



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 02.2015

Pakowarka próżniowa

MODEL: 691302



SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. DANE TECHNICZNE	3
3. BEZPIECZEŃSTWO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	3
4. OPIS URZĄDZENIA.....	4
5. PANEL	5
6. MONTAŻ.....	6
6.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	6
6.2. Umieszczenie urządzenia.....	6
7. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	6
8. OBSŁUGA.....	6
8.1. Przygotowanie.....	6
8.2. Jak z folii do pakowania próżniowego na rolce zrobić torebkę	6
8.3. Odsysanie powietrza i zgrzewanie torebek	7
8.4. Wykorzystanie funkcji pulsacyjnego odsysania powietrza „Pulse”	7
8.5. Wskazówki dotyczące pakowania produktów w torebki próżniowe	7
8.6. Wykorzystanie pakowarki do pakowania produktów w pojemnikach próżniowych	8
8.7. Marynowanie produktów spożywczych	8
8.8. Wskazówki dotyczące pojemników do pakowania próżniowego	9
8.9. Wykorzystanie pakowarki do pakowania produktów w butelkach ze specjalnymi korkami	9
9. PRZECHOWYWANIE POŻYWIENIA ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	D
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	D
11. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	II
12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	II
13. GWARANCJA.....	II

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: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

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.
- 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. DANE TECHNICZNE

PAKOWARKA	
Napięcie zasilające	230 V/50 Hz
Moc	700 W
Wymiary zewnętrzne	385x300x110 mm
Długość listwy zgrzewającej	310 x 5 mm
Poziom hałasu	< 70 DB
Ciśnienie	≥-27.5" Hg / -931mbar
Waga	6,3 kg

3. 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 zmięczenie i oślizgłość powierzchni produktu. W odpowiednich warunkach jąd kiełbasiany (organizm wywołujący botulizm) może rozwijać się bez powietrza i nie daje się wykryć za pomocą zapachu lub smaku. Pomimo, iż jest to bardzo rzadka bakteria jest ona ogromnie niebezpieczna.

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

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

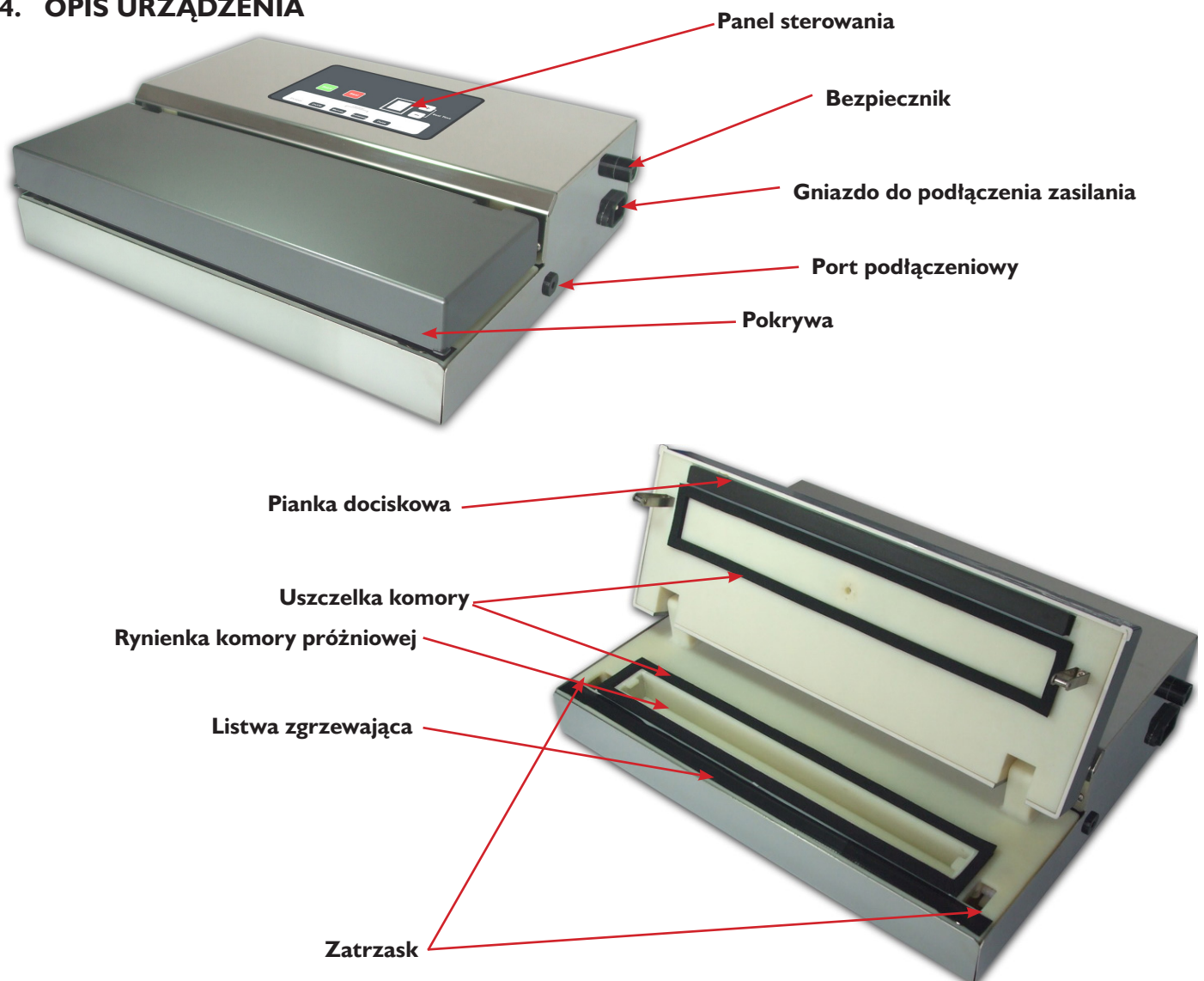
Należy zauważyć, że pakowanie próżniowe nie może odwrócić, ani cofnąć procesu psucia produktów spożywczych. Może jedynie spowolnić zmiany obniżające jakość produktów. Bardzo trudno jest przewidzieć jak długo dany produkt spożywczy zachowa swoją najwyższą jakość jeśli chodzi o smak, wygląd i powierzchnię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

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

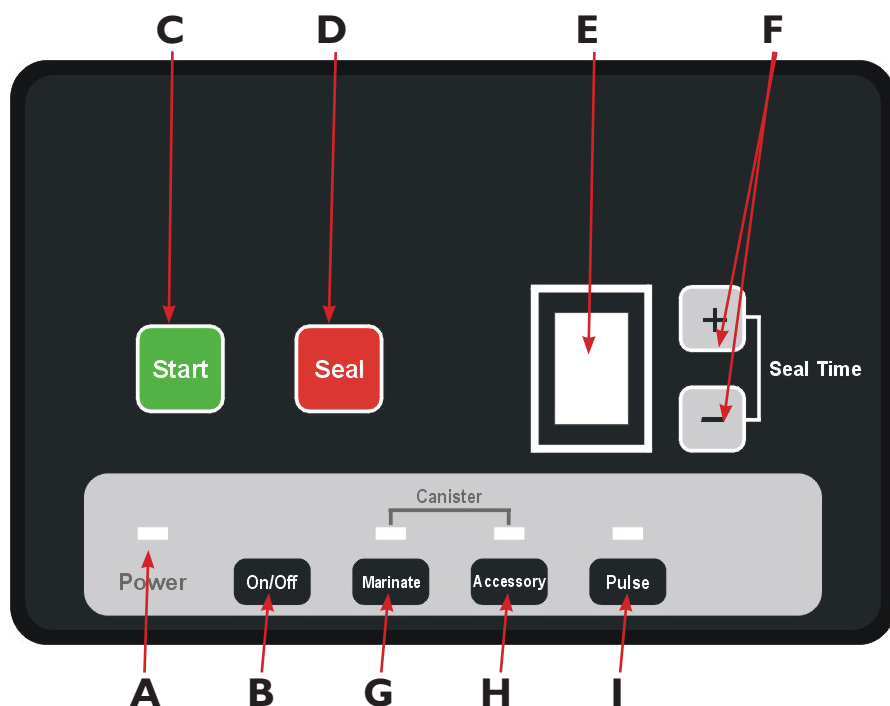
Wskazówki dotyczące przygotowania produktów do pakowania próżniowego

Warzywa należy zblanszować przed zapakowaniem próżniowym. 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.

4. OPIS URZĄDZENIA



5. PANEL



A. Lampka kontrolna zasilania (Power)

Kiedy świeci się lampka kontrolna zasilania, urządzenie jest gotowe do pracy.

B. Przycisk On/Off (On/Off)

Kiedy urządzenie jest gotowe do pracy, należy wcisnąć przycisk „On/Off”, na elektronicznym wyświetlaczu pojawi się ostatni czas zgrzewania, wentylator zaczyna pracować i urządzenie jest gotowe do odsysania powietrza. Jeżeli w ciągu 10 minut nie zostanie podjęte żadne działanie, elektroniczny wyświetlacz i wentylator automatycznie się wyłączą. Urządzenie można wyłączyć wciskając przycisk „On/Off”. Po zakończeniu cyklu pracy należy wcisnąć przycisk „On/Off”, a następnie odłączyć urządzenie od źródła zasilającego.

C. Przycisk automatycznego pakowania próżniowego (Start)

Po wciśnięciu przycisku „Start” urządzenie automatycznie rozpocznie proces odsysania powietrza i zgrzewania. Tego przycisku można używać jedynie w przypadku torebek lub folii z rolek do pakowania próżniowego.

D. Przycisk zgrzewania (Seal)

1. Wciskając przycisk „Seal” można natychmiast zatrzymać cykl odsysania powietrza i od razu zgrzać torebkę, aby zapobiec zmiażdżeniu lub uszkodzeniu delikatnych przedmiotów.

2. Ten przycisk może również służyć do tworzenia torebek o nietypowych rozmiarach.

E. Elektroniczny wyświetlacz

1. Pokazuje cykl odsysania powietrza odliczany od 9 do 0. Kiedy wyświetli się wartość 0 cykl odsysania jest zakończony.
2. Pokazuje czas zgrzewania. Czas zgrzewania może być regulowany w zakresie od 0 do 5 sekund. W przypadku czasu zgrzewania istnieje również możliwość skorzystania z funkcji pamięci urządzenia.
3. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E”, urządzenie otrzymuje status ochronny i nie może pracować.

F. Przyciski regulacji czasu zgrzewania („+” lub „-”)

Można ustawić czas zgrzewania wydłużając go lub skracając za pomocą przycisków „+” lub „-”. Jeżeli czas zgrzewania zostanie ustawiony na wartość 0, urządzenie nie przystąpi do cyklu zgrzewania.

G. Tryb marynowania (Marinate)

Tryb marynowania polega na naprzemiennym powtarzaniu cyklu odsysania powietrza, a następnie uwalniania powietrza do pojemnika, zapewniając w ten sposób uzyskanie optymalnego poziomu nasycenia produktów marynatą w najkrótszym możliwym czasie.

H. Przycisk (Accessory) do pakowania próżniowego dla pojemników innych niż torebki

Przycisk ten wykorzystuje się do odsysania powietrza z zamykanych pojemników do pakowania próżniowego, butelek ze specjalnym korkiem i innych akcesoriów; po wciśnięciu przycisku „Accessory” urządzenie rozpocznie cykl odsysania powietrza. Po zakończeniu cyklu odsysania powietrza urządzenie automatycznie zakończy pracę BEZ rozpoczynania cyklu zgrzewania.

I. Przycisk do pulsacyjnego pakowania próżniowego (Pulse)

Dzięki przyciskowi „Pulse” można uniknąć pokruszenia delikatnych produktów i przedmiotów. Wciśnięcie przycisku „Pulse” spowoduje, że urządzenie będzie odsysało powietrze po trochu, zależnie od tego jak długo będziecie Państwo wciskać przycisk. Powietrze jest odsysane tylko wtedy, gdy przycisk jest wciśnięty. Po zwolnieniu przycisku zatrzymuje się proces odsysania powietrza.

6. MONTAŻ

6.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

6.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni.

7. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytkowania Pakowarki próżniowej należy dla własnego bezpieczeństwa przestrzegać podanych niżej środków ostrożności:

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać wskazówki zawarte w niniejszej Instrukcji obsługi.
- Nie użytkować urządzenia na mokrych lub gorących powierzchniach oraz w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie zanurzać pakowarki próżniowej oraz jej przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
- Pakowarkę próżniową należy podłączyć wyłącznie bezpośrednio do uziemionego gniazda zasilającego, nie należy używać przedłużaczy.
- Aby odłączyć urządzenie od źródła zasilającego należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Nigdy nie odłączać urządzenia od gniazda zasilającego ciągnąc za przewód zasilający.
- Nie użytkować urządzenia, jeżeli jego przewód zasilający jest uszkodzony.
- Pakowarkę próżniową użytkować jedynie w celu, do którego została przeznaczona.
- Do pakowania używać jedynie torebek, pojemników lub innych akcesoriów przeznaczonych do pakowania próżniowego.

8. OBSŁUGA

8.1. Przygotowanie

- Podłączyć urządzenie do źródła zasilającego.
- Kiedy urządzenie jest włączone świeci się lampka „Power”.
- Wcisnąć przycisk „On/Off”, włączy się elektroniczny wyświetlacz i zacznie pracować wentylator. Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

8.2. Jak z folii do pakowania próżniowego na rolce zrobić torebkę

1. Wybrać rolkę folii do pakowania próżniowego o odpowiedniej szerokości.
2. Położyć jej otwarty koniec wzdłuż listwy zgrzewającej (Należy upewnić się, że otwarty koniec folii jest ułożony na listwie zgrzewającej); zamknąć pokrywę.
3. Wcisnąć przycisk „Seal”, elektroniczny wyświetlacz będzie pokazywał odliczanie czasu od ustawionej wartości domyślnej do 0. Zakończenie tego cyklu zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym i automatycznym otwarciem się pokrywy.

** Aby przerwać wszystkie bieżące cykle pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk „On/Off”.

4. Wyjąć końcówkę rolki z urządzenia i sprawdzić zgrzew.

UWAGA: Prawidłowo wykonany zgrzew powinien być równy i „przejrzysty”. Jeżeli zgrzew jest nieregularny, niekompletny, pomarszczony, mętny lub „przymglony” należy odciąć zgrzew i ponownie rozpocząć cykl zgrzewania końca folii.

5. Po zakończeniu zgrzewania końca folii, należy odmierzyć długość torebki dopasowując ją do rozmiaru produktów przeznaczonych do zapakowania próżniowego, pozostawiając około 4,5 cm wolnej przestrzeni w górnej części torebki i odciąć resztę folii. Włożyć przeznaczone do zapakowania produkty do torebki i postępować według wskazówek zawartych w punkcie „Odsysanie powietrza i zgrzewanie torebek”.

8.3. Odsysanie powietrza i zgrzewanie torebek

1. Wybrać odpowiednią torbę do pakowania i umieścić przeznaczone do zapakowania produkty w jej wnętrzu.
2. Aby zapewnić lepszą jakość pakowania oraz szczelne zgrzanie zapakowanej torebki, po zapakowaniu produktów należy pozostawić minimum 4,5 cm wolnej przestrzeni w górnej części torebki.
3. Położyć otwarty koniec torebki wzdłuż na uszczelce komory. Upewnić się, że otwarty koniec torebki znajduje się wewnątrz komory do odsysania powietrza.
4. Zamknąć pokrywę.
5. Wcisnąć przycisk „Start”.
6. Urządzenie przejdzie do cyklu odsysania powietrza. Elektroniczny wyświetlacz rozpocznie odliczanie w dół od 9 do 0. (Jeżeli ciśnienie nie osiągnie wartości standardowej -20”Hg, wyświetlacz zatrzyma się na wartości 2). Podczas cyklu odsysania powietrza, elektroniczny wyświetlacz będzie pokazywał odliczanie czasu od ustawionej wartości domyślnej do 0. Następnie urządzenie przejdzie do cyklu zgrzewania.
7. Zakończenie tego cyklu zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym i otwarciem się pokrywy.
8. Wyjąć torebkę i sprawdzić stopień odessania powietrza oraz zgrzew.

UWAGA: Prawidłowo wykonany zgrzew powinien być równy i „przejrzysty”. Jeżeli zgrzew jest nieregularny, niekompletny, pomarszczony, mętny lub „przymglony” należy odciąć zgrzew i ponownie rozpocząć cykl zgrzewania końca folii.

9. Po zapakowaniu próżniowym produktów należy je odpowiednio przechowywać. Wszystkie łatwo psujące się produkty muszą zostać zamrożone lub muszą być przechowywane w lodówce, aby zapobiec ich zepsuciu.
10. Aby przerwać wszystkie bieżące cykle pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk „On/Off”. W przypadku konieczności natychmiastowego zgrzania torebki należy po prostu wcisnąć przycisk „Seal”.

8.4. Wykorzystanie funkcji pulsacyjnego odsysania powietrza „Pulse”

Ponieważ podczas odsysania powietrza z torebki artykuły narażone są na duże ciśnienie, czasami łatwo jest zniszczyć lub uszkodzić niektóre delikatne produkty. Aby uniknąć zniszczenia lub zmiążdżenia delikatnych produktów należy skorzystać z funkcji pulsacyjnego odsysania powietrza „Pulse”. Dzięki tej funkcji można kontrolować czas odsysania powietrza oraz ciśnienie w pojemniku do pakowania próżniowego. Również w przypadku pakowania produktów o dużej zawartości płynów wykorzystanie funkcji „Pulse” pomoże zapobiec wysysaniu razem z powietrzem płynów z torebki.

1. Włożyć produkty przeznaczone do zapakowania do torebki i ułożyć jej otwarty koniec wzdłuż listwy zgrzewającej, upewniając się, że otwarty koniec torebki znajduje się wewnątrz komory do odsysania powietrza.
2. Zamknąć pokrywę.
3. Wcisnąć przycisk „Pulse” do czasu osiągnięciażądanego stopnia odessania powietrza. Można obserwować produkty podczas pakowania próżniowego, aby zdecydować przy jakim ciśnieniu należy zakończyć odsysanie powietrza. Proces odsysania powietrza można przerwać w każdej chwili zwalniając przycisk „Pulse”; a w razie potrzeby ponownie wcisnąć przycisk, aby kontynuować odsysanie powietrza.
4. Kiedy ciśnienie osiągnie żądaną wartość należy wcisnąć przycisk „Seal”, aby rozpocząć proces zgrzewania.

Podczas cyklu zgrzewania, elektroniczny wyświetlacz pokaże ustawiony czas zgrzewania, a następnie będzie pokazywał odliczanie czasu od ustawionej wartości do 0. Zakończenie cyklu zgrzewania zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym i otwarciem się komory do odsysania powietrza.

**** Aby przerwać wszystkie bieżące cykle pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk „On/Off”**

8.5. Wskazówki dotyczące pakowania produktów w torebki próżniowe

- Należy pakować możliwie najświeższe produkty spożywcze. Pakowarka Próżniowa aż pięciokrotnie wydłuża okres świeżości produktu w porównaniu z tradycyjnymi metodami przechowywania.
- Delikatne produkty spożywcze, produkty o dużej wilgotności oraz artykuły, które powinny zachować swój kształt wymagają wstępnego zamrożenia. Produkty spożywcze takie jak mięso, owoce oraz chleb mogą być mrożone do 24 godzin, bez

obawy, że ulegną negatywnym zmianom spowodowanym odwodnieniem i niską temperaturą. Kiedy produkty stwardnieją pod wpływem niskiej temperatury można je bez obaw zapakować próżniowo.

- W przypadku pakowania świeżego mięsa bez wcześniejszego mrożenia, należy umieścić złożony ręcznik papierowy pomiędzy mięsem i górną powierzchnią torebki. Papierowy ręcznik będzie wchłaniał wilgoć z mięsa.
- W celu zapakowania próżniowo produktów takich jak zupy, gulasz, potrawka, należy je wstępnie zamrozić w naczyniu lub na tacce lodowej. Po zamrożeniu można te produkty zapakować próżniowo, a następnie nakleić etykietkę i umieścić w zamrażarce.
- Ostre krawędzie zapakowanych próżniowo produktów (kości, makaron, ryż) mogą spowodować powstanie małych otworów w torebkach. Aby uniknąć przekłucia torebki należy owinąć ostre krawędzie papierowym ręcznikiem.
- Torebki do pakowania próżniowego można używać wielokrotnie, gotować oraz podgrzewać w kuchence mikrofalowej. Jednakże nie zalecamy ponownego użytkowania torebek, które były wcześniej gotowane lub podgrzewane w kuchence mikrofalowej. Nie zaleca się także ponownego użytkowania torebek, w których uprzednio były przechowywane świeże ryby oraz produkty o dużej zawartości tłuszczu.
- 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.

**** Nigdy nie należy pakować próżniowo grzybów lub czosnku.****

8.6. Wykorzystanie pakowarki do pakowania produktów w pojemnikach próżniowych

Pakowarka została przystosowana do pakowania produktów również w innych, poza torebkami, pojemnikach. Dzięki pokrętle w górnej części pokrywki można odessać powietrze z wnętrza pojemnika, a także zamknąć i zablokować po odessaniu powietrza otwory wentylacyjne w pokrywie, a następnie, kiedy chcemy zużyć zawartość pojemnika, otworzyć otwory wentylacyjne i z powrotem wpuścić powietrze do pojemnika oraz zdjąć pokrywkę.

1. Włożyć przeznaczone do zapakowania próżniowego produkty do wnętrza pojemnika. Upewnić się, że pokrywka pojemnika jest sucha, a jej uszczelka jest czysta i wolna od zabrudzeń produktami sypkimi czy resztkami jedzenia. Po zapakowaniu produktów do pojemnika należy w jego górnej części pozostawić trochę wolnej przestrzeni. Następnie należy zamknąć pokrywkę.
2. Przekręcić pokrętło do pozycji pakowania próżniowego „Vacuum”.
3. Podłączyć przewód odsysający do portu do podłączenia akcesoriów zlokalizowanego po prawej stronie urządzenia oraz do otworu do odsysania powietrza na pokrywie pojemnika.
4. Wcisnąć przycisk „Accessory”, delikatnie przycisnąć pokrywkę pojemnika przez 3 – 5 sekund. Urządzenie rozpocznie proces odsysania powietrza.

**** Aby zakończyć wszystkie bieżące cykle pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk „On/Off”.**

5. Po zakończeniu cyklu odsysania powietrza urządzenie automatycznie przerwie pracę. Zdjąć przewód z pojemnika i przekręcić pokrętło do pozycji zamknięcia „Lock”. Przechowywać pojemnik w lodówce.
6. Aby otworzyć zapakowany próżniowo pojemnik należy przekręcić pokrętło do pozycji otwartej „Open”. Przy odpowiedniej dbałości, pojemnika do pakowania próżniowego można będzie używać wielokrotnie.

8.7. Marynowanie produktów spożywczych

Urządzenie zostało wyposażone w specjalną funkcję — tryb marynowania, z dwoma opcjami Tryb szybkiego marynowania (15 minut) i Tryb zwykłego marynowania (27 minut). W trybie marynowania urządzenie może przepracować dwa cykle odsysania powietrza, a następnie wpuszczania powietrza do pojemnika, zapewniając w ten sposób uzyskanie optymalnego poziomu nasycenia marynatą w najkrótszym możliwym czasie. Etap odsysania powietrza trwa około 4 minut (Tryb szybkiego marynowania) / 8 minut (Tryb zwykłego marynowania) zanim rozpocznie się etap uwalniania powietrza pomiędzy każdym cyklem. Kiedy proces marynowania dobiegnie końca, urządzenie powiadomi o tym sygnałem dźwiękowym.

Pojemnik do pakowania próżniowego jest doskonałym uzupełnieniem dla cyklu marynowania potraw. Produkty spożywcze mogą być zamarynowane w tak krótkim czasie, ponieważ proces ten otwiera mikro-pory w powierzchni danego produktu spożywczego umożliwiając szybkie nasycenie marynatą.

Ważne wskazówki: pojemnik wykorzystywany do marynowania potraw powinien być wyposażony w pokrętło na pokrywie. Należy upewnić się, że podczas procesu marynowania produktu pokrętło na pokrywie pojemnika jest ustawione w pozycji otwartej „Open”, ale NIE w pozycji pakowania próżniowego „Vacuum”.

1. Włożyć przeznaczone do pakowania produkty do pojemnika. Upewnić się, że uszczelka pokrywki pojemnika jest czysta i wolna od zabrudzeń produktami sypkimi czy resztkami jedzenia. Po zapakowaniu produktów do pojemnika należy w jego górnej części pozostawić trochę wolnej przestrzeni. Następnie należy zamknąć pokrywkę.
2. Przekręcić pokrętło do pozycji otwartej „Open”.
3. Podłączyć przewód odsysający do portu do podłączenia akcesoriów zlokalizowanego po prawej stronie urządzenia oraz

do otworu do odsysania powietrza na pokrywce pojemnika.

4. Wcisnąć przycisk „Marinate”, wybrać opcję marynowania. Wcisnąć przycisk jednorazowo, aby wybrać Tryb szybkiego marynowania, na cyfrowym wyświetlaczu pojawi się komunikat „1”; wcisnąć przycisk dwukrotnie, aby wybrać Tryb zwykłego marynowania, na cyfrowym wyświetlaczu pojawi się komunikat „2”.

** Przy ustawionym Trybie szybkiego marynowania cykl marynowania trwa około 15 minut.

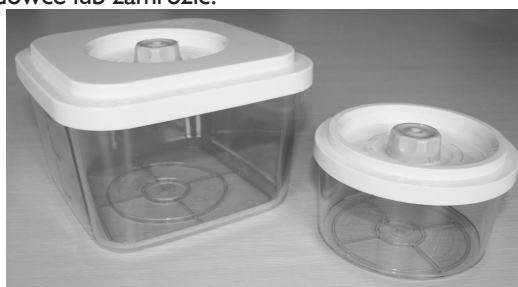
** Przy ustawionym Trybie zwykłego marynowania cykl marynowania trwa około 27 minut. Dłuższy czas marynowania sprawi, że produkty będą bardziej doskonale zamarynowane.

5. Wcisnąć przycisk „Start”, delikatnie przycisnąć pokrywkę pojemnika i przytrzymać przez 3 – 5 sekund. Kiedy zostanie osiągnięte odpowiednie ciśnienie urządzenie automatycznie przerwie pracę. Elektroniczny wyświetlacz będzie pokazywał odliczanie czasu w dół od 5 do 1, cykle odliczania będą się powtarzały jeden po drugim. Po 4 minutach (Tryb szybkiego marynowania) lub 8 minutach (Tryb zwykłego marynowania), kończy się odliczanie i proces odsysania powietrza jest zakończony.
6. Kiedy proces odsysania powietrza jest zakończony, zaczyna się wpuszczanie powietrza do pojemnika. Elektroniczny wyświetlacz pokaże odliczanie czasu w górę od 1 do 5. Po 30 sekundach kończy się odliczanie; proces wpuszczania powietrza jest zakończony.
7. Urządzenie ponownie odsysa powietrze z pojemnika. Wyżej opisany cykl będzie przebiegał dwukrotnie.
8. Kiedy proces marynowania zostanie ukończony na cyfrowym wyświetlaczu pojawi się komunikat 0, włączy się podświetlenie i maszyna zasygnalizuje zakończenie cyklu sygnałem dźwiękowym. Przekręcić pokrętko na pokrywie pojemnika do pozycji zablokowanej „Lock”, odłączyć przewód odsysający od pojemnika. Teraz przysmak jest gotowy.

** Aby zakończyć wszystkie bieżące cykle pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk „On/Off”.

8.8. Wskazówki dotyczące pojemników do pakowania próżniowego

- Należy używać jedynie pojemników przeznaczonych do pakowania próżniowego. Inne pojemniki nieprzeznaczone do pakowania próżniowego mogą podczas odsysania powietrza za pomocą Pakowarki ulec implozji.
- Przed zapakowaniem próżniowo płynów należy wychłodzić je w lodówce. Gorące produkty spożywcze powinny zostać schłodzone przed zapakowaniem próżniowym.
- Nie należy zamrażać pojemników do pakowania próżniowego. Zaleca się, aby najniższa temperatura przechowywania pojemnika do pakowania próżniowego nie była niższa niż -18°C . Zbyt niska (niższa niż -18°C) lub zbyt wysoka (wyższa niż 100) temperatura może spowodować, że pojemnik będzie mógł wytrzymać mniejsze ciśnienie lub zmieknąć.
- 3 do 5 sekund przed rozpoczęciem odsysania powietrza przez urządzenie należy delikatnie przycisnąć rękoma pokrywę pojemnika.
- Pokrywę pojemnika należy myć ręcznie. Nie należy wkładać jej do zmywarki, ani do kuchenki mikrofalowej. Sam pojemnik można jednak myć w zmywarce i podgrzewać w kuchence mikrofalowej. Najwyższa zalecana temperatura wynosi 100°C .
- Jeżeli podczas odsysania powietrza do przewodu odsysającego dostanie się płyn, należy przepłukać wewnątrz przewodu ciepłą wodą. Wcześniej należy się upewnić, że podczas mycia przewód odsysający nie jest podłączony do portu na urządzeniu.
- Produkty sypkie lub granulowane należy przed rozpoczęciem pakowania próżniowego przykryć papierowym ręcznikiem, aby zapobiec dostaniu się drobinek produktu do wnętrza mechanizmu odsysającego powietrze.
- Pakowanie próżniowe nie jest substytutem puszkowania produktów. Produkty łatwo psujące się po zapakowaniu próżniowym należy przechowywać w lodówce lub zamrozić.



8.9. Wykorzystanie pakowarki do pakowania produktów w butelkach ze specjalnymi korkami

Pakowarka próżniowa została przystosowana do odsysania powietrza z butelek ze specjalnymi korkami. Jeżeli nie możecie Państwo wypić za jednym razem wszystkiego wina z butelki lub potrzebujecie przechować butelkę niegazowanego kwaśnego napoju, oleju jadalnego, butelkę soku lub jakiegokolwiek innego płynu przechowywanego w butelkach, możecie Państwo użyć pakowarki do odessania powietrza z wnętrza butelki, pod warunkiem zamknięcia butelki specjalnym korkiem.

1. Zamknąć butelkę specjalnym korkiem do pakowania próżniowego. Pozostawić przynajmniej 2,5 cm wolnej przestrzeni pomiędzy dolną częścią korka, a powierzchnią płynu.
2. Podłączyć przewód odsysający do portu do podłączenia akcesoriów zlokalizowanego po prawej stronie urządzenia oraz do otworu do odsysania powietrza na korku butelki.

3. Wcisnąć przycisk „Accessory”. Urządzenie rozpocznie proces odsysania powietrza.

**** Aby zakończyć wszystkie bieżące cykle pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk „On/Off”.**

4. Po zakończeniu cyklu odsysania powietrza urządzenie automatycznie przerwie pracę. Zdjąć przewód z korka.

5. Postawić butelkę pionowo na równej powierzchni. Upewnić się, że poziom płynu w butelce nie sięga korka.

6. Aby otworzyć zapakowaną próżniowo butelkę należy po prostu wyjąć korek.

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 wypływające z możliwości kupowania produktów spożywczych w dużych ilościach bez narażania się na ryzyko zmartwienia 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. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Uwaga: W celu zapewnienia jak najdłuższej trwałości urządzenia zaleca się odczekanie około 20 sekund pomiędzy kolejnymi pełnymi cyklami pracy.

Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas i się zaczyna przegrzewać, zadziała bezpiecznik termiczny chroniący pakowarkę przed uszkodzeniem z powodu przegrzania. Na wyświetlaczu elektronicznym pokaże się komunikat „E”. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez około 20 minut. Następnie należy ponownie podłączyć urządzenie do źródła zasilania i włączyć je.

Aby uniknąć poparzenia rąk podczas otwierania pokrywy urządzenia należy wcisnąć przycisk „Seal”. Wtedy na elektronicznym wyświetlaczu pojawi się komunikat „E” i urządzenie nie będzie się nagrzewać. Żeby ponownie rozpocząć pracę z urządzeniem należy po prostu ponownie zamknąć jego pokrywę.

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.

Pakowarka próżniowa nie odsysa w odpowiednim stopniu powietrza z torebek

- Aby proces pakowania próżniowego (odsysanie powietrza i zgrzewanie) przebiegał prawidłowo otwór torebki przeznaczonej do zapakowania próżniowego musi być ułożony wzdłuż listwy zgrzewającej.
- Przy pakowaniu z wykorzystaniem folii do pakowania próżniowego z rolki należy upewnić się, że poprzedni zgrzew jest całkowicie szczelny i w żadnym ze zgrzewów nie ma luk.
- Aby prawidłowo zapakować żądane artykuły zarówno pakowarka jak i torebki przeznaczone do pakowania próżniowego muszą być czyste, suche i wolne od wszelkich resztek produktów lub innych zanieczyszczeń. Przetrzeć powierzchnię listwy zgrzewającej oraz wnętrze torebki do pakowania i spróbować ponownie.

Po zakończeniu zgrzewania torebka do pakowania próżniowego traci szczelność

- 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 skonsumentować te produkty. Jeżeli jednak istnieją wątpliwości co do świeżości artykułów spożywczych, lepiej je wyrzucić.

Pakowarka próżniowa nie odsysa w odpowiednim stopniu powietrza z pojemników do pakowania próżniowego

- Przyczyną może być niepoprawnie zamontowany przewód odsysający powietrze. Upewnić się, że przewód odsysający jest prawidłowo wsunięty w pokrywkę pojemnika oraz w port do podłączania akcesoriów, a następnie spróbować ponownie.
- Upewnić się, że pokrętło na pokrywce pojemnika jest ustawione w pozycji „Vacuum” (W trybie marynowania w pozycji „Open”).
- Po zapakowaniu produktów do pojemnika pozostawić wolną przestrzeń w górnej części pojemnika.
- Upewnić się, że ani pojemnik ani jego pokrywka nie zostały w żaden sposób uszkodzone. Czasami w pojemnikach do pakowania próżniowego tworzą się maleńkie rysy. W takim przypadku pojemnik przestaje być szczelny i należy go wyrzucić.
- Poruszać pokrętłem na pokrywie pojemnika, żeby upewnić się, że jest ono odpowiednio przymocowane.

W rzadkich przypadkach w niektórych programach mogą wystąpić błędy, które mogą uniemożliwić prawidłową pracę urządzenia.

- Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania, a następnie podłączyć je ponownie do zasilania.

II. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Regularnie czyścić urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego środka myjącego, aby usunąć kurz, okruchy oraz pozostałości pakowanych produktów.
- Uszczelka komory do odsysania powietrza została zaprojektowana w taki sposób, aby można ją było wyjąć i oczyścić z pozostałości płynów, które mogły wycieknąć z torebek podczas procesu odsysania powietrza.

12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

13. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

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.