

SZUFLADA DO PAKOWA- NIA PRÓŻNIOWEGO

DVP221 DV461 DV061

Spis treści

1	Bezpieczeństwo	2	8	Pakowanie próżniowe w pojemniku	8
2	Wykluczanie szkód materialnych	3	9	Suszenie	9
3	Ochrona środowiska i oszczędność	4	10	Czyszczenie i pielęgnacja	9
4	Poznanie urządzenia	4	11	Usuwanie usterek	10
5	Akcesoria	5	12	Tak to działa	11
6	Podstawowy sposób obsługi	6	13	Utylizacja	14
7	Pakowanie próżniowe w woreczku	6	14	Serwis	14

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do próżniowego pakowania artykułów spożywczych w odpowiednie woreczki i pojemniki próżniowe, jak również do zgrzewania folii.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 4000 m nad poziomem morza.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowa-

ne o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Listwa zgrzewająca w komorze próżniowej nagrzewa się do wysokiej temperatury w przypadku intensywnego użytkowania i długich czasów zgrzewania.

- ▶ Nigdy nie dotykać gorącej listwy zgrzewającej.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- ▶ Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.
- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natych-

miast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 14*

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Listwa zgrzewająca w komorze próżniowej mocno się nagrzewa. Łatwopalne opary mogą się zapalić.

- ▶ Nie pakować łatwopalnych płynów w woreczek próżniowy.
- ▶ Nie przechowywać wewnątrz urządzenia łatwopalnych materiałów i przedmiotów.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**

Nawet najmniejsze rysy lub pęknięcia pokrywy szklanej mogą spowodować, że pokrywa impłduje pod wpływem wytworzonej pod nią próżni.

- ▶ Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

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.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!**

Podczas pakowania próżniowego komora próżniowa oraz pokrywa szklana ulegają deformacji w wyniku wysokiego podciśnienia. W przeciwnym razie warstwa ochronna szkła może zostać uszkodzona, co może doprowadzić do pęknięcia pokrywy szklanej.

- ▶ Weki, inne twarde naczynia, jak również nieodkształcające się artykuły spożywcze, które są pakowane próżniowo w komorze przy zamkniętej pokrywie, nie mogą dotykać pokrywy.
- ▶ Maksymalna wysokość twardych naczyń i nieodkształcających się artykułów spożywczych nie może przekraczać 80 mm.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA

Uszkodzenia urządzenia mogą znacząco wpłynąć na bezpieczeństwo.

- ▶ Przed każdym użyciem sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń.
- ▶ Sprawdzić stan pokrywy szklanej.
- ▶ Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Wezwać serwis.

Nieuwaga podczas użytkowania może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Pokrywę szklaną należy otwierać i zamykać powoli.
- ▶ Nie stawiać żadnych przedmiotów na pokrywie szklanej.
- ▶ Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
- ▶ Nie upuszczać przedmiotów na pokrywę szklaną.

- ▶ Gdy szuflada jest używana, należy ją całkowicie wysunąć.
- ▶ Gdy szuflada nie jest używana, należy ją całkowicie zamknąć.

Ciała obce znajdujące się w komorze próżniowej uszkadzają urządzenie.

- ▶ Przed zamknięciem pokrywy szklanej upewnić się, że w komorze próżniowej nie ma żadnych ciał obcych.

Niewłaściwe osadzenie lub uszkodzenie uszczelki wpływa na działanie urządzenia i może spowodować jego uszkodzenie

- ▶ Sprawdzić prawidłowe położenie uszczelki pokrywy szklanej.
- ▶ Zwrócić uwagę, aby powierzchnia przylegania uszczelki była czysta i wolna od ciał obcych.

- ▶ Należy uważać, aby uszczelki nie zostały uszkodzone przez ostre lub spiczaste przedmioty.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką.
- ▶ W przypadku uszkodzenia uszczelki wezwać serwis. Otwarcie szklanej pokrywy za pomocą narzędzi spowoduje uszkodzenie urządzenia.
- ▶ W przypadku awarii zasilania w trakcie procesu pakowania próżniowego odczekać, aż zasilanie zostanie przywrócone. Próżnia w komorze próżniowej zostaje utrzymana. Ponownie uruchomić proces pakowania próżniowego.

Pary wydobywająca się na skutek zbyt wysokiej temperatury może prowadzić do awarii.

- ▶ Używać wyłącznie woreczków przeznaczonych do pakowania próżniowego.
 - ▶ Nie korzystać z opakowań, które zostały już otwarte.
 - ▶ Pakować produkty w temperaturze początkowej w zakresie 1-8 °C.
 - ▶ Nie pakować płynów w woreczek próżniowy na najwyższym poziomie. Stosować poziom próżni 2.
 - ▶ W przypadku zauważenia większej ilości pęcherzyków, zgrzać woreczek odpowiednio wcześniej.
- Wilgoć może uszkodzić urządzenie.
- ▶ Nie używać urządzenia do przechowywania potraw i napojów. Wilgoć w potrawach może spowodować uszkodzenia w wyniku korozji.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

4 Poznawanie urządzenia

4.1 Funkcja

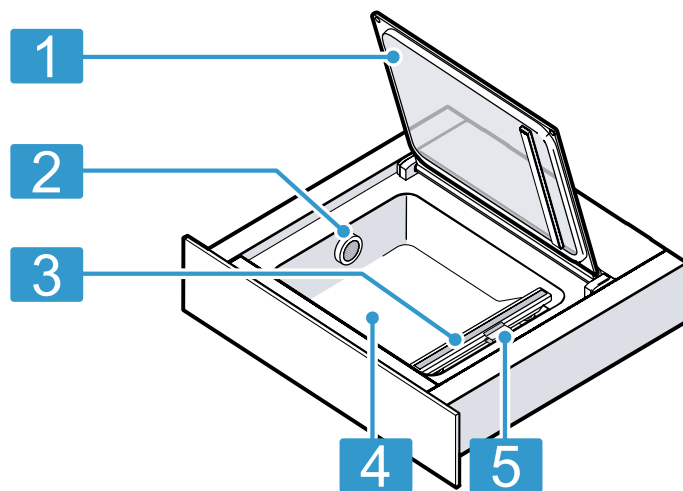
W trakcie procesu pakowania próżniowego następuje odsysanie powietrza z komory próżniowej oraz z woreczka.

W komorze jest przy tym wytwarzane 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, zaciśkając się wokół pakowanego artykułu. Następnie otwiera się szklana pokrywa szuflady.

4.2 Urządzenie

W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.



- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Szklana pokrywa |
| 2 | Wylot powietrza |
| 3 | Listwa zgrzewająca |
| 4 | Komora próżniowa |
| 5 | Zacisk do woreczka |

4.3 Elementy obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.

Sym-bol	Znaczenie	Objaśnienie
①	Włączanie Wyłączyc	Włączanie urządzenia Wyłączanie urządzenia

Sym-bol	Znaczenie	Objaśnienie
	Poziom próżni	Wybór poziomego próżni
	Czas zgrzewania	Wybór czasu zgrzewania Zgrzewanie woreczka próżniowego przed upływem ustawionego czasu
	Start	Uruchomienie procesu pakowania próżniowego
	Stop	Przerwanie procesu pakowania próżniowego
	Suszenie	Uruchomienie procesu suszenia pompy
	Wskazówka	Przestrzegać tabeli usterek

4.4 Poziomy próżni

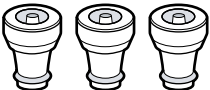
Poziomy próżni od 1 do 3 umożliwiają wytworzenie różnych stopni próżni.

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%

5 Akcesoria

Używać oryginalnych akcesoriów. Są one dokładnie dostosowane do urządzenia. W tym miejscu można znaleźć przegląd akcesoriów posiadanego urządzenia i ich przeznaczenia.

Akcesoria	Właściwość	Zastosowanie
Podstawka pod pakowane próżniowo produkty		Jako podstawka na płaskie produkty w komorze próżniowej.
Zewnętrzny adapter próżniowy		Pakowanie próżniowe pojemników lub butelek.
Korki próżniowe		Pakowanie próżniowe i zamykanie butelek
Adapter do butelek		Łączenie korków próżniowych butelek z węzłem próżniowym.
Wąż próżniowy		Połączyć zewnętrzny adapter próżniowy z pojemnikiem lub z korkiem próżniowym.
Woreczki próżniowe	180 x 280 mm (50 sztuk) 240 x 350 mm (50 sztuk)	

5.1 Pozostałe elementy wyposażenia

Pozostałe elementy wyposażenia można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w Internecie lub naszych prospektach: www.gaggenau.com

Wyposażenie jest dostosowane do danego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia.

Informacje na temat dostępnych elementów wyposażenia urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

Pozostałe akcesoria	Numer zamówieniowy artykułu w sklepach	Numer zamówieniowy artykułu w serwisie
Woreczki próżniowe 180 x 280 mm (100 sztuk)	BA080670	00578813

Pozostałe akcesoria	Numer zamówieniowy artykułu w sklepach	Numer zamówieniowy artykułu w serwisie
Woreczki próżniowe 240 x 350 mm (100 sztuk)	BA080680	00578814

6 Podstawowy sposób obsługi

6.1 Otwieranie urządzenia

Dotyczy DV461:

- ▶ Wysunąć szufladę próżniową trzymając za dolne wybrzuszenie.

6.2 Otwieranie urządzenia

Dotyczy DVP221:

1. Nacisnąć na środek frontu szuflady.
- ✓ Szuflada do pakowania próżniowego lekko wyskakuje.
2. Wysunąć szufladę do pakowania próżniowego, trzymając za krawędź.

6.3 Otwieranie urządzenia

Dotyczy DV061:

- ▶ Wysunąć szufladę próżniową trzymając za uchwyt.

6.4 Zamykanie urządzenia

Dotyczy DV461:

- ▶ Wsunąć szufladę próżniową trzymając za dolne wybrzuszenie.

6.5 Zamykanie urządzenia

Dotyczy DVP221:

- ▶ Nacisnąć na środek szuflady próżniowej i wsunąć ją.

6.6 Zamykanie urządzenia

Dotyczy DV061:

- ▶ Wysunąć szufladę próżniową trzymając za uchwyt.

6.7 Włączanie urządzenia

- ▶ Nacisnąć ①.

6.8 Wyłączanie urządzenia

Jeżeli urządzenie nie będzie obsługiwane przez 10 minut, wyłączy się automatycznie.

- ▶ Nacisnąć ①.

7 Pakowanie próżniowe w woreczku

Żywność pakowana próżniowo w woreczki ma dłuższy okres przydatności do spożycia. Można w ten sposób marynować produkty spożywcze lub przygotowywać je do gotowania metodą sous vide.

7.1 Odpowiednie woreczki próżniowe

Aby osiągnąć optymalny rezultat, należy używać odpowiednich woreczków próżniowych.

- | | |
|--|--|
| <p>Stosować wyłącznie oryginalne woreczki próżniowe, które są dołączone do urządzenia lub które można zamówić jako część zamienną.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Woreczki te są przystosowane do zakresu temperatury -40°C – 100°C. ▪ Optymalny czas zgrzewania woreczków zapewnia ustawienie stopnia 2. ▪ Woreczków można używać w kuchenkach mikrofalowych. Woreczek należy nakłuć przed podgrzaniem w kuchence 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, od-

porności na temperaturę, materiału oraz powierzchni. Czas zgrzewania woreczka próżniowego zależy zawsze od materiału, z którego wykonany jest woreczek.

- Woreczek o cienkich ścianach: stopień zgrzewania 1
- Grubszy materiał: stopień zgrzewania 2 lub wyższy

Używać wyłącznie woreczków o szerokości nieprzekraczającej 240 mm.

Długość listwy zgrzewającej ogranicza wymiary stosowanych woreczków próżniowych.

7.2 Napełnianie woreczka

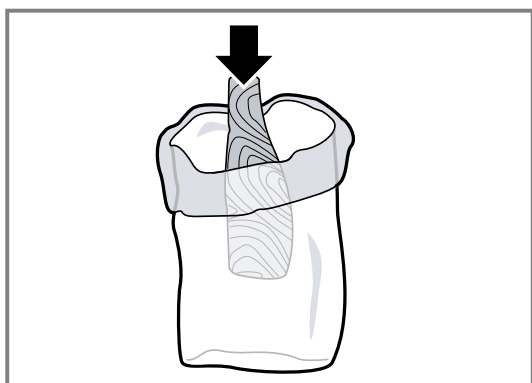
Wymagania

- Brzeg woreczka musi być suchy i czysty.
- Na krawędzi woreczka w obszarze wykonywanego zgrzewu nie ma resztek produktów spożywczych.

1. Wywinąć na zewnątrz krawędź woreczka na szerokości około 3 cm.



2. Ułożyć produkty w woreczku próżniowym obok siebie.



3. Pownownie zwinąć krawędź woreczka.



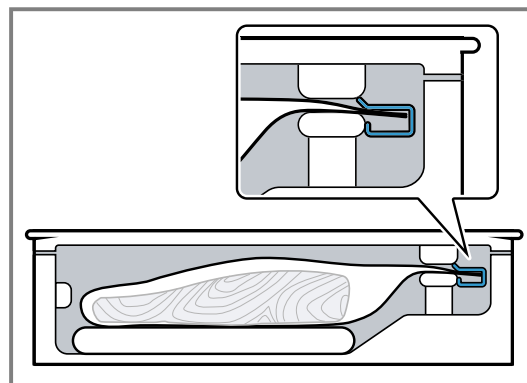
Wskazówka: Aby dobrze orientować się w przygotowanych woreczkach i zapakowanych w nich próżniowo produktach spożywczych, warto umieścić na woreczku datę pakowania oraz informację o zawartości.

7.3 Pakowanie próżniowe w woreczku

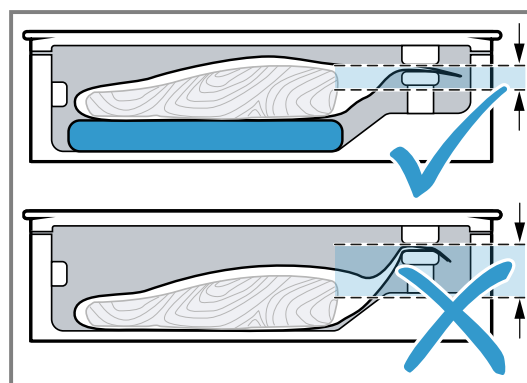
Wymaganie: Temperatura wyjściowa artykułu spożywczego powinna mieścić się w przedziale od 1 do 8°C.

1. Otworzyć szklaną pokrywę.
2. Włożyć woreczek próżniowy do komory i zamocować za pomocą zacisku.
3. Zwrócić uwagę, aby wylot powietrza nie był zasłonięty i umożliwić pompie odessanie powietrza z komory.
4. Zwrócić uwagę na to, aby środkowa część oraz brzoje woreczka dokładnie przylegały do listwy grzewczej.

cej. W celu uzyskania prawidłowego zgrzewu przymocować woreczek za pomocą zacisku.



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



6. Dotknąć symbolu , aby wybrać poziom próżni.
7. Dotknąć symbolu , aby wybrać czas zgrzewania.
8. Dokładnie zamknąć i dociskać szklaną pokrywę przez kilka sekund.
9. Dotknąć symbolu , aby uruchomić proces pakowania próżniowego.
- ✓ Rozpoczyna się proces pakowania próżniowego. Wskaźniki poziomów próżni migają kolejno na pomarańczowo, aż osiągnięta zostanie żądana wartość.
- ✓ Rozpoczyna się proces zgrzewania. Wskaźniki poziomu zgrzewania pulsują kolejno na pomarańczowo, aż osiągnięta zostanie żądana wartość.
- ✓ Proces wytwarzania próżni może potrwać do 2 minut.
- ✓ Na zakończenie procesu komora jest wietrzona. Rozlega się dźwięk sygnału.
10. Po zakończeniu procesu pakowania próżniowego otworzyć szklaną pokrywę.
11. **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**
Listwa grzewczą w komorze próżniowej nagrzewa się do wysokiej temperatury w przypadku intensywnego użytkowania i długich czasów zgrzewania.
 - ▶ Nigdy nie dotykać gorącej listwy grzewczej.
 - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
 Wyjąć zgrzany woreczek próżniowy z komory.
12. Po zakończeniu pakowania próżniowego sprawdzić zgrzew na woreczku.
 - ▶ Ostrożnie rozłożyć zgrzew.
 - ▶ Jeżeli zgrzew nie trzyma się, wybrać wyższy poziom zgrzewania.
 - ▶ Jeśli zgrzew się odkształca, wybrać niższy poziom zgrzewania lub poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: W przypadku kilkukrotnego wykonywania następujących bezpośrednio po sobie procesów pakowania

próżniowego w woreczku listwa zgrzewająca rozgrzewa się coraz bardziej. Może to mieć negatywny wpływ na jakość zgrzewu. 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.

7.4 Zakończenie zgrzewania przed upływem ustawionego czasu

Ta funkcja umożliwia hermetyczne pakowanie łatwo psujących się produktów spożywczych w woreczku, przy czym zawartość woreczka nie przylega zbyt ściśle do jego ścianek.

1. Aby zakończyć proces pakowania próżniowego i zgrzać woreczek przed upływem ustawionego czasu dotknąć .
- ✓ Urządzenie wskazuje poziom próżni, który został osiągnięty do danego momentu.
- ✓ Na zakończenie procesu komora jest wietrzona.
- ✓ Rozlega się sygnał.
2. Otworzyć szklaną pokrywę.

3. Wyjąć zgrzany woreczek próżniowy z komory.

Uwaga: 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 jest zgrzewany.

7.5 Przerwanie procesu pakowania próżniowego w woreczek

1. Aby zakończyć proces pakowania próżniowego przed czasem, dotknąć .
- ✓ Urządzenie wskazuje poziom próżni, który został osiągnięty do danego momentu.
- ✓ Woreczek nie zostanie zgrzany.
- ✓ Następuje wietrzenie komory i pokrywa lekko otwiera się.
- ✓ Rozlega się sygnał.
2. Wyjąć woreczek próżniowy z komory.

8 Pakowanie próżniowe w pojemniku

Żywność pakowana próżniowo w pojemniku ma dłuższy okres przydatności do spożycia.

8.1 Odpowiednie pojemniki próżniowe

Aby osiągnąć optymalny rezultat, należy używać odpowiednich pojemników próżniowych.

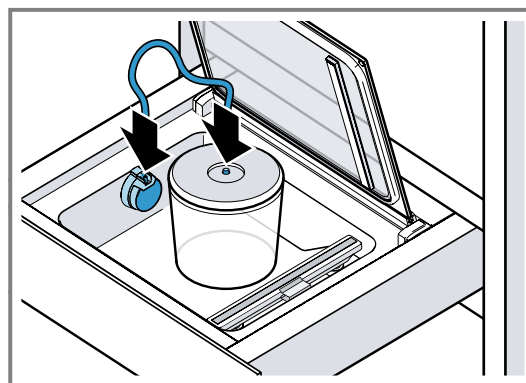
Używać wyłącznie pojemników, które są przystosowane do pakowania próżniowego artykułów spożywczych.	Dostępne w sprzedaży produkty różnią się pod względem bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością oraz materiału.
Średnica wewnętrzna dołączonego do urządzenia węża próżniowego wynosi 3 mm. .	W celu dopasowania węża do używanego pojemnika konieczne może być zastosowanie adaptera. W wielu przypadkach odpowiednie adaptery dołączane są do pojemników próżniowych.

8.2 Pakowanie próżniowe w pojemniku

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

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 uruchomić proces pakowania próżniowego.
- ✓ Rozpoczyna się proces pakowania próżniowego. Wskaźniki poziomów próżni migają kolejno na pomarańczowo, aż osiągnięta zostanie żądana wartość.
- ✓ Proces wytwarzania próżni może potrwać do 2 minut.
- ✓ Osiągnięty poziom próżni świeci się i rozlega się sygnał.
6. Można teraz odłączyć wąż od pojemnika oraz od zewnętrznego adaptera próżniowego.

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

→ Strona 8

8.3 Przerwanie pakowania próżniowego w pojemniku

1. Aby zakończyć proces pakowania próżniowego przed czasem dotknąć .
- ✓ Urządzenie wskazuje poziom próżni, który został osiągnięty do danego momentu.

- Można teraz odłączyć wąż od pojemnika oraz od zewnętrznego adaptera próżniowego.

9 Suszenie

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.

9.1 Włączanie suszenia

Uwaga: Podczas procesu można zamknąć szufladę do pakowania próżniowego.

- Dokładnie zamknąć i docisnąć szklaną pokrywę.
- Dotknąć .
- Rozpoczyna się suszenie, które trwa od 5 do 30 minut.
- W trakcie procesu symbol  pulsuje na pomarańczowo.
- Na zakończenie procesu komora jest wietrzona, rozlega się sygnał.
- Można otworzyć szklaną pokrywę.
- Uwaga:** 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 się świecić.
- Ponownie uruchomić proces suszenia.

10 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

10.1 Środek czyszczący

Odpowiednie środki czyszczące są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować ostrych ani ciernych środków czyszczących.
- ▶ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▶ Nie używać poduszeczek ciernych ani szorstkich gąbek.
- ▶ Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.
- ▶ Płynów do mycia szyb, skrobaczek do szkła lub środków do pielęgnacji stali nierdzewnej używać wyłącznie, jeżeli są one zalecane w instrukcji czyszczenia w odniesieniu do odpowiedniej części.
- ▶ Zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

10.2 Czyszczenie urządzenia

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Listwa grzewczą w komorze próżniowej nagrzewa się do wysokiej temperatury w przypadku intensywnego użytkowania i długich czasów grzewania.

- ▶ Nigdy nie dotykać gorącej listwy grzewczej.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Wymagania

- ▶ Urządzenie jest wyłączone.
- ▶ Listwa grzewczą w komorze próżniowej jest ostudzona.
- 1. Urządzenie należy wyczyścić wilgotną ściereczką i neutralnym środkiem czyszczącym, takim jak płyn do mycia naczyń i wodą. 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.
- 2. Urządzenie oraz elementy wyposażenia należy całkowicie wysuszyć po umyciu.

10.3 Czyszczenie frontu ze szkła i szklanej pokryw

- ▶ Front ze szkła oraz pokrywę szklaną czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką. Nie używać szorstkich gąbek ani skrobaczek do szkła.

10.4 Czyszczenie komory próżniowej ze stali nierdzewnej

- Plamy z kamienia, tłuszczu, skrobi lub białka należy natychmiast usuwać. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja.

2. Do czyszczenia używać wody i z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

10.5 Czyszczenie panelu obsługi z tworzywa sztucznego

- ▶ Panel obsługi czyścić miękką ściereczką. Nie używać szorstkich gąbek ani skrobaczek do szkła.

10.6 Czyszczenie listwy grzewącej

UWAGA

Mycie w zmywarce do naczyń powoduje uszkodzenia.

- ▶ Nigdy nie myć elementów urządzenia w zmywarce do naczyń.

1. Usunąć resztki folii z listwy grzewącej.
2. Nigdy nie czyścić listwy grzewącej szorującymi środkami czyszczącymi.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

10.7 Czyszczenie wyposażenia

UWAGA

Mycie w zmywarce do naczyń powoduje uszkodzenia.

- ▶ Nigdy nie myć elementów urządzenia w zmywarce do naczyń.
1. Czyścić ściereczką z gąbki oraz gorącą wodą z detergentem.
 2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

11 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 14

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

11.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Nie można uruchomić procesu pakowania próżniowego. ▶ nie pojawia się, mimo że pokrywa jest zamknięta.	Pokrywa szklana nie posiada przełącznika blokującego lub przełącznik nie został rozpoznany przez urządzenie. ▶ Wezwać . → "Serwis", Strona 14
W przypadku kilkukrotnego wykonywania następujących po sobie cykli pracy: przebieg procesu pakowania próżniowego nie budzi zastrzeżeń, jednak woreczek nie jest zgrzewany.	Zadziałał termostat modułu grzewącego. 1. Urządzenie pozostawić do ostygnięcia na co najmniej 10 minut. 2. Między kolejnymi procesami pakowania próżniowego odczekać co najmniej 2 minuty, aby urządzenie ostygło. 3. Ponownie uruchomić proces pakowania próżniowego.
Proces pakowania próżniowego trwa coraz dłużej.	W układzie pompy nagromadziło się zbyt dużo wilgoci. ▶ Uruchomić proces suszenia. → "Włączanie suszenia", Strona 9 Układ pompy jest bardzo gorący. 1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. 2. Ponownie uruchomić proces pakowania próżniowego.
Woreczek jest uszkodzony tak, że nie utrzymuje się w nim próżnia.	Przyczyną przedziurawienia woreczka mogą być ostre elementy pakowanego produktu, np. kości. 1. Sprawdzić woreczek pod kątem uszkodzeń. 2. Użyć innego woreczka. 3. Umieścić produkty o ostrych krawędziach, które mają być pakowane w woreczku tak, aby nie uszkodzić jego ścianek.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Zgrzew jest wadliwy tak, że w woreczku nie utrzymuje się próżnia.	Wybrany czas zgrzewania jest nieodpowiedni dla danego rodzaju folii. ► Wybrać inny czas zgrzewania.
	Zgrzew jest zanieczyszczony przez płyny, tłuszcze lub okruchy. 1. Upewnić się, że woreczek jest suchy, nie ma fałd i dokładnie przylega do listwy zgrzewającej. 2. Użyć innego woreczka. 3. Przed włożeniem produktu wywinąć brzeg woreczka na 3 cm.
Nie można otworzyć pokryw.	Wytworzyła się lekka próżnia, która utrzymuje pokrywę zamkniętą. 1. Nigdy nie otwierać pokryw stosując siłę. 2. Ponownie uruchomić proces pakowania próżniowego i po chwili go wyłączyć. 3. Odłączyć urządzenie od zasilania. 4. Po 30 sekundach ponownie uruchomić urządzenie. 5. Dotykać symbolu ① przez ponad 5 sekund. ✓ Urządzenie zostaje zresetowane.

11.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
① pojawia się po kilku sekundach.	Szklana pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta. 1. Otworzyć i ponownie zamknąć pokrywę szklaną. 2. W ciągu kilku pierwszych sekund pokrywę należy przy tym lekko docisnąć.
	Uszczelka pokryw szklanej nie przylega prawidłowo. ► Sprawdzić uszczelkę.
	Uszczelka pokryw szklanej uległa deformacji. ► Ostrożnie rozprostować uszczelkę.
	Pokrywa zewnętrznego pojemnika próżniowego nie jest prawidłowo zamknięta. 1. Sprawdzić położenie pokryw próżniowej. 2. Używać wyłącznie odpowiednich pojemników próżniowych.
	Zewnętrzne złącze do podłączania pojemnika próżniowego nie jest prawidłowo osadzone w wylocie powietrza komory próżniowej. ► Sprawdzić położenie pokryw próżniowej.
① pojawia się po 2 minutach pracy pompy.	Płyny zaczynają wrzeć wraz ze wzrostem temperatury i nie jest możliwe wytworzenie próżni. 1. Pakować próżniowo wyłącznie zimne płyny. 2. Jeżeli komora próżniowa jest wilgotna, wytrzeć ją do sucha. 3. W przypadku pojawienia się większych pęcherzyków, woreczek próżniowy należy zgrzać przed upływem ustawionego czasu. 4. Wybrać niższy poziom próżni.
✎ i ① świecą się po zakończeniu procesu suszenia.	Rezultat procesu suszenia nie jest wystarczający. 1. Poczekać, aż symbol ① przestanie się świecić. 2. Powtórzyć proces suszenia. → "Włączanie suszenia", Strona 9

12 Tak to działa

Tutaj podane są odpowiednie ustawienia oraz najlepsze akcesoria i naczynia do różnych potraw. Zalecenia zostały przez nas optymalnie dostosowane do danego urządzenia.

12.1 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 przedzia-

le od 50°C do 95°C, przy użyciu 100% pary lub w kąpieli wodnej. Potrawy są hermetycznie zamykane w specjalnym żaroodpornym woreczku przy użyciu szuflady do pakowania próżniowego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!

Gotowanie sous vide odbywa się w niskich temperaturach i może być szkodliwe dla zdrowia, jeśli nie przestrzega się instrukcji obsługi i zasad 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 dokładnie umyć i obrać.
- ▶ Utrzymywać w czystości powierzchnie i deski do krojenia.
- ▶ Do poszczególnych rodzajów produktów używać osobnych desek do krojenia.
- ▶ Łańcuch chłodniczy przerywać na krótko w celu przygotowania potrawy.
- ▶ Pakowaną próżniowo żywność przechowywać w lodówce przed rozpoczęciem gotowania.
- ▶ Po zakończeniu procesu gotowania natychmiast spożyć przyrządzone potrawy i nie przechowywać ich dłużej nawet w lodówce. Nie nadają się do ponownego podgrzewania.

Uwagi

- Do gotowania sous vide używać dołączonych woreczków próżniowych. Woreczki próżniowe można zamrozić.
- Nie przyrządzać potraw w woreczkach, w których zostały zakupione, jak np. porcjowana ryba. Woreczki te nie nadają się do gotowania sous vide.
- Produkty układać w woreczku możliwie obok siebie, a nie jedno na drugim.

Pakowanie próżniowe w celu gotowania metodą sous vide

1. Aby uzyskać równomierne przekazywanie ciepła, a tym samym optymalny rezultat gotowania, do pakowania próżniowego potraw wybrać najwyższy poziom próżni.
2. Przed rozpoczęciem gotowania sprawdzić, czy w woreczku panują warunki próżni. Należy uwzględnić następujące punkty:
 - W woreczku próżniowym nie ma powietrza.
 - Zgrzew jest zamknięty prawidłowo.
 - W woreczku próżniowym nie ma żadnych otworów. Nie używać termosondy.
 - Zapakowane razem kawałki mięsa lub ryby nie mogą do siebie przylegać.
 - Warzywa i desery zostały zapakowane płasko.
3. Jeśli woreczek próżniowy nie jest idealnie wypełniony, przełożyć produkty do nowego woreczka próżniowego i ponownie zapakować.

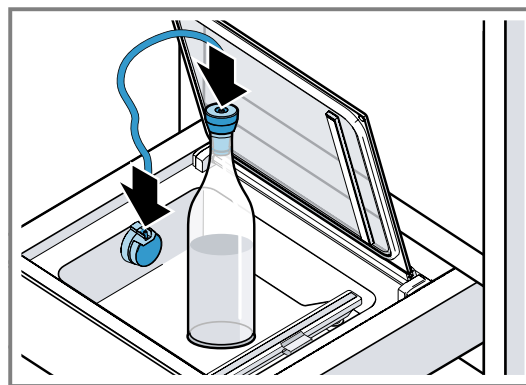
Uwaga: Aby zapobiec wydostawaniu się z żywności gazów, występujących np. w warzywach, należy pakować ją maksymalnie na jeden dzień przed gotowaniem. Gazy hamują proces przekazywania ciepła i powodują zmianę struktury potraw, a tym samym ich podatności na obróbkę termiczną pod wpływem próżni.

12.2 Pakowanie próżniowe szklanych butelek

Szuflada próżniowa umożliwia również pakowanie i ponowne zamykanie szklanych butelek, np. z olejem jadalnym.

1. Nasadzić adapter próżniowy na wylot powietrza tak, aby wylot węża był skierowany do góry.
2. Na otworze butelki umieścić korek próżniowy.
3. Na korek próżniowy nasadzić adapter do butelek.

4. Zamocować wąż na adapterze próżniowym i adapterze do butelek.



5. Dotknąć symbolu , aby wybrać poziom próżni.
 - ▶ Pakowanie próżniowe butelek wymaga ustawienia najniższego poziomu próżni.
 - ▶ Nie pakować próżniowo napojów gazowanych, np. wina musującego.
6. Dotknąć symbolu , aby uruchomić proces pakowania próżniowego.
 - ✓ Rozpoczyna się proces pakowania próżniowego. Wskaźniki poziomów próżni migają kolejno na pomarańczowo, aż osiągnięta zostanie żądana wartość.
 - ✓ Osiągnięty poziom próżni świeci się i rozlega się sygnał.
7. Odłączyć wąż od adaptera do butelek oraz od zewnętrznego adaptera próżniowego.
8. Odłączyć adapter do butelek od korka próżniowego.

12.3 Szybkie marynowanie i aromatyzowanie

Urządzenie 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. Przyspiesza to proces wchłaniania marynaty. Pozwala to uzyskać znacznie bardziej intensywny smak w zdecydowanie krótszym czasie.

12.4 Przechowywanie i transport żywności

Pakowanie próżniowe pozwala na dłuższe przechowywanie żywności oraz posiada dalsze zalety.

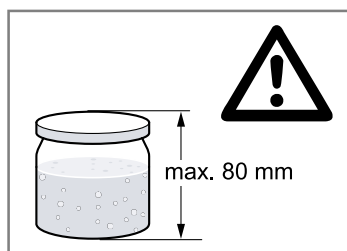
- Pozbawione tlenu otoczenie w warunkach próżni pozwala dłużej zachować walory spożywcze odpowiednio przechowywanych produktów.
- Oparzelina zamrażalnicza jest mniejsza w przypadku mrożonych produktów pakowanych próżniowo.
- Można ponownie zaplombować produkty żywnościowe przechowywane w szklanych naczyniach, np. konfitury i sosy.
- Pakowanie próżniowe znacznie wydłuża dopuszczalny czas przechowywania.
- 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 pro-

duktów spożywczych. Są one łatwe w użyciu, szczelne i zajmują mało miejsca.

UWAGA

Zbyt wysokie pojemniki szklane mogą uszkodzić szklaną pokrywę urządzenia.

- ▶ Nie używać pojemników szklanych wyższych niż 80 cm.



Uwagi

- Używać wyłącznie weków, które są stabilne i nieuszkodzone.
- Naczynia zakręcać 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.

12.5 Zalecane ustawienia

W tym rozdziale podane są zalecane poziomy próżni dla poszczególnych artykułów spożywczych. Przestrzegać dodatkowych wskazówek dotyczących zalecanych stopni próżni, jak również przygotowywania produktów spożywczych. Przy odpowiednim sposobie przechowywania produkty zapakowane próżniowo znacznie dłużej zachowują świeżość. Wyższe poziomy próżni w większym stopniu umożliwiają zachowanie jakości, wyglądu i składników artykułów spożywczych.

Uwagi

- 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.

Produkty spożywcze, które są przechowywane w temperaturze pokojowej (20°C do 23°C)

Produkt spożywczy	Poziom próżni	Zalecenie
Pieczywo	1, 2, 3	
Suche wypieki i ciastka	1	
Herbata i kawa	1, 2, 3	przechowywać w ciemnym miejscu
Ryż i makaron	2	pakować próżniowo w pojemniku
Mąka i kasza	1	
Orzechy bez łupiny	3	przechowywać w ciemnym miejscu
Suszone owoce	3	
Krakersy i chipsy	1, 2	pakować próżniowo w pojemniku

Świeże produkty spożywcze, które są przechowywane w zamrażarce (-18°C do -16°C) lub w chłodziarce (3°C do 7°C)

Produkt spożywczy	Poziom próżni	Zalecenie
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

Produkt spożywczy	Poziom próżni	Zalecenie
Owoce twarde	3	
Owoce miękkie	2	pakować próżniowo w pojemniku zalecane wstępne zamrożenie

13 Utylizacja

13.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) 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 użytym 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.

14 Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.gaggenau.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

14.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową z numerami widać po otwarciu szuflady.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zannotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001783027 (050310) REG25
pl