwünschten Veränderungen, die bei aufbewahrten Lebensmitteln aufgrund des Luftzugangs und des Flüssigkeitsverlustes verlaufen, vorbeugen. Darüber hinaus verlangsamt die Vakuumverpackung Verfaulungsprozesse bei Nahrungsmitteln – Sie können jetzt also größere Mengen von Produkten kaufen und brauchen sich keine Gedanken mehr darüber zu machen, dass nach einer kurzen Zeit manche leicht verfaulenden Nahrungsmittel sich nicht mehr zum Verzehr eignen werden.

Die Vakuumverpackung mit Verwendung des Vakuumierers V60 ermöglicht bis zu 90% der Luft von Behältern zu entfernen. Dies hilft die Frische der Nahrungsmittel, im Vergleich zu herkömmlichen Methoden, bis zu 5 Mal länger einzuhalten. Trockene Produkte, wie Nudeln, Flocken oder Mehl bleiben frisch vom Anfang bis zum Ende. Die Vakuumverpackung hilft Lebensmittel vor Kornkäfern und anderen Insekten, die sich in trockenen Produkten vermehren, zu schützen. Man muss jedoch beachten, dass ausschließlich frische Lebensmittel verpackt werden sollten.

Darüber hinaus sollte berücksichtigt werden, dass sich nicht alle Nahrungsmittel zur Vakuumverpackung eignen. Es ist strengst untersagt, Knoblauch oder Pilze zu verpacken. Nach dem Luftabsaugungsvorgang treten bei Pilzen oder Knoblauch chemische Reaktionen auf, die verursachen, dass diese Produkte unter Umständen lebensgefährlich sein können. Gemüse muss vor dem Vakuumverpackungsvorgang blanchiert werden, damit alle Enzyme, die ihren Verfall oder Ausstoß von Gasen verursachen, entfernt werden können.

Lebensmittel	Vakuumverpackt und im Gefrierschrank aufbewahrt	Vakuumverpackt und im Kühlschranks aufbewahrt	Herkömmliche Aufbewahrungsmethode
Frisches Rindfleisch und Kalbfleisch	1 – 3 Jahre	1 Monat	1 – 2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1 – 2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 Woche
Frische Fische	2 Jahre	2 Wochen	3 – 4 Tage
Frisches Geflügelfleisch	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6 – 12 Wochen	2 – 4 Wochen
Frische Produkte, blanchiert	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 – 2 Wochen
Frische Früchte	2 – 3 Jahre	2 Wochen	3 – 4 Tage
Harte Käsesorten	6 Monate	6 – 12 Wochen	2 – 4 Tage
Aufschnitt in Scheiben	Wird nicht empfohlen	6 – 12 Wochen	1 – 2 Wochen
Frische Nudeln	6 Monate	2 – 3 Wochen	1 Woche

9. REINIGUNG UND WARTUNG

9.1. Allgemeine Informationen

Eine regelmäßige und umfassende Wartung ist unerlässlich, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, Ausfälle zu vermeiden und optimale Verpackungsergebnisse zu erzielen. Bei intensiver Nutzung des Geräts (mehr als 4 Stunden pro Tag) wird empfohlen, alle 6 Monate eine professionelle Wartung durchzuführen. Wird das Gerät weniger intensiv genutzt, genügt eine umfassende Wartung einmal im Jahr. (Die Häufigkeit der Wartung hängt vom Standort des Geräts, der Umgebung und der Art der verpackten Produkte ab).

Zwischen komplexen, periodischen Wartungsarbeiten ist es notwendig, regelmäßig kleinere Wartungsarbeiten durchzuführen, die vom Benutzer selbst durchgeführt werden können. Der Umfang dieser Aktivitäten wird auf dieser Seite näher erläutert.



WICHTIGE HINWEISE WÄHREND UND NACH DER WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Wartung von der Stromversorgungsquelle ab. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder seltsame Geräusche von sich gibt, schalten Sie es sofort mit der Taste EIN/AUS aus und wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Verwenden Sie bei der Reinigung des transparenten Deckels KEINE lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel. Sie sollten auch mindestens einmal pro Woche auf Risse auf dem Deckel achten. Wenn Risse auftreten, schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht unter hohem Druck. Eine Reinigung unter hohem Druck kann sowohl an den elektronischen Teilen des Gerätes als auch an anderen Teilen des Gerätes schwere Schäden verursachen.
- Lassen Sie kein Wasser aus der Vakuummkammer oder der Pumpenauslassöffnung in die Luftauslassdüse eindringen, was zu irreversiblen Schäden an der Pumpe führen kann.
- Größere Reparaturen und Wartungen müssen von einem autorisierten Gerätelieferanten durchgeführt werden.
- Das Gerät ist für einen Betrieb von nicht mehr als 5 Stunden pro Tag konzipiert. Der Lieferant des Gerätes ist nicht verantwortlich für Ausfälle oder Schäden, die sich aus der Überschreitung der oben genannten Frist ohne vorherige Rücksprache mit dem Lieferanten oder Hersteller ergeben.
- Das Gerät muss in vertikaler Position verlegt oder transportiert werden. Kippen Sie das Gerät NICHT, da dies die Pumpe beschädigen kann.
- Wenn Sie die Wartungsanweisungen in diesem Handbuch nicht befolgen, sind der Lieferant und der Hersteller nicht verantwortlich für Fehlfunktionen oder Schäden am Gerät.

9.2. Zeitplan für die regelmässige Standardwartung

Codziennie:

- Reinigen Sie die Vakuummkammer, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel zur Reinigung verwendet werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht unter Druck.
- Dichtungstreifen und Silikongriff mit einem feuchten Tuch reinigen

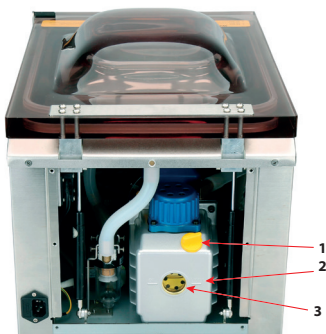
10. BEFÜLLEN DER PUMPE MIT ÖL UND ENTLEREEN DER PUMPE

In den folgenden Situationen muss der Benutzer die Pumpe des Gerätes mit Öl füllen:

1. Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist die Pumpe mit Öl zu befüllen. Auch nach 25 Stunden nach dem ersten Gebrauch muss die Pumpe erneut mit Öl befüllt werden.
2. Wenn der Ölstand in der Pumpe unter den Mindeststand sinkt, muss das Öl nachgefüllt werden.
3. Wenn sich die Leistung des Gerätes erheblich verschlechtert, muss das Öl nachgefüllt werden.
4. Nach 60 Stunden oder sechs Monaten Betrieb muss die Pumpe unbedingt mit Öl gefüllt werden.

Erforderliche Maßnahmen zum Befüllen der Pumpe mit Öl:

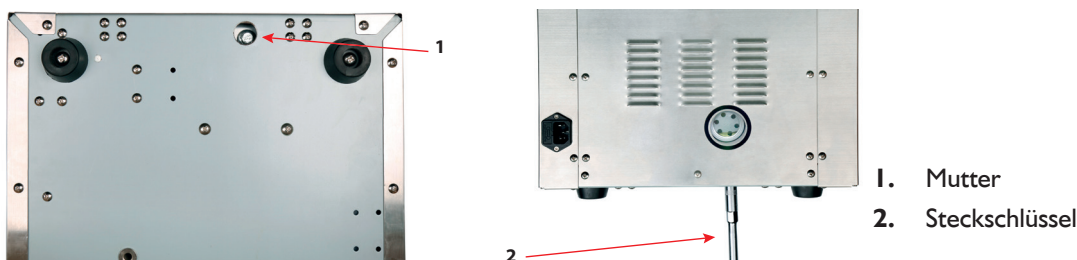
1. Öffnen Sie die Rückwand mit einem Schraubendreher so, dass die Pumpe sichtbar ist.
2. Lösen Sie den Verschluss (gelb)
3. Füllen Sie die Pumpe mit Öl aus der Flasche, bis der Ölstand in der Pumpe 1/2~3/4 erreicht.
4. Ziehen Sie den Verschluss fest.
5. Montieren Sie die Rückwand wieder.



1. Einfüllverschluss
2. Ölpumpe
3. Sichtfenster

Maßnahmen, die erforderlich sind, um die Pumpe vom Öl zu entleeren:

1. Bereiten Sie den Behälter vor und stellen Sie ihn direkt unter die Ölablassöffnung.
2. Drehen Sie die Mutter mit einem Schraubenschlüssel (vom Hersteller des Geräts) gegen den Uhrzeigersinn, und das Öl fließt aus dem Ablaufloch.
3. Wenn das Öl vollständig ausgetreten ist, ziehen Sie die Mutter an.



Hinweis:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem gut belüfteten Bereich installiert wird, da das Einatmen von Gas (das auch Ölrückstände enthalten kann), das während des Betriebs aus der Pumpe austritt, schädlich sein und langfristige schädliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann.
2. Entsorgen Sie das Öl aus der entleerten Pumpe des Gerätes gemäß den Umweltvorschriften.
3. Achten Sie nach dem Befüllen der Pumpe mit Öl darauf, dass sich das Gerät für den Betrieb immer in der richtigen vertikalen Position befindet. Kippen, umwerfen oder stapeln Sie das Gerät nicht auf der Seite.

II. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN

Bei einer ordnungsgemäßen Bedienung und korrekten Wartung wird Ihnen der Vakuumierer mehrere Jahre lang eine effiziente und störungsfreie Arbeit ermöglichen. Man muss jedoch beachten, dass ähnlich wie bei der Verwendung jedes Geräts, kleinere Probleme von Zeit zu Zeit auftreten können. Wir bitten Sie hiermit herzlich darum, dass Sie sich vor der Kontaktaufnahme mit unserer Serviceabteilung mit den Hinweisen bezüglich der selbstständigen Problemlösung bekannt machen.

Der Vakuumierer schaltet sich nicht ein

- Man sollte sich vergewissern, dass das Gerät sachgerecht an eine geerdete Steckdose angeschlossen wurde.
- Es sollte geprüft werden, ob das Stromversorgungskabel nicht schrundig, angeschnitten oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Das Gerät darf unter keinen Umständen verwendet werden, wenn eine Beschädigung des Stromversorgungskabels festgestellt wurde.
- Es ist zu prüfen, ob die Taste ON/OFF korrekt eingeschaltet wurde. Ist das Gerät eingeschaltet, bleibt das Display beleuchtet

Der Vakuumierer saugt die Luft nicht in ausreichendem Maße ab

- Es wurde eine unzureichende Luftabsaugungs-, bzw. Schweißzeit eingestellt. Die eingestellte Zeit sollte verlängert und anschließend der Verpackungsversuch wiederholt werden.
- Damit der Vakuumverpackungsversuch (Luftabsaugung und Schweißmodus) ordnungsgemäß verläuft, muss sich die Öffnung des Beutels, der zur Vakuumverpackung vorbereitet wurde, direkt im Inneren des Verpackungsgeräts befinden.
- Bei Verwendung einer Packfolie für Vakuumverpackung in Rollen sollte man sich vergewissern, dass die vorherige Schweißnaht undurchlässig ist.
- Damit das Produkt korrekt verpackt wird, müssen sowohl das Verpackungsgerät, wie auch der Vakuumverpackungsbeutel rein, trocken und frei von jeglichen Produktüberresten oder anderen Verunreinigungen sein. Die Oberfläche der Schweißleiste und das Innere des Vakuumverpackungsbeutels sollten abgewischt werden und anschließend ist der Verpackungsvorgang zu wiederholen

Der Verpackungsbeutel verliert seine Undurchlässigkeitseigenschaften nach dem Abschluss des Schweißprozesses

- Scharfe Gegenstände können das Entstehen von kleinen Löchern in den Beuteln verursachen. Um solchen Situationen vorzubeugen, sollten diese scharfen Kanten mit einem Papiertuch abgedeckt werden, anschließend ist ein neuer Vakuumbbeutel zu verwenden.
- Manche Früchte und Gemüsesorten, die vor dem Verpackungsvorgang nicht ordnungsgemäß blanchiert und eingefroren wurden, können Gase ablassen. In solchen Fällen muss der Beutel geöffnet werden. Sollten Sie zum Entschluss kommen, dass die aufbewahrten Lebensmittel verfault sind, sollten diese Produkte einfach entsorgt werden. Ist der Verfaulungsprozess noch nicht eingetroffen, sollten diese Nahrungsmittel schnellstmöglich verzehrt werden. Sollten jedoch Unstimmigkeiten bezüglich des Zustands der Produkte bestehen, sollte diese Nahrungsmittel aus Sicherheitsgründen entsorgt werden.

Der Vakuumierer verschweißt die Beutel nicht ordnungsgemäß

- Die eingestellte Schweißzeit kann unter Umständen zu kurz sein. Sie sollten diese Zeit verlängern und anschließend muss der Versiegelungsversuch wiederholt werden.
- Es besteht keine Möglichkeit Vakuumverpackungsbeutel, die feucht sind oder deren Versiegelungsstelle Produktüberreste oder andere Verunreinigungen aufweist, ordnungsgemäß zu versiegeln. Wischen Sie die Innenseite des Vakuumsacks ab und versuchen Sie erneut mit der Verpackung.
- Der zur Vakuumverpackung vorgesehene Beutel muss sachgerecht entlang der Schweißleiste angelegt werden. Man sollte sich vergewissern, dass die Beutelöffnung an ihrer ganzen Länge an der Schweißleiste angesetzt wurde. Die Beutelenden dürfen nicht zerknittert oder nicht glatt sein.

I2. STÖRUNGSCODES

Kod usterki	Przyczyny alarmu	Sposób postępowania
E01	Wenn das Gerät für einen bestimmten Zeitraum Luft absaugt, schließen die beiden Druckschalter nicht.	Überprüfen Sie, ob der Deckel der Vakuumkammer geschlossen ist; Überprüfen Sie, ob die Schweißdichtungen korrekt montiert sind; Überprüfen Sie, ob die Pumpe noch läuft; Überprüfen Sie, ob die Druckschalter nicht ausgefallen sind (Anschlussschlauch, Druckschalter, IOP-Datenkabel, etc.)
E02	Wenn die Maschine in den Schweißmodus wechselt, schließt der Mikroschalter nicht.	Überprüfen Sie, ob der Deckel der Vakuumkammer geschlossen ist; Überprüfen Sie, ob der Mikroschalter nicht ausgefallen ist (Verbindungskabel GAS I, Mikroschalter, IOP-Datenkabel, etc.).
LP	Das Gerät verliert während des Betriebs seine Leistung.	Überprüfen Sie die Stromversorgung des Geräts. Überprüfen Sie das Stromversorgungssystem des Gerätes (Netzkabel, IOP-Datenkabel).

I3. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Bringen Sie gebrauchte Geräte zur Sammelstelle.** Informationen über den nächstgelegenen Standort finden Sie auf der Website der Gemeinde.
- **Verlassen Sie das Gerät an der Servicestelle.** Ist die Reparatur des Gerätes aus technischen Gründen unrentabel oder unmöglich, ist die Servicestelle verpflichtet, das Gerät kostenlos abzunehmen.
- **Geben Sie gebrauchte Geräte zurück, ohne das Haus zu verlassen.** Wenn Sie keine Zeit oder Gelegenheit haben, Ihre Geräte zur Sammelstelle zu transportieren, können Sie die Dienste von Fachfirmen in Anspruch nehmen

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden.

Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorchriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird

W0003390WZ

I4. GARANTIE

Unter Haftung des Herstellers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for the purchase of our product. Please read this manual carefully before starting to operate the appliance. All rights reserved. No part of this manual may be reproduced by photocopy, printing or in any other way without prior consent from the manufacturer.

Photographs and drawings are furnished by way of example and can vary from the purchased appliance.

NOTE: Prior to the first use of the appliance read the Instruction Manual carefully. Keep the manual in a safe place which is accessible for the personnel. The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the appliance at any time without advance notice. Photographs, drawings and descriptions are furnished by way of example.

I. SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper use can result in serious damage to the appliance or personal injury.
- Use this appliance solely for its intended use as described in this manual.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect operation and improper use of the appliance.
- During operating keep the appliance and the plug away from water or other liquids. In case the appliance, as a result of carelessness, has been immersed in water or flooded by water immediately unplug the appliance from the wall socket and prior to further use contact a qualified technician for examination.

Failure to observe instructions enclosed in this manual may result in the hazard of injury or death.

- Do not let unauthorized opening of the housing of the appliance.
- Do not insert any foreign objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug and the power cord with damp hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cord. If the power cord or the plug is damaged they should be replaced by the Authorized Technical Service personnel.
- In case the appliance is dropped or damaged in any other way before turning it on always contact the Authorized Technical Service for examination and repair.
- Any repairs and work on the appliance should be carried out solely by Authorized Technical Service, never by the end user as unauthorized tampering could prove highly dangerous for the user.
- Do not let the cord hang over or touch hot surfaces or sharp edges. Keep the cord away from naked fire. When disconnecting the appliance from the wall socket, pull on the plug, never on the cord.
- Do not let the cord (or extension cord) be inadvertently pulled on or tripped over.
- Check the operation of the appliance during usage.
- Children are not aware of the danger connected with using electrical appliances. Never allow children to use electrical appliances without supervision.
- Always switch off the appliance and unplug the power cord from the wall socket when the appliance is not in use and prior to cleaning operations.
- Warning: The appliance's power will remain ON unless unplugged.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the wall socket.
- Never pull the appliance on the cord.

WARNING: Before first start-up, you have to check the oil level in the appliance. If the level is too low, it should be topped up to at least half of the tank's capacity - the oil is delivered with the appliance.

Running the appliance with too low oil content (below 1/2 of the tank) may damage the appliance and void the guarantee.

2. SAFETY OF FOOD PRODUCTS STORAGE

Vacuum packaging extends the life of food products by removing most of the air from sealed vacuum packaging containers and prevents fresh air from getting into them, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps to preserve flavour and overall quality of the stored products. It also helps to inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mould – Mould cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can virtually eliminate the process of mould growth.

Yeast – Yeast is the result of a fermentation process, which can be identified by smell and taste of the products. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops the process completely.

Bacteria – Bacteria cause an unpleasant odour, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can prove very dangerous.

As with any other ways of food storage, it is important to inspect food for spoilage prior to consumption.

To preserve food safely, it is important to keep it in low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17 °C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.

It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of food products. It can only slow down changes in

quality. It is difficult to predict how long food product in question will retain its top-quality flavour, appearance or texture because it depends on the age and the condition of the product at the moment it was vacuum packaged.

Note: vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable food products that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Preparation to Vacuum Packaging - Guidelines

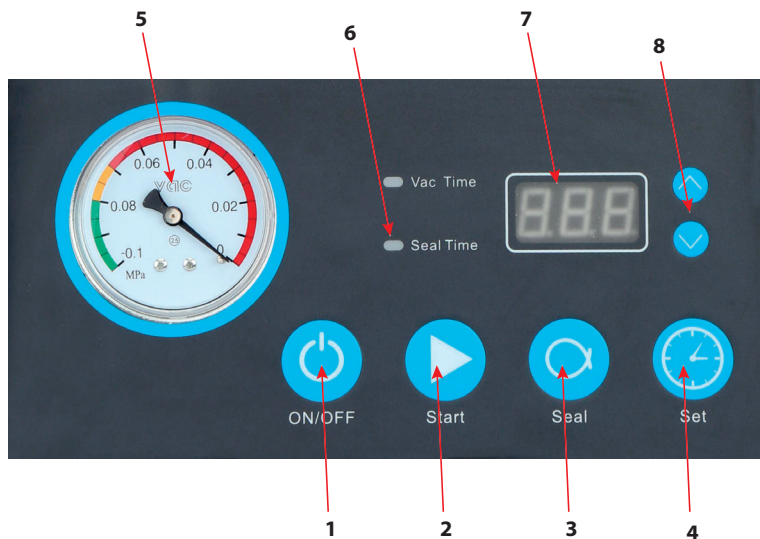
Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavour, colour and texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Then, immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables with a towel before vacuum packaging. Cruciferous vegetables (broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnip) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in the freezer only

3. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

3.1. Construction of the appliance



3.2. Control panel



1. ON/OFF Button

After connecting the appliance to the power supply, the display (G) will show OFF, press ON/OFF button, the display (G) will show the time (the last setting). The appliance is now ready to work.

After the operation of the appliance is completed, press the „ON / OFF” button and then disconnect the appliance from the power source. When the Vacuum Sealer is in operation, pressing the „ON / OFF” button stops every running working cycle.

2. Automatic air extraction button (START)

After closing the cover, if the appliance does not switch on automatically, press the „START” button, the Vacuum Sealer will automatically carry out the air extraction process and then sealing of the bag.


3. Sealing button (SEAL)

Pressing Sealing button (Seal) during an air extraction process will stop the air extraction process and start the sealing process. Thanks to that you can protect fragile items from crushing.



4. Settings button (SET)



When the appliance cover is open, press this button to activate the setting of the air extraction time, bag sealing time and marinating.

Press the  or , button to adjust the time of each of these processes.

5. Vacuum level indicator

Shows the vacuum level - the level of pressure resulting from air extraction from the inside of the appliance chamber.

6. Indicator light

- When the cover is open and the indicator light is on, press the  or , button to adjust the time of each process.
- While the appliance is in operation, the corresponding indicator lamp is on, which means that the setting has been corrected previously.

7. Display

- Shows the time of air extraction process or sealing of the bag process.
- After completing air extraction and sealing, and after pressing the ON / OFF button, when the appliance is connected to the power supply if the Vacuum Sealer cover has not opened, the display will show the message „CLO”.

8. Time adjustment button ()

When the cover is open press the  or , button to adjust the time of each process.

4. DANE TECHNICZNE

Model	691313	691314
Voltage	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Power	1000 W	950 W
External dimensions	330x480x360 mm	360x425x365 mm
Chamber dimensions	280x395x50 mm	300x350x50 mm
Sealing bar length / width	260x5 mm	300x5 mm
Noise level	< 70 DB	< 70 DB
Pressure in the pump	-29,9”Hg / -1012 mbar (+0-3‰)	≥-29,9”Hg / -1012 mbar (+0-3‰)
Pressure in the chamber	-29,8”Hg/-1009 mbar (±3‰)	-29,8”Hg/-1009 mbar (±3‰)
Weight	24 kg	24 kg

5. ASSEMBLY

5.1. Connection to the power supply

The appliance must be connected to the power source by means of a plug. The socket should be equipped with a differential current protection device.

5.2. Positioning of the appliance

Position the appliance on a level and stable surface away from heat sources such as cookers, fryers, etc.

6. ACTIVATION OF THE APPLIANCE

If you work with food processing or in the food industry, you probably already know the benefits of vacuum packaging. This type of food packaging has already been successfully used in the food industry for many years and is considered to be a safe and cost effective method of extending the shelf-life of food, maintaining its original quality. If vacuum packaging is a novelty to your home or business, you will soon begin to wonder how you could have lived without knowing this wonderful method!

Regardless of whether you are a beginner or an expert in vacuum packaging, there are several rules to follow so that packaged products are safe to eat. Neglecting these principles can result not only in food spoilage, but also, in some cases, it can cause a serious illness or death.

Once you become familiar with the procedures for using the appliance, you will be happy to use the Chamber Vacuum Sealer and enjoy high quality of stored food products

- Package only fresh food. Do not package old or rancid foods. An already bad product does not improve with vacuum packaging.
- Fresh food (meat, vegetables, cheese, etc.) should be refrigerated at the temperature of 1 °C or below or frozen after vacuum packaging.
- Vacuum packaging removes a high percentage of air from the vacuum bag. The extraction of air slows the growth of most living microorganisms such as aerobic bacteria and mould which degrade the quality of food products. However, some forms of bacteria such as clostridium botulinum (responsible for causing botulism) are anaerobic and grow in the absence of oxygen.
- The food susceptible to botulinum should be refrigerated for a short term storage and frozen for long-term storage. Consume immediately after heating.
- Vegetables such as cauliflower, broccoli and cabbage will emit gasses when vacuum packaged. To prepare them for vacuum packaging, you must blanch them first.

- All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning of the food products.

6.1. Packaging using vacuum packaging bags

With the Chamber Vacuum Sealer, you can easily package a wide variety of products of different sizes and shapes. You can also prepare and store smaller individual serving portions as well as bulk items.

- The bags keep food fresh 3-5 times longer than conventional storage bags.
- There are several sizes of bags available to meet your packaging needs.
- They are excellent for hundreds of applications in and out of the kitchen.
- They are safe for freezer, refrigerator and microwave use. The vacuum packaging bags can also be boiled.
- The bags are available at standard 3 mm or heavy duty 4 mm thickness.
- The bags are economically priced, giving you a better value.
- Vegetables must be blanched before being vacuum packaged. Place them in boiling water or a microwave oven until they are heated through but still crunchy. Then vacuum package them as other product.

7. OPERATION OF THE APPLIANCE

Please read all instructions carefully before starting to operate the appliance.

1. Selection of a vacuum packaging bag.

It is very important to select a proper size of the vacuum packaging bag. Allow a minimum of 1" to 2" (2.5 - 5 cm) of extra space at the top of the bag to ensure the best quality and an air-tight seal.

2. Connect the appliance to a grounded power outlet.





The „OFF" message will appear on the display on the control panel.

3. Press the ON / OFF button

- When the Vacuum Sealer cover is open, the display shows the air extraction time or sealing time. Put the bag with the content intended for vacuum packaging directly into the appliance chamber and then close the cover. The appliance will automatically start operating.
- When the Vacuum Sealer cover is closed, the display shows „CLO" message. Open the cover and then put the bag filled with the products intended for vacuum packaging into the appliance chamber and close the cover. The appliance will automatically start the working cycle.

Note: When the display shows the „CLO" message, the vacuum sealer is locked. When the appliance is locked in this way it will not start working regardless of which button is pressed. To restore normal operation, open the cover.

4. Adjusting / setting the time

- **Air extraction time:** With the cover open, press the SET button and make sure that the indicator light of the air extraction time (Vac Time) is on. To extend or shorten the air extraction time, press “” or “”. buttons, respectively. To perform the initial air extraction test, set the extraction time to 30 seconds. Then you can change this value by adjusting the degree of air extraction to your own needs. Depending on the size of the bag and the amount of products intended for vacuum packaging, the air extraction time can be between 5 - 90 seconds.
- **Sealing time:** With the appliance cover open, press the SET button and make sure that the sealing time (Seal Time) indicator light is on. To extend or shorten the sealing time, press “” or “”. buttons, respectively. For the initial sealing test, set the sealing time to 5 seconds. Then you can change this value to get the perfect seal. Sealing time can be set within the range of 0 - 6 seconds.

Note: Any time adjustments must be made when the appliance is connected to the power supply and turned on („ON") and when the appliance cover is open.

5. Filling the bag and placing it in the vacuum chamber

- a. Bags containing liquids or wet products should be placed below the level of the sealing bar.
- b. Place the bag flat in the chamber so that its opening is located along the sealing bar.

Note: Please ensure that the whole bag including the opening is placed inside the vacuum chamber.

6. The process of air extraction and sealing of the bag's opening (Vacuum and Seal)

- a. Close the cover. The appliance automatically start the process of air extraction and sealing of the bag's opening.
- b. When the cover is closed, the appliance will automatically start the air extraction process, the display will start counting down from the previously set air extraction time (Vacuum time) to 0.
- c. After the air extraction cycle has finished, the appliance will automatically enter the sealing mode. The display will start counting down from the pre-set sealing time (Seal time) to 0.
- d. When the sealing process is completed, the appliance will let the air into the vacuum chamber again. You will notice that the bag firmly adheres to the packaged products.
- e. After the packaging process is complete the appliance will beep.

7. Quality control of vacuum packaging

Air extraction – the final effect of vacuum packaging is controlled by checking the bag's adhesion to the product. If you notice any air bubbles inside the vacuum-packed bag it means that you need to increase the time of the air extraction process by 5 seconds and then re-run the test. The air extraction time can be set maximum at 60 seconds depending on the size of the bag and the quantity and size of products to be packed.

Sealing – Check the seal quality.

Note: The correct seal should be equal and „transparent“. If the seal is irregular or incomplete

extend the sealing time by 1 second. If the seal is unclear or „cloudy“, the sealing time should be shortened by 1 second.

Restoring the default settings

When the appliance is connected to the power supply and the display shows OFF message, press the SEAL + SET button simultaneously and hold them for 3 seconds. When the appliance's sound is set to DE and rS is displayed, it means that the default settings have been restored.

8. STORAGE OF FOOD PRODUCTS AND SAFETY PRECAUTIONS

The Vacuum Sealer will revolutionize the way you buy and store food. Because vacuum packaging helps to effectively eliminate changes in stored food caused by air access and dehydration, as well as to slow food spoilage process, you are now able to appreciate the benefits of buying food in bulk without the risk of wasting perishable products.

Vacuum packaging with the Chamber Vacuum Sealer enables the extraction of up to 90% of the air from the package. This will help to keep food fresher up to 5 times longer than under traditional methods of storage. Dry food products like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish. Additionally, vacuum packaging prevents weevils and other insects from infesting dry goods. Package only the freshest foods possible.

However, please keep in mind that not all food products benefit from vacuum packaging. **Never vacuum package garlic or mushrooms.** A perilous chemical reaction takes place when air is extracted from packages with garlic and mushrooms, causing these food products to be dangerous if ingested. Vegetables should be blanched before vacuum packaging to kill any enzymes that may cause deterioration or gas release.

Food products	Vacuum packaged, stored in a freezer	Vacuum packaged, stored in a refrigerator	Stored in traditional way
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Ground Meat	1 year	1 month	1-2 weeks
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fresh Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked Meat	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks
Fresh Products, Blanched Products	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fresh Fruit	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard Cheese	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced Deli Meat	not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

9. CLEANING AND MAINTENANCE

9.1. General instructions

Regular, comprehensive maintenance is essential to prolong the life of the appliance or to prevent failures and to achieve optimum packaging results. If the vacuum sealer is used intensively (operates more than 4 hours a day), professional maintenance is recommended every 6 months. With less intensive use of the appliance, comprehensive maintenance once a year is sufficient. The frequency of maintenance procedures depends on the location of the appliance, its surroundings and the type of products being packaged.

Except for the comprehensive maintenance the user on his own should carry out maintenance on regular basis. The detailed scope of these operations is given below



IMPORTANT NOTES REFERRING TO THE MAINTENANCE CARRYING OUT PROCEDURE - BEFORE, DURING AND AFTER

- Before starting the cleaning or maintenance procedure always disconnect the appliance from the power supply. Always disconnect the plug from the power outlet.
- In case the appliance is not working properly or produces strange sounds, switch it off immediately with the ON / OFF button and contact the supplier.
- **DO NOT** use any cleaning agents containing solvents to clean the transparent lid. Check at least once a week if there are no cracks on the lid. In case you notice any cracks, switch off the appliance immediately and contact the supplier.
- Do not clean the appliance with high pressure cleaners. Pressure cleaning can cause severe damage to both the electronic parts and the other components of the appliance.

- Do not allow water to enter the air outlet nozzle from the vacuum chamber or to the outlet from the pump, as it could cause irreparable damage to the pump.
- Major repairs and maintenance must be carried out by an authorized supplier of the appliance.
- The appliance is designed to work no longer than 5 hours a day. The supplier of the appliance cannot be held responsible for any failure or damage resulting from exceeding the stated operating time limit without prior consultation with the supplier or the manufacturer.
- The machine must be transported or carried vertically. **DO NOT** tilt the appliance as this may damage the pump.
- In case of non-observance of this maintenance instruction, the supplier and the manufacturer are not responsible for any malfunction or damage to the appliance.

9.2. Schedule of standard maintenance intervals

Daily:

- Wipe the vacuum chamber, the lid and the housing of the appliance with a damp cloth.
- Make sure that you do not use any solvent-based cleaning agents.
- Do not clean the appliance with any pressure cleaners.
- Clean the sealing bar and the silicone holder using a damp cloth

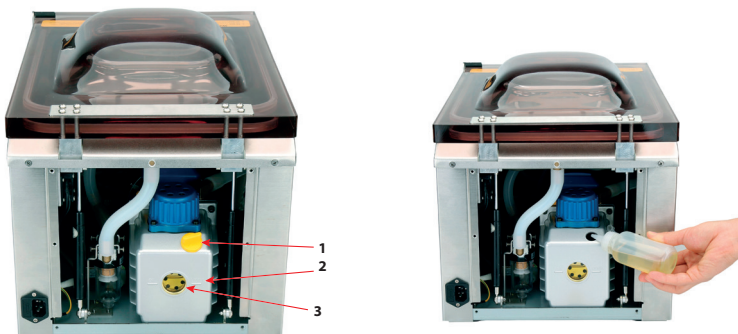
10. FILLING THE PUMP WITH OIL AND DRAINING THE PUMP

In the following situations, the user must fill the appliance's pump with oil:

1. Before using the Vacuum Sealer for the first time, fill the pump with oil. If the appliance has been used for 25 hours after the first use, the pump needs to be filled with oil again.
2. When the oil level in the pump drops below the minimum level, top up the oil.
3. If the performance of the appliance deteriorates significantly, the oil should be topped up.
4. After the appliance has been used for 60 hours or half a year, it is necessary to fill the pump with oil

Necessary steps to fill the pump with oil:

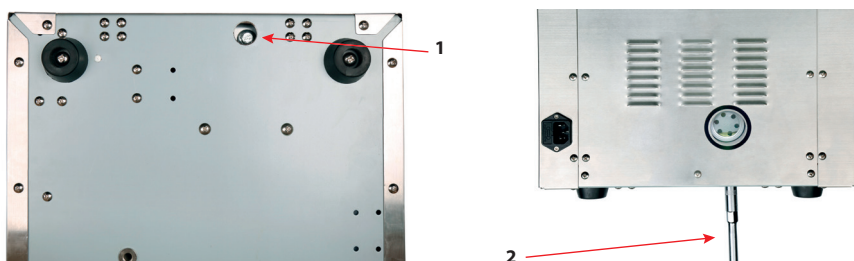
1. Using a screwdriver, open the rear panel so that the pump can be seen.
2. Twist off the screw cap (the red one).
3. Fill the pump with oil from the bottle until the oil level reaches 1/2 ~ 3/4.
4. Tighten the screw cap.
5. Reinstall the rear panel.



1. Filler screw cap
2. Oil pump
3. Inspection window

Necessary steps to drain oil from the pump:

1. Prepare a container and place it directly under the oil drain hole.
2. Use a wrench (offered by the manufacturer of the appliance) to turn the screw cap counterclockwise, then the oil will flow out of the oil drain hole.
3. When the oil drains out completely, tighten the screw cap.



1. Screw cap
2. Socket wrench

Warning:

1. Please make sure that the appliance is installed in a well-ventilated place, since inhalation of the gas (which may also contain oil residues) escaping from the pump during operation can be harmful and have long-lasting negative effects on human health.
2. The oil drained from the pump must be disposed of in accordance with environmental regulations.

3. After filling the pump with oil, make sure that the appliance is always in a working vertical position. The Vacuum Sealer should not be tilted, turned over or laid on its side.

11. PROBLEMS, THEIR CAUSES AND SOLUTIONS

With proper care and proper maintenance, the Vacuum Sealer will provide you with years of efficient and trouble-free operation. However, as with any other appliances, minor problems may arise. Please read the self-help troubleshooting guide before contacting the Technical Service.

The Vacuum Sealer does not turn on

- Ensure that the machine is properly plugged into an earthed outlet.
- Check the power cord for tears, frays or any other damage. Do not use the appliance if the power cord is damaged.
- Check if the vacuum sealer ON/OFF button has been properly pressed. When the appliance is switched on the display is illuminated.

Vacuum sealer does not extract the air properly

- The set air extraction / sealing time is not long enough. Extend the air extraction and the sealing time, and then try to pack the product again.
- For the vacuum packaging process (air extraction and sealing) to proceed properly, the opening of the vacuum packaging bag must be placed inside the chamber of the vacuum sealer.
- While packaging with a vacuum packing foil from a roll, make sure that the previous seal is complete and tight.
- In order to properly pack the required articles, both the vacuum sealer and the bag for vacuum packaging must be clean, dry and free from any food residues or other contamination. Wipe the surface of the sealing bar and the inside of the packaging bag and try again.

The vacuum packaging bag loses its tightness when the sealing process is complete

- Sharp objects may cause small holes in the bags. To avoid puncturing the bag wrap sharp edges with a paper towel and use a new bag to pack the products.
- Some fruit and vegetables, if not properly blanched or frozen prior to packaging, may release gas. In this case, open the bag. If you think that your stored products have started to deteriorate, simply discard them. If the decomposition process has not yet begun, the products should be consumed as soon as possible. However, if there are any doubts about the freshness of food products, it is better to throw them away.

Vacuum sealer does not seal the bags correctly

- The set sealing time may be too short. Extend the sealing time and try again.
- It is not possible to seal the edges of a packaging bag properly in case they are wet or when the sealing area is soiled with food residues or other contaminants. Wipe the inside of the vacuum packaging bag and try again.
- The bag to be sealed must be properly positioned along the sealing bar. Make sure that the edges at the opening of the bag are positioned along the whole length on the sealing bar and that the edges of the bag are not squashed or „twisted”..

12. ERROR MESSAGES

Error code	Cause of the alarm	Procedure
E01	When the appliance is extracting the air for some time, two pressure switches do not close.	Check if the vacuum chamber cover is closed; Check if the sealing gaskets are properly installed; Check if the pump is still working; Check if pressure switches work properly (check the connection tube, pressure switches, the IOP data cable, etc.)
E02	When the machine enters the sealing mode, the micro-switch does not close	Check if the vacuum chamber cover is closed; Check if the micro-switch works correctly (check the GAS1 connection cable, the micro-switch, the IOP data cable, etc.)
LP	The appliance loses power during operation.	Check the appliance's power supply. Check the appliance's power supply system (the power cord, the data cable IOP).

13. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life.

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.

- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies

Remember! Do not dispose of used equipment together with regular waste.

An illegal or incorrect disposal of the product will lead to high penalties being imposed.



The symbol of a crossed-out rubbish bin on the product, its packaging or its instruction manual means that at the end of its life the product must not be disposed of with regular waste. The user is obliged to deliver their used equipment to a designated collection point for proper processing.

W0003390WZ

I4. GUARANTEE

The dealer of the appliance is liable under the guarantee.

The guarantee does not cover any damage resulting from the build-up of limescale inside the appliance. Furthermore, the guarantee does not cover the replacement of exhaustible parts, namely: light bulbs, rubber elements, heating elements damaged by limescale, screws and other elements that are exposed to any form of wear or usage, for example burners, rubber gaskets or any kind of mechanical damage and any components impaired as a result of misuse.



Stalgast Sp. z o.o.
Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •
Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu