

MANUALE D'USO

CASSETTO PER SOTTOVUOTO

IT

INSTRUCTION MANUAL

VACUUM DRAWER

EN

MANUEL D'UTILISATION

TIROIR SOUS VIDE

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIERSCHUBLADE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

VACUÛMLADE

NL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAJÓN DE ENVASADO AL VACÍO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

GAVETA DE VÁCUO

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЯЩИК ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

RU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SZUFLADA DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

PL



ITALIANO

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarla per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

AugurandoLe di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

ENGLISH

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

FRANÇAIS

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

NEDERLANDS

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

ESPAÑOL

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

PORTUGUÊS

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

POLSKI

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrz.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

Spis treści

1 Ostrzeżenia	292
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	292
1.2 Przeznaczenie urządzenia	295
1.3 Odpowiedzialność producenta	295
1.4 Instrukcja obsługi	296
1.5 Tabliczka znamionowa	296
1.6 Utylizacja	296
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	297
2 Opis	298
2.1 Opis ogólny	298
2.2 Panel sterowania	299
2.3 Szuflada do pakowania próżniowego	300
2.4 Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu	300
2.5 Pozostałe właściwości	300
2.6 Opis funkcji	301
3 Użytkowanie	303
3.1 Ostrzeżenia	303
3.2 Pierwsze użycie	304
3.3 Użytkowanie akcesoriów	304
3.4 Jak zapakować próżniowo w worku	306
3.5 Jak wytworzyć próżnię w pojemnikach	308
3.6 Przechowywanie produktów zapakowanych próżniowo	309
3.7 Gotowanie próżniowe	310
3.8 Cykl Chef	311
4 Czyszczenie i konserwacja	315
4.1 Ostrzeżenia	315
4.2 Czyszczenie powierzchni	315
4.3 Cykl usuwania wody z oleju pompy	316
4.4 Co zrobić, jeżeli...	317
5 Montaż	320
5.1 Podłączenie elektryczne	320
5.2 Ustawienie	321
5.3 Montaż szuflady do pakowania próżniowego	321

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNYCH

Zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie: www.smeg.com



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwalać dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do pracującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nigdy nie próbować gasić płomienia i/lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i nakryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nie używać urządzenia, jeżeli szklana pokrywa jest uszkodzona (pęknięcia, odpryski, zarysowania).
- Podczas działania nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub w kontakcie z wodą.
- Nie dotykać listwy zgrzewającej i linii zgrzewania zaraz po wykonaniu zgrzania.
- Nie dotykać lub zmieniać komponentów elektrycznych lub mechanicznych urządzenia.
- Nie otwierać obudowy szuflady.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.



- NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ W POBLIŻU URZĄDZENIA MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH.
- NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Jeżeli urządzenie nie działa lub działa nieprawidłowo, natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Wymienić uszkodzone lub wadliwe części wyłącznie na oryginalne części zamienne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.

Uszkodzenia urządzenia

- Nie uderzać lub w żaden sposób nie naruszać szklanej pokrywy: ewentualne szkody mogłyby doprowadzić do implozji.
- Nie zdejmować folii ochronnej z pokrywy.
- Nie odwracać lub nachylać urządzenia, aby uniknąć wycieku oleju z pompy.
- Nie dopuścić do kontaktu pompy z cieczą.
- Nie obciążać szuflady i nie opierać się na niej, aby nie uszkodzić przewodnic.
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować pary lub bieżącej wody do czyszczenia urządzenia.



Ostrzeżenia

Montaż i konserwacja

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA MONTOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Zainstalować i przymocować urządzenie do stałej konstrukcji.
- Boki urządzenia muszą przylegać do urządzeń lub jednostek o takiej samej wysokości.
- Zainstalować urządzenie tak, aby szufladę można było całkowicie wyjąć oraz w pełni otworzyć pokrywę, aż do ogranicznika.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90°C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z działem pomocy technicznej, który wymieni go.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nie używać przejściówek lub przedłużaczy.



Informacje na temat niniejszego urządzenia

- Szuflady do pakowania próżniowego można używać tylko po zamontowaniu.
- Nie używać szklanej pokrywy jako podstawki lub blatu roboczego.
- Nie zamykać szuflady do pakowania próżniowego podczas pracy urządzenia.
- Nie stosować szuflady do pakowania próżniowego do przechowywania potraw lub napojów.
- Nie odwracać lub nachylać urządzania, aby uniknąć wycieku oleju z pompy.
- W przypadku przerwania dopływu energii elektrycznej podczas trwania procesu próżni, szklana pokrywa może się nie otworzyć: nie wymuszać jej otwarcia.
- Nie dotykać listwy grzewczącej i linii grzewania zaraz po wykonaniu zgrzania.
- Używać wyłącznie certyfikowanych worków i pojemników do pakowania próżniowego.
- Pakować zimne produkty, najlepiej w temperaturze 3°C, które zostały wcześniej oczyszczone, umyte i osuszone.

- Nie pakować próżniowo żywych produktów, na przykład mięczaków.
- Używać wyłącznie świeżej żywności dobrej jakości.
- Przestrzegać zasad higieny i nie przerywać łańcucha chłodniczego.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.

1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pakowania żywności w warunkach domowych, w temperaturze pokojowej, w zakresie od 15 do 35°C. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.

1.3 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji obsługi;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.



Ostrzeżenia

1.4 Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

1.6 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi. Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.



Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące gotowania.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Porada

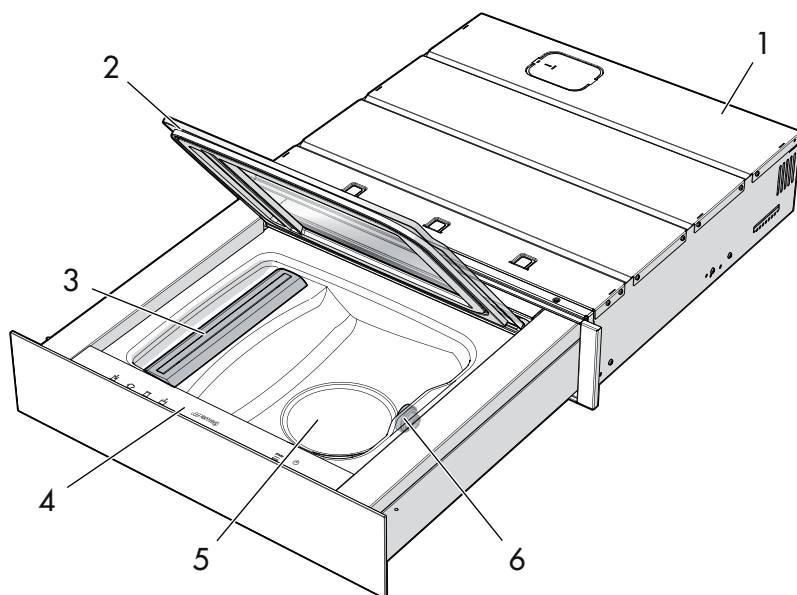
1. Sekwencja instrukcji użytkowania.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Obudowa

2 Szklana pokrywa

3 Listwa grzewająca

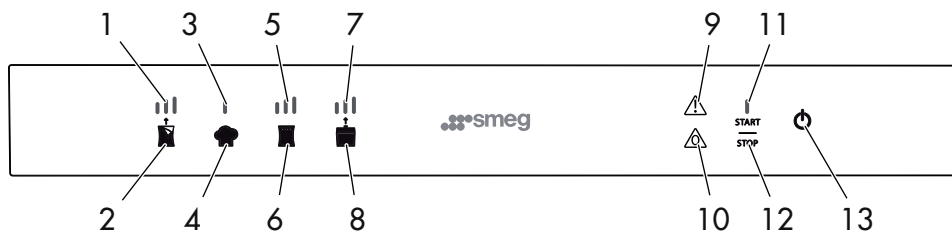
4 Panel sterowania

5 Komora próżniowa

6 Otwór zasysania pompy



2.2 Panel sterowania



- | | |
|---|---|
| 1 Wskaźnik poziomu próżni w woreczku | 7 Wskaźnik poziomu próżni w pojemnikach |
| 2 Przycisk wyboru/ustawienia poziomu próżni w woreczku | 8 Przycisk wyboru/ustawienia poziomu próżni w pojemnikach |
| 3 Wskaźnik cyklu Chef | 9 Wskaźnik alarmu |
| 4 Przycisk wyboru cyklu Chef | 10 Wskaźnik cyklu usuwania wody z oleju pompy |
| 5 Wskaźnik poziomu intensywności zgrzewania | 11 Kontrolka aktywnego cyklu |
| 6 Przycisk wyboru poziomu intensywności zgrzewania woreczka | 12 Przycisk START/STOP cyklu |
| | 13 Przycisk ON/OFF |



2.3 Szuflada do pakowania próżniowego

Szuflada składa się z wewnętrznej komory, w której jest wytwarzana próżnia.

Pompa w całości usuwa powietrze na zewnątrz i wewnątrz worka.

Worek jest następnie hermetycznie zamykany przez listwę grzewącą, która wykonuje podwójne grzewanie termiczne.

Przechowywanie próżniowe umożliwia zabezpieczenie produktów przed zanieczyszczeniem kurzem i mikroorganizmami.

System próżniowy całkowicie usuwa powietrze, przede wszystkim tlen, który powoduje utlenianie żywności.

Zalety:

- Blokuję proces utleniania
- Zachowuje smak, zapach, kolor i wartości odżywcze produktów
- Uniemożliwia proliferację pasożytów w makaronie, ryżu, mące i suchych owocach
- Zapobiega proliferacji mikroorganizmów i bakterii
- Zapobiega jełczeniu tłuszczu i oleju
- Zapobiega tworzeniu się pleśni, również w produktach marynowanych w oleju
- Zapobiega przenoszeniu zapachów
- Zapobiega powstawaniu szronu na produktach przechowywanych z zamrażarce
- Umożliwia dłuższe przechowywanie żywności
- Ogranicza marnotrawienie żywności, dzięki dłuższemu okresowi przechowywania
- pozwala na prawidłowe pakowanie żywności do gotowania próżniowego.

2.4 Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu

- 25 worków do przechowywania próżniowego 20x30
- 25 worków do przechowywania próżniowego 25x35
- 25 worków do gotowania próżniowego 20x30
- 25 worków do gotowania próżniowego 25x35
- Przystawka do wytwarzania próżni w pojemnikach zewnętrznych



Dodatkowe lub znajdujące się w wyposażeniu worki i pojemniki nadają się do kontaktu z żywnością i są wykonane z materiałów zgodnych z obowiązującymi przepisami.

2.5 Pozostałe właściwości

Urządzenie stabilizujące szufladę

Urządzenie stabilizujące blokuje szufladę w całkowicie otwartej pozycji, uniemożliwiając jej przypadkowe zamknięcie podczas działania.

Czujnik absolutnej próżni

Czujnik gwarantuje osiągnięcie maksymalnej próżni w zależności od ustawionego poziomu pakowania próżniowego.

W przypadku nieosiągnięcia ustawionej wartości, worek nie zostanie zgrzany.



2.6 Opis funkcji

Ustawienie poziomu próżni w worku

Ustawienie	Odpowiednie dla
Tylko zgrzewanie* 	• Zamknięcie worka • Pakowanie delikatnych produktów • Ponowne zapakowanie produktów typu: chipsy, ciastka, chleb.
Minimalna próżnia 	• Pakowanie delikatnych owoców i warzyw: sałata, truskawki, owoce leśne. • Pakowanie delikatnych produktów: mus, bita śmietana. • Pakowanie świeżych serów.
Średnia próżnia 	• Pakowanie produktów surowych lub ugotowanych: filety rybne, mięso z kością, skorupiaki w całości, cukinie, pomidory, bakłażany, sosy lub zupy.
Maksymalna próżnia 	• Przechowywanie produktów surowych lub ugotowanych <u>niedelikatnych</u>: ziemniaki, marchewka, mięso • Przechowywanie produktów zawierających płyny, jak warzywa marynowane w oleju • Przechowywanie kawałków dojrzewającego sera • Produkty do gotowania metodą sous-vide: mięso, ryby, warzywa, salsy i sosy.

Ustawienie poziomu intensywności zgrzewania worka



Im wyższy jest poziom intensywności zgrzewania, tym dłuższa będzie jego trwałość.

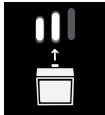
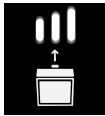
Ustawienie	Odpowiednie dla
Poziom 1 	• Cienkie worki, również te które nie zostały przeznaczone do pakowania próżniowego
Poziom 2 	• Worki LifeBag do przechowywania próżniowego • Worki V-Cook Bag do gotowania próżniowego
Poziom 3 	• Worki z aluminium lub torebki na zakupy • Zgrzewanie kilku worków jednocześnie**

* nie jest związany z przechowywaniem. Do użycia wraz z przyciskiem wyboru poziomu intensywności zgrzewania woreczka.

** 3 poziom zgrzewania umożliwia zgrzewanie kilku worków jednocześnie, umieszczonych jeden na drugim. Worki nie zostaną złączone ze sobą, zgrzewanie będzie pojedyncze.



Ustawienie poziomu próżni w pojemnikach

Ustawienie	Odpowiednie dla
Poziom 1 	Pojemniki z zakręcaną pokrywką typu „twist-off”, zawierające: dżemy, konfitury, sosy i konserwy (marynowane w oleju, w occie), mus, bitą śmietanę
Poziom 2 	Pojemniki LifeBox, pojemniki profesjonalne i pojemniki z zakręcaną pokrywką typu „twist-off”, zawierające: dżemy, konfitury, sosy i konserwy (marynowane w oleju, w occie), kremy, warzywa.
Poziom 3 	- Pojemniki profesjonalne, zawierające: dżemy, konfitury, sosy i konserwy (marynowane w oleju, w occie), warzywa, ciastka - Pojemniki do gotowania w słoikach

Ustawienie cyklu Chef

Ustawienie	Odpowiednie dla
Poziom 	- Marynaty mięsne - Przygotowanie solonego mięsa, carpaccio - Przygotowanie warzyw marynowanych w oleju lub w occie - Sos pomidorowy, soki, sosy owocowe, syropy i koncentraty wina i octu



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo obrażeń

- Nie dotykać listwy zgrzewającej i linii zgrzewania zaraz po wykonaniu zgrzania.
- Używać wyłącznie certyfikowanych worków i pojemników do pakowania próżniowego.
- Pakować zimne produktu, najlepiej w temperaturze 3°C, które zostały wcześniej oczyszczone, umyte i osuszone.
- Nie pakować próżniowo żywych produktów, na przykład mięczaków.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżyły się do szuflady podczas pracy urządzenia.



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie uderzać lub w żaden sposób nie naruszać pokrywy: ewentualne szkody mogłyby doprowadzić do implozji.
- Nie odwracać lub nachylać urządzenia, aby uniknąć wycieku oleju z pompy.
- Nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas pracy szuflada musi być całkowicie otwarta.
- Nie używać pokrywy jako podstawki lub blatu roboczego.
- Nie używać agresywnych detergentów, skrobaków lub ściernych gąbek, które mogłyby uszkodzić wewnętrzne powierzchnie oraz pokrywę szuflady.



3.2 Pierwsze użycie

1. Usunąć taśmę klejącą i etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z urządzenia.
2. Wyczyścić wewnętrzną komorę i szklaną pokrywę używając wilgotnej szmatki (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”).

i

Przy pierwszym podłączeniu urządzenie jest ustawione w następujący sposób:

- Maksymalny poziom próżni w worku
- średni poziom intensywności zgrzewania.

i

Po zmianie poziomu próżni i poziomu intensywności zgrzewania, urządzenie zachowa ustawienia również w trybie standby.

i

Po wyłączeniu i ponownym włączeniu urządzenia przyciskiem **ON/OFF**  zostaną przywrócone ustawienia domyślne.

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Worki do przechowywania lub gotowania próżniowego

- Używać worków nadających się do pakowania próżniowego, o wymiarach odpowiednich do pakowanego produktu.
- Włożyć do worka półstały lub bardzo wilgotny produkt, aby zajmował maksymalnie 2/3 jego pojemności.





- Włożyć do worka płynny produkt, aby zajmował maksymalnie 1/3 jego pojemności.



Zamrozić produkty płynne, aby móc napełnić worek do pakowania próżniowo na 2/3 jego objętości.

- W przypadku próżniowego zapakowania kilku produktów w tym samym worku należy je umieścić blisko siebie i równomiernie.



Pakować próżniowo zimne produkty (3°C), które zostały wcześniej oczyszczone, umyte i osuszone.

- W celu zagwarantowania idealnego zgrzania, nie smarować, zwilżać lub pozostawiać żadnych resztek na części worka, która będzie zgrzewana.



- Włożyć produkt do worka odwracając brzeg na zewnątrz, aby zewnętrzna część nie została zabrudzona.
- Używać worka do pakowania próżniowego tylko jeden raz.

Pojemniki do przechowywania próżniowego

- Używać pojemników przeznaczonych do pakowania próżniowego, odpornych na wysoką próżnię (99,9%).
- Wkładać zimne produkty, aby uzyskać jak najlepsze rezultaty.

Ograniczenia maksymalnego napełniania

Produkty stałe	100% pojemnika
Rosły i wywary	Półowa pojemnika
Salsy i sosy	1/3 pojemnika
Kremy i salsy zawierające śmietanę	1/4 pojemnika
Produkty na bazie jajka lub białka	1/6 pojemnika



Użytkowanie

3.4 Jak zapakować próżniowo w worku



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo obrażeń i uszkodzenia urządzenia

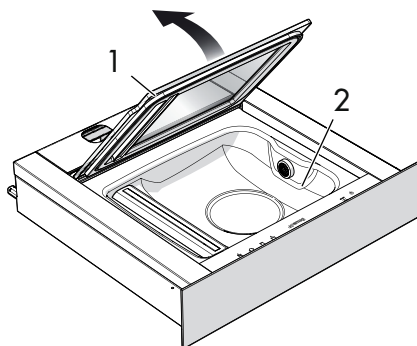
- Nie uderzać lub w żaden sposób nie naruszać szklanej pokrywy: ewentualne szkody mogłyby doprowadzić do implozji.
- Nie używać szklanej pokrywy jako podstawki lub blatu roboczego.
- Upewnić się, że przyciski na panelu sterowania nie są brudne, ponieważ mogłyby nie reagować na dotyk lub spowodować uaktywnienie niepożądanego funkcji.

1. Użyć worka do przechowywania lub gotowania próżniowego, o wymiarach odpowiednich do produktu.

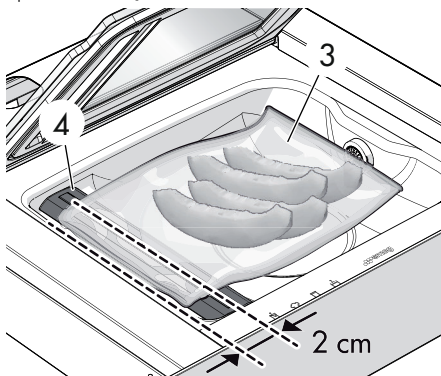


- Pakować próżniowo zimne produkty (3°C), które zostały wcześniej oczyszczone, umyte i osuszone.
- Napełnić worek maksymalnie do $2/3$ w przypadku produktów półstałych lub bardzo wilgotnych.
- Napełnić worek maksymalnie do $1/3$ w przypadku produktów płynnych.
- Włożyć produkt do worka odwracając brzeg na zewnątrz, aby zewnętrzna część nie została zabrudzona.

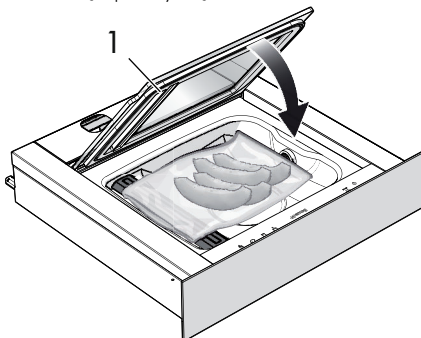
2. Otworzyć szklaną pokrywę (1) i sprawdzić, czy wewnętrzna komora (2) jest sucha.



3. Umieścić worek (3) w środkowej pozycji na listwie zgrzewającej (4): otwarty brzeg musi wystawać na około 2 cm poza listwę.



4. Zamknąć pokrywę (1).





5. Lekko docisnąć pokrywę.
6. Nacisnąć przycisk **ON/OFF**  znajdujący się na panelu sterowania.
7. Nacisnąć przycisk wyboru/ustawienia poziomu próżni w worku .
8. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aby wybrać żądany poziom próżni, patrz „Ustawienie poziomu próżni w worku”.
9. Nacisnąć przycisk wyboru poziomu intensywności zgrzewania worka .



- Im wyższy jest poziom intensywności zgrzewania, tym dłuższa będzie jego trwałość.
- Użyć poziomu 2 lub 3 próżni do przechowywania produktów i gotowania próżniowego.

10. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aby wybrać żądany poziom intensywności zgrzewania, patrz „Ustawienie poziomu intensywności zgrzewania worka”.

11. Nacisnąć przycisk **START/STOP** , aby uaktywnić działanie, a następnie delikatnie docisnąć pokrywę, aby wytworzyć próżnię.



- Urządzenie działa prawidłowo, jeżeli worek pęcznieje i w płynach wytwarzają się pęcherzyki.
- Listwa zgrzewająca wykonuje podwójny cykl zgrzewania termicznego.

12. Po zakończeniu cyklu zgrzewania, otworzyć pokrywę i wyjąć worek.



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo obrażeń

- Nie dotykać listwy zgrzewającej i linii zgrzewania zaraz po wykonaniu zgrzania.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały się do szuflady podczas pracy urządzenia.



W każdej chwili można przerwać cykl wciskając przycisk **START/STOP** .

W przypadku przerwania cyklu worek nie zostaje zgrzany.



Uaktywnić nowy cykl, tylko jeśli komora wewnętrzna i listwa zgrzewająca są czyste i suche. Usunąć wszystkie pozostałości brudu.



Jeżeli podczas cyklu nie zostanie osiągnięty ustawiony poziom próżni, worek nie zostanie zgrzany i będzie konieczne ponowne uruchomienie cyklu.



3.5 Jak wytworzyć próżnię w pojemnikach



Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo obrażeń i uszkodzenia urządzenia

- Używać wyłącznie pojemników, które są odporne na wysoką próżnię (99,9%).

1. Wziąć pojemnik do przechowywania próżniowego.
2. Włożyć do niego produkt.
3. Zamknąć pokrywkę w przypadku tworzenia próżni w szklanym pojemniku.
4. Zostawić otwartą pokrywkę, jeżeli używa się pojemników z zaworem i rurką zasysającą typu LifeBox.

5. Aby podłączyć pojemniki LifeBox zastosować się do zaleceń wskazanych w ich instrukcji obsługi.

6. Nacisnąć przycisk **ON/OFF**  znajdujący się na panelu sterowania.

7. Nacisnąć przycisk wyboru/ustawienia poziomu próżni w pojemnikach .

8. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aby wybrać żądany poziom próżni, patrz „Ustawienie poziomu próżni w pojemnikach”.

9. Nacisnąć przycisk **START/STOP** , aby uruchomić działanie.



Trzymać otwartą szklaną pokrywkę szuflady do pakowania próżniowego przez cały czas trwania cyklu.



10. Po zakończeniu cyklu zdjąć przystawkę z pokrywy pojemnika i ze złącza w wewnętrznej komorze.



Uaktywnić nowy cykl, tylko jeśli komora wewnętrzna i listwa grzewająca są czyste i suche. Usunąć wszystkie pozostałości brudu.



Można wytworzyć próżnię również w pojemnikach, które nie wymagają zastosowania przystawki (na przykład pojemniki na dżem, produkty marynowane w oleju itp.). Ustawić poziom próżni w pojemnikach i upewnić się przed rozpoczęciem cyklu, że pokrywa jest zamknięta.

Po użyciu

1. Wyłączyć szufladę do pakowania próżniowego, wciskając przycisk **ON/OFF** .
2. Wyczyścić i wytrzeć szufladę, patrz rozdział „4 Czyszczenie i konserwacja”.
3. Zamknąć szklaną pokrywę, gdy wewnętrzna komora jest całkowicie sucha.
4. Zamknąć szufladę do pakowania próżniowego.

3.6 Przechowywanie produktów zapakowanych próżniowo

Przechowywanie w zamrażarce -18°C



Przechowywanie produktów zapakowanych próżniowo w zamrażarce zwalnia cykl rozwojowy mikroorganizmów odpowiedzialnych za psucie żywności.

Przechowywanie w zamrażarce jest szczególnie skuteczne w przypadku żywności zawierającej dużo wody, na przykład świeże produkty, owoce i warzywa.

Dodatkowo zapobiega tworzeniu się szronu i zachowuje nienaruszone produkty pod względem kształtu i konsystencji.



Rozmrożone produkty przeznaczone do pakowania próżniowego muszą być najpierw ugotowane.



Nie wolno przechowywać worków do gotowania w zamrażarce.



Przechowywanie w lodówce +3/5°C

Przechowywanie w lodówce jest zalecane w przypadku przygotowania potraw, które są pakowane próżniowo i przeznaczone do spożywania w niewielkich porcjach i w różnym czasie.

Przechowywanie w spiżarni +18°C

Przechowywanie w spiżarni jest zalecane w przypadku produktów, które mogłyby utracić swój aromat, jak na przykład kawa lub zepsuć się na skutek wilgoci w otoczeniu, jak na przykład: sól, cukier i mąka.

Dodatkowo taki rodzaj przechowywania zapobiega wszelkiemu kontaktowi z pleśnią, insektami i kurzem.



Czas przechowywania produktu zapakowanego próżniowo zależy od jego rodzaju.

Zasadniczo trwałość produktu zapakowanego próżniowo jest 3-4 razy dłuższa niż w przypadku produktów niepakowanych próżniowo.

3.7 Gotowanie próżniowe

Gotowanie próżniowe polega na hermetycznym zapakowaniu surowego produktu, wstępnie ugotowanego lub częściowo ugotowanego w odpowiednim worku i ugotowanie go poprzez zanurzenie w wodzie lub w piekarniku parowym.

Należy utrzymywać stałą temperaturę wody i poniżej temperatury wrzenia.

Po zakończeniu gotowania wyjmuje się produkt z worka w celu dokończenia procesu przyrządzania na patelni lub grillu.

Zalety:

- Zachowuje smaki, aromaty, sosy i konsystencję produktów.
- Idealne rezultaty, niemożliwe do uzyskania podczas tradycyjnego gotowania.
- Idealne marynowanie: odsysanie powietrza powoduje otwarcie włókien mięsa, umożliwiając przenikanie aromatów marynaty w bardzo krótkim czasie.
- Zredukowane odparowywanie płynów podczas gotowania pozwala na zachowanie miękkiego i soczystego produktu.
- Idealna regeneracja produktów
- Uwydatnienie smaków i kolorów produktów.
- Równomierne rezultaty gotowania.
- Zachowanie właściwości odżywczych i witamin.
- Bez dodatku tłuszczu lub oleju.
- Mniejsza konieczność stosowania dodatków (przyprawy, sól itp.).



Zalecenia:

- Nie pozostawiać produktu do gotowania na zbyt długo w temperaturze pokojowej, ponieważ worek mógłby napęcznieć podczas gotowania tracąc wszystkie zalety gotowania próżniowego.
- Zapewnić jak najszybsze ochłodzenie potrawy używając wody, lodu lub schładzarki.
- Trzymać produkty pakowane próżniowo (ugotowane i schłodzone) w stałej temperaturze, nie przekraczającej 3°C w lodówce.



Do gotowania próżniowego są konieczne:

- Szuflada do pakowania próżniowego i worki odporne na temperaturę gotowania.
- Łażnia wodna lub piekarnik parowy.

3.8 Cykl Chef

Cykl Chef zamienia cykle kompresji i dekompresji.

Umożliwia to przyspieszenie na przykład marynowania i parzenia.

Cyklu Chef należy używać do:

- Sosów pomidorowych
- Soków i sosów owocowych
- Syropów i koncentratów z wina i octu
- Marynowania mięsa lub ryb
- Przygotowania solonego mięsa lub carpaccio
- Przygotowania warzyw marynowanych w oleju lub w occie.
- przygotowania naparów na zimno (herbaty, wywary).



Użytkowanie

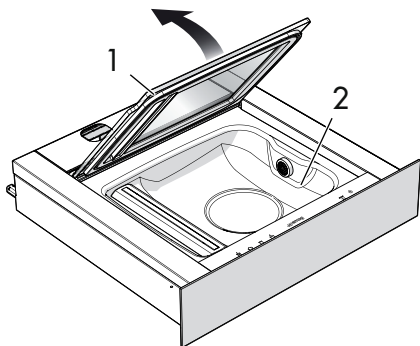
Użytkowanie:

1. Wybrać worek odpowiedni do wymiarów produktu.

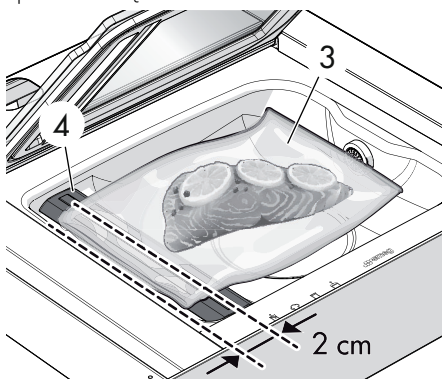


- Napełnić worek maksymalnie do 2/3 w przypadku produktów stałych, półstałych lub bardzo wilgotnych.
- Napełnić worek maksymalnie do 1/3 w przypadku produktów płynnych.
- Włożyć produkt do worka odwracając brzeg na zewnątrz, aby zewnętrzna część nie została zabrudzona.

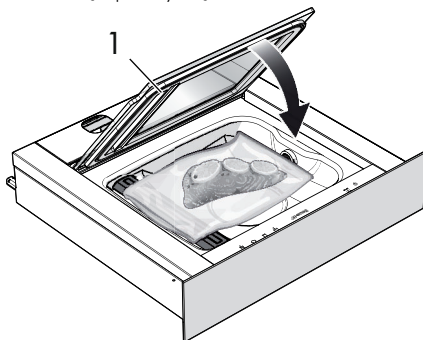
2. Otworzyć pokrywę (1) i sprawdzić, czy wewnętrzna komora (2) jest sucha.



3. Umieścić worek (3) w środkowej pozycji na listwie zgrzewającej (4): otwarty brzeg musi wystawać na około 2 cm poza listwę.



4. Zamknąć pokrywę (1).



5. Lekko docisnąć pokrywę.

6. Nacisnąć przycisk ON/OFF  znajdujący się na panelu sterowania.

7. Nacisnąć przycisk wyboru cyklu Chef .



8. Nacisnąć przycisk wyboru poziomu intensywności zgrzewania worka .



- Im wyższy jest poziom intensywności zgrzewania, tym dłuższa będzie jego trwałość.
- Użyć poziomu 2 lub 3 do przechowywania produktów i gotowania próżniowego.

9. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aby wybrać żądany poziom intensywności zgrzewania, patrz „Ustawienie poziomu intensywności zgrzewania worka”.

10. Nacisnąć przycisk **START/STOP** , aby uaktywnić działanie, a następnie delikatnie docisnąć pokrywę, aby wytworzyć próżnię.



- Urządzenie działa prawidłowo, jeżeli worek pęcznieje i w płynach wytwarzają się pęcherzyki.
- Listwa zgrzewająca wykonuje podwójny cykl zgrzewania termicznego.

11. Po zakończeniu cyklu zgrzewania, otworzyć pokrywę i wyjąć worek.



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo obrażeń

- Nie dotykać listwy zgrzewającej i linii zgrzewania zaraz po wykonaniu zgrzania.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały się do suflady podczas pracy urządzenia.



W każdej chwili można przerwać cykl wciskając przycisk **START/STOP** . W przypadku przerwania cyklu, worek nie zostaje zgrzany.



Uaktywnić nowy cykl, tylko jeśli komora wewnętrzna i listwa zgrzewająca są czyste i suche. Usunąć wszystkie pozostałości brudu.



Używać worków do pakowania próżniowego tylko jeden raz.



Po użyciu

1. Wyłączyć szufladę do pakowania próżniowego, wciskając przycisk **ON/OFF** .
2. Wyczyścić i wytrzeć szufladę, patrz rozdział „4 Czyszczenie i konserwacja”.
3. Zamknąć szklaną pokrywę, gdy wewnętrzna komora jest całkowicie sucha.
4. Zamknąć szufladę do pakowania próżniowego.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie
Ryzyko obrażeń i uszkodzenia
urządzenia

- Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż listwa nagrzewająca całkowicie wystygnie.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Aby nie uszkodzić urządzenia, nie stosować wody do czyszczenia wewnętrznej komory.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

4.2 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnię w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i wystudzeniu regularnie je czyścić. Zamknąć szklaną pokrywę, tylko jeśli wewnętrzna komora jest idealnie sucha.

Zewnętrzne czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Wlać produkt na miękką i wilgotną szmatkę i wyczyścić stalowe części, pokrywę i panel sterowania.

Dokładnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Czyszczenie komory wewnętrznej

1. Poczekać, aż listwa zgrzewająca ostygnie.
2. Pociągnąć listwę do góry, aby ją wyjąć.
3. Czyścić miękką, zwilżoną wodą szmatką oraz neutralnym środkiem odkażającym.
4. Dokładnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.



Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie listwy grzewącej

1. Poczekać, aż listwa grzewąca ostygnie.
2. Pociągnąć listwę do góry, aby ją wyjąć.
3. Czyścić miękką, zwilżoną wodą szmatką.
4. Dokładnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Czyszczenie przystawki do próżni zewnętrznej

1. Umyć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń.
2. Dokładnie wytrzeć.
3. Dokładnie wytrzeć czystą szmatką i odłożyć na miejsce.

4.3 Cykl usuwania wody z oleju pompy

Po kilku cyklach pakowania próżniowego, pewna ilość wilgoci może dotrzeć do oleju pompy i ograniczyć jej zdolność do wytwarzania wysokiego poziomu próżni, niezbędnego i idealnego do zagwarantowania dobrego przechowywania i większej trwałości produktu.

W celu usunięcia wilgoci, urządzenia ostrzega, że konieczne jest włączenie Cyklu usuwania wody poprzez włączenie kontrolki .

1. Wyjąć z komory wewnętrznej wszelkie elementy i pozostałości płynów.
2. Jeżeli to konieczne, wyczyścić wewnętrzną komorę.
3. Nacisnąć przycisk **START/STOP** .
4. Poczekać na zakończenie cyklu suszenia.



- Cykl trwa maksymalnie około 20 minut.
- Jeżeli cykl zostanie przerwany przyciskiem **START/STOP** , będzie konieczne jego powtórzenie.



Jeżeli cykl usuwania wody jest niewystarczający, urządzenie nakaże jeszcze jeden cykl i uniemożliwi aktywację wszelkich innych funkcji, dopóki czujnik nie wykryje wysokiego poziomu próżni, wystarczającego do zagwarantowania dobrego przechowywania. Między jednym cyklem a następnym, urządzenie wymaga jednogodzinnej przerwy w celu ostygnięcia.



4.4 Co zrobić, jeżeli...

Szuflada do pakowania próżniowego nie otwiera się:

- System „Push-pull” prowadnic został zablokowany.
- Spiralny kabel zasilający został zablokowany.

Szuflada do pakowania próżniowego nie włącza się:

- Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka prądu.
- Sprawdzić, czy gniazdko elektryczne prawidłowo działa.

Szuflada do pakowania próżniowego włącza się:

- Sprawdzić, czy nie jest odcięty prąd elektryczny.
Przywrócić zasilanie elektryczne.
- Możliwa usterka elektroniczna.
Skontaktować się z działem pomocy technicznej.

Przyciski nie reagują:

- Powierzchnia panelu sterowania jest brudna lub mokra.
Wyczyścić i dokładnie wytrzeć powierzchnię panelu sterowania.

Szklana pokrywa nie otwiera się:

- Sprawdzić, czy nie trwa cykl.
Podczas pracy pokrywa pozostaje zamknięta.
- Przerwanie zasilania prądem elektrycznym: nie próbować otwierać pokrywy.

Przywrócić zasilanie elektryczne i poczekać na dekompresję zbiornika.

Zbyt dużo powietrza w zamkniętym worku:

- Worek jest nieodpowiedni do wymiarów potrawy.
Użyć worka o odpowiednich wymiarach.
- Wybrany poziom próżni jest zbyt niski.
Powtórzyć cykl wybierając wyższy poziom próżni.
- Produkt jest płynny.
Obecność pęcherzyków w płynie jest normalna.

Worek nie utrzymuje próżni, nawet jeżeli zgrzanie jest prawidłowe:

- Ciasto lub ostre kości w worku, które mogą go przedziurawić.
- Wznović cykl próżni używając nowego worka i zabezpieczając ostre części odpowiednim materiałem.
- Użyć zewnętrznego pojemnika.

Listwa zgrzewająca podnosi się, ale nie wykonuje zgrzewania:

- Interwencja urządzenia bezpieczeństwa listwy zgrzewającej.

W prawej dolnej części urządzenia znajdują się 2 przyciski przywracające zabezpieczenie.

Nacisnąć 2 przyciski.

Jeżeli problem powtarza się, skontaktować się z działem pomocy technicznej.

- Zerwanie listwy zgrzewającej.
Skontaktować się z działem pomocy technicznej.



Czyszczenie i konserwacja

Jakość zgrzania nie jest idealna:

- Wybrany poziom zgrzewania nie jest odpowiedni do rodzaju zastosowanego worka.

Powtórzyć cykl, wybierając wyższy poziom zgrzewania.

- Zbyt dużo kolejnych cykli zgrzewania.

Odczekać przynajmniej 2 minuty pomiędzy jednym cyklem a kolejnym, aby listwa zgrzewająca wystygła.

- Worek jest dużo większy od listwy zgrzewającej.

Użyć worka o odpowiednich wymiarach.

- Brzeg worka nie został prawidłowo umieszczony.

Ustawić naciągnięty i równy brzeg worka w środkowym położeniu. Worek musi wystawać 2 cm poza listwę zgrzewającą.

- Krawędź worka jest brudna.

Włożyć produkt do worka odwracając brzeg na zewnątrz, aby zewnętrzna część nie została zabrudzona.

- Listwa zgrzewająca jest brudna.

Wyczyścić listwę, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie listwy zgrzewającej”.

- Listwa zgrzewająca lub gumowy profil dociskowy włożony do pokryw są uszkodzone.

Skontaktować się z działem pomocy technicznej.

- Gumowy profil dociskowy listwy zgrzewającej nie jest równomierny.

Wygładzić ogumowanie listwy zgrzewającej.

Miga kontrolka :

- Zbyt duża wilgoć wewnątrz pompy.

Uruchomić cykl usuwania wody.

Pakować próżniowo zimne produkty (3°C), które zostały wcześniej oczyszczone, umyte i osuszone.

Włącza się kontrolka  i urządzenie emituje sygnał dźwiękowy podczas cyklu:

- Próżnia nie wytworzyła się lub nie zamknęło pokryw.

Aby uruchomić cykl, delikatnie nacisnąć na szklaną pokrywę, aby wytworzyć próżnię.

- Obecność brudu na uszczelce szklanej pokryw.

Wyczyścić uszczelkę i wewnętrzną komorę miękką, wilgotną szmatką oraz dokładnie wytrzeć.

- Pęknięcie uszczelki na szklanej pokryw.

Skontaktować się z działem pomocy technicznej.

- Pompa nie uruchamia się ze względu na interwencję urządzenia zabezpieczającego.

W prawej dolnej części urządzenia znajdują się 2 przyciski przywracające zabezpieczenie.

Nacisnąć 2 przyciski.

Jeżeli problem powtarza się, skontaktować się z działem pomocy technicznej.



Miga kontrolka  i urządzenie nie zgrzało worka po cyklu pakowania próżniowego w worku z poziomem 3 lub miga kontrolka  po cyklu pakowania próżniowego w worku z poziomem 2 lub pakowania próżniowego w pojemniku z poziomem 3 lub zapala się kontrolka :

- Urządzenie ostrzega, że włożony produkt jest zbyt gorący i/lub, że worek jest zbyt pełny.

Zresetować alarm, wciskając przycisk wyboru cyklu.

Ochłodzić produkt do temperatury 3°C i/lub ograniczyć jego ilość w worku; następnie uaktywnić nowy cykl, jeżeli poprzedni nie został zakończony.

Zapala się kontrolka  i urządzenie emituje sygnał dźwiękowy:

- Nie obniżono pokrywy lub nie docisnięto jej do zbiornika.

Zamknąć pokrywę, lekko ją docisnąć i uruchomić nowy cykl.

- Przystawka do próżni nie została prawidłowo podłączona.

Prawidłowo podłączyć przystawkę i uruchomić nowy cykl.

- Poważna utrata próżni.

Możliwe odłączenie się jednego z węży.

Skontaktować się z działem pomocy technicznej.

Zapala się kontrolka  i miga kontrolka przycisku ON/OFF :

- Zbyt duża ilość wykonanych cykli, a w konsekwencji przegrzanie się oleju w pompie.
- Poczekać przynajmniej 1 godzinę, aż szuflada do pakowania próżniowego ostygnie.

Miga kontrolka  i urządzenie emituje sygnał dźwiękowy:

- Usterka czujnika absolutnej próżni.

Skontaktować się z działem pomocy technicznej.



Jeżeli problem nie został rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości skontaktować się z najbliższym działem pomocy technicznej.



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odcłączyć główne zasilanie elektryczne.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu w widocznym miejscu.

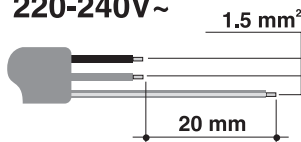
Nie wolno nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (kabel 3 x 1,5 mm², w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

220-240V~



Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą doprowadzić do nagrzania lub zapalenia.



5.2 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

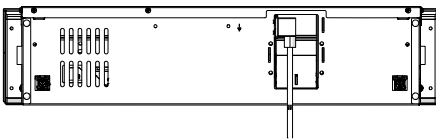
- Do obsługi urządzenia używać rękawic ochronnych.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Wydzielanie ciepła podczas
pracy urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na działanie wysokiej temperatury.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.
- Nie montować urządzenia we wnęce zamkniętej drzwiczkami lub w zamkniętej szafce.

Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)



Niedozwolone użycie
Ryzyko obrażeń i uszkodzenia
urządzenia

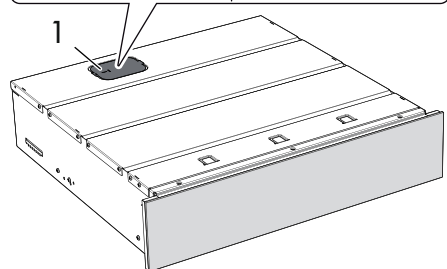
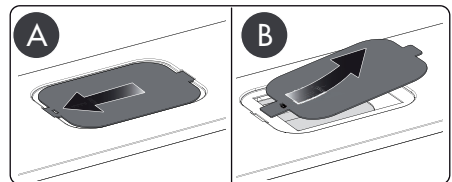
- Nie otwierać szuflady, dopóki nie zostanie zamocowana w meblu.

5.3 Montaż szuflady do pakowania próżniowego

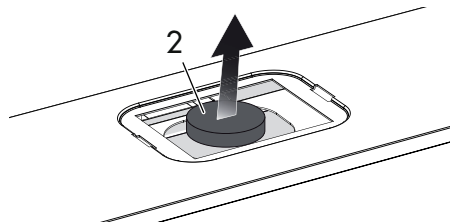


- Zamontować szufladę tak, aby wewnętrzna komora była widoczna.
- Upewnić się, że jest wystarczająco dużo miejsca do całkowitego wyjęcia szuflady do pakowania próżniowego i otworzyć szklaną pokrywę.

1. Zdjąć górną pokrywę (1) zgodnie z kierunkiem strzałki.



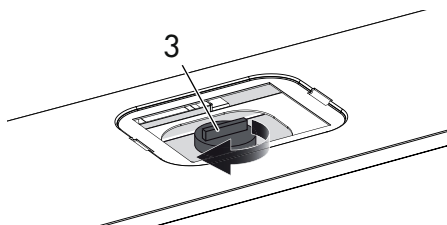
2. Zdjąć zatyczkę filtra oleju (2).



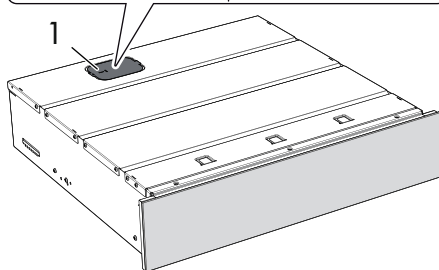
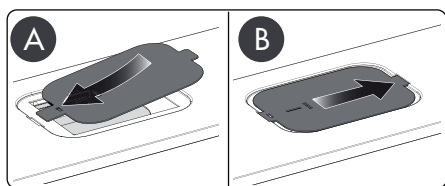


Montaż

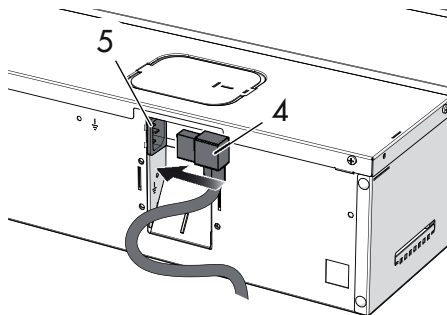
3. Zakręcić filtr (3) na pompie.



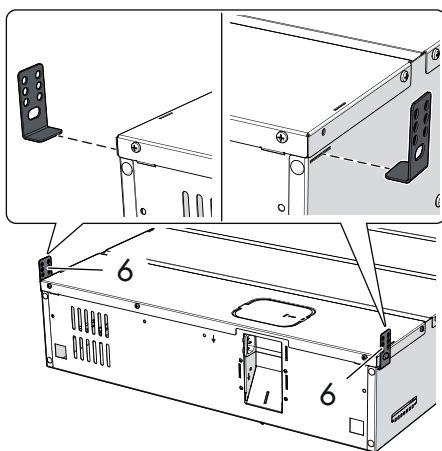
4. Zamocować górną pokrywę (1) zgodnie z kierunkiem strzałki.



5. Włożyć wtyczkę (4) do gniazdka (5) z tyłu obudowy.



6. Włożyć listwy mocujące (6).



7. Podnieść szufladę i włożyć ją do mebla, opierając na blacie mebla.



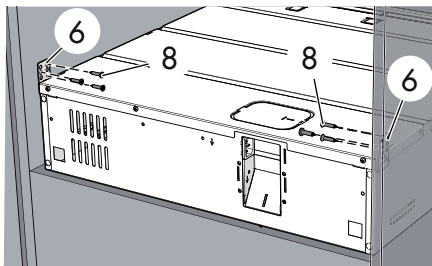
Powierzchnia mebli musi być czysta i równa, aby zagwarantować idealną pracę szuflady.



W przypadku wymontowania i przenoszenia szuflady, wyjąć filtr pompy i założyć zatyczkę.

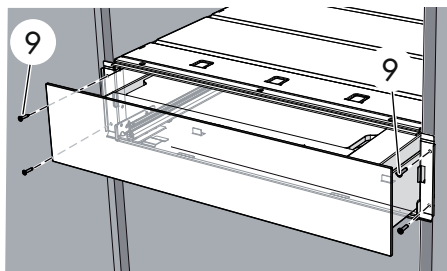


8. Przymocować listwy mocujące (6) do bocznych ścianek mebla używając śrub (8) znajdujących się w wyposażeniu.

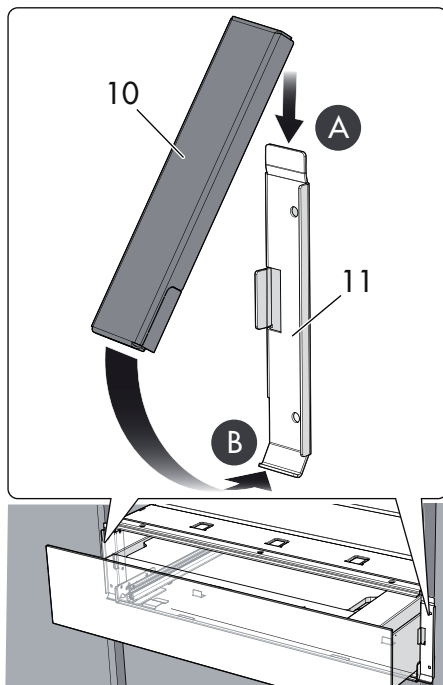


9. Przeciągnąć kabel zasilający w kierunku gniazdka na ścianie.

10. Przymocować przednią część szuflady do mebla za pomocą śrub (9) znajdujących się w wyposażeniu.



11. Nałożyć płytki zamykające (10) na listwy mocujące (11).



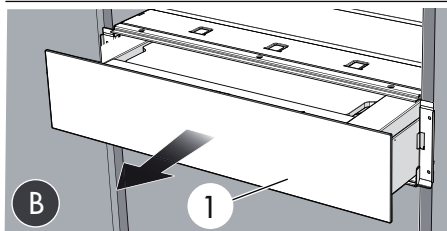
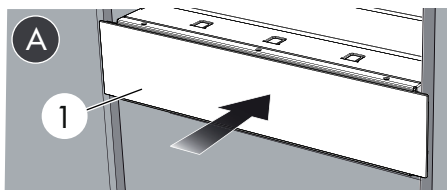
12. Prawidłowo wyrównać szufladę.



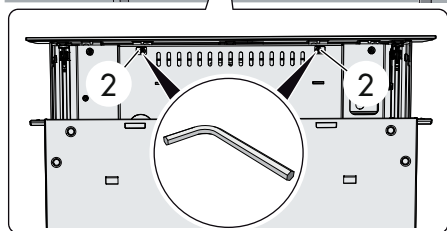
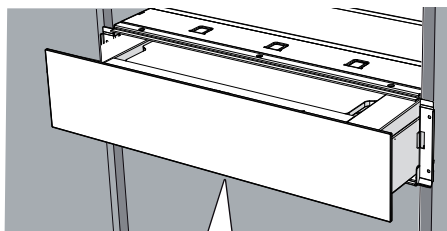
Montaż

Regulacja przedniego panelu

1. Wyjąć szufladę (1) delikatnie wciskając na przednią część.



2. Poluzować kluczem imbusowym 2 śruby regulacyjne (2) w prawo i w lewo w dolnej części przedniego panelu.



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo zranienia

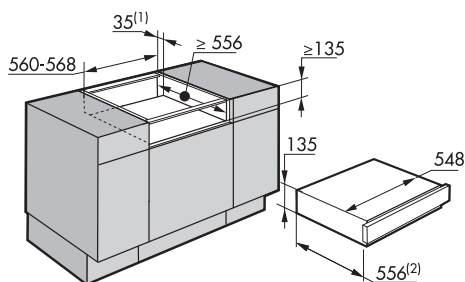
- Nie odkręcać całkowicie śrub regulacyjnych: przedni panel nie jest przymocowany do obudowy śrubami i może upaść.
3. Poprawić regulację przesuwając przedni panel szuflady lekko do góry lub na dół.
 4. Dokręcić śruby regulacyjne.
 5. Włożyć szufladę popychając ją do środka.



Przy pierwszym podłączeniu szuflady lub po przerwaniu zasilania prądem elektrycznym, przyciski i kontrolki włączą się na 10 sekund. Jest to test inicjalizacji urządzenia. Zaraz po wyłączeniu się kontrolek można włączyć urządzenie.



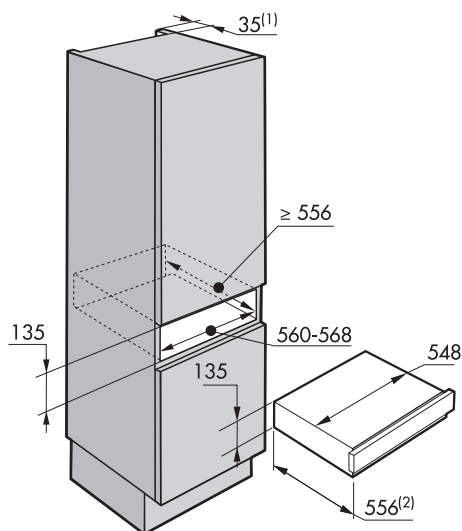
Zabudowa pod blatem (mm)



Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 35 lub 60 mm.

- 1 Otwór napowietrzania
- 2 Wymiar zabudowy z wtyczką elektryczną: długość kabla (2 metry)

Zabudowa na kolumnie (mm)

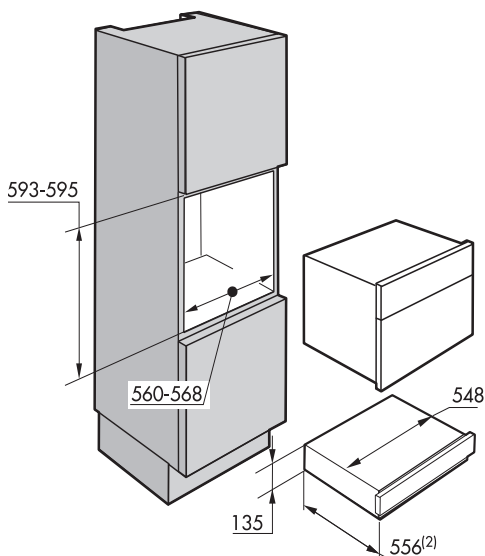


Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35 lub 40 mm.

- 1 Otwór napowietrzania
- 2 Wymiar zabudowy z wtyczką elektryczną: długość kabla (2 metry)



Zabudowa w kolumnie z wnęką o wysokości 600 mm w połączeniu z piekarnikiem



- 1 Otwór napowietrzania
- 2 Wymiar zabudowy z wtyczką elektryczną: długość kabla (2 metry)



Podczas montażu urządzenia, które można połączyć z szufladą należy stosować się do informacji podanych w odpowiedniej instrukcji obsługi i montażu.



914778217/B

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszania swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.



914778217/B