

Pakowarka próżniowa

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SVS 4010SS

Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Minimalnie w czasie trwania roszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

PL-1

SPIS TREŚCI

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS URZĄDZENIA	6
OPIS PANELU STERUJĄCEGO	7
OPIS URZĄDZENIA	8
DLACZEGO UŻYWAĆ PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ	9
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA ZAOSZCZĘDZA CZAS I PIENIĄDZE	9
AKCESORIA	9
OBSŁUGA PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ	10
UŻYTECZNE RADY	12
ZALECANIA DOT. PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z AKCESORIAMI	12
USUWANIE PROBLEMÓW	12
CZAS PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI	13
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	14
DANE TECHNICZNE	14
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM	15
LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	15

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia i o ile nie są pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania komercyjnego lub użycia w przestrzeniach, takich jak:
 - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - fermy rolnicze;
 - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenie należy używać wyłącznie do celów, do których jest przeznaczone.
- Urządzenia nie umieszczaj na parapetach okien, zlewozmywaku z ociekaczem lub niestabilnych powierzchniach. Zawsze umieszczaj go na stabilnej, równej i czystej powierzchni.
- Urządzenia nie umieszczaj w pobliżu umywalki albo zmywaka, na urządzeniach i przyrządach, które są źródłem ciepła lub w ich pobliżu.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że jego napięcie znamionowe podane na etykiecie

jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku. Urządzenie podłączaj wyłącznie do poprawnie uziemionego gniazdka.

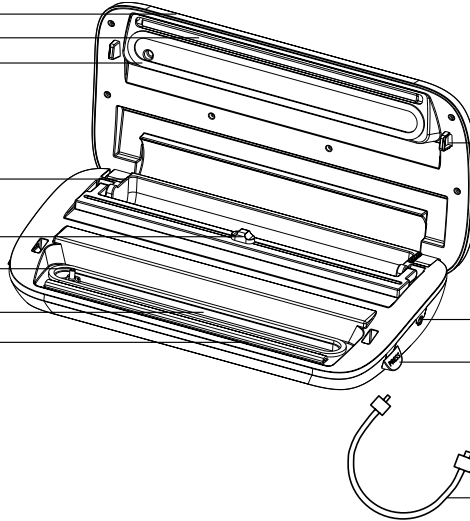
- Z urządzenia korzystaj tylko wtedy, kiedy zainstalowane jest w swej pozycji roboczej i umieszczone jest w dostatecznej odległości od powierzchni palnych, jakimi są firanki, zasłony itp.
- Używaj wyłącznie jakościowych worków próżniowych przeznaczonych do pakowarek próżniowych.
- Dbaj o to, by do otworu do odsysania powietrza nie przedostała się woda ani inny płyn.
- Urządzenie jest zagrzane podczas pracy i po zakończeniu pracy z powodu ciepła resztkowego. Wystrzegaj się kontaktu z zagrzaną powierzchnią.
- Do ostygnięcia urządzenia pomiędzy cyklami zgrzewania powinna być wprowadzona przerwa minimum 40 sekund. Podczas przerwy pozostaw wieko uchylone. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia wynosi 15 minut. Potem przez 30 minut pozostaw go do ostygnięcia.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik, który wyłączy je, jeżeli dojdzie do jego przegrzania. Jeżeli taka sytuacja będzie miała miejsce, odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego i zostaw je do ostygnięcia. Potem można ponownie z niego korzystać.
- Urządzenie zawsze odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będziesz je używał, zostawiasz je bez nadzoru, przed przenoszeniem i czyszczeniem. Po zakończeniu używania zostaw pokrywę urządzenia otwartą, by doszło do jego szybszego ostygnięcia.
- Urządzenie utrzymuj w czystości. Czyszczenie wykonuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Przed czyszczeniem zostaw urządzenie do ostygnięcia. Urządzenia nie myj pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie.

- Urządzenie odłączaj z gniazdka ciągnąc za wtyczkę przewodu zasilającego, nie jednak ciągnąc za przewód zasilający. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Urządzenia nie używaj, jeżeli widoczne są jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób je nie przerabiaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

OPIS URZĄDZENIA

A

1
2
3

4
5
6
7
8
910

11
12

13

- A1** Pokrywa uchylna
- A2** Lista zgrzewająca
Lista 3mm wykona mocne połączenie zgrzaniem.
- A3** Uszczelka górna
Podczas pakowania próżniowego zapobiega przedostaniu się powietrza do komory próżniowej.
- A4** Komora do rolki z folią do pakowania próżniowego
Komora do włożenia rolki z folią do pakowania próżniowego. Rolka może w niej pozostać podczas procesu zgrzewania i procesu stwarzania próżni.
- A5** Nóż
Umożliwia obcięcie worka na wymaganą wielkość.
- A6** Otwór do odsysania powietrza
Przez ten otwór odbywa się odsysanie powietrza z przestrzeni próżniowej
- A7** Uszczelka dolna
Podczas pakowania próżniowego zapobiega przedostaniu się powietrza do komory próżniowej.
- A8** Komora próżniowa
W komorze próżniowej powstaje próżnia

w czasie procesu stwarzania próżni. Podczas stwarzania próżni musi być otwarta strona worka włożona do komory próżniowej.

- A9** Gumowa lista
Zapewnia, że połączenie zgrzewane będzie w 100% gładkie.
- A10** Zapadki
Zapewniają dosiadanie pokrywy uchylnej do podstawy i ich połączenie. Zapadki znajdują się po obydwu stronach pakowarki próżniowej i po zamknięciu wieka wpadną do otworów w podstawie. Zabrzmi 2x kłapanięcie.
- A11** Podłączenie dla pojemnika
Przy użyciu pojemnika próżniowego, pojemnika do marynowania, butelki z korkiem próżniowym albo innym akcesorium, podłącz wężyk do tego otworu.
- A12** Przyciski do zluźniania zapadki
po wciśnięciu przycisków po obydwu stronach pakowarki uchyl pokrywę i możesz wyjąć worek próżniowy.
- A13** Wężyk do odsysania powietrza z zewnętrznego pojemnika albo naczynia.

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

B

B1 Przycisk „Mode” (z wskaźnikami LED)
 Umożliwia ustawienie dwu trybów pracy pakowania próżniowego (Normal i Gentle). Wyjściowym trybem jest „Normal” (standardowy). Jeżeli żywność kruszy się. Wciśnięciem przycisku przełączy tryb pakowania próżniowego do „Gentle” (oszczędny). Podczas pakowania próżniowego możesz kiedykolwiek dostosować poziom próżni w ten sposób, że podczas procesu pakowania próżniowego wciśniesz przycisk „Seal”. Zatrzyma się odsysanie powietrza, zgaśnie kontrolka **B11** Vac Seal i automatycznie ruszy proces zgrzewania worka i zapali się wskaźnik Seal **B13**. Kiedy tylko wykonane zostanie połączenie zgrzewane, proces automatycznie się zatrzyma i wskaźnik **B13**, Seal zgaśnie. Możesz podnieść pokrywę, wyjąć worek i kontrolować połączenie zgrzewane.
 (Uwaga: W przypadku przerwania zasilania ustawienie urządzenia wróci do wstępnie ustawionego trybu standardowego.)

B2 Przycisk „Food” (z wskaźnikami LED)
 Umożliwia ustawienie dwu trybów (Dry i Moist). Trybem wyjściowym jest „Dry” (suchy), wciśnięciem przycisku tryb przełączy się do „Moist” (wilgotny). Tryb możesz wybierać według typu żywności „Dry” dla suchej żywności i przedmiotów i „Moist” dla wilgotnej żywności.
 (Uwaga: W przypadku przerwania zasilania ustawienie urządzenia wróci do wstępnie ustawionego trybu standardowego.)

B3 Przycisk „Canister” (z wskaźnikiem LED)
 Umożliwia odsysanie powietrza z zewnętrznego pojemnika próżniowego. Po zakończeniu pakowania

B4 Przycisk „Vac Seal” (z wskaźnikiem LED)
 Umożliwia pakowanie próżniowe worka i jego następne zgrzanie. Wciśnięciem przycisku Seal możesz proces pakowania próżniowego kiedykolwiek zakończyć i rozpocząć proces zgrzewania albo wciśnięciem przycisku Stop cały proces kiedykolwiek zakończyć. Zalecamy zostawić tryb automatyczny i zostawić czas pakowania próżniowego i zgrzewania na urządzeniu.

B5 Przycisk „Marinating” (z wskaźnikiem LED)
 Umożliwia marynować żywność próżniowo, czym istotnie skraca proces marynowania do 20 minut w porównaniu ze zwykłym procesem marynowania. Podczas procesu marynowania będzie powietrze z worka kilkakrotnie odsysane i ponownie do niego wpuszczane. Proces trwa ok. 20 minut. Kiedy tylko proces marynowania zostanie zakończony, wskaźnik Marinating zgaśnie i możesz wyjąć worek, albo w przypadku marynowania w pojemniku zewnętrznym możesz pojemnik odłączyć

B6 Przycisk „Seal” (z wskaźnikiem LED)
 Umożliwia zgrzanie worka. Wciśnięciem przycisku Stop możesz proces kiedykolwiek zakończyć.

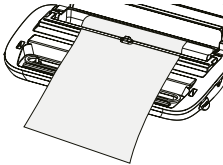
B7 Przycisk „Stop”.
 Umożliwia kiedykolwiek zakończyć pracę.

B8 Wskaźniki wyboru trybu Gentle albo Normal
B9 Wskaźniki wyboru trybu Moist albo Dry
B10 Wskaźnik przycisku Canister
B11 Wskaźnik przycisku Vac Seal
B12 Wskaźnik przycisku Marinating
B13 Wskaźnik przycisku Seal

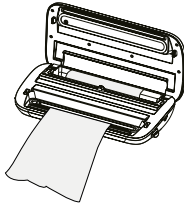
OPIS URZĄDZENIA

C

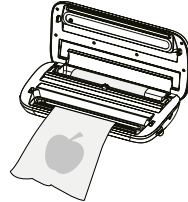
C1



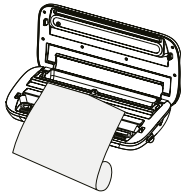
C3



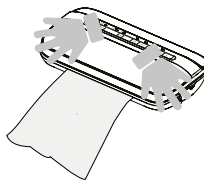
C5



C2



C4



Wykonanie worka z folii



Notatka:

W przypadku worków próżniowych obcinanie i zgrzewanie dna folii jest niepotrzebne.

Ponieważ folia ma otwory po obu stronach trzeba najpierw wykonać połączenie zgrzewane po jednej stronie folii i wytworzyć w taki sposób worek jeszcze przed napełnieniem żywnością.

- C1** Wyciągnięcie folii z rolki
Uchyl pokrywę **A1**, wyciągnij wymaganą długość folii z rolki z komory **A3**.
- C2** Obcięcie folii na wymaganą długość
Obetnij wyciągniętą część folii przez przesunięcie noża **A5** z jednej strony na drugą. Jedną ręką przytrzymuj rolkę i wysuniętą część folii, a drugą ręką przesunij nóż z jednej strony na drugą.
- C3** Włożenie folii na listwę gumową
Dowolny otwarty koniec pustej folii włóż do krawędzi komory próżniowej **A8**, który jest bliżej do listwy gumowej **A9** tak, by sięgał co najmniej 1,5 cm przez krawędź listwy.
- C4** Zamknięcie pokrywy i zgrzewanie folii
Naciśnij pokrywę **A1** obydwo rękami do podstawy, dopóki nie usłyszysz 2x kłapanięcia. Obydwe zapadki **A10** muszą wpaść w otwory w podstawie. W ten sposób jest pokrywa **A1** zamknięta do podstawy i można rozpocząć proces zgrzewania. Wciśnięciem przycisku **B6** Seal rozpoczniesz proces zgrzewania, zapali się wskaźnik **B13**. Po jego zakończeniu wskaźnik **B13**

zgaśnie, złuzuj pokrywę wciśnięciem przycisków **A12** po obydwu stronach pakowarki próżniowej. Pokrywa zluzuje się i worek możesz wyjąć Skontroluj połączenie zgrzewane.

Napełnienie i zgrzewanie worka

- C5** Kiedy tylko stworzysz z folii worek, możesz napełnić go żywnością albo przedmiotami, które chcesz zapakować próżniowo albo zgrzać w worku. Jeżeli wykonać chcesz tylko zgrzanie worka, powtarzaj procedury **C3** i **C4**.
Jeżeli chcesz żywność w worku także zapakować próżniowo, włóż worek otwartym końcem do komory próżniowej **A8** i zapewnij, by nie przekrywał otworu ssącego **A6**. Naciśnij pokrywę **A1** obydwo rękami do odstawy, dopóki nie usłyszysz 2x kłapanięcia. Obydwe zapadki **A10** muszą wpaść w otwory w podstawie. W ten sposób jest pokrywa **A1** zamknięta do podstawy i można rozpocząć proces pakowania próżniowego ze zgrzewaniem. Wciśnij przycisk **B4** i włącz proces pakowania próżniowego. Zapali się wskaźnik **B11**. Po zakończeniu pakowania próżniowego automatycznie włączy się proces zgrzewania. Zgaśnie wskaźnik **B11** i zapali się wskaźnik **B13**. Po zakończeniu zgrzewania proces automatycznie się wyłączy i wskaźnik zgaśnie. Złuzuj pokrywę **A1** wciśnięciem przycisków **A12** po obydwu stronach pakowarki próżniowej. Pokrywa zluzuje się i worek możesz wyjąć Skontroluj połączenie zgrzewane.

DLACZEGO UŻYWAĆ PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ

- W przypadku normalnego magazynowania traci żywność smak, zapach i wartości odżywcze. Rozmnażają się w niej bakterie, powstają pleśni, a to prowadzi do jej zepsucia. Z pakowarką próżniową, która umożliwia pakowanie próżniowe, można wydłużyć świeżość żywności nawet siedmiokrotnie w porównaniu ze zwykłym sposobem magazynowania i to bez użycia środków konserwujących lub innych substancji chemicznych. Pakowaniem próżniowym można również skrócić czas marynowania do 20 minut, które zazwyczaj odbywa się w zakresie kilku godzin.
- Pakowanie próżniowe umożliwia również chronić różne przedmioty przed przedostaniem się wody.

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA ZAOSZCZĘDZA CZAS I PIENIĄDZE

Oszczędzaj pieniądze

- Z pakowarką próżniową możesz kupować żywność w większych ilościach albo w promocjach i pakować ją próżniowo według wymaganych porcji, bez marnowania.

Oszczędzaj czas

- Jedzenie możesz wcześniej ugotować i przechowywać je w workach próżniowych.

Marynuj w kilka minut.

- Pakowanie próżniowe otwiera pory żywności, także można osiągnąć działania marynaty już po tylko 20 minutach, zamiast zwykłego marynowania przez noc.

Ułatwiasz sobie zabawę.

- Swoje ulubione dania oraz uroczystą ucztę możesz wcześniej przygotować, więc możesz spędzać czas ze swoimi gośćmi.

Zasmakuj dań sezonowych albo specjałów

- Przechowuj szybko psującą się żywność albo rzadko używaną żywność dłużej świeżą.

Miej pod kontrolą wartości kaloryczne

- Pakuj próżniowo dowolne porcje i zawartość kalorii albo tłuszczu napisz na worek.

Chroń wyroby nieżywnościowe

- Pakowanie próżniowe umożliwia również chronić różne przedmioty przed przedostaniem się wody albo owadów, na przykład w czasie przebywania w kempingu albo na statku.

AKCESORIA

WORKI I ROLKI

Worki i rolki próżniowe dostarczane razem z niniejszym urządzeniem składają się z dwu warstw, które umożliwiają sprawne i pełne odsysanie powietrza. Wielowarstwowe wykonanie stwarza efektywną ochronę przeciw wniknięciu powietrza i wilgoci, co zapobiega powstawaniu odmrożeń na żywności, które są wprawdzie nieszkodliwe, lecz nieładne. Worki i rolki są dostarczane w różnych wielkościach. W takich workach próżniowych można żywność ogrzewać w kuchence mikrofalowej lub gotować w wodzie.

Zapasowe rolki próżniowe zakupić można pod oznakowaniem SVX 300CL.



Aby strzec się możliwego zachorowania, nie używaj worków kilkakrotnie do przechowywania surowego mięsa, surowych ryb albo żywności z tłuszczem.
Nie używaj powtórnie worków, które poddane były ogrzewaniu mikrofalowemu.

OBSŁUGA PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ

1. ZGRZEWANIE

- 1.1. Podłącz przewód zasilający i włącz urządzenie.
- 1.2. Uchyl pokrywę **A1**, napełnij worek żywnością do maks. 2/3 jego objętości i włóż jego otwartą stronę do komory **A8** tak, aby jego krawędź sięgała przez listwę gumową **A9** co najmniej o 1,5 cm.
- 1.3. Sprawdź, że miejsce, w którym powstaje połączenie zgrzewane, jest czyste, suche i bez zagięć. Pokrywą **A1** poprawnie ściśnij dwoma rękami w dół, dopóki nie zabrzmi 2x słyszalne kłapanięcie. Zapadki **A10** po obydwu stronach muszą wpaść w otwory w podstawie.
- 1.4. Wciśnij przycisk **B6** (SEAL). Zapali się wskaźnik LED **B13**. W miejscu listwy zgrzewającej **A2** powstanie połączenie zgrzewane. Proces zgrzewania trwa około 6 do 10 sekund. Kiedy tylko wskaźnik zgaśnie, połączenie zgrzewane jest zakończone.
- 1.5. Do odbezpieczenia pokrywy **A1** wciśnij obydwie przyciski **A12**, uchyl pokrywę, wyjmij zgrzany worek i skontroluj wytrzymałość połączenia zgrzewanego.
- 1.6. Potem zostaw urządzenie do ostygnięcia przed kolejnym użyciem, czyszczeniem albo magazynowaniem.

2. PAKOWANIE PRÓŻNIOWE ZE ZGRZEWANIEM

- 2.1 Podłącz przewód zasilający i włącz urządzenie.
- 2.2 Uchyl pokrywę **A1**, napełnij worek żywnością do max. 2/3 jego objętości i włóż go otwartą stroną do komory próżniowej **A8** tak, by jego krawędź umieszczona była w środku komory próżniowej **A8**. Worek nie może przekrywać otworu do odsysania powietrza **A6**.
- 2.3 Sprawdź, że miejsce, w którym powstanie połączenie zgrzewane jest czyste, suche i bez zagięć. Pokrywą **A1** poprawnie ściśnij dwoma rękami w dół, dopóki nie zabrzmi 2x słyszalne kłapanięcie. Zapadki **A10** po obydwu stronach muszą wpaść w otwory w podstawie.
- 2.4. Według rodzaju żywności, która włożona jest do worka, ustaw przyciskami **B1** i **B2** tryb pracy. Przyciskiem **B1** (Mode) można ustawić tryb Normal albo Gentle. Jeżeli żywność kruszy się, wybierz tryb Gentle. Przyciskiem **B2** (Food) wybierz stan żywności. Dla suchej żywności wybierz Dry, dla żywności o wyższej wilgotności wybierz Moist.
- 2.5 Wciśnięciem przycisku **B4** (Vac Seal) ruszy proces pakowania próżniowego. Zapali się wskaźnik LED **B11** i proces odsysania powietrza automatycznie ruszy. Kiedy tylko dojdzie do powstania próżni, proces odsysania powietrza automatycznie się zakończy i wskaźnik **B11** zgaśnie. Pakowarka przełączy się do trybu zgrzewania i zapali się wskaźnik **B13**. W miejscu listwy zgrzewającej **A2** automatycznie powstanie połączenie zgrzewane. Cały proces trwa około 10 do 20 sekund. Kiedy tylko proces zgrzewania zostanie zakończony, wskaźnik **B13** zgaśnie. Podczas pakowania próżniowego możesz kiedykolwiek dostosować poziom próżni w ten sposób, że podczas procesu pakowania próżniowego wciśniesz przycisk **B6** (Seal). Zatrzyma się odsysanie powietrza, zgaśnie kontrolka Vac Seal i automatycznie ruszy proces zgrzewania worka i zapali się wskaźnik **B13**. Proces zgrzewania zakończy się automatycznie i wskaźnik **B13** zgaśnie. Cały proces możesz kiedykolwiek zakończyć wciśnięciem przycisku **B7** (Stop).
- 2.6. Do odbezpieczenia pokrywy **A1** wciśnij obydwie przyciski **A12**, uchyl pokrywę, wyjmij zgrzany worek i sprawdź wytrzymałość połączenia zgrzewanego.
- 2.7. Potem zostaw urządzenie do ostygnięcia przed kolejnym użyciem, czyszczeniem albo magazynowaniem.



Notatka:

Jeżeli żywność jest wilgotna, prosimy wybrać, tryb „Moist” (wilgotny). Zapewnij, by wężyk **A13** nie był podłączony do otworu **A11** do odsysania powietrza z pojemnika zewnętrznego. Przy podłączeniu wężyka przebiega proces pakowania próżniowego priorytetowo przez wężyk i w worku włożonym do komory próżniowej **A8** nie powstaby próżnia.

3. ODSYSANIE POWIETRZA Z ZEWNĘTRZNEGO POJEMNIKA PRÓŻNIOWEGO

- 3.1 Podłącz przewód zasilający i włącz urządzenie.
- 3.2 Do pojemnika próżniowego włóż wymaganą żywność i pojemnik zamknij pokrywą. Dowolne

- złącze wężyka **A13** podłącz do otworu **A11** do odsysania powietrza, drugi koniec podłącz do otworu wieczka pojemnika.
- 3.3 Wciśnij przycisk **B3** (Canister) i urządzenie rozpocznie odsysać powietrze z pojemnika. Zapali się wskaźnik **B10**. Kiedy proces odsysania powietrza zostanie zakończony, urządzenie się automatycznie wyłączy i wskaźnik **B10** zgaśnie. Proces możesz kiedykolwiek zakończyć wciśnięciem przycisku **B7** (Stop).
 - 3.4 Najpierw odłącz złącze wężyka **A13** z otworu pokrywy i dopiero potem odłącz końcówkę z otworu do odsysania powietrza **A11**.



Notatka:

Pojemnik próżniowy ani pokrywa próżniowa nie są częścią opakowania niniejszego urządzenia. Przed wyjęciem żywności z pojemnika najpierw wciśnij przycisk na pokrywie, by doszło do zluźnienia próżni. Dopiero potem otwórz pokrywę pojemnika. Przed podgrzewaniem w kuchenke mikrofalowej zdejmij pokrywę z pojemnika. Do wydłużenia trwałości żywności w środku pojemnika przechowuj pojemnik próżniowy w lodówce.

4. MARYNOWANIE PRÓŻNIOWE ŻYWNOSCI W WORKU

- 4.1 Podłącz przewód zasilający i włącz urządzenie.
 - 4.2 Uchyl pokrywę **A1**, napełń worek mięsem z marynatą do max. 2/3 jego objętości i włóż go otwartą stroną do komory próżniowej **A8** tak, by jego krawędź umieszczona była w środku komory próżniowej **A8**. Worek nie może przekrywać otworu do odsysania powietrza **A6**.
- Pokrywę **A1** poprawnie ściśnij dwoma rękami w dół, dopóki nie zabrzmi 2x słyszalne klapnięcie. Zapadki **A10** po obydwu stronach muszą wpaść w otwory w podstawie.
- 4.4 Wciśnięciem przycisku **B5** (Marinating) ruszy proces marynowania. Zapali się wskaźnik LED **B12** i proces odsysania powietrza automatycznie ruszy. Podczas procesu marynowania będzie powietrze z worka kilkakrotnie odsysane i ponownie do niego wpuszczane. Proces trwa ok. 20 minut. Proces możesz kiedykolwiek zakończyć wciśnięciem przycisku **B7** (Stop). Kiedy proces zostanie zakończony, urządzenie się automatycznie wyłączy i wskaźnik **B12** zgaśnie. Teraz możesz worek wyjąć.
 - 4.5 Do odbezpieczenia pokrywy **A1** wciśnij obydwoma przyciski **A12**, uchyl pokrywę i wyjmij worek. Marynowana mieszanka jest przygotowana do grillowania lub pieczenia.



Notatka:

Zapewnij, by wążek **A13** nie był podłączony do otworu **A11** do odsysania powietrza z pojemnika zewnętrznego. Przy podłączeniu wężyka przebiega proces pakowania próżniowego priorytetowo przez wążek i w worku włożonym do komory próżniowej **A8** nie powstałaby próżnia.

5. MARYNOWANIE PRÓŻNIOWE ŻYWNOSCI W ZEWNĘTRZNYM NACZYNIU DO MARYNOWANIA

- 5.1 Podłącz przewód zasilający i włącz urządzenie.
- 5.2 Do naczynia do marynowania albo pojemnika włóż wymaganą żywność i mieszankę do marynowania i naczynie zamknij pokrywą.. Dowolne złącze wężyka **A13** podłącz do otworu **A11** do odsysania powietrza pakowarki próżniowej, drugi koniec podłącz do otworu pokrywy naczynia albo pojemnika.
- 5.3 Wciśnięciem przycisku **B5** (Marinating) ruszy proces marynowania. Zapali się wskaźnik LED **B12** i proces odsysania powietrza automatycznie ruszy. Podczas procesu marynowania będzie powietrze z naczynia albo pojemnika kilkakrotnie odsysane i ponownie do niego wpuszczane. Proces trwa ok. 20 minut. Proces możesz kiedykolwiek zakończyć wciśnięciem przycisku **B7** (Stop). Kiedy proces zostanie zakończony, urządzenie się automatycznie wyłączy i wskaźnik **B12** zgaśnie. Teraz można naczynie albo pojemnik odłączyć.
- 4.4 Najpierw odłącz złącze wężyka **A13** z otworu pokrywy naczynia do marynowania albo pojemnika i dopiero potem odłącz końcówkę z otworu do odsysania powietrza **A11**.



Notatka:

Przed wyjęciem żywności z naczynia najpierw wciśnij przycisk na pokrywie, by doszło do zluźnienia próżni. Dopiero potem otwórz pokrywę naczynia. Do wydłużenia trwałości żywności w środku naczynia przechowuj naczynia do marynowania w lodówce.

UŻYTECZNE RADY

- Worków nie przepelniaj, napelniaj je maks. z 2/3. Na otwartym końcu worka zostawiaj dostateczną długość do łatwego wkładania do komory próżniowej **A8**.
- Upewnij się, że otwarta strona worka jest sucha i czysta. Wilgotny worek źle się roztopia i trudno osiągnąć szczelnego połączenia zgrzewanego.
- Pakowanie próżniowe nie może w pełni zastąpić magazynowania żywności w lodówce lub zamrażalce. Żywność, która szybko się psuje, umieść nawet w opakowaniu próżniowym w lodówce lub zamrażalce.
- Otwartą stronę worka utrzymuj czystą i równą, bez przedmiotów obcych i zagięć, które mogą spowodować problemy albo nieszczelności podczas zgrzewania.
- Aby zapobiec wytwarzaniu zagięć na połączeniu zgrzewanym podczas pakowania próżniowego przedmiotów o większych wymiarach, podczas wkładania otwartej strony worka do komory próżniowej delikatnie ją napręż i trzymaj, dopóki nie zacznie pracować pompa próżniowa.
- Podczas pakowania próżniowego przedmiotów z ostrymi krawędziami (suszone makarony, przedmioty srebrne itd.) chroń worek przed uszkodzeniem przez zapakowanie tych przedmiotów do miękkiego materiału tłumiącego, jakim jest np. papier jedwabny. Może będzie trzeba użyć pojemnika próżniowego zamiast worka.
- Jeżeli używasz pojemnika próżniowego, nie zapomnij o zostawieniu 2,5 cm wolnej przestrzeni pod jego wieczkiem.
- Najlepszych wyników możesz osiągnąć, kiedy przed pakowaniem próżniowym owoców i wstępnie ugotowanych warzyw najpierw zmroisz je.
- Do ostygnięcia urządzenia pomiędzy cyklami zgrzewania powinna być dotrzymana przerwa minimum 40 sekund.
- Jeżeli nie jesteś pewien, czy worek ma dokładnie zgrzane połączenie, powtórz cykl zgrzewania.
- Do osiągnięcia najlepszych wyników używaj worków próżniowych, pojemników i innych akcesoriów SENCOR.

ZALECANIA DOT. PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO Z AKCESORIAMI

Przed użyciem akcesoriów, jakimi są pojemniki próżniowe, naczynia próżniowe, korki próżniowe itd, przestrzegaj następujących punktów.

- Zostaw co najmniej 2,5 cm wolnej przestrzeni pomiędzy pakowaną żywnością lub przedmiotami i wiekiem pojemnika albo naczynia.
- Wytrzyj krawędź szklanki, pojemnika albo butelki, by była czysta i sucha.
- Przyłóż wieczko do pojemnika próżniowego albo naczynia lub wsuń korek korek próżniowy do butelki.

USUWANIE PROBLEMÓW

1. KONTROLA PROFILAKTYCZNA

- Skontroluj, czy przewód zasilający urządzenie poprawnie włożony jest do gniazdka sieciowego.
- Skontroluj, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony,
- Skontroluj, czy gniazdko elektryczne działa poprawnie przez podłączenie innego urządzenia.
- Upewnij się, że zapadki są w pozycji zamkniętej.
- Upewnij się, że worek próżniowy jest poprawnie umieszczony w środku komory próżniowej.
- Przed kolejnym cyklem zgrzewania umożliwiają ostygnięciu urządzenia przez czas co najmniej 40 sekund.



Notatka:

Aby nie doszło do przegrzania urządzenia przed jego kolejnym użyciem umożliwiają ostygnięciu urządzenia przez czas co najmniej 40 sekund przy otwartej pokrywie.

2. PO CYKLU PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO JEST W WORKU STAŁE POWIETRZE

- Upewnij się, że otwarta strona worka jest w pełni umieszczona w środku komory próżniowej.
- Sprawdź, czy worek nie ma żadnych wycieków. Wykonaj połączenie na worku z powietrzem, potem zanurz go w wodzie i ściśnij go. Ewentualne wyciekające bańki wskazują na wyciek powietrza, w takim razie użyj innego worka.

Pakowarka próżniowa

SVS 4010SS

PL

- Jeżeli zmieniasz wielkość worka, sprawdź połączenie zgrzewane worka. Ewentualne zagięcia wzdłuż połączenia zgrzewanego mogą spowodować wyciek i umożliwić przedostanie się powietrza z powrotem do worka. W takim przypadku obetnij niepoprawne połączenie i wykonaj nowe.
- Wystrzegaj się wykonywaniu własnych bocznych połączeń zgrzewanych w workach próżniowych, połączenia te są wykonane na całej długości na krawędzi zewnętrznej. Wykonanie własnych bocznych połączeń zgrzewanych może spowodować wycieki i umożliwić zwrotne przedostanie się powietrza do worka.
- Nie zgrzewaj, proszę, worków z gorącą żywnością.
- Zgodnie z zasadą ekspansji i kontrakcji cieplnej, nie zgrzewaj worków z żywnością o wysokiej temperaturze, w przeciwnym razie dojdzie do skurczenia żywności podczas ochładzania, co wygląda jak przedostanie się powietrza.
- Po wykonanym pakowaniu próżniowym worków z warzywami lub owocami znajduje się w worku ciągle powietrze.

Po wykonaniu pakowania próżniowego włóż, proszę, zgrzane worki do lodówki, w przeciwnym razie na skutek fotosyntezy dojdzie do ulotnienia powietrza, więc nie osiągniesz wymaganych efektów pakowania próżniowego.

- Nie zgrzewaj, proszę, worków z kiszoną żywnością. Kiszona żywność nie nadaje się do pakownia próżniowego, ponieważ z ich samych ulatnia się gaz.

3. POWIETRZE ZOSTAŁO WYSSANE Z WORKA, ALE TERAZ PONOWNIE PRZEDOSTAJE SIĘ DO ŚRODKA.

- Skontroluj połączenie zgrzewane worka. Ewentualne zagięcia wzdłuż połączenia zgrzewanego mogą spowodować wyciek i umożliwić przedostanie się powietrza z powrotem do worka. Obetnij niepoprawne połączenie i wykonaj nowe.
- Czasami poprawnej szczelności połączenia zgrzewanego worka broni wilgoć albo stopy żywności (jak na przykład sok, tłuszcz, okruszyny, proszek itd.) wzdłuż połączenia zgrzewanego. Obetnij wadliwe połączenie zgrzewane, wytrzyj górną krawędź worka i wykonaj nowe połączenie.
- Jeżeli pakujesz próżniowo żywność z ostrymi krawędziami, może dojść do przekłucia worka. Dziurawy worek zastąp nowym, żywność z ostrymi krawędziami zapakuj do miękkiego materiału tłumiącego, jakim jest jedwabny papier i wykonaj nowe połączenie.
- Jeżeli w worku nadal znajduje się powietrze, może wystąpić kiszenie albo ulotnianie naturalnych gazów z żywności. Jeżeli dojdzie do tego, żywność może się psuć i trzeba ją wyrzucić.

4. WOREK SIĘ TOPI

Jeżeli worek się topi, listwa gumowa zaczyna się przegrzewać. Zawsze zaczekaj co najmniej 5 minut przed kolejnym pakowaniem próżniowym, do ostygnięcia urządzenia.

CZAS PRZECHOWYWANIA ŻYWNÓŚCI

LODÓWKĄ, TEMPERATURA 5 °C (± 2 °C)

Rodzaj żywności	Bez opakowania próżniowego	W opakowaniu próżniowym
Czerwone mięso	3-4 dni	8-9 dni
Białe mięso	2-3 dni	6-8 dni
Ryby	1-3 dni	4-5 dni
Gotowane mięso	3-5 dni	10-15 dni
Miękki ser	5-7 dni	20 dni
Półtwardy i twardy ser	1-5 dni	60 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni
Warzywa	1-3 dni	7-10 dni
Zupy	2-3 dni	8-10 dni
Gotowane makarony/ryż	2-3 dni	6-8 dni
Desery kremowe	2-3 dni	8 dni

TEMPERATURA POKOJOWA 25 °C (± 2 °C)

Rodzaj żywności	Bez opakowania próżniowego	W opakowaniu próżniowym
Świeży chleb	1-2 dni	8-10 dni
Herbatniki	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Makarony/ryż (niegotowane)	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Suszone owoce	3-4 miesięcy	12 miesięcy
Mielona kawa	2-3 miesięcy	12 miesięcy
Herbata sypana	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Herbata biała	1-2 miesięcy	12 miesięcy

ZAMRAŻALNIK, TEMPERATURA -18 °C (± 2 °C)

Rodzaj żywności	Bez opakowania próżniowego	W opakowaniu próżniowym
Mięso	4-6 miesięcy	15-20 miesięcy
Ryby	3-4 miesięcy	10-12 miesięcy
Warzywa	8-10 miesięcy	8-24 miesięcy

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz przewód zasilający.
- Podczas czyszczenia nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innej cieczy.
- Do czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ te mogą łatwo zarysować powierzchnię urządzenia.
- Zewnętrzną powierzchnię urządzenia wycieraj wilgotną szmatką albo gąbką i delikatnym roztworem mydlanym, o ile jest taka potrzeba.
- Podczas czyszczenia komory próżniowej usuń resztki żywności lub płynów przy pomocy papieru jedwabnego.
- Przed kolejnym użyciem urządzenie dokładnie wysusz.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia:	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50-60 Hz
Znamionowy pobór mocy:.....	120 W
Klasa ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym):	II
Poziom hałasu:	80 dB(A)
Czas zgrzewania bez pakowania próżniowego:.....	6-10 sekund
Czas zgrzewania z pakowaniem próżniowym:	10-20 sekund
Czas marynowania	20min
Maksymalne podciśnienie:.....	0,8 bar
Masa urządzenia	2,42 kg
Masa włącznie opakowania:	2,80 kg

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 80 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie terminów technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmacnionej izolacji.

Możliwość zmiany tekstu i specyfikacji technicznych zastrzeżona

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddaj takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich możesz oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu. Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów. W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Likwidacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.