

DV 461 DVP 221

Szuflada do pakowania próżniowego

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	2
Przyczyny uszkodzeń	4
Ochrona środowiska	5
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	5
Zapoznanie się z urządzeniem	5
Jak działa szuflada do pakowania próżniowego	5
Budowa szuflady do pakowania próżniowego	6
Panel obsługi	6
Otwieranie i zamykanie	6
Wyposażenie	7
Włączanie i wyłączanie urządzenia	7
Pakowanie próżniowe w woreczku	8
Odpowiednie woreczki próżniowe	8
Sposób postępowania	8
Zakończenie zgrzewania przed upływem ustawionego czasu	9
Przerwanie procesu pakowania próżniowego	9
Pakowanie próżniowe w pojemniku	10
Odpowiednie pojemniki próżniowe	10
Przerwanie procesu pakowania próżniowego	10
Funkcja suszenia	11
Zastosowanie	11
Pakowanie próżniowe w celu gotowania metodą sous vide	11
Pakowanie próżniowe szklanych butelek	12
Szybkie marynowanie i aromatyzowanie	13
Przechowywanie i transport	13
Zalecane ustawienia	14
Konserwacja i czyszczenie	15
Usterka – co robić?	16
Serwis	18

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.gaggenau.com oraz w sklepie internetowym: www.gaggenau.com/zz/store

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do próżniowego pakowania artykułów spożywczych w odpowiednie woreczki i pojemniki próżniowe, jak również do zgrzewania folii.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Listwa zgrzewająca w komorze próżniowej jest bardzo gorąca w przypadku intensywnego użytkowania i długich czasów zgrzewania. Nigdy nie dotykać gorącej listwy zgrzewającej. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Listwa zgrzewająca w komorze próżniowej może być bardzo gorąca. Łatwopalne opary mogą się zapalić. Nie pakować łatwopalnych płynów w woreczku próżniowym. Nie przechowywać wewnątrz urządzenia łatwopalnych materiałów i przedmiotów.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Nawet najmniejsze rysy lub pęknięcia pokrywy szklanej mogą spowodować, że pokrywa imploduje pod wpływem wytworzonej pod nią próżni. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Podczas pakowania próżniowego komora próżniowa oraz pokrywa szklana ulegają deformacji w wyniku wysokiego podciśnienia. Weki, inne twarde naczynia, jak również nieodkształcające się artykuły spożywcze, które są pakowane próżniowo w komorze przy zamkniętej pokrywie, nie mogą dotykać pokrywy. W przeciwnym razie warstwa ochronna szkła zostanie uszkodzona, co może doprowadzić do pęknięcia pokrywy szklanej. Maksymalna wysokość twardych naczyń i nieodkształcających się artykułów spożywczych nie może przekraczać 80 mm.
- Niewłaściwe użytkowanie szuflady do pakowania próżniowego może być przyczyną obrażeń. Nie wkładać w otwory ciała żadnych węży ani przewodów podłączonych do urządzenia. Nie pakować próżniowo żywych zwierząt.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Przed każdym użyciem sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń. Szczególną uwagę należy zwrócić na nienaganny stan pokrywy szklanej. Nie włączać urządzenia w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń. Wezwać serwis.
 - Pokrywę szklaną należy otwierać i zamykać powoli.
 - Nie stawiać żadnych przedmiotów na pokrywie szklanej. Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania. Unikać sytuacji, które mogą doprowadzić do upadku przedmiotów na pokrywę szklaną. W celu użycia szuflady należy wysunąć ją całkowicie i do oporu. Gdy szuflada nie jest używana, należy ją całkowicie zamknąć.
 - Przed zamknięciem pokrywy szklanej upewnić się, że w komorze próżniowej nie ma żadnych ciał obcych.
 - Należy uważać, aby uszczelki nie zostały uszkodzone przez ostre przedmioty.
 - Sprawdzić prawidłowe położenie uszczelki pokrywy szklanej. Zwrócić uwagę, aby powierzchnia przylegania uszczelki była czysta i wolna od ciał obcych. W przeciwnym razie mogłoby to mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia. Nie używać urządzenia, jeżeli uszczelka jest uszkodzona. Konsekwencją mogłoby być uszkodzenie urządzenia. Wezwać serwis.
 - Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
 - W przypadku awarii zasilania w trakcie procesu pakowania próżniowego próżnia w komorze próżniowej zostaje utrzymana. W żadnym wypadku nie podejmować prób otwierania pokrywy szklanej przy użyciu narzędzi. Począć, aż zasilanie zostanie przywrócone i ponownie uruchomić proces pakowania próżniowego.
 - Produktów spożywczych nie pakować próżniowo w otwartych wcześniej opakowaniach handlowych. Używać wyłącznie woreczków przeznaczonych do pakowania próżniowego.
- W warunkach próżni płyny zaczynają wrzeć już w niskich temperaturach. Wydobywająca się przy tym para może powodować zakłócenia działania urządzenia.
 - Zwrócić uwagę, aby pakowane produkty miały możliwie jak najniższą temperaturę wyjściową, optymalnym zakresem jest przedział od 1 °C do 8 °C.
 - W przypadku pakowania płynów w woreczku próżniowym nigdy nie ustawiać maksymalnego poziomu próżni.
 - Zalecenie: Do pakowania płynów w woreczku próżniowym ustawić poziom próżni 2.
 - Uważnie obserwować proces pakowania próżniowego. Niezbyt intensywne uwalnianie pęcherzyków w trakcie pakowania próżniowego płynów jest normalnym zjawiskiem. Jeżeli uwalnianie pęcherzyków ulegnie wyraźnemu nasileniu, woreczek próżniowy należy zgrzać przed upływem ustawionego czasu.
 - Porada: Do pakowania płynów można używać również sztywnych, dostępnych w sprzedaży pojemników próżniowych. W tym celu ustawić poziom próżni 3. Do pakowania w próżni nie używać butelek z tworzywa sztucznego ani innych pojemników, które kurczą się w trakcie pakowania próżniowego.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Szuflada do pakowania próżniowego umożliwia pakowanie artykułów spożywczych umieszczonych w odpowiednich woreczkach i pojemnikach. W niniejszym rozdziale opisana jest budowa oraz podstawowe zasady działania urządzenia.

Jak działa szuflada do pakowania próżniowego

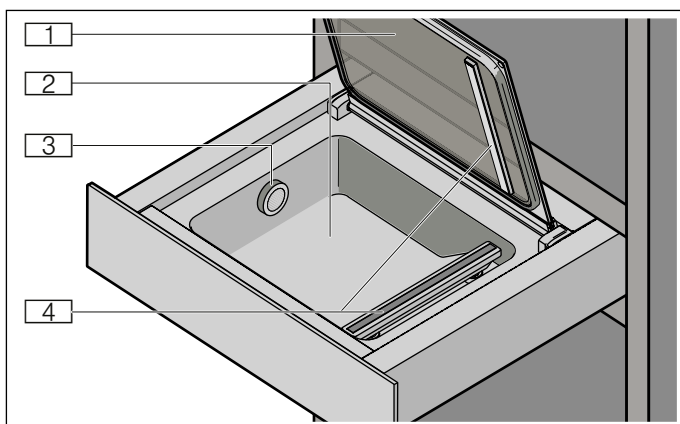
W trakcie procesu pakowania próżniowego następuje odsysanie powietrza z komory próżniowej oraz z woreczka. W komorze wytwarzane jest wysokie podciśnienie. Im wyższy jest poziom próżni, tym mniej powietrza pozostaje w komorze oraz w woreczku i tym wyższa jest różnica ciśnień w stosunku do otoczenia.

Po osiągnięciu wybranego poziomu próżni listwa zgrzewająca zostaje dociśnięta do silikonowej listwy dociskowej na pokrywie szklanej. Następuje zgrzanie woreczka. Po upływie krótkiego czasu chłodzenia komora ponownie napełnia się powietrzem, czemu towarzyszy głośny szum. Wówczas woreczek kurczy się gwałtownie, zaciskając się wokół pakowanego artykułu. Następnie otwiera się szklana pokrywa szuflady.

Poziomy próżni od 1 do 3 umożliwiają wytworzenie różnych stopni próżni. Poszczególne stopnie próżni mają różne zastosowanie: W przypadku pakowania próżniowego w pojemniku stopnie próżni są niższe, a tym samym lepiej dostosowane do określonych produktów spożywczych. Po nasadzeniu zewnętrznego adaptera próżniowego szuflada do pakowania próżniowego automatycznie rozpoznaje aktywowany tryb.

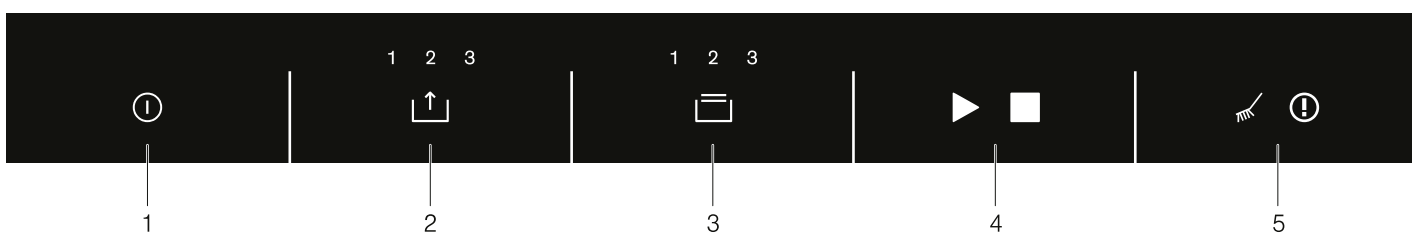
Poziomy próżni	1	2	3
Pakowanie próżniowe w woreczku	80 %	95 %	99 %
Pakowanie próżniowe pojemników i butelek	50 %	75 %	90 %

Budowa szuflady do pakowania próżniowego



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Szklana pokrywa |
| 2 | Komora próżniowa ze stali nierdzewnej |
| 3 | Wylot powietrza |
| 4 | Listwa zgrzewająca |

Panel obsługi



Symbol	Objaśnienie	
1		Włączanie/wyłączanie Włączanie i wyłączanie urządzenia
2		Poziom próżni Wybór poziomemu próżni
3		Czas zgrzewania Wybór czasu zgrzewania Zgrzewanie woreczka próżniowego przed upływem ustawionego czasu
4		Start Uruchomienie procesu pakowania próżniowego
		Stop Przerwanie procesu pakowania próżniowego
5		Suszenie Uruchomienie procesu suszenia pompy
		Wskazówka Przestrzegać tabeli usterek

Otwieranie i zamykanie

Dotyczy DV461

Na dole urządzenia znajduje się wypukłość, która służy jako uchwyt do otwierania i zamykania.

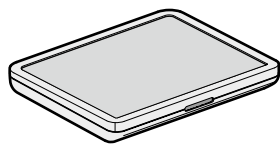
Dotyczy DVP221

W celu otwarcia lub zamknięcia szuflady nacisnąć na jej środek.

Podczas otwierania szuflada lekko odskakuje. Można ją wówczas łatwo wysunąć.

Wypożaenie

Do szuflady do pakowania próżniowego dołączone jest następujące wyposażenie.



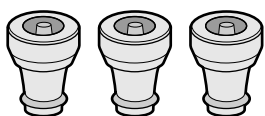
Podstawka pod pakowane próżniowo produkty

Podstawka umożliwia umieszczenie płaskiego produktu na odpowiedniej wysokości w komorze próżniowej. Można ją otworzyć. W środku znajduje się zewnętrzny adapter próżniowy, korki próżniowe, adapter do butelek oraz wąż próżniowy.



Zewnętrzny adapter próżniowy

Adapter jest nasadzany na wylot powietrza szuflady do pakowania próżniowego, dzięki czemu możliwe jest pakowanie próżniowe pojemników próżniowych i butelek.



Korki próżniowe

Korki są nasadzane na butelki, dzięki czemu można je zapakować próżniowo i zaplombować.



Adapter do butelek

Adapter do butelek jest nakładany na korki próżniowe, co umożliwia podłączenie węża próżniowego.



Wąż próżniowy

Wąż próżniowy łączy zewnętrzny adapter próżniowy z pojemnikiem lub z korkiem próżniowym.

Woreczki próżniowe

180 x 280 mm (50 sztuk)

240 x 350 mm (50 sztuk)

Akcesoria dodatkowe

Akcesoria dodatkowe można zamówić w serwisie lub w sklepie specjalistycznym:

Wyposażenie	Katalogowy numer artykułu	Numer zamówieniowy artykułu
Woreczki próżniowe 180 x 280 mm (100 sztuk)	BA080670	00578813
Woreczki próżniowe 240 x 350 mm (100 sztuk)	BA080680	00578814

Używać wyposażenia wyłącznie w sposób opisany w instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki błędnego używania wyposażenia.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Dotknąć symbolu ①, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Jeżeli nie zostanie wprowadzone inne ustawienie, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie 10 minut.

Pakowanie próżniowe w woreczku

Do próżniowego pakowania produktów spożywczych należy używać odpowiednich woreczków próżniowych, dzięki czemu produkty te można dłużej przechowywać, marynować lub przygotować do gotowania metodą sous-vide.

Odpowiednie woreczki próżniowe

Stosować wyłącznie oryginalne woreczki próżniowe, które są dołączone do urządzenia lub które można zamówić jako wyposażenie dodatkowe. Woreczki te są przystosowane do zakresu temperatury -40°C – 100°C . W związku z tym nadają się zarówno do przechowywania produktów w niskich temperaturach, jak i do gotowania zapakowanych próżniowo potraw. Optymalny czas zgrzewania woreczków zapewnia ustawienie stopnia 2. Woreczków można używać w kuchenkach mikrofalowych. Woreczek należy nakłuć przed podgrzaniem w kuchenke mikrofalowej.

Używać wyłącznie woreczków, które są przystosowane do próżniowego pakowania artykułów spożywczych. Dostępne w sprzedaży produkty różnią się pod względem bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością, odporności na temperaturę, materiału oraz powierzchni. Należy zwracać uwagę na oznakowanie dotyczące przeznaczenia woreczka.

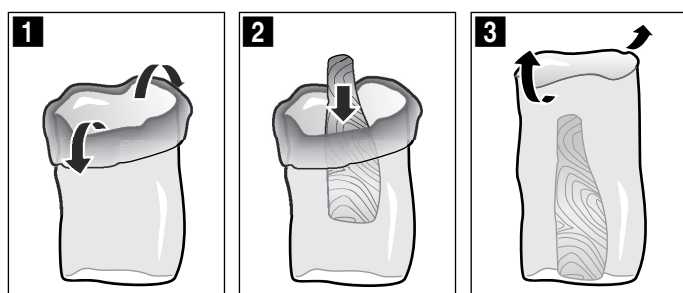
Czas zgrzewania woreczka próżniowego zależy zawsze od materiału, z którego wykonany jest woreczek. W przypadku woreczków o cienkich ściankach do ich zgrzania wystarczy w większości przypadków stopień 1. Woreczki próżniowe z grubszy materiału wymagają dłuższego czasu zgrzewania oraz ustawienia stopnia 2 lub wyższego.

Długość listwy zgrzewającej ogranicza wymiary stosowanych woreczków próżniowych. Dlatego należy używać wyłącznie woreczków o szerokości nieprzekraczającej 240 mm.

Napełnianie woreczka

Produkty w torebkach próżniowych układać możliwie obok siebie, a nie jedno na drugich.

Czysta i sucha krawędź woreczka jest warunkiem uzyskania prawidłowego zgrzewu. Aby proces zgrzewania przyniósł żądany rezultat, należy dopilnować, aby na krawędzi woreczka w obszarze wykonywanego zgrzewu nie było resztek produktów spożywczych. Dlatego przed napełnieniem woreczka należy wywinąć jego brzeg na ok. 3 cm. Po włożeniu produktu ponownie odwinąć brzeg woreczka.



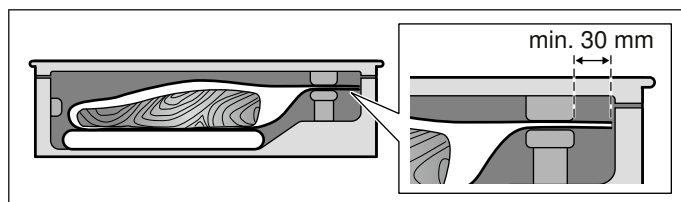
Aby dobrze orientować się w przygotowanych woreczkach i zapakowanych w nich próżniowo produktach spożywczych, warto umieścić na woreczku datę pakowania oraz informację o zawartości.

Sposób postępowania

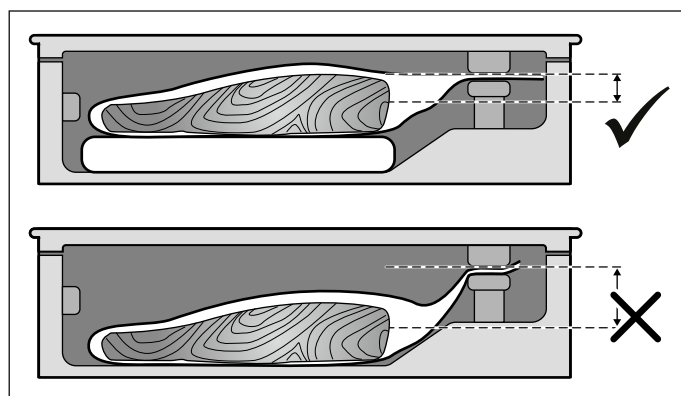
- 1 Otworzyć szklaną pokrywę.
- 2 Włożyć woreczek próżniowy do komory.

Wskazówki

- Dopilnować, aby wyjściowa temperatura artykułu spożywczego była możliwie jak najniższa, optymalnym zakresem jest przedział od 1 do 8°C .
- Zwrócić uwagę, aby wylot powietrza nie był zasłonięty i umożliwić pompie odessanie powietrza z komory.
- Zwrócić uwagę, aby środkowa część oraz brzegi woreczka dokładnie przylegały do listwy zgrzewającej, tworząc gładką powierzchnię, co umożliwia uzyskanie prawidłowego zgrzewu i dokładne zamknięcie woreczka.
- Dopilnować, aby otwarty brzeg woreczka wystawał na ok. 3 cm poza listwę zgrzewającą, ale nie dotykał do uszczelki pokrywy.



Wskazówka: W razie potrzeby umieścić pakowany artykuł na podstawce, aby zapobiec zsunięciu się woreczka.



- 3 Dotknąć symbolu , aby wybrać poziom próżni.
- 4 Dotknąć symbolu , aby wybrać czas zgrzewania.
- 5 Dokładnie zamknąć i docisnąć szklaną pokrywę.
- 6 Dotknąć symbolu , aby włączyć proces pakowania próżniowego.

Rozpoczyna się proces pakowania próżniowego. Wskaźniki poziomów próżni pulsują kolejno na pomarańczowo, aż osiągnięta zostanie żądana wartość.

Rozpoczyna się proces zgrzewania. Wskaźniki poziomu zgrzewania pulsują kolejno na pomarańczowo, aż osiągnięta zostanie żądana wartość.

Na zakończenie procesu komora jest wietrzona, rozlega się sygnał. Można teraz otworzyć szklaną pokrywę i wyjąć zgrzany woreczek próżniowy z komory.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Listwa zgrzewająca w komorze próżniowej jest bardzo gorąca w przypadku intensywnego użytkowania i długich czasów zgrzewania. Nigdy nie dotykać gorącej listwy zgrzewającej. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Wskazówki

- W przypadku ustawienia najwyższego poziomu próżni czas trwania procesu nie przekracza 2 minut. Po upływie tego czasu woreczek zostanie zgrzany i zaświeci się osiągnięty poziom próżni.
- Po zakończeniu pakowania próżniowego sprawdzić zgrzew na woreczku. Spróbować ostrożnie rozciągnąć zgrzew. Jeżeli nie stawia oporu, następnym razem wybrać wyższy poziom zgrzewania. Jeżeli szew deformuje się, jest zbyt gorący. Następnym razem wybrać niższy poziom zgrzewania lub poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- W przypadku kilkakrotnego wykonywania następujących bezpośrednio po sobie procesów pakowania próżniowego w woreczku listwa zgrzewająca rozgrzewa się coraz bardziej. Może to mieć negatywny wpływ na jakość zgrzewu. Dlatego po wykonaniu kilku procesów pakowania próżniowego należy wybrać krótszy czas zgrzewania lub poczekać, aż urządzenie ostygnie, zachowując między kolejnymi procesami przerwę o długości około 2 minut.

Zakończenie zgrzewania przed upływem ustawionego czasu

Ta funkcja umożliwia hermetyczne zapakowanie delikatnych produktów spożywczych w woreczku, przy czym zawartość woreczka nie przylega zbyt ściśle do jego ścianek.

Dotknąć symbolu  w trakcie procesu pakowania próżniowego, aby zakończyć proces i zgrzać woreczek przed upływem ustawionego czasu.

Urządzenie wskazuje poziom próżni, który został osiągnięty do danego momentu.

Na zakończenie procesu komora jest wietrzona, rozlega się sygnał. Można teraz otworzyć szklaną pokrywę i wyjąć zgrzany woreczek próżniowy z komory.

Wskazówka: Zgrzewanie woreczka wymaga wytworzenia określonego stopnia próżni w szufladzie do pakowania próżniowego. Jeżeli wcześniej dotknięty został symbol , szuflada do pakowania próżniowego wypompowuje powietrze z komory do momentu uzyskania żadanego stopnia. Następnie woreczek foliowy jest zgrzewany.

Przerwanie procesu pakowania próżniowego

Dotknąć symbolu  w trakcie procesu pakowania próżniowego, aby zakończyć proces przed upływem ustawionego czasu.

Urządzenie wskazuje poziom próżni, który został osiągnięty do danego momentu.

Woreczek nie zostanie zgrzany. Pokrywa otwiera się lekko i następuje wietrzenie komory. Rozlega się sygnał. Można teraz wyjąć woreczek próżniowy z komory.

Pakowanie próżniowe w pojemniku

W celu wydłużenia okresu przechowywania artykułów spożywczych należy używać do ich pakowania odpowiedniego pojemnika próżniowego.

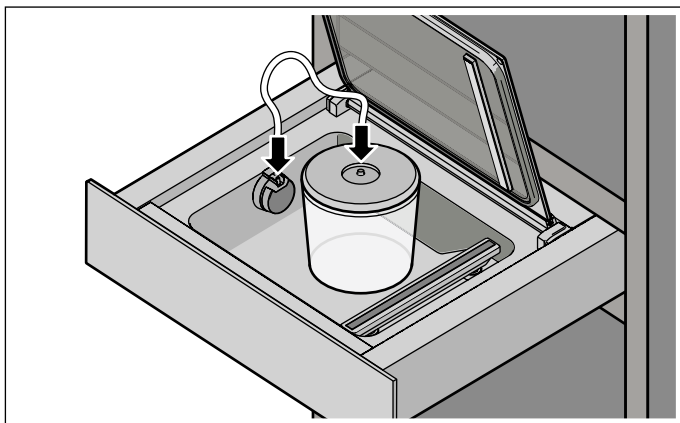
Odpowiednie pojemniki próżniowe

Używać wyłącznie pojemników, które są przystosowane do pakowania próżniowego artykułów spożywczych. Dostępne w sprzedaży produkty różnią się pod względem bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością oraz materiału.

Średnica wewnętrzna dołączonego do urządzenia węża próżniowego wynosi 3 mm. W celu dopasowania węża do używanego pojemnika konieczne może być zastosowanie adaptera. W wielu przypadkach odpowiednie adaptery dołączane są do pojemników próżniowych.

Sposób postępowania

- 1 Otworzyć szklaną pokrywę.



- 2 Nasadzić adapter próżniowy na wylot powietrza.
- 3 Zamocować wąż na adapterze próżniowym i pojemniku próżniowym.
- 4 Dotknąć symbolu , aby wybrać poziom próżni.
- 5 Dotknąć symbolu , aby włączyć proces pakowania próżniowego.

Rozpoczyna się proces pakowania próżniowego. Wskaźniki poziomów próżni pulsują kolejno na pomarańczowo, aż osiągnięta zostanie żądana wartość.

Poziomy próżni przestają pulsować, gdy osiągnięta zostanie wartość docelowa. Osiągnięty poziom próżni świeci się i rozlega się sygnał. Można teraz odłączyć wąż od pojemnika oraz od zewnętrznego adaptera próżniowego.

Wskazówka: W przypadku silnego uwalniania się pęcherzyków przerwać proces pakowania próżniowego.

Przerwanie procesu pakowania próżniowego

Dotknąć symbolu  w trakcie procesu pakowania próżniowego, aby zakończyć proces przed upływem ustawionego czasu.

Urządzenie wskazuje poziom próżni, który został osiągnięty do danego momentu.

Możliwe jest również odłączenie węża od pojemnika oraz od zewnętrznego adaptera próżniowego.

Funkcja suszenia

Podczas pakowania próżniowego artykułów spożywczych do układu tłoczącego pompy próżniowej przedostają się niewielkie ilości wody. Zjawisko to nasila się, gdy pakowanie próżniowe dotyczy płynów lub bardzo wilgotnych artykułów spożywczych. W związku z tym urządzenie wyposażone jest w funkcję suszenia, która umożliwia usunięcie wilgoci nagromadzonej w pompie.

Jeżeli symbol  świeci się na biało, wskazane jest przeprowadzenie procesu suszenia. Jednak nawet wtedy możliwe jest dalsze użytkowanie urządzenia w zwykły sposób.

Jeżeli symbol  świeci się na czerwono, konieczne jest przeprowadzenie procesu suszenia.

Sposób postępowania

- 1 Dokładnie zamknąć i docisnąć szklaną pokrywę.
- 2 Dotknąć symbolu .

Rozpoczyna się suszenie, które trwa od 5 do 20 minut. W trakcie procesu symbol  pulsuje na pomarańczowo. Podczas procesu można zamknąć szufladę do pakowania próżniowego.

Na zakończenie procesu komora jest wietrzona, rozlega się sygnał. Można teraz otworzyć szklaną pokrywę.

Wskazówka: Istnieje możliwość, że pojedynczy cykl suszenia nie wystarczy. Jeżeli po zakończeniu cyklu suszenia symbol  świeci się na czerwono, a  na pomarańczowo, w układzie tłoczącym pompy nadal znajduje się wilgoć. Poczekać, aż symbol  przestanie świecić i ponownie uruchomić proces suszenia.

Zastosowanie

W niniejszym rozdziale opisane są różne możliwości wykorzystania szuflady do pakowania próżniowego.

Pakowanie próżniowe w celu gotowania metodą sous vide

Szuflada do pakowania próżniowego umożliwia przygotowanie produktów spożywczych do gotowania metodą sous vide. Gotowanie sous vide oznacza gotowanie „w warunkach próżni” w niskich temperaturach w przedziale od 50°C do 95°C, przy użyciu 100% pary lub w kąpeli wodnej.

Potrawy są hermetycznie zamykane w specjalnym żaroodpornym woreczku przy użyciu szuflady do pakowania próżniowego.

Zagrożenie zdrowia!

Gotowanie sous vide odbywa się w niskich temperaturach. Dlatego należy bezwzględnie przestrzegać poniższych zasad dotyczących przyrządzania potraw i zachowania higieny:

- Używać wyłącznie świeżych produktów spożywczych najlepszej jakości.
- Myć i dezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych lub szczypiec do gotowania/grillowania.
- Delikatne produkty spożywcze, jak np. drób, jaja i ryby, należy przyrządzać z zachowaniem szczególnej staranności.
- Warzywa i owoce zawsze dokładnie umyć i/lub obrać.
- Utrzymywać w czystości powierzchnie i deski do krojenia. Do poszczególnych rodzajów produktów używać osobnych desek do krojenia.
- Zachować ciągłość łańcucha chłodniczego. Można go przerwać wyłącznie na krótko w celu przygotowania produktów spożywczych, a zapakowane próżniowo potrawy należy ponownie przechowywać w lodówce przed rozpoczęciem procesu gotowania.
- Potrawy są przeznaczone wyłącznie do natychmiastowego spożycia. Po zakończeniu procesu gotowania natychmiast spożyć przyrządzone potrawy i nie przechowywać ich dłużej nawet w lodówce. Nie nadają się do ponownego podgrzewania.

Woreczki próżniowe

Do gotowania sous vide używać dołączonych woreczków próżniowych. Woreczki próżniowe można zamówić.

Nie przyrządzać potraw w torebkach, w których zostały zakupione (np. porcjowana ryba). Torebki te nie nadają się do gotowania sous vide.

Produkty układać w woreczku możliwie obok siebie, a nie jedno na drugim.

Pakowanie próżniowe

Do pakowania próżniowego potraw używać możliwie najwyższego poziomu próżni. Tylko w ten sposób można uzyskać równomierne przekazywanie ciepła, a tym samym optymalny rezultat gotowania.

Przed rozpoczęciem gotowania sprawdzić, czy w woreczku panują warunki próżni. Zwrócić uwagę na następujące punkty:

- W woreczku próżniowym nie ma powietrza lub jest jego znikoma ilość.
- Zgrzew jest mocny i szczelny.
- W woreczku próżniowym nie ma żadnych otworów. Nie używać termosondy do potraw.
- Zapakowane razem kawałki mięsa lub ryby nie przylegają bezpośrednio do siebie.
- Warzywa i desery są pakowane możliwie płasko.

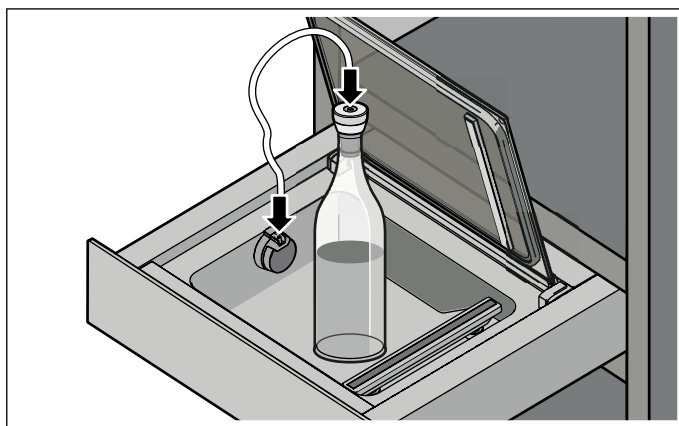
W razie jakichkolwiek wątpliwości przełożyć produkty do nowego woreczka i ponownie zapakować.

Pakowanie próżniowe produktów spożywczych może odbywać się maksymalnie 1 dzień przed procesem gotowania. Tylko w ten sposób można zapobiec ulatnianiu się gazów z produktów spożywczych (np. z warzyw), które hamują proces przekazywania ciepła, lub uniknąć spowodowanej ciśnieniem próżni zmiany struktury potraw, a tym samym ich podatności do obróbki termicznej.

Pakowanie próżniowe szklanych butelek

Szuflada do pakowania próżniowego umożliwia również pakowanie i ponowne zamykanie szklanych butelek, np. z olejem jadalnym.

- 1 Nasadzić adapter próżniowy na wylot powietrza. Wylot na wąż powinien być skierowany pionowo do góry.
- 2 Na otworze butelki umieścić korek próżniowy. Na korek próżniowy nasadzić adapter do butelek.



- 3 Na adapterze do butelek i adapterze próżniowym zamocować wąż.
- 4 Dotknąć symbolu , aby wybrać poziom próżni.

Wskazówki

- Pakowanie próżniowe butelek wymaga ustawienia najniższego poziomu próżni.
- Nie pakować próżniowo napojów gazowanych, np. wina musującego.

- 5 Dotknąć symbolu , aby uruchomić proces pakowania próżniowego.

Rozpoczyna się proces pakowania próżniowego. Wskaźniki poziomów próżni migają kolejno na pomarańczowo, aż osiągnięta zostanie żądana wartość.

Poziomy próżni przestają migać, gdy osiągnięta zostanie wartość docelowa. Osiągnięty poziom próżni świeci się i rozlega się sygnał. Można teraz odłączyć wąż od adaptera do butelek oraz od zewnętrznego adaptera próżniowego. Następnie można odłączyć adapter do butelek od korka próżniowego.

Szybkie marynowanie i aromatyzowanie

Szuflada do pakowania próżniowego umożliwia szybkie aromatyzowanie oraz marynowanie mięsa, owoców i warzyw. Tradycyjna metoda marynowania jest na ogół bardzo czasochłonna i niezbyt intensywna. Podczas pakowania próżniowego otwierają się pory produktów spożywczych, co przyspiesza proces wchłaniania marynaty. Pozwala to uzyskać znacznie bardziej intensywny smak w zdecydowanie krótszym czasie.

Produkty spożywcze takie jak ser, ryby lub czosnek przechowywane są w sposób eliminujący zapachy. Hermetyczne plombowanie produktów podczas pakowania próżniowego zapobiega przedostawaniu się niepożądanych zapachów na zewnątrz oraz przenoszeniu się smaków na inne produkty spożywcze.

Zaplombowane woreczki lub pojemniki próżniowe są idealnym opakowaniem do transportu płynnych produktów spożywczych. Są łatwe w użyciu, szczelne i zajmują mało miejsca.

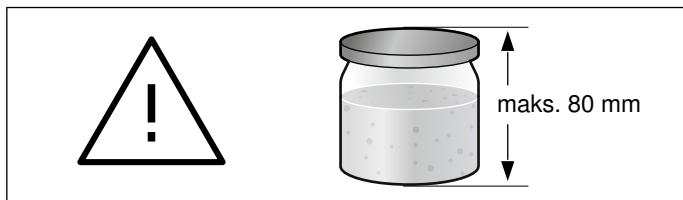
Przechowywanie i transport

Pakowanie próżniowe umożliwia przedłużenie okresu przechowywania produktów spożywczych. Pozbawione tlenu otoczenie w warunkach próżni pozwala dłużej zachować walory spożywcze odpowiednio przechowywanych produktów. Oparzelina zamrażalnicza jest mniejsza w przypadku mrożonych produktów pakowanych próżniowo.

Zalecane jest ponowne zaplombowanie produktów w szklanych naczyniach, np. konfitur i sosów. Dzięki próżni czas przechowywania ulega znacznemu wydłużeniu.

Wskazówki

- Należy bezwzględnie dopilnować, aby stosowane naczynia szklane nie były wyższe niż 80 mm. Wyższe naczynia mogą uszkodzić szklaną pokrywę urządzenia.



- Używać wyłącznie weków, które są stabilne i nieuszkodzone.
- Naczynia dokręcać wyłącznie ręcznie. Pakowanie próżniowe powoduje automatyczne zamknięcie naczynia.
- Nie wszystkie słoiki i pokrywki nadają się do ponownego zamknięcia próżniowego. Po zakończeniu procesu pakowania próżniowego sprawdzić, czy udało się wytworzyć próżnię: wklęśnięcie pokrywki, którą można otworzyć tylko przy użyciu siły oznacza, że pakowanie próżniowe przebiegło pomyślnie. Jeśli pokrywka pod naciskiem i puszczeniem palca "pyknie" i można ją łatwo odkręcić, wówczas próżnia nie powstała. Powtórzyć proces pakowania próżniowego lub zastosować odpowiednie słoiki.

Zalecane ustawienia

Przy odpowiednim sposobie przechowywania produkty zapakowane próżniowo znacznie dłużej zachowują świeżość. Wyższe poziomy próżni w większym stopniu umożliwiają zachowanie wyglądu i składników artykułów spożywczych.

W poniższej tabeli podane są zalecane poziomy próżni dla poszczególnych artykułów spożywczych. Przestrzegać dodatkowych wskazówek dotyczących zalecanych stopni próżni, jak również przygotowywania produktów spożywczych.

Wskazówki

- Używać wyłącznie świeżych produktów spożywczych. Zanim produkty zostaną zapakowane próżniowo, skontrolować je pod kątem jakości.
- Pakować próżniowo wyłącznie zimne produkty spożywcze, optymalna temperatura mieści się w przedziale od 1°C do 8°C.
- Na początku wybrać niższy z zalecanych poziomów próżni.
- Po wyjęciu produktów z miejsca, w którym były przechowywane, skontrolować je pod kątem jakości. Nie używać produktów, których jakość budzi zastrzeżenia.

	Zalecane poziomy próżni	Dodatkowe wskazówki
Produkty spożywcze, które są przechowywane w temperaturze pokojowej (20°C do 23°C)		
Pieczywo	1, 2, 3	
Suche wypieki/keksy	1	
Herbata/kawa	1, 2, 3	przechowywać w ciemnym miejscu
Ryż/makaron	2	pakować próżniowo w pojemniku
Mąka/kasza manna	1	
Orzechy bez łupiny	3	przechowywać w ciemnym miejscu
Suszone owoce	3	
Krakersy/chipsy	1, 2	pakować próżniowo w pojemniku
Świeże produkty spożywcze, które są przechowywane w zamrażarce (-18°C do -16°C) lub w chodźniarce (3°C do 7°C)		
Ryby	3	
Drób	3	
Mięso	3	
Wędlina w jednym kawałku	3	
Wędlina krojona	3	
Ser żółty twardy	3	
Ser miękki	2	pakować próżniowo w pojemniku
Warzywa	2	przed zapakowaniem obrać i zblanszować
Umyta sałata liściasta	2	pakować próżniowo w pojemniku
Zioła	1, 2	pakować próżniowo w pojemniku
Owoce (twarde)	3	
Owoce (miękkie)	2	pakować próżniowo w pojemniku zalecane wstępne zamrożenie*
*produkty spożywcze ułożyć obok siebie na talerzu i zamrażać przez ok. 1 godzinę, aby zachować ich strukturę		

Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Upewnić się, że listwa grzewająca w komorze próżniowej jest ostudzona.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Listwa grzewająca w komorze próżniowej jest bardzo gorąca w przypadku intensywnego użytkowania i długich czasów grzewania. Nigdy nie dotykać gorącej listwy grzewającej. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Podczas czyszczenia zwrócić uwagę, aby woda lub inne płyny nie przedostały się do komory próżniowej, a zwłaszcza do wylotu powietrza pompy próżniowej. Nigdy nie spryskiwać urządzenia wodą od wewnątrz ani od zewnątrz.

Nie używać myjek wysokociśnieniowych lub parowych.

Używać neutralnych środków czyszczących, np. płynu do mycia naczyń i wody. Nie używać środków do szorowania ani środków czyszczących zawierających alkohol.

Urządzenie czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką.

Nie używać szorstkich gąbek ani skrobaczek do szkła.

Wskazówka: Urządzenie oraz elementy wyposażenia należy całkowicie wysuszyć po umyciu.

Front ze szkła i szklana pokrywa

Front ze szkła oraz pokrywę szklaną czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

Nie używać szorstkich gąbek ani skrobaczek do szkła.

Komora próżniowa ze stali nierdzewnej

Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Do czyszczenia używać wody i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Powierzchnię wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Panel obsługi z tworzywa sztucznego

Nie używać szorstkich gąbek ani skrobaczek do szkła.

Listwa grzewająca

Usunąć resztki folii z listwy grzewającej.

Nigdy nie czyścić listwy grzewającej szorującymi środkami czyszczącymi. Używać miękkiej ściereczki.

Listwa grzewająca nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Podstawka pod pakowane próżniowo produkty

Podstawkę należy myć ręcznie.

Zewnętrzny adapter próżniowy, adapter do butelek oraz korki próżniowe

Adapter i korki próżniowe do butelek należy myć ręcznie. Nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Wąż próżniowy

Wąż próżniowy należy myć ręcznie. Nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Usterka – co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobne błędy. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w poniższej tabeli.

Wskazówka: Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

Usterka	Błąd	Przyczyny	Rozwiązanie problemu
Po kilku sekundach pojawia się  .	Nie można wytworzyć prawidłowej próżni.	Pokrywa szklana nie jest prawidłowo zamknięta.	Otworzyć i ponownie zamknąć pokrywę szklaną. W ciągu kilku pierwszych sekund pokrywę należy przy tym lekko docisnąć.
		Uszczelka pokrywy szklanej nie przylega prawidłowo lub jest uszkodzona.	Sprawdzić uszczelkę.
		Uszczelka pokrywy szklanej uległa deformacji.	Ostrożnie rozprostować uszczelkę.
		Pokrywa zewnętrznego pojemnika próżniowego nie jest prawidłowo zamknięta.	Sprawdzić położenie pokrywy próżniowej. Używać wyłącznie odpowiednich pojemników próżniowych.
		Zewnętrzne złącze do podłączania pojemnika próżniowego nie jest prawidłowo osadzone w wylocie powietrza komory próżniowej.	Sprawdzić położenie zewnętrznego złącza do podłączania pojemnika próżniowego.
Po 2 minutach pracy pompy pojawia się  .	Próżnia wytwarza się zbyt wolno. Nie można uzyskać wybranego poziomu próżni.	Płyny zaczynają wrzeć wraz ze wzrostem temperatury. Proces wytwarzania próżni ulega zahamowaniu.	Pakować próżniowo wyłącznie zimne płyny.
			Jeżeli komora próżniowa jest wilgotna, wytrzeć ją do sucha.
			W przypadku pojawienia się większych pęcherzyków, woreczek próżniowy należy zgrzać przed upływem ustawionego czasu.
			Wybrać niższy poziom próżni.
Nie można uruchomić procesu pakowania próżniowego. Symbol  nie pojawia się, mimo że pokrywa jest zamknięta.	Urządzenie nie rozpoznaje pokrywy.	Pokrywa szklana nie posiada przełącznika blokującego lub przełącznik nie został rozpoznany przez urządzenie.	Wezwać serwis.
W przypadku kilkakrotnego wykonywania następujących po sobie cykli pracy: Przebieg procesu pakowania próżniowego nie budzi zastrzeżeń, jednak woreczek nie jest zgrzewany.		Zadziałał termostat modułu zgrzewającego.	Urządzenie pozostawić do ostygnięcia na co najmniej 10 minut. Następnie ponowić próbę. Między kolejnymi procesami pakowania próżniowego odczekać co najmniej 2 minuty, aby urządzenie ostygło.
Proces pakowania próżniowego trwa coraz dłużej.		W układzie tłoczącym pompy nagromadziło się zbyt dużo wilgoci.	Urządzenie kontroluje procesy pakowania próżniowego. Jeżeli olej w pompie próżniowej zawiera zbyt dużo wilgoci, pojawia się symbol  . Uruchomić proces suszenia.
		Układ tłoczący pompy jest bardzo gorący.	Poczekać, aż urządzenie ostygnie, następnie ponowić próbę.
Po zakończeniu cyklu suszenia urządzenie wyświetla symbole  i  .		Rezultat procesu suszenia nie jest wystarczający.	Poczekać, aż symbol  przestanie świecić. Następnie powtórzyć proces suszenia.

Usterka	Błąd	Przyczyny	Rozwiązanie problemu
Zgrzany woreczek foliowy nie utrzymuje próżni.	Woreczek jest uszkodzony.	Przyczyną przedziurawienia woreczka mogą być ostre elementy pakowanego produktu, np. kości.	Sprawdzić woreczek pod kątem uszkodzeń. Użyć innego woreczka. Jeżeli przyczyną uszkodzeń są ostre elementy pakowanego produktu, należy umieścić je w woreczku w taki sposób, aby nie stykały się ze ścianką woreczka.
		Zgrzew jest uszkodzony.	Wybrać inny czas zgrzewania.
		Wybrany czas zgrzewania jest nieodpowiedni dla danego rodzaju folii.	Upewnić się, że woreczek jest suchy, nie ma fałd i dokładnie przylega do listwy zgrzewającej.
		Zgrzew jest zanieczyszczony przez płyny, tłuszcze lub okruchy. Woreczek jest pofałdowany wzdłuż zgrzewu.	Użyć innego woreczka. Przed włożeniem produktu wywinąć brzeg woreczka na 3 cm.
Nie można otworzyć pokrywy.		Wytworzyła się lekka próżnia, która utrzymuje pokrywę zamkniętą.	Nie otwierać na siłę ani przy użyciu narzędzi. Ponownie uruchomić proces pakowania próżniowego i po chwili go wyłączyć.
			Odłączyć urządzenie od zasilania. Odczekać 30 sekund i ponownie włączyć.
			Dotykać symbolu ⓘ przez ponad 5 sekund. Nastąpi zresetowanie.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów techników.

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na urządzeniu.

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E	Nr FD
------	-------

Serwis 

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001280573 pl (020701)