



**stalgast**

ekspert gastronomiczny

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 11.2011

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

**MODEL: 691301**



# SPIS TREŚCI

<b>I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. DANE TECHNICZNE .....</b>	<b>3</b>
<b>3. BUDOWA .....</b>	<b>4</b>
<b>4. OPIS PRODUKTU.....</b>	<b>5</b>
<b>5. MONTAŻ.....</b>	<b>5</b>
5.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	5
5.2. Umieszczenie urządzenia.....	5
<b>6. OBSŁUGA.....</b>	<b>5</b>
6.1. Informacje.....	5
6.2. Obsługa .....	6
<b>7. KONTROLA JAKOŚCI PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO .....</b>	<b>7</b>
<b>8. PRZECHOWYWANIE POŻYWIENIA ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA .....</b>	<b>7</b>
<b>9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....</b>	<b>7</b>
<b>10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>	<b>8</b>
<b>11. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ .....</b>	<b>8</b>
<b>12. GWARANCJA.....</b>	<b>8</b>

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

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

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

**UWAGA:** 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.

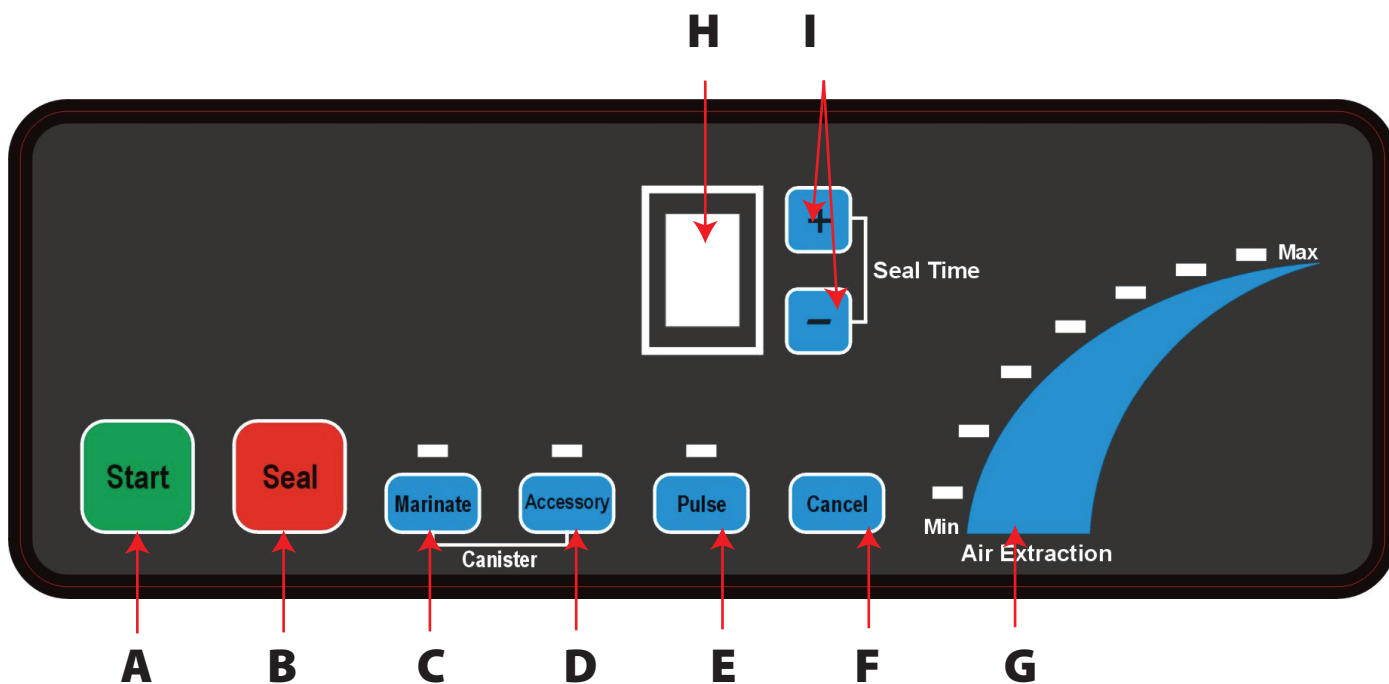
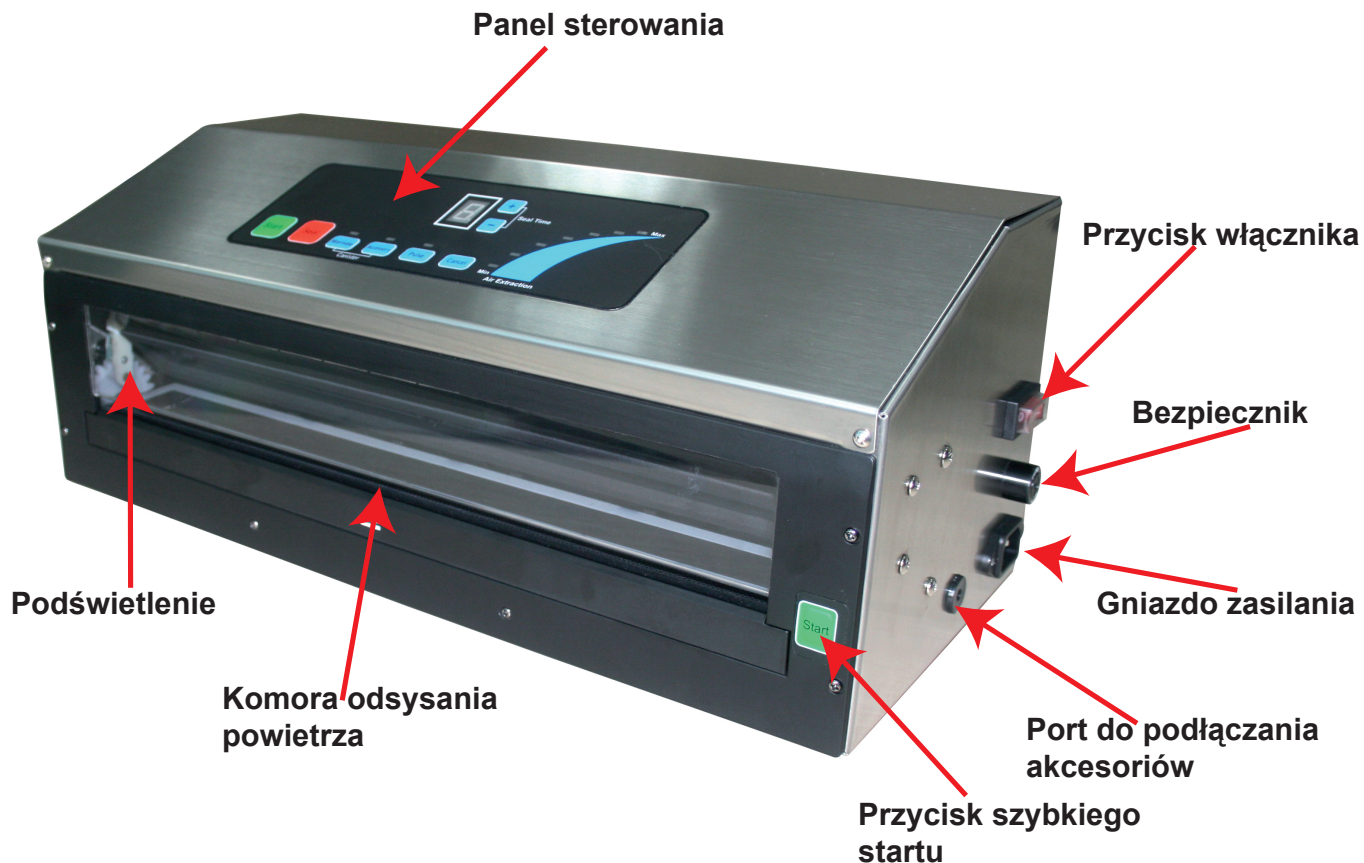
**Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**

- 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.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- 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.
- Podczas pracy urządzenia, aby uniknąć poparzenia lub zranienia oraz uszkodzenia urządzenia nie należy dotykać pokrywy komory próżniowej, samej komory oraz listy zgrzewającej.

## 2. DANE TECHNICZNE

<b>Napięcie zasilające</b>	230 V
<b>Moc</b>	0,67 kW
<b>Wymiary WxDxH</b>	483x205x198 mm
<b>Ciśnienie</b>	≥-27,5”Hg / -93l mbar
<b>Maksymalna szerokość zgrzewu torebki</b>	390 mm
<b>Szerokość taśmy zgrzewającej</b>	5 mm
<b>Waga</b>	7,3 kg

### 3. BUDOWA



#### A. Włącznik pracy automatycznej (Start)

Po wciśnięciu przycisku „Start” urządzenie automatycznie rozpocznie odsysanie powietrza i zgrzewanie torebki. Przycisk ten wykorzystuje się jedynie przy pakowaniu produktów w torebki lub w folię z rolki do pakowania próżniowego.

#### B. Przycisk zgrzewania (Seal)

- Wciśnięcie przycisku „Seal” powoduje zatrzymanie procesu odsysania powietrza i powoduje natychmiastowe zgrzanie torby, dzięki czemu można ochronić delikatne produkty przed zgnieciem.
- Umożliwia zapakowanie torebek o niestandardowym rozmiarze.

#### C. Tryb marynowania (Marinate)

Tryb marynowania służy do powtarzania cyklu odsysania powietrza, a następnie wpuszczania powietrza do pojemnika, zapewniając w ten sposób uzyskanie optymalnego poziomu nasycenia marynatą w najkrótszym możliwym czasie.

#### **D. Przycisk pakowania próżniowego dla pojemników innych niż torebki (Accessory)**

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

#### **E. Przycisk do pulsacyjnego pakowania próżniowego (Pulse)**

Dzięki przyciskowi „Pulse” można uniknąć pokruszenia delikatnych produktów i przedmiotów. Wcisnąć i zwolnić przycisk „Pulse”, 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.

#### **F. Przycisk anulowania (Cancel)**

Natychmiast wstrzymuje wszystkie funkcje i otworenie komory próżniowej.

#### **G. Kontrolka odsysania powietrza**

Wskazuje poziom odessanego powietrza podczas procesu odsysania z pojemnika lub torebki.

#### **H. Cyfrowy wyświetlacz**

- Wskazuje bieżący czas zgrzewania. Długość czasu zgrzewania można regulować w zakresie 0 - 6 sekund. Ustawiona wartość domyślna to 4 sekundy.
- Kiedy wyświetlacz pokazuje komunikat „E”, urządzenie jest zablokowane.

#### **I. Przycisk regulacji czasu zgrzewania („+” lub „-”)**

Wydłużyć lub skrócić czas zgrzewania za pomocą przycisków „+” lub „-”. Kiedy czas zgrzewania zostanie ustawiony na wartość 0, urządzenie nie przystąpi do cyklu zgrzewania.

### **4. OPIS PRODUKTU**

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

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

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

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

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

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

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

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

Wskazówki dotyczące przygotowania produktów do pakowania próżniowego:

Warzywa należy zblanszować przed zapakowaniem próżniowym. 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 kapustowate (brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, kapusta włoska, rzepa) podczas przechowywania wydzielają gazy. Dlatego też po zblanszowaniu należy przechowywać je wyłącznie w zamrażarce.

## 5. MONTAŻ

### 5.1. Instalacja do źródeł zasilania

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

### 5.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni.

## 6. OBSŁUGA

### 6.1. Informacje

- 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.

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

### 6.2. Odsysanie powietrza i zgrzewanie

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 listwy zgrzewającej. Upewnić się, że otwarty koniec torebki znajduje się wewnątrz komory do odsysania powietrza.
4. Wcisnąć przycisk szybkiego startu zlokalizowany po prawej stronie urządzenia (lub wcisnąć przycisk „Start” na panelu sterowania).
5. Komora do odsysania powietrza zamknie się automatycznie i urządzenie przejdzie do cyklu odsysania powietrza. Lampki kontrolki odsysania powietrza będą zaświecać się od wartości Min do Max, sygnalizując proces odsysania powietrza. (Jeżeli ciśnienie nie osiągnie wartości standardowej -20”Hg, lampki kontrolki podświetlą się do czwartej lampki). Po zakończeniu procesu odsysania powietrza wszystkie lampki kontrolki odsysania powietrza wyłączą się. Następnie urządzenie przejdzie do cyklu zgrzewania.
6. Podczas cyklu zgrzewania, cyfrowy wyświetlacz pokaże ustawiony czas zgrzewania, a następnie będzie pokazywał odliczanie czasu od ustawionej wartości domyślnej do 0.

Długość czasu zgrzewania można regulować w zakresie 0 - 6 sekund. Ustawiona wartość domyślna to 4 sekundy. Kiedy czas zgrzewania zostanie ustawiony na wartość 0, urządzenie nie przystąpi do cyklu zgrzewania.

7. Zakończenie tego cyklu zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym i otwarciem się komory do odsysania powietrza.
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 zakończyć wszystkie bieżące cykle pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk „Cancel”. W przypadku konieczności natychmiastowego zgrzania torebki należy po prostu wcisnąć przycisk „Seal”.

### 6.3. 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 wysianiu 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. Wcisnąć przycisk „Pulse” do czasu osiągnięcia żądanego 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.
3. Kiedy ciśnienie osiągnie żądaną wartość należy wcisnąć przycisk „Seal”, aby rozpocząć proces zgrzewania.

Podczas cyklu zgrzewania, cyfrowy wyświetlacz pokaże ustawiony czas zgrzewania, a następnie będzie pokazywał odliczanie czasu od ustawionej wartości do 0.

Długość czasu zgrzewania można regulować w zakresie 0 - 6 sekund. Ustawiona wartość domyślna to 4 sekundy. Kiedy czas zgrzewania zostanie ustawiony na wartość 0, urządzenie nie przystąpi do cyklu zgrzewania.

4. Zakończenie cyklu zgrzewania zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym i otwarciem się komory do odsysania powietrza.

Aby zakończyć wszystkie bieżące cykle pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk „Cancel”.

## 7. KONTROLA JAKOŚCI PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

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

Zgrzewanie – Sprawdzić jakość zgrzewu.

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

## 8. PRZECHOWYWANIE POŻYWIENIA ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

Pakowanie próżniowe z wykorzystaniem urządzenia 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 lęgą się w suchych produktach spożywczych. Należy pakować wyłącznie jak najświeższe produkty.

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

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

## 9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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.

## 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:** Zaleca się odczekanie około 20 sekund pomiędzy każdym cyklem pracy urządzenia. Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas i się przegrzeje, zadziała bezpiecznik termiczny chroniący pakowarkę przed uszkodzeniem z powodu przegrzania. Na wyświetlaczu cyfrowym pokaże się komunikat „E”. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od źródła zasilania, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez około 20 minut. Następnie należy ponownie podłączyć urządzenie do źródła zasilania i włączyć je. Na cyfrowym wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat błędu „E” również w przypadku, gdy komora do odsysania powietrza jest wyjęta lub nie została prawidłowo zablokowana, a jeden z przycisków „Start”, „Seal” lub „Pause” jest wciśnięty. Należy umieścić z powrotem komorę do odsysania powietrza we wnętrzu pakowarki oraz dobrze ją zablokować, a urządzenie zacznie znów pracować normalnie. Kiedy wyświetlacz pokazuje komunikat „E1” należy skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem i zlecić mu naprawę urządzenia.

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.
- Sprawdzić czy komora do odsysania powietrza jest prawidłowo zablokowana.

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 Zrzewów nie ma luk.



- 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.
- Sprawdzić czy uszczelka jest prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona.

Po zakończeniu zgrzewania torebka do pakowania próżniowego traci szczelność:

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

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 pokrętko 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 małe rysy. W takim przypadku pojemnik przestaje być szczelny i należy go wyrzucić.
- Poruszać pokrętkiem 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. 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 zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

## I2. 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.