

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA
KAMMER-VAKUUMIERGERÄT
CHAMBER VACUUM PACKING MACHINE**

691310V02

v.3-10.2020

PL
2-7

DE
8-13

EN
14-19



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

Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

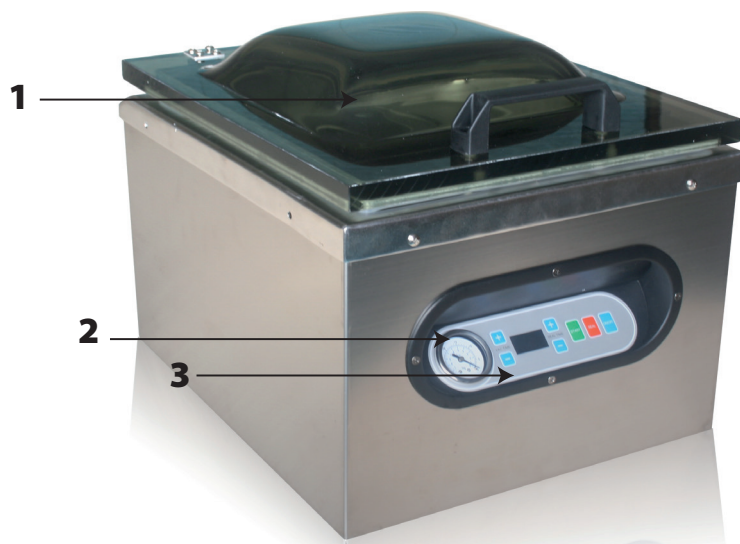
Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Podczas pracy urządzenia, aby uniknąć poparzenia lub zranienia oraz uszkodzenia urządzenia nie należy dotykać pokrywy komory próżniowej, samej komory oraz listy zgrzewającej.

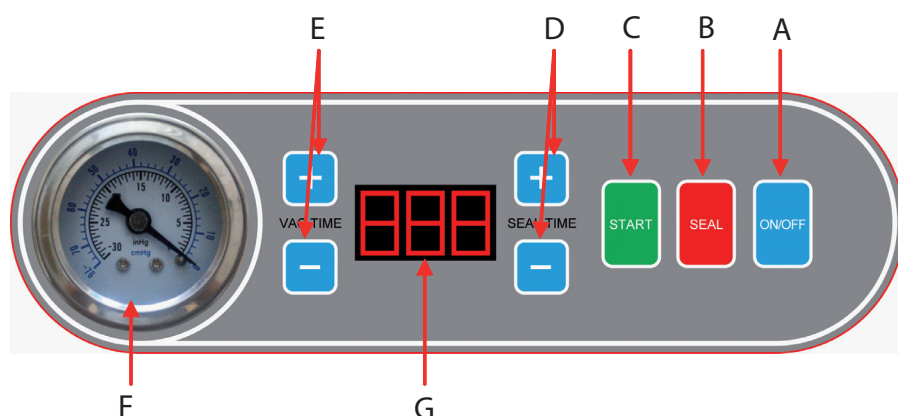
2. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające		230 V
Moc		0,63 kW
Wymiary WxDxH		425x359x366 mm
Ciśnienie	bezpośrednio w pompie	-29.7”Hg / -1006 mbar
	w komorze próżniowej	-29.5”Hg/-999 mbar
Maksymalna szerokość zgrzewu torebki		290 mm
Szerokość taśmy zgrzewającej		3,5 mm
Waga		22,3 kg

3. BUDOWA



1. Pokrywa pakowarki
2. Wskaźnik odsysania powietrza
3. Panel sterowania



A. Przycisk włącznika (On/Off)

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania, na wyświetlaczu (G) pojawi się komunikat Off, należy wcisnąć przycisk On/Off, na wyświetlaczu (G) pojawi się komunikat On. Teraz urządzenie jest gotowe do pracy. Po zakończeniu pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk On/Off i dopiero wtedy odłączyć pakowarkę od źródła zasilania. Podczas cyklu pracy urządzenia wciśnięcie przycisku On/Off zatrzymuje każdy bieżący proces.

B. Przycisk zgrzewania (Seal)

Wciśnięcie przycisku „Seal” powoduje zatrzymanie procesu odsysania powietrza i powoduje natychmiastowe zgrzanie torby, dzięki czemu można ochronić delikatne produkty przed zgnieceniem.

C. Przycisk automatycznego pakowania próżniowego (Start)

Po zamknięciu pokrywy, jeżeli urządzenie nie może włączyć się automatycznie, należy wcisnąć przycisk „Start”, pakowarka automatycznie zapakuje próżniowo produkty i zgrzeje torebkę.

D. Przycisk regulacji czasu zgrzewania (Seal Time „+” lub „-”)

Wydłużyć lub skrócić czas zgrzewania za pomocą przycisków „+” lub „-”.

E. Przycisk regulacji czasu odsysania powietrza (Vac Time „+” lub „-”)

Wydłużyć lub skrócić czas odsysania powietrza za pomocą przycisków „+” lub „-”.

F. Wyświetlacz

1. Pokazuje czas odsysania powietrza / zgrzewania.
2. Po zakończeniu odsysania powietrza i zgrzewania, jeżeli pokrywa pakowarki nie została otwarta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „CLO”.

G. Wskaźnik odsysania powietrza

Pokazuje poziom odsysania powietrza w komorze próżniowej.

4. OPIS PRODUKTU

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

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

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

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

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

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

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

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

Wskazówki dotyczące przygotowania produktów do pakowania próżniowego

Warzywa należy zblanszować przed zapakowaniem próżniowym. Błanszowanie powstrzymuje działanie enzymów, które powodują utratę smaku, koloru oraz zmianę konsystencji produktów. Aby zblanszować warzywa należy włożyć je do gotującej wody lub do kuchenki mikrofalowej i zagotować, pilnując aby nie straciły kruchości. Następnie należy zanurzyć je w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania. Na koniec należy osuszyć warzywa ręcznikiem i zapakować próżniowo. Warzywa kapustowate (brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, kapusta włoska, rzepa) podczas przechowywania wydzielają gazy. Dlatego też po zblanszowaniu należy przechowywać je wyłącznie w zamrażarce.

5. MONTAŻ

5.1. Instalacja do źródeł zasilania

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

5.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni.

6. OBSŁUGA

6.1. Informacje

- Należy pakować jedynie świeże produkty spożywcze. Nie należy pakować próżniowo starych i zleżałych produktów. Jeżeli produkt już przed zapakowaniem nie nadaje się do spożycia, jego jakość nie podniesie się podczas pakowania próżniowego.
- Świeże produkty (mięsa, warzywa, sery, itp.) powinny być przechowywane w temperaturze 1°C lub niższej albo powinny zostać zamrożone po zapakowaniu próżniowym.
- Pakowanie próżniowe powoduje usunięcie z worka do pakowania dużej części powietrza. Odessanie powietrza spowalnia rozwój większości żywych mikroorganizmów takich jak bakterie tlenowe i pleśń, które obniżają jakość produktów spożywczych. Jednakże niektóre formy bakterii takie jak na przykład laseczki jadu kiełbasianego (odpowiedzialne za wywołanie botulizmu) należą do grupy beztlenowców i mogą rozwijać się w środowisku bez dostępu tlenu.
- Produkty spożywcze podatne na rozwój jadu kiełbasianego powinny być przechowywane w lodówce przez krótki okres czasu, natomiast dla dłuższego przechowywania należy je zamrozić. Spożywać natychmiast po podgrzaniu.
- Warzywa takie jak kalafior, brokuły, kapusta, po zapakowaniu próżniowym będą wydzielały gazy. Dlatego przygotowując tego typu warzywa do pakowania próżniowego należy je uprzednio zblanszować.
- Wszystkie łatwo psujące się produkty spożywcze muszą być przechowywane w lodówce lub mrożone, aby zapobiec ich zepsuciu.
- Pakowanie próżniowe nie jest substytutem puszkowania produktów.

6.2. Obsługa

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy przeczytać wszystkie instrukcje.

1. Wybór torebki do pakowania próżniowego

Wybór właściwego rozmiaru torebki jest bardzo ważny. Aby zapewnić najlepszą jakość pakowania oraz szczelne zgrzanie zapakowanej torebki należy pozostawić minimum 2, 5 do 5 cm wolnej przestrzeni w górnej części torebki.

2. Podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego z uziemieniem.

Na wyświetlaczu znajdującym się na panelu sterowania pokaże się komunikat „OFF”.

3. Wcisnąć przycisk włącznika „ON/OFF”

- Kiedy pokrywa pakowarki jest otwarta, wyświetlacz pokazuje komunikat „ON”. Włożyć torebkę z zawartością przeznaczoną do pakowania próżniowego bezpośrednio do komory urządzenia, a następnie zamknąć pokrywę pakowarki. Urządzenie automatycznie rozpocznie pracę.

- Kiedy pokrywa pakowarki jest zamknięta, wyświetlacz pokazuje komunikat „CLO”. Należy otworzyć pokrywę, a następnie włożyć torebkę napełnioną przeznaczonymi do zapakowania próżniowego produktami do komory pakowarki i zamknąć jej pokrywę. Urządzenie automatycznie rozpocznie cykl pracy.

UWAGA: Kiedy wyświetlacz pokazuje komunikat „CLO”, urządzenie jest zablokowane. Kiedy urządzenie jest w ten sposób zablokowane niezależnie od tego jaki przycisk zostanie wciśnięty urządzenie nie zacznie pracować. Aby przywrócić urządzenie do normalnej pracy należy otworzyć pokrywę.

4. Regulacja / ustawianie czasu

- Czas odsysania powietrza: Aby wydłużyć lub skrócić czas odsysania powietrza należy wcisnąć przyciski odpowiednio „+” lub „-” znajdujące się po lewej stronie wyświetlacza. Dla przeprowadzenia wstępnego testu odsysania powietrza należy ustawić czas odsysania do 30 sekund. Następnie można odpowiednio zmienić tę wartość dostosowując stopień odessania powietrza do własnych potrzeb. W zależności od rozmiaru torebki oraz ilości produktów przeznaczonych do zapakowania próżniowego czas odsysania powietrza może wynosić od 5-60 sekund.
- Czas zgrzewania: Aby wydłużyć lub skrócić czas zgrzewania należy wcisnąć przyciski odpowiednio „+” lub „-” znajdujące się po prawej stronie wyświetlacza. Dla przeprowadzenia wstępnego testu zgrzewania należy ustawić czas zgrzewania do 5 sekund. Następnie można odpowiednio zmienić tę wartość, aby uzyskać odpowiedni zgrzew. Czas zgrzewania może wynosić od 1-6 (wyświetlana wartość 10-60) sekund.

Uwaga: Wszelkie regulacje czasu muszą być przeprowadzane, kiedy urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej i włączone.

5. Napełnianie torebki i umieszczanie jej w komorze pakowarki

- Torebki zawierające płyny lub mokre produkty należy umieszczać poniżej wysokości listwy zgrzewającej.
- Ułożyć torebkę płasko w komorze, w taki sposób, aby jej otwór został ułożony wzdłuż listwy zgrzewającej.
- Otworzyć zacisk w przedniej części listwy zgrzewającej, zaciśnąć dolną część otworu torebki, a następnie zablokować zacisk.

UWAGA: W komorze pakowarki musi znajdować się cała torebka łącznie z otworem.

6. Proces odsysania powietrza i zgrzewania otworu torebki

- Zamknąć pokrywę. Urządzenie automatycznie rozpocznie proces odsysania powietrza i zgrzewania otworu torebki.
- Kiedy pokrywa jest zamknięta, urządzenie automatycznie rozpocznie proces odsysania powietrza, na wyświetlaczu zacznie się odliczanie w dół do 0 ustawionego wcześniej czasu odsysania powietrza.
- Kiedy zakończy się odsysanie powietrza urządzenie automatycznie rozpocznie proces zgrzewania. Na wyświetlaczu zacznie się odliczanie w dół do 0 ustawionego wcześniej czasu zgrzewania.
- Następnie urządzenie wpuści z powrotem powietrze do komory. Zauważcie Państwo, że torebka ściśle przylgnęła do pakowanych produktów.
- Zakończenie cyklu pakowania zostanie obwieszczony sygnałem dźwiękowym.

7. KONTROLA JAKOŚCI PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

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

Zgrzewanie – Sprawdzić jakość zgrzewu.

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

8. PRZECHOWYWANIE POŻYWIEŃ ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

Pakowanie próżniowe z wykorzystaniem urządzenia umożliwia usunięcie z opakowania próżniowego aż do 90% powietrza. Dzięki temu pożywienie zachowa świeżość 5 – krotnie dłużej niż w przypadku tradycyjnych metod przechowywania. Produkty suche, takie jak makarony, płatki lub mąka pozostaną świeże od początku do końca. Dodatkowo pakowanie próżniowe pozwoli zabezpieczyć żywność przed wołkiem zbożowym oraz innymi owadami, które lęgną się w suchych produktach spożywczych. Należy pakować wyłącznie jak najświeższe produkty.

Jednakże należy pamiętać, że nie wszystkie rodzaje produktów spożywczych nadają się do pakowania próżniowego. Nigdy nie należy pakować próżniowo czosnku lub grzybów. Po usunięciu powietrza z opakowania z czosnkiem lub grzybami zachodzi w tych produktach reakcja chemiczna powodująca, że stają się one niebezpieczne do spożycia. Warzywa powinny zostać zblanszowane

przed zapakowaniem próżniowym, aby zlikwidować wszelkie enzymy, które mogą powodować ich rozkład oraz wydzielanie gazów.

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

9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.

Regularnie czyścić urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego środka myjącego, aby usunąć kurz, okruchy oraz pozostałości pakowanych produktów.

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przy prawidłowej obsłudze i odpowiedniej konserwacji pakowarka próżniowa zapewni Państwu długie lata wydajnej i bezawaryjnej pracy. Jednakże, tak jak podczas użytkowania każdego urządzenia, mogą pojawić się drobne problemy. Prosimy, aby przed skontaktowaniem się z serwisem naprawczym przeczytali Państwo wskazówki dotyczące samodzielnego rozwiązywania problemów.

Pakowarka próżniowa nie włącza się

- Należy upewnić się, że urządzenie zostało prawidłowo podłączone do uziemionego gniazda zasilającego.
- Sprawdzić czy przewód zasilający nie jest pęknięty, przecięty lub uszkodzony w inny sposób. Nie należy użytkować urządzenia, w przypadku, gdy jego przewód zasilający jest uszkodzony.
- Upewnić się, że przycisk włącznika ON/OFF został prawidłowo wciśnięty. Kiedy urządzenie jest włączone wyświetlacz jest podświetlony.

Pakowarka próżniowa nie odsysa w odpowiednim stopniu powietrza

- Ustawiono nie wystarczająco długi czas odsysania powietrza / zgrzewania. Należy wydłużyć czas odsysania powietrza i zgrzewania, a następnie spróbować ponownie zapakować produkt.
- Aby proces pakowania próżniowego (odsysanie powietrza i zgrzewanie) przebiegał prawidłowo otwór torebki przeznaczonej do zapakowania próżniowego musi znajdować się wewnątrz pakowarki.
- Przy pakowaniu z wykorzystaniem folii do pakowania próżniowego z rolki należy upewnić się, że poprzedni zgrzew jest całkowicie szczelny.
- Aby prawidłowo zapakować żądane artykuły zarówno pakowarka jak i woreczki przeznaczone do pakowania próżniowego muszą być czyste, suche i wolne od wszelkich resztek produktów lub innych zanieczyszczeń. Przetrzeć powierzchnię listwy zgrzewającej oraz wewnątrz torebki do pakowania i spróbować ponownie.

Torebka do pakowania próżniowego traci szczelność po zakończeniu zgrzewania

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

Pakowarka próżniowa nie zgrzewa prawidłowo torebek

- Ustawiony czas zgrzewania może być zbyt krótki. Wydłużyć czas zgrzewania i spróbować ponownie.
- Nie jest możliwe szczelne zgrzanie otworów torebek, w przypadku, gdy są one wilgotne lub, gdy miejsce zgrzewania jest zabrudzone resztkami jedzenia lub innymi zanieczyszczeniami. Należy wytrzeć wewnętrzną stronę torebki do pakowania próżniowego i spróbować ponownie.
- Torebka przeznaczona do zgrzewania musi być prawidłowo umieszczona wzdłuż listwy zgrzewającej. Należy upewnić się,

że otwór torebki na całej długości został umieszczony na listwie zgrzewającej oraz, że końce torebki nie są zagniecione lub „zwichrowane”.

11. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy, a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



W0003390WZ

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

12. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji. Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej. Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania. Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

VORSICHT: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen.

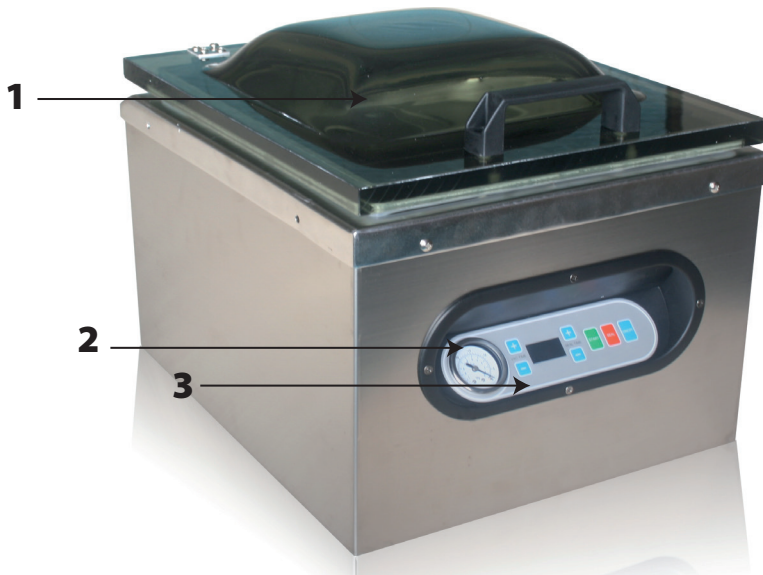
Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – **es besteht Lebensgefahr.**
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb der Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **ACHTUNG!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät mithilfe des Stromversorgungskabels.
- Um Verbrennungen oder Verletzungen bei Benutzung des Geräts zu vermeiden, dürfen der Deckel der Vakuumkammer, die Vakuumkammer und die Schweißleiste nicht angefasst werden.

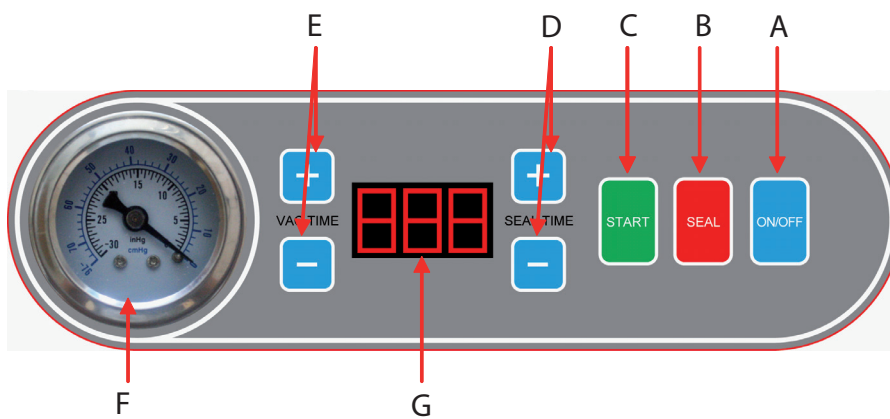
2. TECHNISCHE DATEN

Modell	NT0202115	
Antriebsspannung	230 V	
Leistung	0,63 kW	
Abmessungen WxDxH	425x359x366 mm	
Druck	direkt in der Pumpe	-29.7"Hg / -1006 mbar
	in Vakuumkammer	-29.5"Hg/-999 mbar
Max. Versiegelungslänge	290 mm	
Breite des Schweißbandes	3,5 mm	
Gewicht	22,3 kg	

3. AUFBAU



- 1. Deckel der Geräts
- 2. Anzeige der Luftabsaugung
- 3. Steuerungspanel



DE

D. Einschalttaste (ON/OFF)

Nach dem Anschalten des Geräts an die Stromversorgungsquelle erscheint auf dem Display (G) die Meldung Off. Danach sollte die Einschalttaste (On/Off) gedrückt werden, damit auf dem Display (G) die Meldung On angezeigt wird. Ab diesem Zeitpunkt ist das Gerät betriebsbereit. Nach Gebrauch des Geräts sollte die Einschalttaste On/Off gedrückt werden und anschließend das Gerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden. Die Betätigung der Taste On/Off während des Betriebs des Geräts stellt alle laufenden Prozessen ein.

E. Versiegelungstaste (Seal)

Die Betätigung der Versiegelungstaste „Seal“ während des Luftabsaugungsmodus unterbricht die Luftabsaugung und aktiviert den Versiegelungsprozess, wobei sensible Produkte geschützt werden.

F. Taste der automatischen Vakuumverpackung (Start)

Schaltet das Gerät nach dem Schließen des Deckels automatisch nicht ein, ist die Taste „Start“ zu betätigen. Das Vakuumiergerät führt automatisch den Vakuumverpackungs- und Versiegelungsprozess durch.

G. Taste zur Einstellung der Versiegelungszeit (Seal Time „+“ oder „-“)

Mit Hilfe von Tasten „+“ oder „-“ kann man die Versiegelungszeit verlängern oder verkürzen.

H. Taste zur Einstellung der Luftabsaugungszeit (Vac Time „+“ oder „-“)

Mit Hilfe von Tasten „+“ oder „-“ kann man die Luftabsaugungszeit verlängern oder verkürzen.

I. Display

1. Zeigt den Luftabsaugungs-/ Versiegelungszeit an.
2. Wurde der Deckel des Geräts nicht geöffnet, erscheint auf dem Display nach dem Abschluss der Luftabsaugung und Versiegelung die Meldung „CLO“.

G. Taste des Luftabsaugungsgrades

Zeigt den Luftabsaugungsgrad in der Vakuumkammer an.

4. PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Vakuumverpackung verlängert das Haltbarkeitsdatum von Lebensmitteln, indem ein Großteil der Luft aus Vakuumverpackungsbeuteln entfernt und eine erneute Luftdurchdringung verhindert wird, wodurch der Oxidationsprozess in einem eingeschränkten Maße verläuft. Die Vakuumverpackung erlaubt den Geschmack und die Qualität von Produkten zu erhalten. Des Weiteren ist diese Methode behilflich, den Wachstumsprozess von Sauerstoffmikroorganismen, die unter günstigen Bedingungen die unten

genannten Probleme verursachen, einzuschränken:

Schimmel – Der Schimmel kann sich nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung entwickeln; die Vakuumverpackung kann den Entwicklungsprozess des Schimmels eliminieren.

Hefen – entstehen infolge der Fermentation, was sich sowohl im Geruch, wie auch im Geschmack der Lebensmittel widerspiegelt. Für einen beschleunigten Wachstumsprozess benötigen sie Wasser, Zucker und eine gemäßigte Temperatur. Hefen können sowohl in einer Umgebung mit, wie auch ohne Luft, überleben. Der Wachstumsprozess wird durch Abkühlung eingeschränkt und durchs Einfrieren komplett gestoppt.

Bakterien – verursachen einen unangenehmen Geruch, Verlust von Farbe und/oder Erweichung, sowie Schlüpfrigkeit der Produktoberfläche. Unter günstigen Bedingungen kann sich Botulin (ein Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luftzutritt entwickeln und lässt sich weder mit Hilfe des Geruchs, noch des Geschmacks ermitteln. Obwohl diese Bakterie sehr selten vorkommt, ist sie dennoch äußerst gefährlich.

Ähnlich wie bei anderen Lebensmittelaufbewahrungsmethoden ist es äußerst wichtig, vor dem Verspeisen zu prüfen, ob die Produkte nicht verfault sind.

Um die Lebensmittel sicher aufzubewahren, müssen sie bei geringer Temperatur gehalten werden. Eine Temperatur unterhalb von 4°C schränkt den Wachstumsprozess von Mikroorganismen deutlich ein. Das Einfrieren von Produkten unterhalb von -17°C tötet Mikroorganismen zwar nicht ab, hilft aber ihren Wachstumsprozess zum Stillstand zu bringen. Um schnell verfallende Nahrungsmittel für eine längere Zeit aufzubewahren, sollten Sie immer nach der Vakuumverpackung eingefroren werden.

Es sollte beachtet werden, dass die Vakuumverpackung den Fäulnisprozess von Lebensmitteln nicht rückgängig machen kann. Diese Methode kann die genannten Prozesse lediglich verlangsamen. Es ist sehr schwer vorauszusehen, wie lange die aufbewahrenden Produkte die höchste Qualität in Hinblick auf Ihren Geschmack, ihre äußere Erscheinung, sowie ihre Oberfläche einhalten, weil dieses zum Großteil vom Alter und Zustand der jeweiligen Lebensmittel vor der Vakuumverpackung abhängig ist.

Achtung: Die Vakuumverpackung darf nicht als Ersatzlösung für Aufbewahrung von Nahrungsmitteln in Kühlschränken oder Gefrierschränken eingesetzt werden. Alle leicht verfallenden Produkte, bei denen Aufbewahrung in Kühlschränken oder Gefrierschränken unentbehrlich ist, müssen in solchen Geräten unabhängig von der vorherigen Vakuumverpackung aufbewahrt werden.

Hinweise zur Vorbereitung der Produkte für die Vakuumverpackung

Gemüse sollte vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Dieser Vorgang verhindert das Einwirken von Enzymen, die für den Verlust des Geschmacks, der Farbe und Veränderungen der Produktkonsistenz verantwortlich sind. Um das Gemüse zu blanchieren, sollte es in kochendes Wasser oder eine Mikrowelle eingesetzt und anschließend aufgekocht werden. Dabei sollte man aufpassen, dass die Produkte ihre Mürbheit nicht verlieren. Danach sollte das Gemüse in kaltes Wasser eingesetzt werden, damit der Kochprozess gestoppt wird. Anschließend sollten die Lebensmittel mit einem Tuch abgetrocknet und vakuumverpackt werden. Kohlartiges Gemüse (Broccoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Wirsingkohl, Wasserrübe) gibt Gase ab. Aus diesem Grund sollte es, nach dem Blanchieren, ausschließlich in Gefrierschränken aufbewahrt werden.

5. MONTAGE

5.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

Das Vakuumiergerät sollte an eine Stromversorgungsquelle angeschlossen werden, die mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet ist.

5.2. Aufstellungsort

Das Gerät sollte an einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.

6. BEDIENUNG

6.1. Informationen

- Es dürfen lediglich frische Nahrungsmittel verpackt werden. Alte und abgestandene Produkte dürfen mit dem Vakuumiergerät nicht verpackt werden. Falls sich die Lebensmittel bereits vor dem Verpackungsvorgang nicht zum Verzehr eignen, wird ihre Qualität während der Vakuumverpackung nicht verbessert.
- Frische Produkte (Fleisch, Gemüse, Käse usw.) sollten in einer Temperatur von maximal 1 °C aufbewahrt, bzw. nach der Vakuumverpackung direkt eingefroren werden.
- Der Vakuumverpackungsvorgang verursacht, dass aus dem Behälter ein Großteil der Luft entfernt wird. Die Luftabsaugung verlangsamt den Wachstumsprozess bei meisten Mikroorganismen, wie z.B. aerobe Bakterien oder Schimmel, die sich negativ auf die Qualität der Lebensmittel auswirken. Man sollte dennoch beachten, dass manche Bakterien, wie z.B. die Stäbchenbakterie Botulin (die für Botulismus verantwortlich sind), zur Gruppe der anaeroben Bakterien gehören und sich problemlos in einer sauerstoffarmen Umgebung entwickeln können.
- Nahrungsmittel, die für Botulinvergiftung anfällig sind, sollten nur über eine kurze Zeitspanne im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für eine längere Aufbewahrung müssen diese Produkte unbedingt eingefroren werden. Das Verspeisen sollte direkt nach dem Aufwärmen stattfinden.
- Gemüsesorten wie Blumenkohl, Broccoli oder Kohl werden nach der Vakuumverpackung Gase abgeben. Aus diesem Grund sollten diese Produkte vorher blanchiert werden.
- Alle leicht verfallenden Lebensmittel müssen in Kühlschränken aufbewahrt oder eingefroren werden, damit sie nicht zu schnell verfaulen.
- Es sollte beachtet werden, dass die Vakuumverpackung keine Alternative zum Eindosen von Lebensmitteln ist.

6.2. Bedienung

Vor der Inbetriebnahme sollte die folgende Betriebsanleitung sorgfältig gelesen werden.

1. Wahl eines entsprechenden Beutels für die Vakuumverpackung

Die Wahl eines entsprechenden Beutels ist sehr wichtig. Ein Minimalmaß von 2,5 cm bis 5 cm Freiraum im oberen Bereich des Beutels sollte gelassen werden, damit dieser ordnungsgemäß, stark und dauerhaft versiegelt wird.

2. Das Anschalten des Vakuumiergeräts an eine geerdete Stromversorgungssteckdose

Auf dem Display erscheint die Meldung „OFF“.

3. Die Einschalttaste „ON/OFF“ betätigen

Bleibt der Deckel des Vakuumiergeräts geöffnet, wird auf dem Display die Meldung „ON“ angezeigt. Den gefüllten Vakuumbeutel direkt in die Vakuumkammer einlegen und anschließend den Deckel des Geräts schließen.

Das Gerät startet automatisch den Betrieb.

Bleibt der Deckel des Vakuumiergeräts geschlossen, wird auf dem Display die Meldung „CLO“ angezeigt. Den Deckel öffnen, den gefüllten Vakuumbeutel direkt in die Vakuumkammer einlegen und anschließend den Deckel des Geräts schließen. Das Gerät startet automatisch den Betrieb.

ACHTUNG: Wird auf dem Display die Meldung „CLO“ angezeigt, bleibt das Gerät blockiert. Wurde das Gerät derartig blockiert, ist es nicht möglich, seinen Betrieb zu starten, abgesehen davon, welche Taste betätigt wird. Um den Modus des normalen Betriebs wieder zu aktivieren, sollte der Deckel geöffnet werden.

4. Zeitregulierung/ Zeiteinstellung

- **Luftabsaugungszeit:** Mittels von Tasten „+“ oder „-“ (links auf dem Display) kann die Luftabsaugungszeit verlängert oder verkürzt werden. Zur Probeluftabsaugung sollte die Laufzeit von 30 Sekunden eingestellt werden. Anschließend kann dieser Wert entsprechen nach eigenem Bedarf geändert werden. Je nach Beutelgröße und Produktmenge kann die Luftabsaugungszeit von 5 bis 60 Sekunden dauern.
- **Versiegelungszeit:** Mittels von Tasten „+“ oder „-“ (rechts auf dem Display) kann die Versiegelungszeit verlängert oder verkürzt werden. Zur Probeversiegelungszeit sollte die Laufzeit von 5 Sekunden eingestellt werden. Anschließend kann dieser Wert entsprechen nach eigenem Bedarf geändert werden. Die Versiegelungszeit kann von 1 bis 6 Sekunden (auf dem Display erscheinen die Werte von 10-60) dauern.

Achtung: Alle Zeiteinstellungen sind durchzuführen, wenn das Gerät an einer Stromversorgungsquelle angeschlossen und eingeschaltet ist.

5. Einfüllen von Beuteln und ihr Einlegen in die Vakuumkammer

- Bei Verpackung von Flüssigkeiten oder Produkten mit einem hohen Flüssigkeitsanteil sollten sie gänzlich unterhalb der Schweißleiste eingelegt werden.
- Der zur Vakuumverpackung vorgesehene Beutel muss flach entlang der Schweißleiste angelegt werden.
- Die Klemme im vorderen Teil der Kammer sollte geöffnet werden, danach muss die Klemme auf den unteren Teil der Beutelöffnung ansetzen und anschließend zusammengedrückt werden, damit der Beutel blockiert wird.

Achtung: Der ganze Beutel samt seiner Öffnung sollte sich innerhalb der Vakuumkammer befinden.

6. Luftabsaugung

- Den Deckel schließen. Das Gerät startet automatisch mit der Luftabsaugung und Versiegelung des Beutels
- Ist der Deckel geschlossen, fängt das Gerät automatisch mit dem Luftabsaugungsprozess an. Auf dem Display wird die Zeit vom eingestellten Wert des Luftabsaugungsgrades bis 0 aufgezählt.
- Nach dem Abschluss des Luftabsaugungszyklus geht das Vakuumiergerät in den Versiegelungsmodus über. Auf dem Display wird die Zeit vom eingestellten Wert des Luftabsaugungsgrades bis 0 aufgezählt.
- Anschließend lässt das Gerät die aufgenommene Luft ab. Merken Sie, dass das Vakuumiergut ganz eng von dem Beutel umgeben ist.
- Der komplette Prozess wird abgeschlossen, sobald ein dreimaliges Signal ertönt.

7. QUALITÄTSKONTROLLE DER VAKUUMVERPACKUNG

Luftabsaugung – kontrollieren Sie, ob das Vakuumiergut ganz eng von dem Beutel umgeben ist. Merken Sie in dem vakuumverpackten Beutel Luftblasen, bedeutet dies, dass die Luftabsaugungszeit um 5 Sekunden verlängert werden sollte. Anschließend ist der Luftabsaugungsprozess erneut durchzuführen. Die Luftabsaugungszeit kann je nach Beutelgröße und Menge des Vakuumierguts auf max. 60 Sekunden eingestellt werden.

Versiegelung – die Versiegelungsnaht kontrollieren.

Achtung: Die ordnungsgemäße Versiegelungsnaht sollte gerade und „transparent“ sein. Ist die Versiegelungsnaht nicht gerade oder nicht völlig versiegelt, sollte die Versiegelungszeit um 1 Sekunde verlängern. Ist die Versiegelungsnaht trübe oder „matt“, sollte die Versiegelungszeit um 1 Sekunde verkürzt werden.

8. AUFBEWAHRUNG VON NAHRUNGSMITTELN UND ALLGEMEINE SICHERHEITSAUWEISUNGEN

Das Kammer-Vakuumiergerät wird die Einkaufs- und Aufbewahrungsmethoden von Nahrungsmitteln revolutionieren. Die Vakuumverpackung hilft effektiv allen unerwünschten Veränderungen, die bei aufbewahrten Lebensmitteln aufgrund des Luftzugangs und des Flüssigkeitsverlustes verlaufen, vorzubeugen. Darüber hinaus verlangsamt die Vakuumverpackung Verfaulungsprozesse

bei Nahrungsmitteln – Sie können jetzt also größere Mengen von Produkten kaufen und brauchen sich keine Gedanken mehr darüber zu machen, dass nach einer kurzen Zeit manche leicht verfallenden Nahrungsmittel zum Verzehr sich nicht mehr eignen werden.

Die Vakuumverpackung mit Verwendung des Kammer-Vakuumiergeräts ermöglicht bis zu 90% der Luft von Behältern zu entfernen. Dies hilft die Frische der Nahrungsmittel, im Vergleich zu herkömmlichen Methoden, bis zu 5 Mal länger einzuhalten. Trockene Produkte, wie Nuddeln, Flocken oder Mehl bleiben frisch vom Anfang bis zum Ende. Die Vakuumverpackung hilft Lebensmittel vor Kornkäfern und anderen Insekten, die sich in trockenen Produkten vermehren, zu schützen. Man muss jedoch beachten, dass ausschließlich frische Lebensmittel verpackt werden sollten.

Darüber hinaus sollte berücksichtigt werden, dass sich nicht alle Nahrungsmittel zur Vakuumverpackung eignen. Es ist strengst untersagt, Knoblauch oder Pilze zu verpacken. Nach dem Luftabsaugungsvorgang treten bei Pilzen oder Knoblauch chemische Reaktionen auf, die verursachen, dass diese Produkte unter Umständen lebensgefährlich sein können. Gemüse muss vor dem Vakuumverpackungsvorgang blanchiert werden, damit alle Enzyme, die ihren Verfall oder Ausstoß von Gasen verursachen, entfernt werden können.

Lebensmittel	Vakuumverpackt und im Gefrierschrank aufbewahrt	Vakuumverpackt und im Kühlschrankschrank aufbewahrt	Herkömmliche Aufbewahrungsmethode
Frisches Rindfleisch und Kalbfleisch	1 – 3 Jahre	1 Monat	1 – 2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1 – 2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 Woche
Frische Fische	2 Jahre	2 Wochen	3 – 4 Tage
Frisches Geflügelfleisch	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6 – 12 Wochen	2 – 4 Wochen
Frische Produkte, blanchiert	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 – 2 Wochen
Frische Früchte	2 – 3 Jahre	2 Wochen	3 – 4 Tage
Harte Käsesorten	6 Monate	6 – 12 Wochen	2 – 4 Tage
Aufschnitt in Scheiben	Wird nicht empfohlen	6 – 12 Wochen	1 – 2 Wochen
Frische Nudeln	6 Monate	2 – 3 Wochen	1 Woche

9. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts ist es von der Stromversorgungsquelle abzuschalten.

Das Gerät sollte mit einem feuchten Lappen und Reinigungsmittel gereinigt werden, um Staub, Krümel und Überreste vom Vakuumiergut zu beseitigen.

10. PROBLEMLÖSUNG

Bei einer ordnungsgemäßen Bedienung und korrekten Wartung wird Ihnen das Kammer-Vakuumiergerät mehrere Jahre lang eine effiziente und störungsfreie Arbeit ermöglichen. Man muss jedoch beachten, dass ähnlich wie bei der Verwendung jedes Geräts, kleinere Probleme von Zeit zu Zeit auftreten können. Wir bitten Sie hiermit herzlich darum, dass Sie sich vor der Kontaktaufnahme mit unserer Serviceabteilung mit den Hinweisen bezüglich der selbstständigen Problemlösung bekannt machen.

Das Vakuumiergerät schaltet sich nicht ein

- Man sollte sich vergewissern, dass das Gerät sachgerecht an eine geerdete Steckdose angeschlossen wurde.
- Es sollte geprüft werden, ob das Stromversorgungskabel nicht schrundig, angeschnitten oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Das Gerät darf unter keinen Umständen verwendet werden, wenn eine Beschädigung des Stromversorgungskabels festgestellt wurde.
- Es ist zu prüfen, ob die ON/OFF-Taste korrekt eingeschaltet wurde. Ist das Gerät eingeschaltet, bleibt der Display beleuchtet

Das Vakuumiergerät saugt die Luft in einem unzureichenden Maße ab

- Es wurde eine unzureichende Luftabsaugungs-, bzw. Versiegelungszeit eingestellt. Die eingestellte Zeit sollte verlängert und anschließend der Verpackungsversuch wiederholt werden.
- Damit der Vakuumverpackungsversuch (Luftabsaugung und Versiegelungsmodus) ordnungsgemäß verläuft, muss sich die Öffnung des Beutels, der zur Vakuumverpackung vorbereitet wurde, direkt im Inneren des Verpackungsgeräts befinden.
- Bei Verwendung einer Packfolie für Vakuumverpackung in Rollen sollte man sich vergewissern, dass der vorherige Versiegelungsnaht undurchlässig ist.
- Damit die Ware korrekt verpackt wird, müssen sowohl das Verpackungsgerät, wie auch der Vakuumverpackungsbeutel rein, trocken und frei von jeglichen Produktüberresten oder anderen Verunreinigungen sein. Die Oberfläche der Schweißleiste und das Innere des Vakuumverpackungsbeutels sollten abgewischt werden und anschließend ist der Verpackungsvorgang zu wiederholen.

Der Verpackungsbeutel verliert seine Undurchlässigkeitseigenschaften nach dem Abschluss des Versiegelungsprozesses

- Scharfe Gegenstände können das Entstehen von kleinen Löchern in den Beuteln verursachen. Um solchen Situationen vorzubeugen, sollten diese scharfen Kanten mit einem Papiertuch abgedeckt werden, anschließend ist ein neuer Vakuumbeutel

zu verwenden.

- Manche Früchte und Gemüsesorten, die vor dem Verpackungsvorgang nicht ordnungsgemäß blanchiert und eingefroren wurden, können Gase ablassen. In solchen Fällen muss der Beutel geöffnet werden. Sollten Sie zum Entschluss kommen, dass die aufbewahrten Lebensmittel verfault sind, sollten diese Produkte einfach entsorgt werden. Ist der Verfaulungsprozess noch nicht eingetroffen, sollten diese Nahrungsmittel schnellstmöglich verzehrt werden. Sollten jedoch Unstimmigkeiten bezüglich des Zustands der Produkte bestehen, sollte diese Nahrungsmittel aus Sicherheitsgründen entsorgt werden

Das Vakuumiergerät versiegelt die Beutel nicht ordnungsgemäß

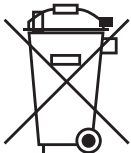
- Die eingestellte Versiegelungszeit kann unter Umständen zu kurz sein. Sie sollten diese Zeit verlängern und anschließend muss der Versiegelungsversuch wiederholt werden.
- Es besteht keine Möglichkeit Vakuumverpackungsbeutel, die feucht sind oder deren Versiegelungsstelle Produktüberreste oder andere Verunreinigungen aufweist, ordnungsgemäß zu versiegeln. Das Innere des Vakuumverpackungsbeutels sollte abgewischt und der Packversuch anschließend wiederholt werden.
- Der zur Vakuumverpackung vorgesehene Beutel muss sachgerecht entlang der Schweißleiste angelegt werden. Man sollte sich vergewissern, dass die Beutelöffnung an ihrer ganzen Länge an der Schweißleiste angesetzt wurde. Die Beutelenden dürfen nicht zerknittert oder verzerrt sein.

II. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Alte, verbrauchte Geräte sollten im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Bitte beachten! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

12. GARANTIE

Unter Haftung des Herstellers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch jegliche Bauteile, deren Beschädigung infolge der unsachgemäßen Nutzung entstanden ist.

Beseitigen der Garantieplombe oder eine selbständige Reparatur haben das sofortige Erlöschen der Garantie zu Folge.

Thank you for the purchase of our product. Please read this manual carefully before starting to operate the appliance.

All rights reserved. No part of this manual may be reproduced by photocopy, printing or in any other way without prior consent from the manufacturer.

Photographs and drawings are furnished by way of example and can vary from the purchased appliance.

NOTE: Keep the manual in a safe place which is accessible for the personnel. The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the appliance at any time without advance notice.

I. SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper use can result in serious damage to the appliance or personal injury.
- Use this appliance solely for its intended use as described in this manual.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect operation and improper use of the appliance.
- During operating keep the appliance and the plug away from water or other liquids. In case the appliance, as a result of carelessness, has been immersed in water or flooded by water immediately unplug the appliance from the wall socket and prior to further use contact a qualified technician for examination.

Failure to observe instructions enclosed in this manual may result in the hazard of injury or death.

- Do not let unauthorized opening of the housing of the appliance.
- Do not insert any foreign objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug and the power cord with damp hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cord. If the power cord or the plug is damaged they should be replaced by the Authorized Technical Service personnel.
- In case the appliance is dropped or damaged in any other way before turning it on always contact the Authorized Technical Service for examination and repair.
- Any repairs and work on the appliance should be carried out solely by Authorized Technical Service, never by the end user as **unauthorized tampering could prove highly dangerous for the user.**
- Do not let the cord hang over or touch hot surfaces or sharp edges. Keep the cord away from naked fire. When disconnecting the appliance from the wall socket, pull on the plug, never on the cord.
- Do not let the cord (or extension cord) be inadvertently pulled on or tripped over.
- Check the operation of the appliance during usage.
- This appliance is not intended for use by children or persons who do not have proper knowledge and experience in operating of the appliance, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Always switch off the appliance and unplug the power cord from the wall socket when the appliance is not in use and prior to cleaning operations.
- **Warning:** The appliance's power will remain ON unless unplugged.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the wall socket.
- Never pull the appliance on the cord.
- While operating the chamber vacuum sealer do not touch the lid of the vacuum chamber, the vacuum chamber itself and the sealing bar to prevent burns or injury and damage to the appliance.

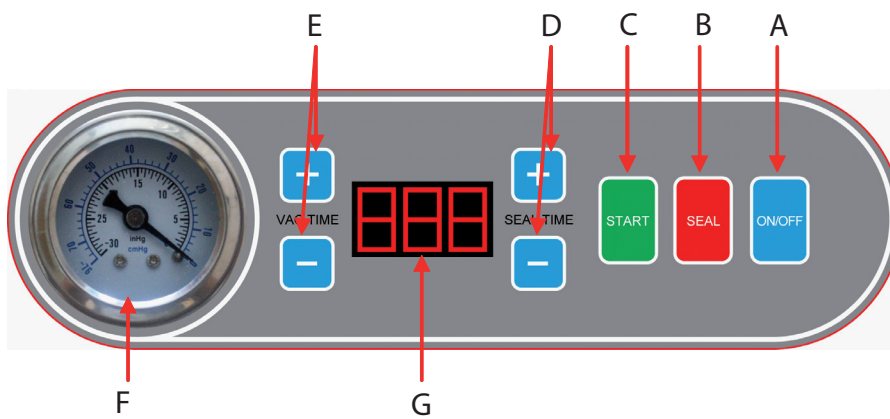
2. TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage		230 V
Power		0,63 kW
Dimensions WxDxH		425x359x366 mm
Pressure	directly in pump	-29.7”Hg / -1006 mbar
	in vacuum chamber	-29.5”Hg/-999 mbar
Maximum bag seal width		290 mm
Sealing bar width		3,5 mm
Weight		22,3 kg

3. CONSTRUCTION OF THE APPLIANCE



- 1. Vacuum chamber lid
- 2. Vacuum level gauge
- 3. Control panel



A. On/Off Button (On/Off)

After connecting the appliance to the power supply, the display (G) will show Off, press On/Off button, the display (G) will show On. The appliance is now ready to work. After you finished vacuum packing press the On / Off button and then unplug the appliance from the power source. Pressing On / Off button while the appliance is working stops any running process

B. Seal Button (Seal)

Pressing the „Seal” button will stop the air extraction process and the appliance will immediately seal the bag so that you can protect fragile products from crushing.

C. Automatic Vacuum Packing Button (Start)

After closing the lid, if the appliance cannot switch on automatically, press the „Start” button, the vacuum sealer will automatically vacuum pack the products and seal the bag.

D. Sealing Time Adjustment Button (Seal Time „+” or „-”)

Adjust (increase or decrease) the sealing time using the „+” or „-” buttons

E. Air Extraction Time Adjustment Button (Vac Time „+” or „-”)

Adjust (increase or decrease) the air extraction time using the „+” or „-” buttons.

F. Display

1. Shows the air extraction / sealing time.
2. After the end of the air extraction and sealing process, if the appliance’s lid has not been opened, „CLO” message will appear on the display.

G. Air Extraction Time

Shows the level of vacuum in the vacuum chamber

4. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Vacuum packaging extends the life of food products by removing most of the air from sealed vacuum packaging bags and prevents fresh air from getting into them, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps to preserve flavour and overall quality of the stored products. It also helps to inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mould – Mould cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can virtually eliminate the process of mould growth.

Yeast – Yeast is the result of a fermentation process, which can be identified by smell and taste of the products. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops the process completely.

Bacteria – Bacteria cause an unpleasant odour, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can prove very dangerous.

As with any other ways of food storage, it is important to inspect food for spoilage prior to consumption.

To preserve food safely, it is important to keep it in low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17 °C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.

It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of food products. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long food product in question will retain its top-quality flavour, appearance or texture because it depends on the age and the condition of the product at the moment it was vacuum packaged.

Note: vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable food products that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Preparation to Vacuum Packaging - Guidelines

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavour, colour and texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave oven until they are cooked, but still crisp. Then, immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables with a towel before vacuum packaging. Cruciferous vegetables (broccoli, brussels sprout, cabbage, cauliflower, kale, turnip) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in the freezer only

5. ASSEMBLY

5.1. Connection to the power supply

The appliance must be connected to the power source by means of a plug. The power socket should be properly earthed and equipped with a differential current protection device.

5.2. Positioning of the appliance

Position the appliance on a level and stable surface.

6. OPERATION OF THE APPLIANCE

6.1. Information on the products to be packed

- Package only fresh food. Do not package old or rancid foods. An already bad product does not improve with vacuum packaging.
- Fresh food (meat, vegetables, cheese, etc.) should be refrigerated at the temperature of 1 °C or below or frozen after vacuum packaging.
- Vacuum packaging removes a high percentage of air from the vacuum bag. The extraction of air slows the growth of most living microorganisms such as aerobic bacteria and mould which degrade the quality of food products. However, some forms of bacteria such as clostridium botulinum (responsible for causing botulism) are anaerobic and grow in the absence of oxygen.
- The food susceptible to botulinum should be refrigerated for a short term storage and frozen for long-term storage. Consume immediately after heating.
- Vegetables such as cauliflower, broccoli and cabbage will emit gasses when vacuum packaged. To prepare them for vacuum packaging, you must blanch them first.
- All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning of the food products.

6.2. Operation

Please read all instructions carefully before starting to operate the appliance

1. Choosing a Vacuum Packaging Bag

Choosing the right size of the bag is very important. To ensure the best packaging quality and tight sealing of the vacuum packed bag you should leave at least 2,5 to 5 cm free space at the top of the bag.

2. Connect the appliance to an earthed power socket.

The display on the control panel will show „OFF”.

3. Press the on / off button

- When the lid of the vacuum sealer is open, the display shows the message „ON”. Place a bag with the products to be vacuum packaged directly in the chamber of the appliance, and then close the sealer lid.

The appliance will start working automatically.

- When the lid of the vacuum sealer is closed, the display shows the message „CLO”. Open the lid and then place a bag filled with the products to be vacuum packaged to the chamber of the appliance and close the lid. The appliance will start the operation cycle

automatically

NOTE: When the display shows the message „CLO”, the vacuum sealer is locked. When the appliance is locked in this way it will not start working regardless of which button is pressed. To restore normal operation, open the lid.

4. Adjustment / setting the time

- Air extraction time: To increase or decrease the air extraction time, press the buttons „+” or „-”, respectively, on the left side of the display. To carry out an initial air extraction test, set the air extraction time at 30 seconds. You can then adjust this value accordingly by adjusting the degree of air extraction to your needs. Depending on the size of the bag and the quantity of products to be vacuum packed air extraction time is adjustable in the range of 5 to 60 seconds.
- Sealing time: To increase or decrease the sealing time, press the buttons „+” or „-”, respectively, on the right side of the display. To carry out an initial sealing test, set the sealing time at 5 seconds. You can then adjust this value accordingly to get the proper seal. Sealing time is adjustable in the range of 1 to 6 seconds (displayed value 10 - 60).

Note: Any time adjustments must be made while the appliance is connected to the mains and switched on.

5. Filling the bag and placing it in the vacuum sealer chamber

- Bags containing liquids or wet products should be placed below the level of the sealing bar.
- Place the bag flat in the chamber so that its opening is located along the sealing bar.
- Open the clamp on the front of the sealing bar, clamp the bottom edge of the bag opening, and then lock the bag with the clamp.

NOTE: Please ensure that the whole bag including the opening is placed inside the vacuum chamber.

6. Air extraction and sealing of the bag opening

- Close the vacuum chamber lid. The appliance will automatically start the air extraction process and then it will seal the bag opening.
- When the lid is closed, the appliance will start air extraction process automatically, the display will count the time down starting from the pre-set air extraction time and finishing at 0.
- When the air extraction process is complete, the appliance will automatically start the sealing of the bag opening process. The display will count the time down starting from the pre-set sealing time and finishing at 0.
- Then the appliance will allow the air into the vacuum chamber. You will notice that the bag firmly adheres to the packaged products.
- After the packaging process is complete the appliance will beep.

7. QUALITY CHECK OF VACUUM PACKAGING

Air extraction - the final effect of vacuum packaging is controlled by checking the bag's adhesion to the product. If you notice any air bubbles inside the vacuum-packed bag it means that you need to increase the time of the air extraction process by 5 seconds and then re-run the test. The air extraction time can be set maximum at 60 seconds depending on the size of the bag and the quantity of products to be packed.

Sealing - Check the seal quality.

Note: The correct seal should be equal and „transparent”. If the seal is irregular or incomplete extend the sealing time by 1 second. If the seal is unclear or „cloudy”, the sealing time should be shortened by 1 second.

8. STORAGE OF FOOD PRODUCTS AND SAFETY PRECAUTIONS

The Vacuum Sealer will revolutionize the way you buy and store food. Because vacuum packaging helps to effectively eliminate changes in stored food caused by air access and dehydration, as well as to slow food spoilage process, you are now able to appreciate the benefits of buying food in bulk without the risk of wasting perishable products.

Vacuum packaging with the Chamber Vacuum Sealer enables the extraction of up to 90% of the air from the package. This will help to keep food fresher up to 5 times longer than under traditional methods of storage.

Dry food products like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish. Additionally, vacuum packaging prevents weevils and other insects from infesting dry goods. Package only the freshest foods possible.

However, please keep in mind that not all food products benefit from vacuum packaging. **Never vacuum package garlic or mushrooms.** A perilous chemical reaction takes place when air is extracted from packages with garlic and mushrooms, causing these food products to be dangerous if ingested. Vegetables should be blanched before vacuum packaging to kill any enzymes that may cause deterioration or gas release

Food products	Vacuum packaged, stored in a freezer	Vacuum packaged, stored in a refrigerator	Stored in traditional way
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Ground Meat	1 year	1 month	1-2 weeks
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fresh Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked Meat	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks

Fresh Products, Blanched Products	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fresh Fruit	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard Cheese	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced Deli Meat	not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

9. CLEANING AND CONSERVATION

Before starting the cleaning or maintenance procedure always disconnect the appliance from the power supply. Regularly clean the appliance with a damp cloth and a mild detergent to remove dust, crumbs and any residues of packaged products.

10. TROUBLESHOOTING

With proper care and proper maintenance, the Vacuum Sealer will provide you with years of efficient and trouble-free operation. However, as with any other appliances, minor problems may arise. Please read the self-help troubleshooting guide before contacting the Technical Service

The Vacuum Sealer does not turn on

- Ensure that the machine is properly plugged into an earthed outlet.
- Check the power cord for tears, frays or any other damage. Do not use the appliance if the power cord is damaged.
- Check if the vacuum sealer ON/OFF button has been properly pressed. When the appliance is switched on the display is illuminated.

Vacuum sealer does not extract the air properly

- The set air extraction / sealing time is not long enough. Extend the air extraction and the sealing time, and then try to pack the product again.
- For the vacuum packaging process (air extraction and sealing) to proceed properly, the opening of the vacuum packaging bag must be placed inside the chamber of the vacuum sealer.
- While packaging with a vacuum packing foil from a roll, make sure that the previous seal is complete and tight.
- In order to properly pack the required articles, both the vacuum sealer and the bag for vacuum packaging must be clean, dry and free from any food residues or other contamination. Wipe the surface of the sealing bar and the inside of the packaging bag and try again.

The vacuum packaging bag loses its tightness when the sealing process is complete

- Sharp objects may cause small holes in the bags. To avoid puncturing the bag wrap sharp edges with a paper towel and use a new bag to pack the products.
- Some fruit and vegetables, if not properly blanched or frozen prior to packaging, may release gas. In this case, open the bag. If you think that your stored products have started to deteriorate, simply discard them. If the decomposition process has not yet begun, the products should be consumed as soon as possible. However, if there are any doubts about the freshness of food products, it is better to throw them away.

Vacuum sealer does not seal the bags correctly

- The set sealing time may be too short. Extend the sealing time and try again.
- It is not possible to seal the edges of a packaging bag properly in case they are wet or when the sealing area is soiled with food residues or other contaminants. Wipe the inside of the vacuum packaging bag and try again.
- The bag to be sealed must be properly positioned along the sealing bar. Make sure that the edges at the opening of the bag are positioned along the whole length on the sealing bar and that the edges of the bag are not squashed or „twisted“.

11. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

12. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee. Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty. Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty. The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.



Stalgast Sp. z o.o.
Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •
Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu