

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KAMMER-VAKUUMIERGERÄT CHAMBER VACUUM PACKING MACHINE

691311

v.2-01.2019

PL
2-8

DE
9-16

EN
17-23



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.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione. Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

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

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia 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.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami bez nadzoru.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.

2. BEZPIECZEŃSTWO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

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

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

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

Bakterie – powodują nieprzyjemny zapach, utratę koloru oraz/lub zmiękczenie i oślizgłość powierzchni produktu. W odpowiednich warunkach 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.

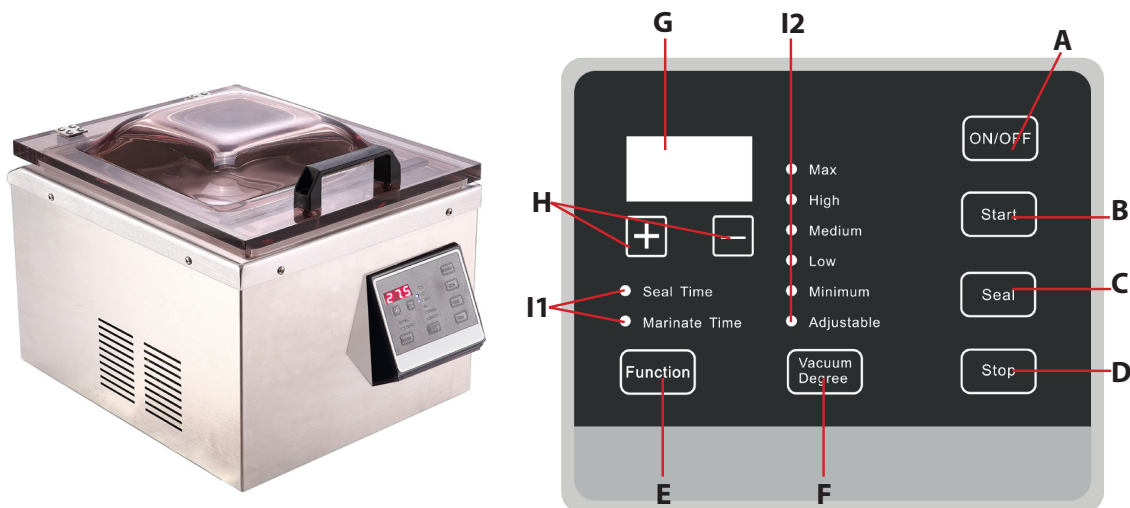
Należy zauważyć, że pakowanie próżniowe nie może odwrócić, ani cofnąć procesu psucia produktów spożywczych. Może jedynie spowolnić zmiany obniżające jakość produktów. Bardzo trudno jest przewidzieć jak długo dany produkt spożywczy zachowa swoją najwyższą jakość jeśli chodzi o smak, wygląd i powierzchnię 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



A. Przycisk włącznika (On/Off)

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

B. Przycisk aktywacji pracy (Start)

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

C. Przycisk zgrzewania (Seal)

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

D. Przycisk zatrzymania pracy (Stop)

Po wciśnięciu przycisku Stop urządzenie przerwie każdy bieżący proces.

E. Przycisk funkcyjny (Function)

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

F. Przycisk stopnia odsysania powietrza (Vacuum Degree)

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

G. Wyświetlacz

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

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

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

I. Lampki kontrolne

11. Wskazują bieżący proces
12. Wskazują stopień odsysania powietrza

4. DANE TECHNICZNE

Model	69I31Iv02
Napięcie zasilające	230 V/50 Hz
Moc	630 W
Wymiary zewnętrzne	470x360x365 mm
Długość listwy zgrzewającej	290 x 3,5 mm
Poziom hałasu	< 70 DB
Ciśnienie	≥-29.3”Hg / -992 mbar
Temperatura otoczenia	5 °C – 30 °C
Waga	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 większości 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 wydzielają gazy. Dlatego przygotowując tego typu warzywa do pakowania próżniowego należy je uprzednio zblanszować.
- Wszystkie łatwo psujące się produkty spożywcze muszą być przechowywane w lodówce lub mrożone, aby zapobiec ich zepsuciu.
- Pakowanie próżniowe nie jest substytutem puszkowania produktów.

6.1. Pakowanie z wykorzystaniem torebek do pakowania próżniowego

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

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

7. INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA

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

Urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazda zasilającego.

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

7.1. Odsysanie powietrza z torebek i ich zgrzewanie

1. Wybrać torebkę do pakowania próżniowego

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

2. Wybrać tryb zgrzewania i ustawić czas zgrzewania

Wcisnąć przycisk funkcyjny (Function). Wybór trybu zgrzewania zostanie potwierdzony zapaleniem się lampki kontrolnej czasu zgrzewania. Za pomocą przycisków „+” „-” zwiększyć lub zmniejszyć czas zgrzewania. Zakres czasu zgrzewania obejmuje od 1-6 (wyświetlana wartość 10-60) sekund.

3. Wybrać stopień odsysania powietrza

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

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

- W przypadku pakowania produktów płynnych lub produktów o dużej zawartości płynu należy upewnić się, że te produkty znajdują się poniżej poziomu listwy zgrzewającej.
- Położyć torebkę do pakowania próżniowego w taki sposób, aby część torebki z otworem była umieszczona w poprzek listwy zgrzewającej.
- Otworzyć zacisk w przedniej części komory, założyć zacisk na dolną część otworu torebki i zacisnąć zacisk, aby zablokować torebkę.

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

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

- Zamknąć pokrywę i wcisnąć przycisk Start, urządzenie jest gotowe do odsysania powietrza - zgrzewania.
- Pompa zaczyna pracować. Zaczyna migać lampka kontrolna wcześniej ustawionego stopnia odsysania powietrza (kiedy stopień odsysania powietrza osiągnie ustaloną wcześniej wartość lampka kontrolna przestaje migać i pali się stale). Na wyświetlaczu będą odliczane liczby od 0 do ustawionej wartości stopnia odsysania powietrza (kiedy odliczane wartości osiągną 5 i 19 odezwie się sygnał dźwiękowy).
- Po zakończeniu cyklu odsysania powietrza urządzenie automatycznie przejdzie w tryb zgrzewania. Na wyświetlaczu pokaże się wcześniej ustawiony czas zgrzewania i zacznie się odliczanie w dół od ustawionego czasu do 0. Kiedy cykl zgrzewania zostanie zakończony urządzenie zaczyna uwalniać powietrze.
- Cały proces będzie zakończony, kiedy odezwie się trzykrotny sygnał dźwiękowy. Urządzenie przechodzi w tryb gotowości do pracy. Zapalą się odpowiednie lampki kontrolne, a na wyświetlaczu pokaże się odpowiedni komunikat.

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

8. MARYNOWANIE PRÓŻNIOWE PRODUKTÓW W TOREBCE LUB POJEMNIKU

1. Wybrać torebkę lub pojemnik do pakowania próżniowego

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

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

2. Wybrać tryb marynowania i ustawić czas marynowania

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

3. Wybrać stopień odsysania powietrza

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

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

Torebka do pakowania próżniowego

- W przypadku pakowania produktów płynnych lub produktów o dużej zawartości płynu należy upewnić się, że te produkty

znajdują się poniżej poziomu listwy zgrzewającej.

- b. Położyć torebkę do pakowania próżniowego w taki sposób, aby część torebki z otworem była umieszczona w poprzek listwy zgrzewającej.
- c. Otworzyć zacisk w przedniej części komory, założyć zacisk na dolną część otworu torebki i zaciśnąć zacisk, aby zablokować torebkę.

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

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

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

- a. Po zamknięciu pokrywy urządzenie rozpoczyna pracę i wchodzi w tryb odsysania powietrza - marynowania. Jeden cykl pracy trwa 9 minut; maksymalnie jest 11 cykli (99 minut). Proces przebiega w następujący sposób: odsysanie powietrza — utrzymanie próżni — uwolnienie powietrza. Odsysanie i uwalnianie powietrza trwa około 1 minuty. Czas utrzymania próżni to około 8 minut.
- b. Pompa zaczyna pracować. Zaczyna migać lampka kontrolna wcześniej ustawionego stopnia odsysania powietrza (kiedy stopień odsysania powietrza osiągnie ustawioną wcześniej wartość lampka kontrolna przestaje migać i pali się stale). Na wyświetlaczu będą odliczane liczby od 0 do ustawionej wartości stopnia odsysania powietrza (kiedy odliczane wartości osiągną 5 i 19 odezwie się sygnał dźwiękowy).
- c. Po zakończeniu cyklu odsysania powietrza urządzenie automatycznie przejdzie w tryb marynowania (utrzymanie próżni). Na wyświetlaczu pokaże się czas marynowania i zacznie się odliczanie w dół co 1 minutę. Kiedy odliczany czas osiągnie liczbę stanowiącą wielokrotność 9, komora próżniowa zaczyna uwalniać powietrze. Po uwolnieniu powietrza urządzenie będzie powtarzało tryb odsysania powietrza – marynowania, do momentu, aż czas na wyświetlaczu zostanie odliczony do 0. Wtedy cały proces zostanie zakończony.
- d. Cały proces będzie zakończony, kiedy odezwie się trzykrotny sygnał dźwiękowy. Urządzenie przechodzi w tryb gotowości do pracy. Zapalą się odpowiednie lampki kontrolne, a na wyświetlaczu pokaże się odpowiedni komunikat.

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

9. PRZECHOWYWANIE 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 wpływające z możliwości kupowania produktów spożywczych w dużych ilościach bez narażania się na ryzyko zmarnowania szybciej psujących się artykułów.

Pakowanie próżniowe z wykorzystaniem urządzenia V60 umożliwia usunięcie z opakowania próżniowego aż do 90% powietrza. Dzięki temu pożywienie zachowa świeżość 5 – krotnie dłużej niż w przypadku tradycyjnych metod przechowywania. Produkty suche, takie jak makarony, płatki lub mąka pozostaną świeże od początku do końca. Dodatkowo pakowanie próżniowe pozwoli zabezpieczyć żywność przed 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

10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

10.1. Wskazówki ogólne

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

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



WAŻNE UWAGI W TRAKCIE I PO PRZEPROWADZONEJ KONSERWACJI

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

10.2. Harmonogram standardowych konserwacji okresowych

Codziennie:

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

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

12. KODY USTEREK

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

13. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym 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 sich 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.

VORSICHT: 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 der Geräts während seiner Nutzung.

Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.

Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.

ACHTUNG! 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 mithilfe des Stromversorgungskabels.

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 Botulin (ein Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luftzutritt entwickeln und lässt sich weder mit Hilfe des Geruchs, noch des Geschmacks ermitteln. Obwohl diese Bakterie sehr selten vorkommt, ist sie dennoch äußerst gefährlich.

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

Um die Lebensmittel sicher aufzubewahren, müssen sie bei geringer Temperatur gehalten werden. Eine Temperatur unterhalb von 4°C schränkt den Wachstumsprozess von Mikroorganismen deutlich ein. Das Einfrieren von Produkten unterhalb von -17°C tötet

Mikroorganismen zwar nicht ab, hilft aber ihren Wachstumsprozess zum Stillstand zu bringen. Um schnell verfallende Nahrungsmittel für eine längere Zeit aufzubewahren, sollten Sie immer nach der Vakuumverpackung eingefroren werden.

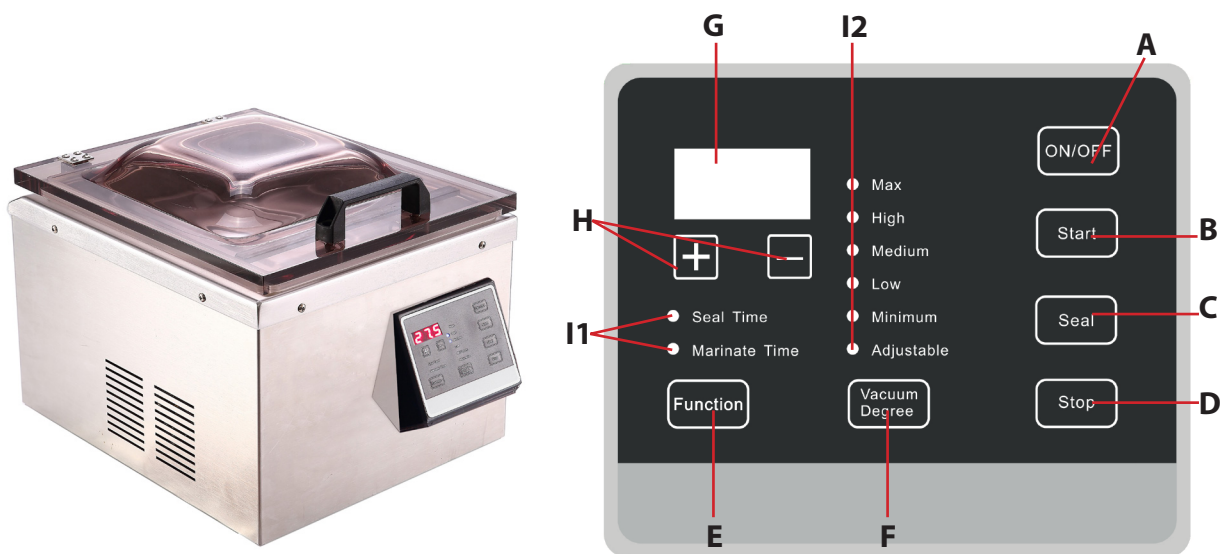
Es sollte beachtet werden, dass die Vakuumverpackung den Fäulnisprozess von Lebensmitteln nicht rückgängig machen kann. Diese Methode kann die genannten Prozesse lediglich verlangsamen. Es ist sehr schwierig vorauszusehen, wie lange die aufbewahrenden Produkte die höchste Qualität in Hinblick auf Ihren 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



A. 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, damit auf dem Display (G) die voreingestellte Versiegelungszeit (oder ggfs. die Marinierzeit) und anschließend der voreingestellte Luftabsaugungsgrad angezeigt wird. Ab diesem Zeitpunkt ist das Gerät betriebsbereit. Nach der erneuten Betätigung der Einschalttaste (ON/OFF) geht das Vakuumiergerät in den Stand-by-Modus über. Auf dem Display (G) erscheint die Meldung OFF.

B. Start-Taste (Start)

Ist das Gerät betriebsbereit, sollte die Start-Taste gedrückt werden - das Vakuumiergerät geht in den Luftabsaugungsmodus – Versiegelungsmodus oder Luftabsaugungsmodus – Mariniermodus (hängt von den jeweiligen Einstellungen ab) über.

C. Versiegelungstaste (Seal)

Die Betätigung der Versiegelungstaste (Seal) während des Luftabsaugungsmodus unterbricht die Luftabsaugung und aktiviert den Versiegelungsprozess.

D. Betriebsunterbrechungstaste (Stop)

Nach der Betätigung der Betriebsunterbrechungstaste werden alle aktiven Prozesse sofort unterbrochen.

E. Funktionstaste (Function)

Die Funktionstaste (Function) drücken, den Luftabsaugungsmodus – Versiegelungsmodus oder den Luftabsaugungsmodus – Mariniermodus wählen (je nach Wahl schaltet sich die entsprechende Kontrollleuchte ein). Mit Hilfe von Tasten „+“ „-“ kann man die Versiegelungs- oder Marinierzeit einstellen (die Laufzeit wird auf dem Display aufgeblendet).

F. Taste des Luftabsaugungsgrades (Vacuum Degree)

Die Taste des Luftabsaugungsgrades (Vacuum Degree) drücken und den gewünschten Absaugungsgrad (je nach Wahl schaltet sich die entsprechende Kontrollleuchte, die den jeweiligen Wert in inHg – Zoll Quecksilbersäule - ein) wählen. Um den gewünschten Luftabsaugungsgrad einzustellen, sollte die Funktion der Selbsteinstellungen (ADJUSTABLE) gewählt und der Wert mit Hilfe von Tasten „+“ „-“ (der gewählte Luftabsaugungsgrad erscheint auf dem Display) angepasst werden.

G. Display

1. Zeigt den Luftabsaugungsgrad in der Echtzeit an.
2. Zeigt die Versiegelungs- oder Marinierzeit an.

H. Taste zur Einstellung der Werte („+“ „-“)

1. Stellt die Versiegelungszeit ein.
2. Stellt die Marinierzeit ein.
3. Stellt den Luftabsaugungsgrad ein.

I. Kontrollleuchten

11. Zeigt den aktuellen Prozess an
12. Zeigt den Luftabsaugungsgrad an

4. TECHNISCHE DATEN

Modell	NT0203290
Antriebsspannung	230 V/50 Hz
Leistung	630 W
Außenabmessungen	470x360x365 mm
Länge der Schweißleiste	290 x 3,5 mm
Schallpegel	< 70 DB
Druck	≥-29.3" Hg / -992 mbar
Umgebungstemperatur	5 °C – 30 °C
Gewicht	24 kg

5. MONTAGE

5.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

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

5.2. Aufstellungsort

Das Gerät sollte an einer ebenen und stabilen Oberfläche, mit einem entsprechenden Abstand von Hitzequellen, wie z.B. Herden, Fritteusen usw., aufgestellt werden.

6. INBETRIEBNAHME

Sollten Sie bereits in der Lebensmittelverarbeitungsbranche oder Nahrungsmittelindustrie arbeiten, kennen Sie schon bestimmt alle Vorteile der Vakuumverpackung. Diese Verpackungsart von Lebensmitteln wird in der Branche schon seit vielen Jahren angewendet und wird sowohl als eine sichere, wie auch ökonomische Methode, die zur Verlängerung des Haltbarkeitsdatums bei gleichzeitiger Einhaltung der ursprünglichen Produktqualität, betrachtet. Sollte die Vakuumverpackung jedoch eine Neuheit in Ihrem Zuhause oder bei der Arbeit sein, werden Sie sich höchstwahrscheinlich bald fragen, wie Sie so lange ohne diese revolutionäre Methode ausgekommen sind!

Unabhängig davon, ob Sie viel Erfahrung mit der Anwendung der Vakuumverpackung haben, oder ob dieser Prozess für Sie etwas ganz Neues ist, sollten Sie ein paar Regeln beachten, damit die von Ihnen vorbereiteten Produkte sicher gepackten werden und sich später zur Konsumption eignen. Eine Vernachlässigung dieser Hinweise kann nicht nur das Verfaulen der vakuumverpackten Produkte verursachen, sondern in manchen Fällen eine schwerwiegende Erkrankung verursachen oder sogar lebensgefährlich sein.

Sobald Sie sich mit den Bedienungsprozeduren des Geräts V60 bekannt gemacht haben, werden Sie das Kammer-Vakuumiergerät einfach und angenehm bedienen und sich über die erhaltene hohe Qualität der aufbewahrten Lebensmittel freuen können.

- Es dürfen lediglich frische Nahrungsmittel verpackt werden. Alte und abgestandene Produkte dürfen mit dem Vakuumiergerät 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 verfaulenden 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. Einpacken mit Verwendung von Vakuumbuteln

Bei Verwendung des Kammer-Vakuumiergeräts V60 werden Sie in der Lage sein, ein breites Spektrum von Produkten in verschiedenen Größen und Formen zu verpacken. Sie werden sowohl kleine, einzelne Nahrungsmittelportionen, sowie große Mengen von Lebensmitteln sicher aufbewahren können.

- Vakuumverpackte Nahrungsmittel erhalten ihre Frische bis zu 3-5 Mal länger im Vergleich zu denselben Produkten, die in traditionellen Beutel verpackt und aufbewahrt werden.
- Es sind mehrere Beutelgrößen zugänglich – Sie können die gewünschte Größe also an Ihren individuellen Bedarf anpassen.
- Die Beutel eignen sich hervorragend für verschiedene Verwendungszwecke sowohl in der Küche, wie auch zur Aufbewahrung von anderen Produkten, die keine Nahrungsmittel sind.
- Den Vakuumbbeutel kann man einfrieren, in Kühlschränken aufbewahren und in Mikrowellen aufwärmen. Der Vakuumbbeutel eignen sich auch zum Kochen.
- Die Vakuumbbeutel kommen in verschiedenen Materialdicken vor: Standardbeutel mit einer Dicke von 3 mm und stärkere Beutel mit einer Dicke von 4 mm.
- Sie zeichnen sich durch hervorragende Qualität zu einem relativ günstigen Preis.
- Gemüse sollte vor dem Verpackungsprozess blanchiert werden. 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 kann das Gemüse auf dieselbe Weise wie andere Produkte vakuumverpackt werden.

7. BEDIENUNG DES GERÄTS

Vor der Inbetriebnahme sollte die folgende Betriebsanleitung sorgfältig gelesen werden.

Das Kammer-Vakuumiergerät sollte an eine geerdete Stromversorgungssteckdose angeschlossen werden.

Der Deckel des Geräts sollte geöffnet werden, danach ist die Einschalttaste ON/OFF zu betätigen. Ist das Vakuumiergerät betriebsbereit, erscheint auf dem Display der zuletzt gewählte Betriebsmodus. Ab diesem Zeitpunkt kann der Vakuumverpackungsvorgang eingeleitet werden.

7.1. Luftabsaugung aus dem Beutel und der Versiegelungsvorgang

1. Die Wahl eines entsprechenden Beutels für die Vakuumverpackung

Im ersten Schritt sollte eine angemessene Beutelgröße für den jeweiligen Verpackungsvorgang gewählt werden. Ein Minimalmaß von 1“ bis 2“ Freiraum im oberen Bereich des Beutels sollte gelassen werden, damit dieser ordnungsgemäß, stark und dauerhaft versiegelt wird.

2. Einstellung des Versiegelungsmodus und der Dauer des Versiegelungsprozesses

Die Funktionstaste betätigen (Function). Die Wahl des Versiegelungsmodus wird durch das Einschalten der entsprechenden Kontrollleuchte signalisiert. Mittels der Tasten „+“ „-“ kann die Versiegelungszeit verlängert oder verkürzt werden. Die Versiegelungszeit beträgt von 0 bis ~6 Sekunden.

3. Die Wahl des Luftabsauggrades

Die Taste Vacuum Degree drücken und den gewünschten Luftabsaugungsgrad wählen. Die Wahl kann zwischen 6 Stufen durchgeführt werden: maximale Absaugung – Max (29.3 inHg), hoher Absaugungsgrad – High (29.0 inHg), mittlerer Absaugungsgrad – Medium (27.5 inHg), niedriger Absaugungsgrad – Low (26.0 inHg), minimale Absaugung – Minimum (23.5 inHg), sowie individuelle Bedieneinstellung - Adjustable. Je nach gewählter Absaugungsstufe, schaltet sich die entsprechende Kontrollleuchte ein. Sollten individuelle Bedieneinstellungen gewählt werden, ist ein entsprechender Wert im Bereich von 23,5 bis 29,3 inHg mit Hilfe von Tasten „+“ „-“ einzustellen.

4. Einlegen des gefüllten Vakuumbutels in die Vakuumkammer

- Bei Verpackung von Flüssigkeiten oder Produkten mit einem hohen Flüssigkeitsanteil sollte man sich vergewissern, dass sich diese Produkte gänzlich unterhalb der Schweißleiste befinden.
- Der Vakuumbbeutel sollte so platziert werden, dass sich der Bereich mit der Öffnung quer gegenüber der Schweißleiste befindet.
- Die Klemme im vorderen Teil der Kammer sollte geöffnet werden, danach muss die Klemme auf den unteren Teil der Öffnung ansetzen und anschließend zusammengedrückt werden, damit der Beutel blockiert wird.

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

5. Betriebsmodus – Luftabsaugung – Versiegeln (Vacuum-Seal)

- Den Deckel herunterdrücken und die Start-Taste drücken – danach ist das Gerät für die Luftabsaugung – Versiegelungsmodus bereit
- Die Pumpe fängt an, zu arbeiten. Die Kontrollleuchte des zuvor eingestellten Absaugungsgrades fängt an zu blinken (Sobald der Absaugungsgrad den zuvor eingestellten Wert erreicht, hört die zuständige Kontrollleuchte auf zu blinken und bleibt eingeschaltet). Auf dem Display wird die Zeit von 0 bis zum eingestellten Wert des Luftabsaugungsgrades aufgezählt (Sobald der Wert 5 und 19 erreicht wird, ertönt ein Signal).
- Nach dem Abschluss des Luftabsaugungszyklus geht das Vakuumiergerät in den Versiegelungsmodus über. Auf dem Display

erscheint die zuvor eingestellte Versiegelungszeit, die daraufhin bis zum Wert 0 abgezählt wird. Sobald der Versiegelungszyklus abgeschlossen wird, lässt das Gerät die aufgenommene Luft ab.

- d. Der komplette Prozess wird abgeschlossen, sobald ein dreimaliges Signal ertönt. Das Kammer-Vakuuiergerät geht in den Betriebsbereitschaftsmodus über. Die entsprechenden Kontrollleuchten fangen an zu leuchten und auf dem Display wird eine Meldung ausgeblendet.

Achtung: Falls während des im Punkt b. beschriebenen Vorgangs die Seal-Taste gedrückt wird, geht das Gerät direkt in den Versiegelungsmodus über.

8. VAKUUMMARINIEREN VON PRODUKTEN IN BEUTELN ODER BEHÄLTERN

1. Die Wahl eines Beutels oder eines Behälters für die Vakuumverpackung

Beutel für die Vakuumverpackung: eine entsprechende Beutelgröße muss gewählt werden. Ein Minimalmaß von 1“ bis 2“ Freiraum im oberen Bereich des Beutels sollte gelassen werden, damit dieser ordnungsgemäß, stark und dauerhaft versiegelt wird.

Behälter: eine entsprechende Behältergröße muss gewählt werden, damit dieser ins Innere der Vakuumkammer reinpasst.

2. Die Einstellung des Mariniermodus und der Marinierzeit

Die Funktionstaste betätigen. Schaltet sich die Kontrollleuchte der Marinierzeit ein, bedeutet dies die Aktivierung des Mariniermodus. Mittels von Tasten „+“ „-“ kann die Marinierzeit verlängert oder verkürzt werden. Es besteht die Möglichkeit die Marinierzeit im Bereich von 9 bis 99 Minuten einzustellen.

3. Die Wahl des Luftabsaugungsgrades

Die Taste Vacuum Degree drücken und den gewünschten Luftabsaugungsgrad wählen. Man kann zwischen 6 Stufen wählen: maximale Absaugung – Max (29.3 inHg), hoher Absaugungsgrad – High (29.0 inHg), mittlerer Absaugungsgrad – Medium (27.5 inHg), niedriger Absaugungsgrad – Low (26.0 inHg), minimale Absaugung – Minimum (23.5 inHg), sowie individuelle Bedieneinstellung - Adjustable. Je nach gewählter Absaugungsstufe, schaltet sich die entsprechende Kontrollleuchte ein. Sollten individuelle Bedieneinstellungen gewählt werden, ist ein entsprechender Wert im Bereich von 23,5 bis 29,3 inHg mit Hilfe von Tasten „+“ „-“ einzustellen.

4. Einlegen des gefüllten Beutels oder des Behälters in die Vakuumkammer

Beutel für die Vakuumverpackung.

- a. Bei Verpackung von Flüssigkeiten oder Produkten mit einem hohen Flüssigkeitsanteil sollte man sich vergewissern, dass sich dieses Vakuumiergut gänzlich unterhalb der Schweißleiste befindet.
- b. Der Vakuumbbeutel sollte so platziert werden, dass sich der Bereich mit der Öffnung quer gegenüber der Schweißleiste befindet.
- c. Die Klemme im vorderen Teil der Kammer sollte geöffnet werden, danach muss die Klemme auf den unteren Teil der Öffnung ansetzen und anschließend zusammengedrückt werden, damit der Beutel blockiert wird.

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

Behälter: den gefüllten Behälter ins Innere der Vakuumkammer einführen. Sollte der Behälter einen Deckel haben, muss dieser entfernt werden, damit ein besserer Zugang der zum Marinieren vorgesehenen Produkte mit den im Inneren der Vakuumkammer verlaufenden Prozessen gewährleistet wird.

5. Betriebszyklus Luftabsaugung – Marinieren (Vacuum-Marinade)

- a. Nach dem Herunterdrücken des Deckels fängt das Gerät an zu arbeiten und startet den Luftabsaugung – Mariniermodus. Ein Zyklus dauert ca. 9 Minuten; man kann maximal 11 Zyklen (insgesamt 99 Minuten) einstellen. Der komplette Prozess läuft folgendermaßen ab: Luftabsaugung – Erhalt des Vakuums – Ablassen der Luft. Die Absaugung und das Ablassen der Luft dauert ca. 1 Minute. Der Erhalt des Vakuums dauert ca. 8 Minuten.
- b. Die Pumpe fängt an zu arbeiten. Die Kontrollleuchte des zuvor eingestellten Absaugungsgrades fängt an zu blinken (Sobald der Absaugungsgrad den zuvor eingestellten Wert erreicht, hört die Kontrollleuchte auf zu blinken und bleibt eingeschaltet). Auf dem Display wird die Laufzeit von 0 bis zum eingestellten Wert des Luftabsaugungsgrades aufgezeigt (Sobald die Wert 5 und 19 erreicht wird, ertönt ein Signal).
- c. Nach dem Abschluss des Luftabsaugungszyklus geht das Vakuumiergerät automatisch in den Mariniermodus (Erhalt des Vakuums) über. Auf dem Display erscheint die eingestellte Marinierzeit, die daraufhin in einem 1-Minute-Zyklus abgezählt wird. Sobald die Laufzeit den Vielfachwert der Zahl 9 erreicht, fängt die Vakuumkammer an, die Luft abzulassen. Nachdem die Luft abgelassen wurde, wiederholt das Kammer-Vakuuiergerät den Luftabsaugung – Mariniermodus. Dieser Vorgang wird solange wiederholt, bis die Zeit auf dem Display bis zu 0 abgezählt wird. Daraufhin wird der komplette Zyklus abgeschlossen.
- d. Über den Abschluss des kompletten Prozesses informiert ein Signal, der dreimalig ertönt. Das Kammer-Vakuuiergerät geht in den Arbeitsbereitschaftsmodus über. Es schalten sich entsprechende Kontrollleuchten ein und auf dem Display erscheint eine Meldung.

Achtung: Falls während des im Punkt b. beschriebenen Vorgangs die Seal-Taste gedrückt wird, geht das Gerät sofort direkt in den Versiegelungsmodus über.

9. AUFBEWAHRUNG VON NAHRUNGSMITTELN UND ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Das Kammer-Vakuuiergerät V60 wird die Einkaufs- und Aufbewahrungsmethoden von Nahrungsmitteln revolutionieren. Die Vakuumverpackung hilft effektiv allen unerwünschten Veränderungen, die bei aufbewahrten Lebensmitteln aufgrund des Luftzugangs und des Flüssigkeitsverlustes verlaufen, vorzubeugen. 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 zum Verzehr sich nicht mehr eignen werden.

Die Vakuumverpackung mit Verwendung des Kammer-Vakuuiergeräts V60 ermöglicht bis zu 90% der Luft von Behältern zu ent-

fernen. Dies hilft die Frische der Nahrungsmittel, im Vergleich zu herkömmlichen Methoden, bis zu 5 Mal länger einzuhalten. Trockene Produkte, wie Nuddeln, 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 Kühlschrank 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

10. REINIGUNG UND WARTUNG

10.1. Allgemeine Hinweise

Reine reguläre, komplexe Wartung ist unentbehrlich für die Verlängerung der Nutzungszeit und Vorbeugung von Störungen des Kammer-Vakuumiergeräts, sowie fürs Erreichen von optimalen Verpackungsergebnissen. Sollte das Gerät zur intensiven Arbeit benutzt werden (mehr als 4 Arbeitsstunden täglich), wird die Durchführung einer komplexen Wartung in Zeitabschnitten von 6 Monaten empfohlen. Bei einer weniger intensiven Benutzung sollte die Durchführung von komplexen Wartungsarbeiten einmal jährlich ausreichend sein. (Die Häufigkeit der Wartungsarbeiten hängt vom Standort und der direkten Umgebung des Geräts, sowie von der Art der verpackten Produkte).

Zwischen komplexen, zyklischen Wartungsarbeiten sind reguläre, kleinere Wartungseingriffe, die vom Bediener eigenständig vorgenommen werden können, unentbehrlich. Der Umfang dieser Eingriffe wurde auf dieser Seite spezifiziert.



RELEVANTE HINWEISE, DIE WÄHREND UND NACH DEN WARTUNGSARBEITEN BEACHTET WERDEN MÜSSEN

- Vor der Aufnahme jeglicher Wartungsarbeiten muss das Kammer-Vakuumiergerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden. Der Stecker muss immer aus der Stockdose gezogen werden.
- Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeiten oder unnatürliche Geräusche ergeben, muss es unverzüglich mittels der ON/OFF-Taste ausgeschaltet werden. Anschließend sollte der Lieferant über den Vorfall in Kenntnis gesetzt werden.
- Während der Reinigung des durchsichtigen Deckels dürfen unter keinen Umständen Reinigungsmittel mit einem Lösungsmittel verwendet werden. Darüber hinaus sollte mindestens einmal pro Woche geprüft werden, ob der Deckel Brüche oder Risse aufweist. Sollten diese festgestellt werden, ist das Vakuumiergerät unverzüglich auszuschalten und der Lieferant sollte über den Vorfall informiert werden.
- Das Kammer-Vakuumiergerät darf nicht unter Hochdruck gereinigt werden. Hochdruckreinigung kann sowohl elektrische, wie auch andere Bestandteile des Geräts schwerwiegend beschädigen.
- Es muss mit besonderer Rücksicht darauf geachtet werden, dass während der Reinigung Wasser aus der Vakuumkammer nicht in die Luftaustrittsdüse oder in die Austrittsöffnung der Pumpe, was zu ihrer irreparablen Beschädigung führen kann, eintritt.
- Die Durchführung von größeren Reparatur- oder Wartungsarbeiten darf ausschließlich von einem autorisierten Lieferanten des Geräts vorgenommen werden.
- Das Gerät wurde für eine Betriebslaufzeit von maximal 5 Stunden täglich entworfen. Der Hersteller haftet nicht für Störungen oder Beschädigungen jeglicher Art, die auf eine deutliche Überschreitung dieses Zeitlimits zurückzuführen sind, es sei denn dies wurde vorab mit dem Lieferanten oder Produzenten abgesprochen.
- Bei Verlagerung oder Transport muss sich das Gerät immer in einer vertikalen Position befinden. Das Kammer-Vakuumiergerät darf unter keinen Umständen zur Seite gekippt werden, andernfalls kann es zur Beschädigung der Pumpe kommen.
- Sollten die Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung bezüglich der Wartungsarbeiten nicht eingehalten werden, haftet weder

der Hersteller noch der Lieferant für die dadurch entstandenen Störungen oder Beschädigungen.

10.2. Zeitplan für herkömmliche zyklische Wartungsarbeiten

Täglich sollten folgende Eingriffe vorgenommen werden:

- Reinigung der Vakuumkammer, des Deckels und Gehäuses des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Berücksichtigung, dass während der täglichen Reinigung keine Reinigungsmittel mit einem Lösungsmittelanteil verwendet werden dürfen.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen unter Hochdruck gereinigt werden.
- Reinigung der Schweißleiste und des Silikonhalters mit Hilfe eines feuchten Tuchs.

11. PROBLEME, URSACHEN UND LÖSUNGEN

Bei einer ordnungsgemäßen Bedienung und korrekten Wartung wird Ihnen das Kammer-Vakuumiergerät 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.

Das Kammer-Vakuumiergerät 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 ON/OFF-Taste korrekt eingeschaltet wurde. Ist das Gerät eingeschaltet, bleibt der Display beleuchtet.

Das Kammer-Vakuumiergerät saugt die Luft in einem unzureichenden Maße ab

- Es wurde eine unzureichende Luftabsaugungs-, bzw. Versiegelungszeit eingestellt. Die eingestellte Laufzeit sollte verlängert und anschließend der Verpackungsversuch wiederholt werden.
- Damit der Vakuumverpackungsversuch (Luftabsaugung und Versiegelungsmodus) 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 der vorherige Versiegelungsnaht undurchlässig ist.
- Damit die Ware 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 Versiegelungsprozesses

- 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 Vakuumbeutel 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.

Das Kammer-Vakuumiergerät versiegelt die Beutel nicht ordnungsgemäß

- Die eingestellte Versiegelungslaufzeit 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. Das Innere des Vakuumverpackungsbeutels sollte abgewischt und der Packversuch anschließend wiederholt werden.
- 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 Beutelendungen dürfen nicht zerknittert oder verzerrt sein.

I2. STÖRUNGSCODES

Störungscode	Störungsursache	Vorgehensweise
E01	Wenn das Gerät über eine gewisse Zeit Luft absaugt, lassen sich zwei Druckschalter nicht schließen.	1. Prüfen, ob der Deckel der Vakuumkammer heruntergedrückt wurde.
		2. Prüfen, ob die Versiegelungsdichtungen ordnungsgemäß montiert wurden.
		3. Prüfen, ob die Pumpe weiterhin arbeitet.
		4. Prüfen, ob der Druckschalter keine Störung aufweist (das Verbindungsrohr, den Druckschalter, das Datenübertragungskabel IOP, usw. prüfen)
E02	Wenn das Gerät in den Versiegelungsmodus übergeht, lässt sich der Mikroschalter nicht schließen.	1. Prüfen, ob der Deckel der Vakuumkammer heruntergedrückt wurde.
		2. Prüfen, ob der Mikroschalter keine Störung aufweist (das Verbindungskabel GASI, den Mikroschalter, das Datenübertragungskabel IOP, usw. prüfen)

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.
- Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden. Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden. Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben. Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



W0003390WZ

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.

I4. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers 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. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

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

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.

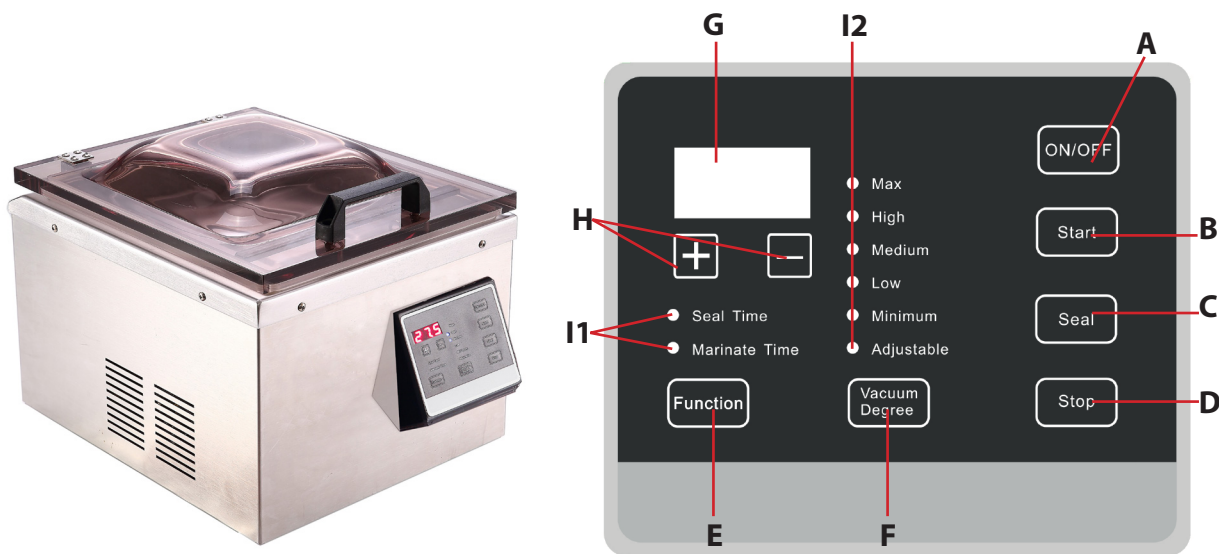
It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of food products. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long food product in question will retain its top-quality flavour, appearance or texture because it depends on the age and the condition 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 sprout, 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



A. On/Off Button (On/Off)

After connecting the appliance to the power supply, the display (G) will show OFF, press ON/OFF button, the display (G) will show the pre-set sealing time (or marinating time), and the pre-set air extraction level. The appliance is now ready to work. When the ON / OFF button is pressed, the appliance returns to stand-by mode. The display (G) will show the message OFF.

B. Activation button (Start)

When the vacuum sealer is ready for operation press the Start button, the appliance will enter the air extraction - sealing mode or air extraction - marinating mode (depending on the settings)

C. Sealing button (Seal)

Pressing Sealing button (Seal) during an air extraction process will stop the air extraction process and start the sealing process

D. Stop button (Stop)

When you press the Stop button, the appliance will stop any running process.

E. Function key (Function)

Press the function key (Function), select the air extraction - sealing mode or air extraction - marinating mode (depending on the selection, the corresponding indicator light will light up). Use the „+” „-” buttons to set the sealing time or the marinating time (the time will appear on the display).

F. Vacuum Degree Button (Vacuum Degree)

Press the air extraction level button, select the desired air extraction level (the corresponding indicator light will light up, showing the value in units of inHg - inch of mercury column). To set the desired value for the air extraction level, select the own settings function (ADJUSTABLE), adjusting the value with the „+” and „-” buttons (the selected air extraction level will be shown on the display)

G. Display

1. Shows the level of air extraction in real time.
2. Shows the sealing time or the marinating time.

H. Setting value button („+” „-”)

1. Sets the sealing time
2. Sets the marinating time
3. Sets the air extraction level

I. Indicator lights

11. Indicate the running process
12. Indicate the level of air extraction

4. TECHNICAL SPECIFICATION

Model	69131 I v02
Voltage	230 V/50 Hz
Power	630 W
External dimensions	470x360x365 mm
Sealing bar length	290 x 3,5 mm
Noise level	< 70 DB
Pressure	≥-29.3”Hg / -992 mbar
Ambient temperature	5 °C – 30 °C
Weight	24 kg

5. ASSEMBLY

5.1. Connection to the power supply

The appliance must be connected by means of a plug to the power source which should be properly earthed and 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 products.

7. OPERATION OF THE APPLIANCE

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

Connect the appliance to an earthed power socket.

Open the lid and press the ON / OFF button. The appliance is ready for operation, the last selected mode is shown on the display. Now you can start vacuum packaging.

7.1. Air extraction and sealing the bags

1. Select a vacuum packaging bag

Select the 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 quality, air-tight seal.

2. Select the Sealing mode and set the Sealing time

Press the Function button. When the indicator light of Sealing Time is on, the Sealing mode is selected. Press "+" or "-" buttons to increase or decrease the sealing time. Sealing time is adjustable in the range of 1 to 6 seconds (displayed value 10 - 60)

3. Select Vacuum Degree

Press Vacuum Degree button to select the degree of air extraction. You can choose one of 6 options: maximum air extraction - Max (29.3inHg), high air extraction - High (29.0inHg), medium air extraction - Medium (27.5inHg), low air extraction - Low (26.0inHg), minimum air extraction - Minimum (23.5inHg) and your own settings - Adjustable. Depending on the selected air extraction level, the corresponding indicator light will switch on. If you choose the Adjustable option, set a required value between 23.5 ~ 29.3 inHg using the „+” - „-” buttons

4. Put the vacuum bag with items into the vacuum chamber.

- Bags containing liquids or products of a high liquid content should be placed below the level of the sealing bar.
- Place the bag flat in the chamber so that its opening is located along the sealing bar.
- Open the clamp on the front of the sealing bar, clamp the bottom edge of the bag opening, and then lock the bag with the clamp.

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

5. Vacuum mode - sealing mode (Vacuum-Seal)

- Close the lid, press Start button, the appliance is ready for air extracting and sealing.
- The pump starts working. The indicator light of the pre-set air extraction (vacuum) degree starts to blink (when the air extraction level reaches the pre-set value, the indicator light stops blinking and is constantly on). The display will start counting up from 0 to the pre-set air extraction value (when the counted values reach 5 and 19, the appliance will beep).
- After the air extraction cycle has finished, the appliance will automatically enter the sealing mode. The display will show the pre-set sealing time and will start counting down from the pre-set time to 0. When the sealing cycle is completed, the appliance will start to release air.
- The whole process is completed when the appliance beeps three times. The vacuum sealer enters the standby mode. The corresponding indicator lights will switch on and an appropriate message will appear on the display

Note: Pressing the Sealing button while the process described in step b above is running will cause the appliance to go straight to the sealing mode

8. VACUUM MARINATING OF FOOD PRODUCTS IN A BAG OR A CONTAINER

1. Choose a vacuum packaging bag or container

Vacuum packaging bag: Choose the right size of the bag. To ensure the best packaging quality and tight sealing of the vacuum packed bag you should leave at least 1" to 2" (2.5 - 5 cm) of extra space at the top of the bag.

Container: choose the container of a correct size which will fit in the vacuum chamber.

2. Select Marinating mode and set the marinating time

Press Function button, when Marinating time indicator light switches on, the Marinating mode is selected. Press "+" "-" buttons to increase or decrease the marinating time. The time is adjustable in the range of 9 ~ 99 minutes.

3. Set vacuum degree

Press Vacuum Degree button to select the degree of air extraction. You can choose one of 6 options: maximum air extraction - Max (29.3 inHg), high air extraction - High (29.0 inHg), medium air extraction - Medium (27.5 inHg), low air extraction - Low (26.0 inHg), minimum air extraction - Minimum (23.5 inHg) and your own settings - Adjustable. Depending on the selected air extraction level, the corresponding indicator light will switch on. If you choose the Adjustable option, set a required value between 23.5 ~ 29.3 inHg using the „+” - „-” buttons.

4. Place the vacuum packaging bag or container in the vacuum chamber.

Vacuum Packaging Bag

- Bags containing liquids or products with a high liquid content should be placed below the level of the sealing bar.
- Place the bag flat in the chamber so that its opening is located along the sealing bar.
- Open the clamp on the front of the sealing bar, clamp the bottom edge of the bag opening, and then lock the bag with the clamp.

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

Container: put the container filled with the products you want to vacuum package into the vacuum chamber. If the container has a lid, it should be removed to provide better contact between the products intended for marinating and the processes taking place in the vacuum chamber.

5. Vacuum mode - marinating mode (Vacuum-Marinate)

- After closing the lid, the appliance starts to operate and enters the air extraction - marinating mode. One operation cycle lasts 9 minutes; There are maximum up to 11 cycles (99 minutes). The process is as follows: air extraction - maintaining vacuum - releasing of air. Extraction and release of air takes about 1 minute. The vacuum maintaining time lasts about 8 minutes.

- b. The pump starts working. The indicator light of the pre-set air extraction (vacuum) degree starts to blink (when the air extraction level reaches the pre-set value, the indicator light stops blinking and is constantly on). The display will start counting up from 0 to the pre-set air extraction value (when the counted values reach 5 and 19, the appliance will beep).
- c. After the air extraction cycle has finished, the appliance will automatically enter sealing mode (maintaining the vacuum). The display will show the pre-set marinating time and will start counting down by 1 minute at a time. When the time counter reaches a value which is a multiple of 9, the vacuum chamber will start to release air. When the air is released, the appliance will repeat the air extraction - marinating mode until the display counts down to zero. Then the whole process will be completed.
- d. The whole process is completed when the appliance beeps three times. The vacuum sealer enters the standby mode. The corresponding indicator lights will switch on and an appropriate message will appear on the display.

Note: Pressing the Sealing button while the process described in step b above is running will cause the appliance to instantly go straight to the sealing mode.

9. 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

10. CLEANING AND MAINTENANCE

10.1. 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

10.2. 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

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.	1. Check if the vacuum chamber lid is closed;
		2. Check if the sealing gaskets are properly installed;
		3. Check if the pump is still working;
		4. 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	1. Check if the vacuum chamber lid is closed;
		2. Check if the micro-switch works correctly (check the GAS1 connection cable, the micro-switch, the IOP data cable, etc.)

13. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste.

This could cause high fines.



W0003390WZ

The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

14. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee. Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty. Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty. The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.



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
stalgast@stalgast.com
www.stalgast.eu