



Tools for Chefs

VACUUM PACKAGING MACHINE FOR VACUUM BAGS ON ROLL

201626, 975350



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Ar trebui să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul.

Перед использованием прибора внимательно прочтите это руководство пользователя.

Před uvedením spotřebiče do provozu byste si měli pečlivě přečíst návod k použití.

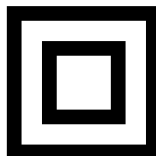
Prieš naudodamiesi įrenginiu atidžiai perskaitykite šias naudojimosi instrukcijas.



Przechowuj tę instrukcję razem z urządzeniem.
Keep these instructions with the appliance.
Păstrați aceste instrucțiuni la aparat.
Храните эти инструкции вместе с прибором.
Tyto pokyny uschovejte u přístroje.
Laikykite šias instrukcijas kartu su įrenginiu.




Tylko do użytku w pomieszczeniach.
For indoor use only.
Numai pentru uz interior.
Только для использования внутри помещений.
Pouze pro vnitřní použití.
Naudoti tik patalpoje.



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

Zasady bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie przeznaczone do bufetu oraz do użytku domowego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w suchych pomieszczeniach.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. 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 mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, 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.
-  **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia!** Uszkodzone urządzenie należy odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie:** Nie zanurzać części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub kabel przekazać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.
- Upewnić się, czy kabel zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać kabel z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.
- Zabezpieczyć kabel zasilający (lub przedłużający) przez przypadkowym wyciągnięciem z kontaktu. Kabel prowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.
- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za kabel.

PL



- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu kabel odłączanego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz ze sznurem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.


PL

Szczególne przepisy bezpieczeństwa

- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie stosuj żadnych dodatkowych akcesoriów oprócz tych, które zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Przed czyszczeniem i magazynowaniem schłódź urządzenie.
- **Zagrożenie poparzeniem! Nigdy nie dotykaj listwy zgrzewającej.** Jest bardzo gorąca, nawet po zakończonej pracy. Istnieje zagrożenie poparzeniem. Zaczekaj aż urządzenie ostygnie. Również nie dotykaj urządzenia podczas pracy, ponieważ podczas użycia nagrzewa się.
- Regularnie czyść urządzenie oraz usuwaj resztki jedzenia. Jeżeli urządzenie nie jest czyszczone regularnie, wpływa to negatywnie na jego trwałość oraz może prowadzić do niebezpiecznego stanu podczas użycia.
- **Uwaga!** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz zgrzewania worków do pakowania próżniowego. Istnieje możliwość dekompresji powietrza ze specjalnych pojemników lub zgrzewania worków bez wytwarzania próżni. Nie używaj urządzenia w żaden inny sposób.
- **Uwaga!** To urządzenie nadaje się do pakowania próżniowego produktów o stałym stanie skupienia jak np.: biszkopty, chipsy itp.





- **Niebezpieczeństwo zmiążdżenia dłoni!** Uważaj przy zamykaniu pokrywy.
-  Pakowarka jest urządzeniem II klasy ochronności.
- Dotyczy wyłącznie pozycji 201626. Urządzenie można zasilac bezpośrednio z zasilacza wyjściowego 12VDC (nie jest dołączony do urządzenia) lub ze źródła zasilania prądem zmiennym. INFORMACJA: Nie można używać ich w tym samym czasie.

Przeznaczenie

- Urządzenie przeznaczone do bufetu oraz do użytku domowego.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz zgrzewania worków do pakowania próżniowego. Istnieje możliwość dekompresji powietrza ze specjalnych pojemników lub zgrzewania worków bez wytwarzania próżni. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia lub do obrażeń ciała.
- Wykorzystanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu uznane będzie za wykorzystanie niezgodne z przeznaczeniem. Użytkownik będzie wyłącznie odpowiedzialny za nieprawidłowe wykorzystanie urządzenia.

Przygotowanie przed pierwszym użyciem

- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktuj się ze swoim dostawcą i **NIE** korzystaj z urządzenia.
- Zdejmij całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Wyczyść urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej szmatki.
- O ile nie zalecono inaczej, ustaw urządzenie na płaskim i stabilnym podłożu.
- Zapewnij wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia, aby umożliwić wentylację urządzenia.
- Ustaw urządzenie tak, aby mieć zawsze dobry dostęp do wtyczki.
- **Uwaga:** Worki do pakowania nie są załączone do urządzenia.
- Zachowaj opakowanie na wypadek konieczności spakowania urządzenia w przyszłości.



Funkcje oraz budowa pakowarki próżniowej

Model: 201626



Panel sterowania

Pokrywa

Port przewodu
zasilającego 12VDC

Złącze akcesoriów



Listwa dociskowa

Górna uszczelka
zgrzewarki

Komora na rolki
worków do pakowania

Nóż

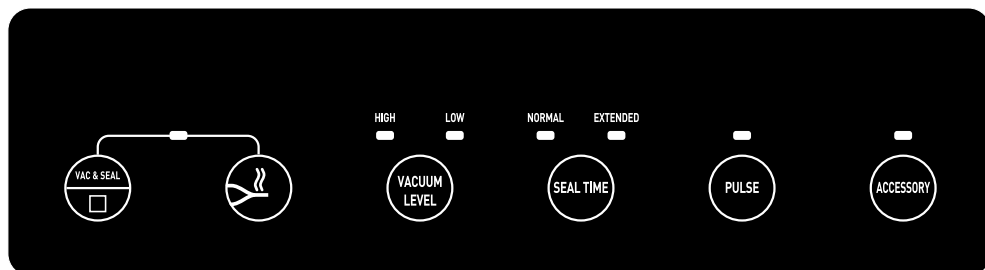
Dolna uszczelka
zgrzewarki

Listwa zgrzewająca

Zatrzaski pokrywy

PL





Przycisk Próżnia i Zgrzewanie/ Stop

1. Naciśnij przycisk w trybie czuwania, a urządzenie przejdzie na tryb automatycznego pakowania próżniowego i zgrzewania.
2. Naciśnij przycisk w dowolnym trybie pracy, aby zatrzymać proces.



Przycisk zgrzewania

1. Naciśnij przycisk „Zgrzewanie”, aby zatrzymać cykl pakowania próżniowego i zamknąć opakowanie celem zapobiegnięcia zgniecieniu delikatnych przedmiotów.
2. Wykonaj worki o wymiarach niestandardowych.



Przycisk poziomu próżni

Umożliwia ustawienie „Wysokiego” albo „Niskiego” poziomu próżni. Podświetli się odpowiednia ikona na panelu. Domyślne ustawienie to poziom „Wysoki”.



Przycisk czasu zgrzewania

W zależności od potrzeb ustaw „Normalny” albo „Wydużony” czas zgrzewania. Podświetli się odpowiednia ikona na panelu. Domyślne ustawienie to „Normalny” czas zgrzewania, czyli 6 sekund. Wydużony czas zgrzewania wynosi 7,5 sekundy. Wydużony czas zgrzewania jest wymagany, gdy środowisko pracy charakteryzuje niska temperatura, gdy worek próżniowy jest bardzo gruby lub w przypadku pakowania próżniowego żywności o dużej zawartości wilgoci.



Przycisk pakowania próżniowego pulsacyjnego

Naciśnij przycisk „Puls”, aby zapobiec zgniecieniu delikatnych przedmiotów. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Puls”, a urządzenie będzie stopniowo, próżniowo zamykać opakowanie przez czas naciskania przycisku.

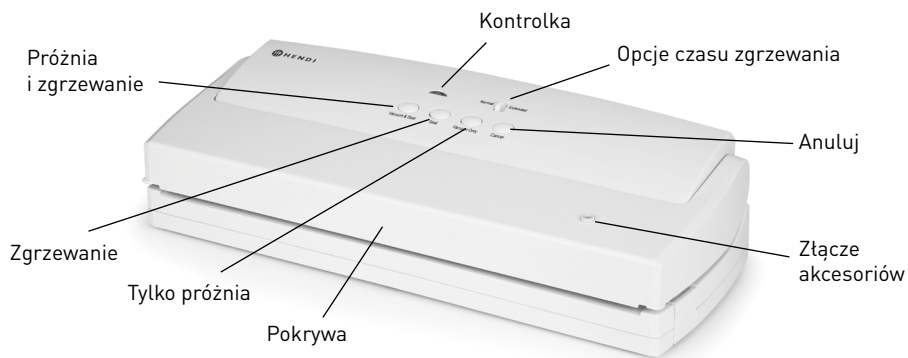


Przycisk pakowania próżniowego dla akcesoriów

Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć cykl pakowania próżniowego tylko dla pojemnika (nie załączony do urządzenia). Patrz wskazówka podana w instrukcji.

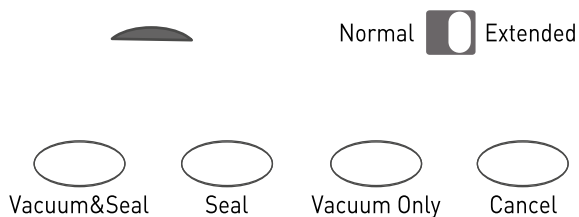


Model: 975350



PL

975350 opisy panelu sterowania



Zielony: zasilanie włączone, tryb czuwania, praca zakończona.
Czerwony: naciśnij przycisk „Próżnia i Zgrzewanie”
Pomarańczowy: tryb zgrzewania.





Vacuum&Seal

Przycisk "Próżnia i zgrzewanie"

Naciśnij przycisk „Próżnia i Zgrzewanie”. Urządzenie rozpocznie pakowanie próżniowe i zgrzewanie.



Seal

Przycisk "Zgrzewanie"

Naciśnij przycisk "Zgrzewanie". Urządzenie rozpocznie zgrzewanie.



Vacuum Only

Przycisk "Tylko próżnia"

Naciśnij przycisk "Tylko próżnia, lekko dociskając pokrywę na 3-5s. Urządzenie rozpocznie proces wytwarzania próżni.



Cancel

Przycisk Anuluj

Wcisnąć przycisk „Anuluj”, aby zatrzymać wszelki bieżący proces urządzenia.

Przełącznik trybu pracy

"Normalny" - Odpowiedni do pracy w temperaturze ciepłego lub gorącego powietrza lub do pakowania próżniowego suchych produktów/ przedmiotów (bez cieczy).

"Extended"- Przydatne do pracy w chłodnych lub niskich temperaturach powietrza lub pakowania próżniowego mokrych produktów/ przedmiotów (zawierających ciecz).

Normal  Extended

Dane techniczne

Numer produktu	201626	975350
Wymiary	385x205x(H)95 mm	390x160x(H)92 mm
Maksymalna szerokość worka	310 mm	
Szerokość listwy zgrzewającej	2.2 mm	2 mm
Pompa	pojedyncza	
Moc	100 W	
Napięcie	220-240 V-50 Hz	
Ciśnienie pompy	-21"Hg/-711 mbar (±5%)	
Klasa ochronności	Klasa II	
Wydajność pompy	6,5 l/min ±15%	
Waga	ok. 2 kg	ok. 1,74 kg

PL

Producent i sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub transkrypcji, występujące w niniejszej instrukcji. Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów za-

strzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

Opis procesu pakowania próżniowego

Przygotowanie

- Podłącz urządzenie do źródła zasilania.
- Po włączeniu urządzenia zapali się kontrolka.
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



Jak wykonać worek z rolki

Model: 201626

1. Otwórz pokrywę, podnieś nóż, wyciągnij rolkę do odpowiedniego rozmiaru, połóż nóż.
2. Przetnij w prosty sposób rolkę przesuwając nóż.
3. Umieść otwarty koniec rolki w poprzek listwy zgrzewającej (należy upewnić się, że otwarty koniec znajduje się w poprzek listwy zgrzewającej).
4. Zamknij pokrywę: dociśnij ją ręcznie, a w międzyczasie palcami dociśnij zatrzaski pokrywy po obu stronach urządzenia, aby ją zablokować.
5. Naciśnij przycisk "Zgrzewanie", urządzenie przejdzie w tryb zgrzewania. Listwa zacznie

Model: 975350

- Wybierz rolkę o odpowiedniej szerokości.
- Otwartą krawędź utóż na dolnej listwie zgrzewającej (upewnij się, że krawędź spoczywa na listwie), zamknij pokrywę.
- Dociskając pokrywę kciukami, palcami wskazującymi naciśnij zatrzaski po obu stronach urządzenia, aby zablokować pokrywę.
- Wybierz odpowiednią opcję czasu zgrzewania.
 - "Normalny" — Odpowiedni do pracy w temperaturze ciepłego lub gorącego powietrza lub do pakowania próżniowego suchych produktów (bez cieczy).
 - "Wydużony" — Przydatne do pracy w chłodnych lub niskich temperaturach powietrza lub pakowania próżniowego produktów zawierających wilgoć (zawierających ciecz).

zgrzewać. Kontrolka zmienia kolor z zielonego na pomarańczowy. Uruchomi się poma i zwolni blokadę. Kontrolka zaświeci się na czerwono. Po zakończonym zgrzewaniu, nastąpi sygnał dźwiękowy.

6. Wyjmij koniec rolki i sprawdź zgrzew.

(Uwaga: Poprawny zgrzew przy kontroli będzie "przejrzysty". Jeśli zgrzew jest niejednorodny, niekompletny, pomarszczony, biały lub mleczny, odetnij koniec rolki ze zgrzewem i ponów proces).

- Naciśnij przycisk "Zgrzewanie". Urządzenie rozpocznie zgrzewanie; pompa próżniowa przestanie pracować; urządzenie nie będzie wydawać dźwięku; kontrolka zaświeci się na pomarańczowo. Po zakończonym zgrzewaniu, urządzenie przez 3 sekundy będzie wytwarzało dodatkową próżnię; kontrolka zaświeci się na czerwono.
- Pokrywa lekko się podniesie; kontrolka zaświeci się na zielono.
- Cykl zgrzewania jest zakończony.
- Wyjmij worek i sprawdź zgrzew. **(Uwaga: Poprawny zgrzew przy kontroli będzie "przejrzysty". Jeśli zgrzew jest niejednorodny, niekompletny, pomarszczony, biały lub mleczny, odetnij koniec rolki ze zgrzewem i ponów proces).**

Pakowanie próżniowe i zgrzewanie z użyciem worków

Model: 201626

1. Wybierz worek o odpowiednim rozmiarze; umieść produkt wewnątrz worka.
2. Po włożeniu produktów do worka, pozostaw co najmniej 4-5 cm przestrzeni, aby zapewnić lepsze wytworzenie próżni.
3. Otwarty koniec worka umieść na uszczelce komory. Upewnij się, że otwarty koniec znajduje się w komorze próżniowej.
4. Zamknij pokrywę: dociśnij ją ręcznie, a w międzyczasie palcami dociśnij zatrzaski pokrywy po obu stronach urządzenia, aby ją zablokować.
5. Wybierz poziom próżni w zależności od zawartości worka. Domyślnie ustawiony jest poziom wysoki. Wybierz czas zgrzewania. Domyślnie ustawiony jest czas normalny.

6. Naciśnij przycisk Próżnia i Zgrzewanie/Stop, urządzenie przejdzie w tryb automatycznego wytwarzania próżni i zgrzewania. Kontrolka zaświeci się na czerwono.

** Podczas procesu wytwarzania próżni zostanie zwolniona blokada. Jest to normalne w tym modelu.

7. Po zakończeniu zgrzewania, urządzenie automatycznie przestanie pracować i wyda sygnał dźwiękowy. Kontrolka zaświeci się na zielono.
8. Otwórz pokrywę, wyjmij worek i sprawdź zgrzew.

(Uwaga: Poprawny zgrzew przy kontroli będzie "przejrzysty". Jeśli zgrzew jest niejednorodny, niekompletny, pomarszczony, biały lub mleczny, odetnij koniec rolki ze zgrzewem i ponów proces).



9. Przechowuj odpowiednio produkty zapakowane próżniowo. Wszystkie produkty narażone na ze-

psucie umieść w lodówce lub zamrażarce.

Model: 975350

- Wybierz odpowiedni worek; włóż produkt do worka.
- Po włożeniu produktów do worka, pozostaw co najmniej 4,5 cm przestrzeni, aby zapewnić lepsze wytworzenie próżni.
- Otwarty koniec worka umieść na uszczelce komory. Upewnij się, że otwarty koniec znajduje się w komorze próżniowej.
- Zamknij pokrywę.
- Dociskając pokrywę kciukami, palcami wskazującymi naciśnij zatrzaski po obu stronach urządzenia, aby zablokować pokrywę.
- Wybierz odpowiednią opcję czasu zgrzewania.
 - "Normalny" — Odpowiedni do pracy w temperaturze ciepłego lub gorącego powietrza lub do pakowania próżniowego suchych produktów (bez cieczy).
 - "Wydużony" — Przydatne do pracy w chłodnych lub niskich temperaturach powietrza lub pakowania próżniowego produktów zawierających wilgoć (zawierających ciecz).
- Nacisnąć przycisk „Vacuum & Seal” (Próżnia i zgrzewanie). Kontrolka zapali się na czerwono.
- Naciśnij przycisk "Próżnia i Zgrzewanie". Kontrolka zaświeci się na czerwono.
- Uruchomi się pompa próżniowa, podciśnienie spowoduje przyciągnięcie pokrywy i uszczelki w dół odblokowując tym samym pokrywę (trząsk oznacza odblokowanie zatrzasków).
- Czujnik poziomu próżni wykrywa odpowiedni poziom próżni, powoduje automatyczne przejście do trybu zgrzewania.
- W trybie zgrzewania kontrolka zmieni kolor na pomarańczowy, urządzenie rozpocznie zgrzewanie, pompa próżniowa przestanie pracować, urządzenie nie będzie emitować dźwięków, kontrolka zmieni kolor na pomarańczowy.
- Po zakończonym procesie pokrywa lekko się podniesie; kontrolka zaświeci się na zielono.
- Wyjmij worek i sprawdź zgrzew. **(Uwaga: Poprawny zgrzew przy kontroli będzie "przejrzysty". Jeśli zgrzew jest niejednorodny, niekompletny, pomarszczony, biały lub mleczny, odetnij koniec rolki ze zgrzewem i ponów proces)**
- Przechowuj odpowiednio produkty zapakowane próżniowo. Wszystkie produkty narażone na zepsucie umieść w lodówce lub zamrażarce.
- Naciśnij przycisk "Anuluj", aby zatrzymać wszelki trwający proces. Jeśli potrzebne jest szybkie zgrzewanie, naciśnij przycisk "Zgrzewanie".

Jak używać funkcji pakowania pulsacyjnego (tylko model 201626)

Jako że ciśnienie w funkcji pakowania pulsacyjnego jest ustawione na poziomie „Wysokim”, może czasami dojść do zniszczenia delikatnych produktów, poprzez wytworzenie takiego wysokiego ciśnienia w worku. W tym przypadku można użyć funkcji pakowania pulsacyjnego, aby kontrolować czas i ciśnienie pakowania oraz zapobiegać zniszczeniu delikatnych przedmiotów. Przy pakowaniu niektórych soczystych produktów spożywczych można również skorzystać z tej funkcji i zapobiec w ten sposób odessaniu płynów.

1. Włóż produkty do worka i następnie otwarty koniec worka umieść na uszczelce komory. Upewnij się, że otwarty koniec znajduje się w komorze próżniowej.

2. Zamknij pokrywę: dociśnij ją ręcznie, a w międzyczasie palcami dociśnij zatrzaski pokrywy po obu stronach urządzenia, aby ją zablokować.
3. Naciskaj stale przycisk "Pulse", aby osiągnąć żądany poziom próżni. Możesz obserwować worek w celu określenia ciśnienia. Podczas tego procesu możesz przerwać wytwarzanie próżni przez puszczenie przycisku; ponowne naciśnięcie przycisku wznowi wytwarzanie próżni.
4. Gdy ciśnienie osiągnie żądaną wartość, naciśnij przycisk „Zgrzewanie”, aby rozpocząć zgrzewanie worka.



Obsługa urządzenia z użyciem pojemnika (nie dołączony do urządzenia)

Modele 975350 oraz 201626 mogą być wykorzystywane również z użyciem pojemników. Pokrętko na górze pokrywy steruje pakowaniem próżniowym, zamyka i blokuje otwory wentylacyjne wewnątrz pokrywy po zakończeniu pakowania, a także otwiera otwory wentylacyjne w celu umożliwienia dopływu powietrza z powrotem do pojemnika i zwalnia pokrętkę w celu uzyskania dostępu do zawartości.

1. Umieść produkty w pojemniku. Upewnij się, że pokrywa pojemnika jest sucha, a na uszczelce pokrywy nie ma żadnego pyłu ani resztek jedzenia. Pozostaw również trochę miejsca po włożeniu produktów do pojemnika. Następnie zamknij pokrętkę.
2. Obróć pokrętko na pozycję "Próżnia".
3. Podłącz przewód do portu dla akcesoriów w urządzeniu oraz do portu na pokrywie pojemnika.
4. Przestrzegaj poniższych instrukcji odpowiednio dla modeli 975350 oraz 201626:

(model 201626)

- W zależności od zawartości pojemnika, wybierz poziom próżni. Domyślnie ustawiony jest poziom wysoki. Wybierz czas zgrzewania. Domyślnie ustawiony jest czas normalny.
 - Naciśnij przycisk "Akcesoria", lekko dociśnij pokrętkę pojemnika przez 3-5s, urządzenie rozpocznie cykl wytwarzania próżni.
(model 975350)
 - Naciśnij przycisk "Tylko próżnia", lekko dociśnij pokrętkę pojemnika przez 3-5s, urządzenie rozpocznie cykl wytwarzania próżni.
 - ** Naciśnij przycisk "Anuluj", aby zatrzymać wszelki trwający proces. **
5. Po cyklu wytwarzania próżni, maszyna automatycznie przestanie pracować. Wyjmij przewód z pokrywy pojemnika i przestaw pokrętko na pozycję „Blokada”. Przechowuj pojemnik w lodówce.
 6. Aby otworzyć pojemnik, przekręć pokrętko na pozycję „Otwarty”. Dbając odpowiednio o pojemnik, można go używać wielokrotnie.

Informacje dotyczące pakowania w worki

- W momencie pakowania, żywność powinna być jak najświeższa. Pakowarka próżniowa umożliwia zachowanie świeżości żywności do pięciu razy dłużej niż w normalnych warunkach przechowywania.
- Żywność delikatną, wilgotną i która powinna zachować swój kształt należy wstępnie zamrozić. Żywność taką jak mięso, jagody czy pieczywo można zamrozić na maksymalnie 24 godziny bez ryzyka oparzeliny. Po zamrożeniu i stwardnieniu żywność gotowa jest do pakowania próżniowego.
- W przypadku pakowania świeżego mięsa bez zamrożenia wstępnego należy umieścić złożony ręcznik papierowy między kawałkiem mięsa a górną częścią worka. Papier wchłonie wilgoć.
- Aby pakować próżniowo potrawy płynne, np. zupy, gulasze i zapiekanki, należy zamrozić je wstępnie w naczyniu albo tacce na lód. Po zamrożeniu i zapakowaniu próżniowym opatrzyć etykietą i odłożyć do zamrażarki.

- W przypadku produktów o ostrych zakończeniach i krawędziach (np. kości, makaron, ryż), należy zabezpieczyć ostre końce papierowymi ręcznikami, aby nie przebiły worka.
- Nie zalecamy ponownego wykorzystania worków, które zostały zużyte do gotowania i w kuchence mikrofalowej. Nie używać ponownie worków, w których przechowywano świeże ryby albo tłustą żywność.
- Warzywa należy zblanszować przed zapakowaniem. Błanszowanie to proces termiczny polegający na poddawaniu produktów krótkotrwałemu, ale intensywnemu ogrzaniu. Do blanszowania warzyw możemy użyć wrzącej wody - wówczas wrzucimy warzywa na chwilę do wrzątku, po czym wyjmujemy i natychmiast ostudzimy w niskiej temperaturze. Zapakować próżniowo jak zwykle.

Nie pakować próżniowo grzybów ani czosnku.

Informacje o przechowywaniu i bezpieczeństwie żywności

Pakowarka próżniowa zmienia podejście do zakupów i przechowywania żywności. Ponieważ pakowanie próżniowe umożliwia wyeliminowanie oparzeliny mrozowej i spowalnia psucie się żywności, można teraz skorzystać z hurtowych zakupów bez zagrożenia, że zostaną one zmarnowane.

Pakowanie próżniowe usuwa nawet 90% powietrza z opakowania. Pozwala to zachować świeżość żywności do pięciu razy dłużej niż w przypadku zwykłych metod. Żywność sucha, np. makarony, zboża i mąka zachowują świeżość od początku do końca. Ponadto, pakowanie próżniowe uniemożliwia wylę-

ganie się wótków zbożowych i innych owadów oraz zanieczyszczenie produktów suchych. Pakować jak najświeższą żywność.

Należy jednak pamiętać, że pakowanie próżniowe nie wpływa korzystnie na wszystkie rodzaje żywności. **Nigdy nie pakować próżniowo czosnku ani grzybów.** Usunięcie powietrza wywołuje groźną chemiczną reakcję, co sprawia, że spożycie takiej żywności jest niebezpieczne. Warzywa należy przed zapakowaniem zblanszować, aby unieszkodliwić enzymy, które mogą pogorszyć stan żywności po usunięciu powietrza.

Żywność	Przechowywanie po pakowaniu próżniowym w zamrażarce	Przechowywanie po pakowaniu próżniowym w lodówce
Świeża wołowina i cielęcina	1-3 lata	1 miesiąc
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc
Świeża wieprzowina	2-3 lat	2-4 tygodnie
Świeża ryba	2 lata	2 tygodnie
Świeży drób	2-3 lata	2-4 tygodnie
Mięso wędzone	3 lata	6-12 tygodni
Świeże warzywa, blanszowane	2-3 lata	2-4 tygodnie
Świeże owoce	2-3 lata	2 tygodni
Ser twardy	6 miesięcy	6-12 tygodni
Wędliny w plasterkach	niezalecane	6-12 tygodni
Świeży makaron	6 miesięcy	2-3 tygodni

Uwaga: W tabeli przedstawiono wyłącznie wartości sugerowane. Przy ustalaniu okresu przechowywania, kieruj się zawsze lokalnymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi oraz HACCP.

Wskazówki dotyczące pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe znacząco wydłuża okres przechowywania żywności, a pakowarkę próżniową można wykorzystać w domu w inny sposób.

Pakowanie próżniowe świetnie sprawdza się na biwakach i wycieczkach!

- Aby przygotować saszetkę z lodem do szybkiego i wielokrotnego użytku, napętnij worek do pakowania próżniowego do połowy wodą i dodaj kilka łyżek alkoholu do nacierania. Zgrzej worek nie wytwarzając próżni i włóż do zamrażarki. Alkohol uniemożliwi całkowite zmrożenie zawartości,

dzięki czemu zyskujemy elastyczną saszetkę do okładów stawów i mniejszych obrażeń.

- Wstępnie przygotowane posiłki pakowane próżniowo z wyprzedzeniem na wycieczki - szybki i łatwy obiad na łonie natury.
- Pakowanie próżniowe mięsa i innych produktów gwarantuje nieprzenikanie zapachów podczas przechowywania.
- Można przygotować zestawy na sytuacje awaryjne, np. próżniowo zapakowane zapatki, skarpetki czy mapa.



W domu

- Organizacja szuflad z niepotrzebnymi przedmiotami i rzeczami łatwymi do zgubienia (gwóździe, śrubki) - zabezpieczenie poprzez próżniowe zapakowanie w worku. Dzięki temu przedmioty te są łatwo widoczne i zajmują mniej miejsca.
- Nie musisz martwić się już polerowaniem srebra! Wystarczy zapakować próżniowo rzadko używane srebrne naczynia, aby zapobiec powstawaniu na nich nalotu.

Rozwiązywanie problemów

W odpowiednich warunkach pakowania, pakowarka próżniowa Kitchen Line będzie służyć bezawaryjnie przez długie lata. W niektórych przypadkach

wystąpić mogą problemy. Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta należy przeczytać poniższe informacje.

UWAGA

Aby zapewnić długotrwałą eksploatację urządzenia zalecamy przynajmniej 20 sekund przerwy pomiędzy kolejnym zgrzewaniem.

Problem	Rozwiązanie
Pakowarka nie włącza się	<ul style="list-style-type: none">• Upewnij się, że urządzenie jest poprawnie podłączone do uziemionego gniazdka.• Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia jeśli przewód jest uszkodzony.
Pakowarka nie usuwa do końca powietrza z worków	<ul style="list-style-type: none">• Aby wytwarzanie próżni i zgrzewanie przebiegło poprawnie, krawędź worka musi znajdować się na listwie zgrzewającej. Upewnij się, że worek znajduje się wewnątrz uszczelki komory i że wzdłuż uszczelki nie występują pomarszczenia.• W przypadku pakowania z rolki, sprawdź, czy pierwszy zgrzew jest poprawny i szczelny.• Aby proces wytwarzania próżni zakończył się powodzeniem, urządzenie i worek muszą być czyste, suche oraz wolne od resztek jedzenia. Przetrzyj powierzchnię uszczelki i wewnątrz worka, a następnie spróbuj ponownie.
Występuje utrata próżni po zgrzaniu worka	<ul style="list-style-type: none">• Ostre przedmioty mogą poprzekłuć worek. Aby temu zapobiec, zabezpiecz ostre krawędzie ręcznikiem papierowym i zapakuj do nowego worka.• Niektóre owoce i warzywa mogą wydelać gazy jeśli nie zostały poprawnie zblanszowane albo zamrożone przed zapakowaniem. Otwórz worek. Jeśli istnieje podejrzenie, że żywność zaczęła się psuć, wyrzuć worek. Jeśli nie ma śladów zepsucia, spożyj niezwłocznie. W razie wątpliwości wyrzuć żywność.
W rzadkich przypadkach w cyklach pracy urządzenia wystąpić może błąd prowadzący do nieprawidłowej pracy urządzenia	<ul style="list-style-type: none">• Odtłącz urządzenie od zasilania i podłącz ponownie.

Czyszczenie i konserwacja

- **Uwaga!** Przed czyszczeniem, upewnij się że urządzenie ostygło oraz wtyczka jest odłączona od sieci
- Do czyszczenia nigdy nie używaj rozpuszczalników, silnie żrących detergentów, szczotek drucianych, materiałów ściernych, metalowych oraz ostrych narzędzi. Rozpuszczalniki są niebezpieczne dla zdrowia i mogą uszkodzić elementy wykonane z tworzywa sztucznego.
- Wytrzyj zewnętrzną część obudowy wilgotną szmatką lub jeśli zajdzie taka potrzeba gąbką nasączoną roztworem letniej wody z mydłem.
- Aby wyczyścić wnętrze urządzenia, dokładnie wy-



trzeć za pomocą ręcznika papierowego, tak aby pozbyć się wszelkich resztek jedzenia

- Dokładnie osusz urządzenie przed ponownym użyciem
- Trzymaj urządzenie w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci. Unikaj bezpośredniego kontaktu

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.

urządzenia z promieniami słonecznymi. Uszczelkę Komory można zdjąć do wyczyszczenia.

UWAGA:

- Nigdy nie zanurzaj całkowicie urządzenia w wodzie.
- Urządzenie nie może wejść w bezpośredni kontakt z wodą oraz innymi cieczkami.

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.


Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

Safety regulations

- This appliance is intended for buffet and household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- The appliance is intended for dry locations use only.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
-  **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.

EN



- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

SPECIAL SAFETY REGULATIONS

- Never pull the power cable.
- Do not use any additives, beside to those supplied with the appliance.
- Let the appliance cool down sufficiently before storage & cleaning.
- **Danger of burns! Never touch the sealing bar.** It is very hot even after us. There is a danger of burns. Wait until the appliance has cooled down. Also, do not touch the appliance while in use. The appliance becomes hot during use.
- The appliance must be cleaned and food residues must be removed regularly. If the appliance is not maintained in a clean condition, this will lead to a detrimental effect on the service life of the appliance and can result in a dangerous condition during use.
- **Important!** This appliance is only intended for vacuuming and sealing plastic bags. It is also possible to remove the air from containers or only to seal bags without creating a vacuum. Do not use this appliance for any other purposes.
- **Important!** This appliance is suitable for sealing food in solid state only such as biscuits, chips, etc.



- **Danger of crushing hands!** Be careful when closing the lid.
- This appliance is classified as protection class II.
- For item 201626 only, the appliance can be operated by 12VDC output adapter (not supplied) or AC power source directly. NOTE: They could not be used at the same time.

Intended use

- This appliance is intended for buffet and household use.
- This appliance is only intended for vacuuming and sealing plastic bags. It is also possible to remove the air from containers or only to seal bags without creating a vacuum. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the appliance. The user shall be solely liable for improper use of the appliance.



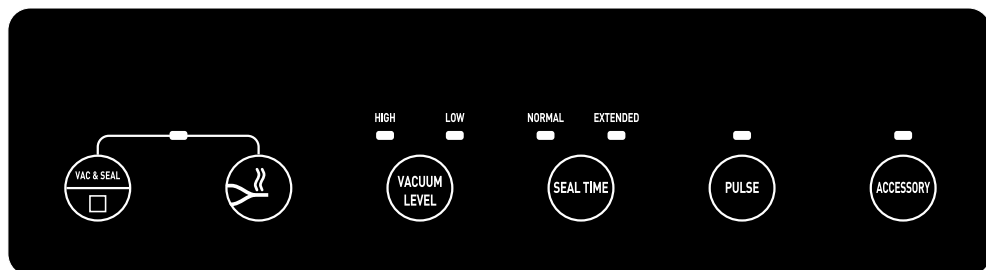
Prior to start-up

- Make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, immediately contact your supplier. **DO NOT** use the appliance.
- Remove the entire packaging and protecting foil (if applicable).
- Clean the appliance with lukewarm water and a soft cloth.
- Position the appliance on a flat and stable surface, unless recommended otherwise.
- Provide sufficient space around the appliance to ensure ventilation.
- Position the appliance appropriately to ensure good access to the plug at all times.
- **Note:** Vacuum bag is not included.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.

The vacuum sealer features

Model: 201626





Vacuum & Seal/Stop Button

1. Press this button under Stand-by mode, the machine enters into auto vacuum & seal mode.
2. Press this button under any working mode to stop the process.



Seal Button

1. Press "Seal" button to stop vacuum cycle and seal to prevent crushing delicate items.
2. Make custom-sized bags.



Vacuum Level Button

Set "High" or "Low" vacuum level. Indicator light will be on accordingly. Default setting is "High".



Seal Time Button

Set "Normal" or "Extended" seal time as needed. Indicator light will be on accordingly. Default setting is "Normal", which is 6 seconds. Extended seal time is 7.5 seconds. Extended seal time is needed when working environment is in low temperature, or vacuum bag is very thick, or vacuum seal with wet food.



Pulse Vacuum Button

Use "Pulse" button to prevent crushing delicate items. Press "Pulse" button by fingers, the machine will vacuum little by little according to your pressing on the button.

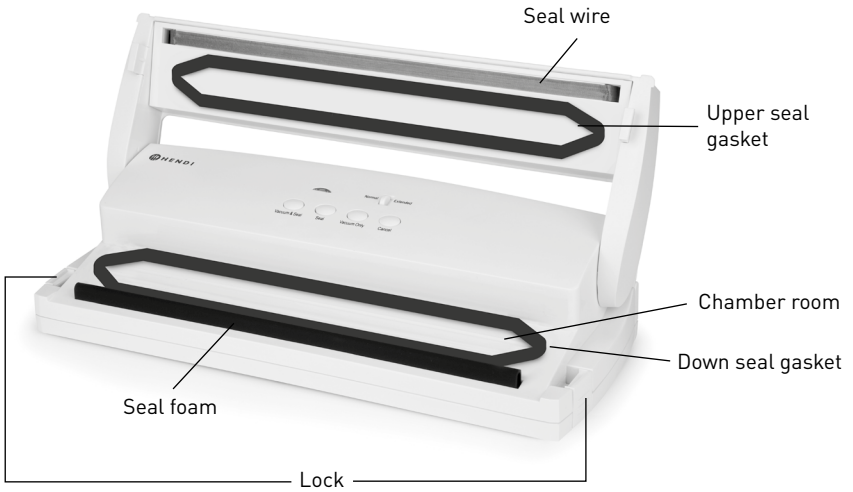
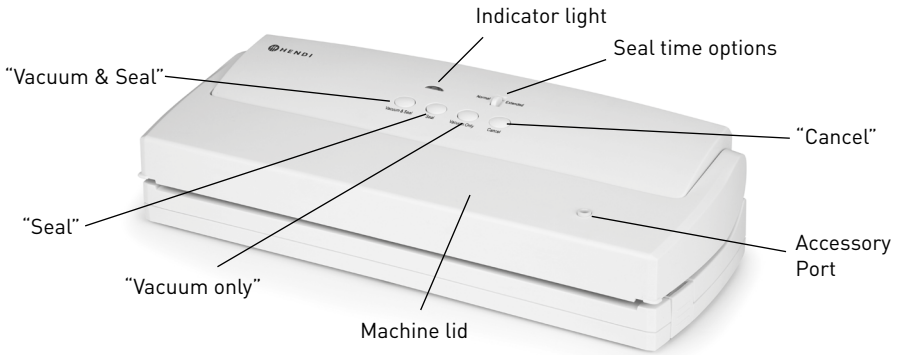


Accessory Vacuum Button

Press this button to start vacuum cycle to canister only (not supplied). See the guideline mentioned in manual.



Model: 975350

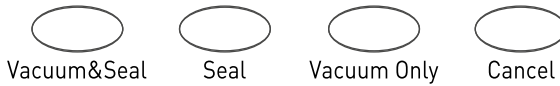


EN





Normal  Extended



Green: power on, stand by, working complete.
Red: Press "Vacuum & Seal" button.
Orange: seal mode.



Vacuum & Seal button
Press "Vacuum & Seal" button machine will vacuum and seal.



Seal only button
Press "Seal" button. The machine starts to seal.



Vacuum only button
Press "Vacuum Only" button, slightly press the canister lid for 3-5s. The machine starts vacuum process.



Cancel button
Press "Cancel" button to stop the machine's all working processes.

Mode switch

"Normal"—Suitable for working in warm or hot air temperature; or vacuum dry items (without liquid).

"Extended"—Suitable for working in cool or cold air temperature; or vacuum wet items (with liquid).

Normal  Extended

EN

Technical data

Item number	201626	975350
Dimensions	385x205x(H)95 mm	390x160x(H)92 mm
Max bag width	310 mm	
Seal wire width	2.2 mm	2 mm
Pump	single	
Power	100 W	
Voltage	220-240 V-50 Hz	
Pump pressure	-21" Hg/-711 mbar (±5%)	
Protection class	Class II	
Pump capacity	6,5 l/min ±15%	
Weight	approx. 2 kg	approx. 1,74 kg

The manufacturer and dealer is not liable for any inaccuracies due to printing errors or transcription, in this manual. In line with our policy of continuous improvement products, we reserve the

right to make modification of the product, packaging and specifications contained in the Documentation without prior notice.



Vacuum packing process description

Prior to start-up

- Connect the machine to the power supply.
- When the machine is switched on, the LED lights up.
- The machine is ready to use.

How to make bag from roll

Model: 201626

1. Open the lid, raise the cutter, pull out the roll to suitable size, put down the cutter.
2. Simply cut the roll by slicing the cutter.
3. Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire).
4. Close the lid, press the lid by hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.
5. Press Seal, the machine enters into Seal mode.

Model: 975350

- Choose roll with suitable width.
- Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire); close the lid.
- While pressing lid down with thumbs, press in latches on both sides of machine base with index fingers and lock.
- Choose the right seal time option.
 - "Normal" – Suitable for working in warm or hot air temperature; or vacuum dry items (without liquid).
 - "Extended" – Suitable for working in cool or cold air temperature; or vacuum wet items (with liquid).
- Press "Seal" button. The machine starts to seal; vacuum pump stops working; no noise; indicator light turns to orange. When sealing is complete, the machine will go on vacuuming for 3 seconds to make vacuum more perfect; indicator light turns to red.
- Lid will raise slightly and green light will illuminate.
- Sealing cycle is complete.
- Remove bag and inspect seal. **(Note: A positive seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)**

Seal wire works. Indicator light color turns to orange from green. Pump works and release lock. Indicator light turns to red. After sealing, machine will beep.

6. Take out the roll end and check the seal. **(Note: A positive seal will look "clear" upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkle, white or milky, please cut the seal and restart the sealing process.)**

EN

How to vacuum and seal with bags

Model: 201626

1. Choose suitable vacuum bag size, place item in bag.
2. Allow at least 4–5cm space after item is put in bag, to ensure better vacuum.
3. Put the open end of bag across the chamber seal gasket. Make sure that the open end is within the chamber room.
4. Close the lid, press the lid by hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.
5. Choose Vacuum Level according to the stuff. Default setting is High. Choose Seal Time. Default setting is Normal.
6. Press Vacuum&Seal/Stop, machine enters into auto vacuum & seal mode. Indicator light turns to red.
 - ** The lock will be released during vacuum process. This belongs to the normal phenomenon.
7. After sealing, machine will release automatically and beep. Indicator light turns to green.
8. Open the lid, take out the bag and check the seal. **(Note: A positive seal will look "clear" upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkle, white or milky, please cut the seal and restart the sealing process.)**



9. Please store the vacuum items properly after seal. All perishable foods must be refrigerated

or frozen to prevent spoilage.

Model: 975350

- Choose suitable vacuum bag, place item in bag.
- Allow at least 4.5cm space after item is put in bag, to ensure better vacuum.
- Put the open end of bag across the chamber seal gasket. Please make sure that the open end is within the vacuum chamber.
- Close the lid.
- While pressing lid down with thumbs, press in latches on both sides of machine base with index fingers and lock.
- Choose the right seal time option.
 - "Normal" – Suitable for working in warm or hot air temperature; or vacuum dry items (without liquid).
 - "Extended" – Suitable for working in cool or cold air temperature; or vacuum wet items (with liquid).
- Press "Vacuum & Seal" button. Indicator light will turn red.
- Vacuum pump will engage and suction will pull lid and seal bar down causing lid to unlock (popping sound indicates latches unlocking).
- Vacuum level sensor knows when it achieves proper vacuum level and will automatically go into seal mode.
- When in seal mode, indicator light will change orange, The machine starts to seal; vacuum pump stops working; no noise; indicator light turns to orange.
- When sealing is complete. Lid will raise slightly and green light will illuminate.
- Remove bag and inspect bag and seal. **(Note: A positive seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)**
- Store bag properly. All perishable foods will need to be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Press "Cancel" button to stop the machine's all working processes. If instant seal is needed, simply press "Seal" button.

EN

How to use the PULSE vacuum function (item 201626 only)

Since the pressure under the "Pulse" vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bag. In this case, you can use the "Pulse" vacuum function to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.

1. Put the items in bag and then put the open end of the bag across the chamber seal gasket, please make sure that the open end of the bag within the chamber room.

2. Close the lid press the lid by hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.
3. Press the "Pulse" button continually, till it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing this button; and press it again to vacuum again.
4. When the pressure reaches what it needs, press "Seal" button to start sealing.

How To Use With Canister(Not supplied)

975350 and 201626 are also used for canisters. The knob on the top of the lid controls vacuuming, closes and locks vents inside lid after vacuuming, and opens the vents to allow air back in the canister and releases the lid to access the contents.

1. Place the items into the canister. Make sure the

canister lid is dry and the lid gasket is without any powder or food debris. Also please allow some space after the items are put into the canister. And then close the lid.

2. Turn the knob to "Vacuum" position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.



4. Follow below procedures for items 975350 and 201626 correspondingly.
(item 201626)
 - According to the stuff, choose Vacuum Level. Default setting is High. Choose Seal Time. Default setting is Normal.
 - Press "Accessory" button, slightly press the canister lid for 3-5s, the machine starts vacuum cycle.
(item 975350)
 - Press "Vacuum Only" button, slightly press the canister lid for 3-5s. The machine starts vacuum process.

- ** Press "Cancel" button to stop the machine's all working processes. **
5. After the vacuum cycle, the machine will stop automatically. Remove the hose from the canister and turn the knob to "Lock" position. Store canister in refrigerator.
 6. To open vacuum canister, twist knob to "Open" position. With proper care, the canisters may be reused many times.

Information on food packaging in bags

- At the moment of packaging, foodstuffs should be as fresh as possible. Shelf life of vacuum packed products may be extended up to five times compared to standard storage conditions.
- Soft, moist foodstuffs or products which should retain their shape should be frozen prior to packaging.
Meat, berries or bread may be frozen for up to 24 hours to avoid freezer burn. When the products get frozen and hard, they are ready to be vacuum packaged.
- If fresh food is packed without pre-freezing, place a folded paper kitchen towel between the meat and the top part of the roll. Paper will absorb moisture.
- Liquid products such as soups, ragouts or gratins should be frozen in a dish or on an ice tray prior to vacuum packaging. Frozen and packed products should be labelled and put in the freezer.

- Any sharp-edged products (e.g. bones, dry pasta, rice) should be secured with paper towels so that they do not punch the bag.
- Packaging bags should not be re-used for cooking or in the microwave. Do not re-use bags which were used to store fresh fish or greasy foodstuffs.
- Vegetables should be blanched prior to packaging. Blanching is a method of thermal processing which consists in short-time but intensive heating. Vegetables may be blanched in boiling water: they need to be put for a while in boiling water, then taken out and immediately quenched in low temperature.
Perform the vacuum packaging procedure as usual.

Do not vacuum package mushrooms and garlic.

Food storage and safety information

The vacuum chamber packaging machine Kitchen Line will revolutionize the way you buy and store food. Because vacuum packaging works to eliminate freezer burn and slow food spoilage, you are now able to take advantage of buying food in bulk without the threat of food waste.

Vacuum packaging with the our appliance removes up to 90% of the air from the package. This will help keep food fresher up to 5 times longer than under normal circumstances. Dry foods like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish

Plus 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 foods benefit from vacuum packaging. **Never vacuum package garlic or fungi like mushrooms.** A dangerous chemical reaction takes place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be blanched before packaging to kill any enzymes that may cause deterioration of out-gassing when vacuumed.

Foods	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month
Ground Meat	1 year	1 month
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks
Fresh Fish	2 years	2 weeks
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks
Smoked Meats	3 years	6-12 weeks
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	2-4 weeks
Fresh Fruits	2-3 years	2 weeks
Hard Cheeses	6 months	6-12 weeks
Sliced Deli Meats	not recommended	6-12 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks

Remark: Above table is just for reference only. In determining the storage period, always suggesting the local sanitary-epidemiological regulations and HACCP.

Vacuum packing advice

Vacuum packaging significantly extends shelf life of products. The machine has also quite many household uses.

Vacuum packaging is a perfect solution for those who go camping or take outdoor trips!

- To prepare a handy and reusable ice bag, half-fill the vacuum packaging bag with water and add some spoons of rubbing alcohol. Seal the bag (do not generate vacuum) and put it into the freezer. The solution of alcohol will not freeze completely - as a result you get a flexible compress bag to apply on joints or minor injuries.
- Pre-processed dishes which you prepare beforehand and take with you on the trip - a quick and simple outdoor lunch.

- Vacuum packaging of meat and other products prevents smells from getting mixed during storage.
- You may also prepare emergency kits and vacuum package e.g. matches, socks or a map.

Household uses

- Drawer management - unnecessary and easily misplaceable items (nails, screws) may be protected by vacuum sealing in bags. As a result those items can be easily seen and take up less space.
- You do not need to polish your silverware anymore! Vacuum packaging of occasionally used silver dishes will prevent them from getting tarnished.



Troubleshooting

Under the proper circumstances, your vacuum chamber packaging machine Kitchen Line will give you top-notch vacuum performance. In some

instances, problems may arise. Please consult the trouble shooting menu before calling customer support.

NOTE

In order to secure long-term operation of the machine, take at least 20 seconds break before successive sealing.

Problem	Solution
Appliance will not turn on	<ul style="list-style-type: none">• Ensure that the machine is properly plugged into a grounded outlet.• Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if power cord is damaged.
The machine does not suck out the air from the bags completely	<ul style="list-style-type: none">• For proper vacuum generation and sealing, it is essential that the edge of the bag is placed precisely on the sealing bar. Make sure that the bag is inserted into the vacuum chamber gasket and that the foil is not corrugated along the sealing bar.• If you prepare packaging bags from the roll, make sure that the first seal is proper and tight.• For the vacuum generation process to be successful, the machine and the bag must be clean, dry and free of any food particles. Wipe off the surface of the gasket and the interior of the bag, and try again.
Vacuum pouch loses vacuum after being sealed	<ul style="list-style-type: none">• Sharp items can puncture small holes in pouches. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new pouch.• Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open pouch. If you think food spoilage has begun, discard food. If food spoilage has not yet begun, consume immediately. If in doubt, discard food.
In rare cases, there may occur an error in the machine operation cycles resulting in a malfunction	<ul style="list-style-type: none">• Disconnect the machine from the mains, and reconnect it again.

Cleaning and Maintenance

- **Warning!** Before cleaning, make sure to unplug from the electrical power supply & let it completely cool down.
- Never use solvents and abrasive detergents, wire brushes, abrasive scours, or metal or sharp tools for cleaning. Solvents are hazardous to health and damage the plastic parts.
- Wipe the outside of the enclosure with a damp cloth or sponge and mild soap if necessary.
- To clean the inside of the appliance, wipe any food residue with a paper towel away.

- Dry thoroughly before using again.
- Keep the appliance in a safe place. Keep out of reach of the children. Avoid direct sunlight to the appliance. Chamber Seal Gasket is removable to clean.

CAUTION

- Never immerse the appliance in water.
- The appliance must never come into contact with water or other liquids.



Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discarding & Environment

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural re-


sources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

Reguli de siguranță

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Acest aparat este destinat uzului casnic și pentru bufet.
- Aparatul este destinat numai utilizării în locații uscate.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
-  **Pericol de electrocutare!** Nu încercați să reparați singur/ă aparatul. În cazul unei defecțiuni, reparațiile vor fi efectuate întotdeauna numai de personal calificat.
- **Nu utilizați niciodată un aparat defect!** Deconectați aparatul de la priza electrică și contactați distribuitorul în cazul unei defecțiuni.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați în mod regulat ștecărul și cablul pentru a vă asigura că nu sunt deteriorate. În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de agentul de service sau de alt personal calificat similar pentru a evita orice pericol.
- Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și trebuie păstrat departe de foc. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage din greșeală cablul (sau prelungitorul) și că nimeni nu se poate împiedica de el.
- Supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- **Avertisment!** Atât timp cât ștecărul este în priză, aparatul este conectat la sursa de electricitate.
- Opriti aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Nu cărați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul doar la prize electrice cu intensitatea și frecvența electrice menționate pe eticheta aparatului.

RO




- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat imediat în caz de urgență. Scoateți cablul de alimentare din priza electrică pentru a opri complet aparatul. Utilizați cablul de alimentare ca dispozitiv de deconectare.
- Opriți întotdeauna aparatul înainte de a deconecta cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu trebuie utilizat sub nicio formă de către copii.
- Nu țineți produsul și cablurile sale la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare în cazul în care este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe parcursul utilizării.

Reguli speciale de siguranță

- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aditivi în afară de cei furnizați cu aparatul.
- Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de depozitare și curățare.
- **Pericol de arsuri!** NU atingeți bara de etanșare. Este foarte fierbinte, chiar și după utilizare. Există riscul de arsuri. Așteptați până ce aparatul se răcește. De asemenea, nu atingeți aparatul în timpul funcționării. Aparatul se încinge în timpul utilizării.
- Aparatul trebuie curățat, iar resturile de alimente trebuie îndepărtate regulat. În cazul în care aparatul nu este menținut curat, aceasta va avea un efect advers asupra duratei de viață a aparatului și poate avea ca rezultat o funcționare în condiții de pericol.
- **Important!** Acest aparat este destinat exclusiv vidării și sigilării pungilor de plastic. De asemenea, poate scoate aerul din recipiente sau poate sigila pungi fără vidare. Nu utilizați aparatul pentru nici un alt scop.
- **Important!** Acest aparat este potrivit pentru sigilare alimente în stare solidă, cum ar fi biscuiți, chips-uri, etc.



- **Pericol de zdrobire a mâinilor!** Atenție la închiderea capacului.
-  Acest aparat are clasa de protecție IPX2.
- Doar în cazul articolului 201626, aparatul poate fi alimentat prin intermediul unui transformator care are la ieșire 12 V c.c. (nu este furnizat) sau direct de la sursa de alimentare c.a. **OBSERVAȚIE:** Nu pot fi folosite ambele în același timp.



Destinația produsului

- Acest aparat este destinat uzului casnic și pentru bufet.
- Acest aparat este destinat exclusiv vidării și sigilării pungilor de plastic. De asemenea, poate scoate aerul din recipiente sau poate sigila pungi fără vidare. Orice altă utilizare poate avaria aparatul sau provoca accidente.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop reprezintă o utilizare incorectă. Utilizatorul este singurul răspunzător de orice utilizare incorectă a aparatului.

Înainte de punerea în funcțiune

- Asigurați-vă că aparatul nu prezintă defecțiuni. În cazul oricărei defecțiuni, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și **NU** utilizați aparatul.
- Îndepărtați întregul ambalaj și folia de protecție (dacă există).
- Curățați aparatul cu apă caldă și o cârpă moale.
- Poziționați aparatul pe o suprafață plană și stabilă, în afară de cazul în care se recomandă altfel.
- Lăsați suficient spațiu în jurul aparatului pentru a asigura ventilarea.
- Poziționați aparatul în mod corespunzător pentru a asigura accesul la priză în orice moment.
- **Notă:** Punga pentru vidat nu este inclusă.
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul înăuntrul său pe viitor.

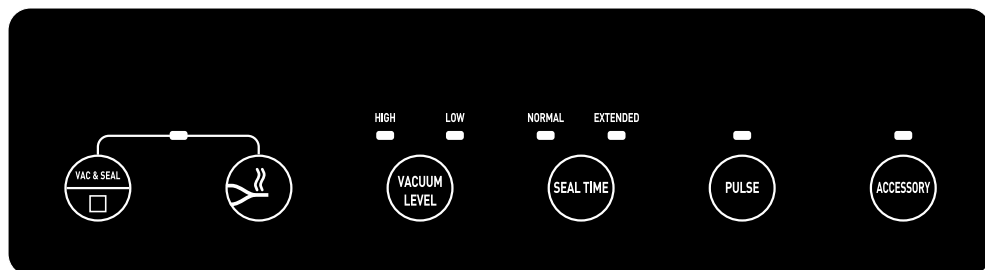
Funcțiile și design-ul mașinii de ambalat în vid

Model: 201626



RO





Butonul de vidare și etanșare/oprire

1. Prin apăsarea acestui buton în modul Stand-by, aparatul intră în modul automat de vidare și etanșare.
2. Prin apăsarea acestui buton în orice mod, se oprește procesul.



Buton de etanșare

1. Apăsați butonul „Seal” (etanșare) pentru a opri ciclul de vidare și etanșați pentru a împiedica zdrobirea articolelor delicate.
2. Personalizați dimensiunea pungilor.



Butonul Nivel de vidare

Setați nivelul de vidare „High” (ridicat) sau „Low” (scăzut). Ledul indicator va lumina corespunzător. Setarea implicită este „High” (ridicat).



Butonul Durata de etanșare

Setați durata de etanșare „Normal” sau „Extended” (extinsă), după caz. Ledul indicator va lumina corespunzător. Setarea implicită este „Normal” și durează 6 secunde. Durata extinsă de timp este de 7,5 secunde. Durata extinsă de timp este necesară când mediul de lucru este la temperatură scăzută sau punga vidată este foarte groasă, sau se aplică alimentelor umede.



Butonul Vidare prin pulsare

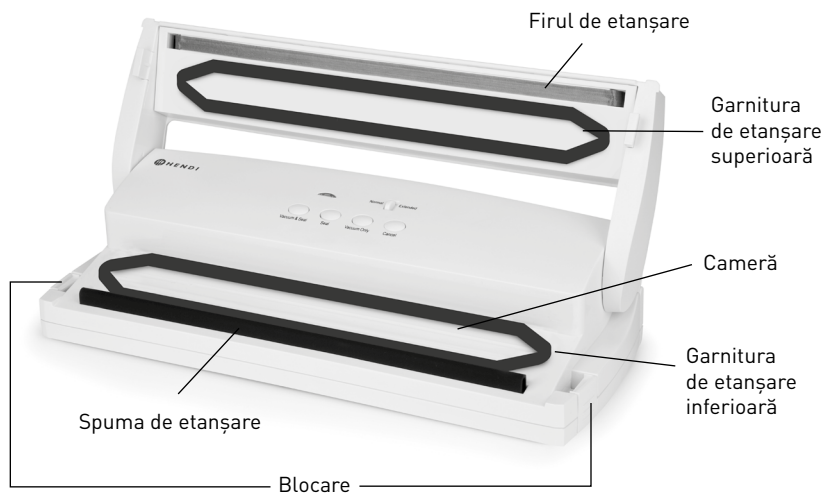
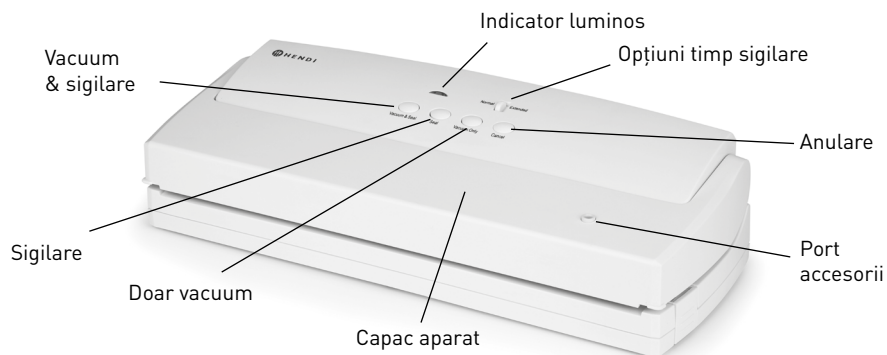
Folosiți butonul „Pulse” pentru a împiedica zdrobirea articolelor delicate. Apăsați butonul „Pulse” cu degetele, aparatul va vida puțin câte puțin în funcție de modul în care apăsați butonul.



Butonul Vidare Accesoriu

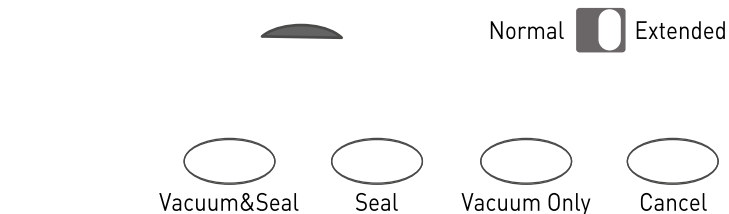
Apăsați acest buton pentru a porni ciclul de vidare doar la canistră (nu este furnizată). Consultați liniile directe menționate în manual.

Model: 975350



RO





Verde: pornit, în așteptare, finalizat.

Roșu: Apăsăți butonul „Vacuum & Seal” (vidare și etanșare).

Portocaliu: mod etanșare.



Vacuum&Seal

Butonul de vidare și etanșare

Prin apăsarea butonului „Vacuum & Seal” (vidare și etanșare), aparatul va vida și va etanșa.



Seal

Butonul doar etanșare

Apăsăți butonul „Seal” (etanșare). Aparatul începe etanșarea.



Vacuum Only

Butonul doar vidare

Apăsăți butonul „Vacuum Only” (doar vidare), apăsăți ușor capacul canistrei timp de 3-5 secunde. Aparatul începe procesul de vidare.



Cancel

Butonul de anulare

Apăsăți butonul „Cancel” (anulare) pentru a opri toate procesele aparatului aflate în progres.

Comutare mod

„Normal” — Adecvat pentru funcționare la temperaturi calde sau ridicate; sau pentru vidarea articolelor uscate (fără lichid).

„Extended” (extins) — Adecvat pentru funcționare la temperaturi reci sau scăzute; sau pentru vidarea articolelor umede (cu lichid).

Normal  Extended

Date tehnice

Articol nr.	201626	975350
Dimensiuni	385x205x(H)95 mm	390x160x(H)92 mm
Lățimea maximă a pungii de vidare	310 mm	
Adâncimea barei de etanșare	2.2 mm	2 mm
Pompă	unică	
Putere	100 W	
Tensiune	220-240 V-50 Hz	
Presiune	-21”Hg/-711 mbar (±5%)	
Clasă de protecție	Clasa II	
Capacitate	6,5 l/min ±15%	
Greutate	aprox. 2 kg	aprox. 1,74 kg

Producătorul și vânzătorul nu sunt răspunzători pentru inexactitățile cauzate de erori de tipărire sau transcriere apărute în acest manual. În conformitate cu politica noastră de îm-

bunătățire continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a aduce modificări produsului, ambalajului și specificațiilor din documentație fără o notificare prealabilă.

Descrierea procesului de ambalare în vid

Înainte de pornire

- Conectați mașina la sursa de alimentare.
- Atunci când mașina este pornită, LED-ul PORNIRE se aprinde.
- Atunci când butonul PORNIT/OPRIT este apăsat, afișajul este pornit și ventilatorul pornește. Mașina este gata de utilizat.

Cum se face pungă din rolă

Model: 201626

1. Deschideți capacul, ridicați cuțitul, trageți înspre afară rola, la dimensiunea corespunzătoare, lăsați cuțitul în jos.
2. Tăiați rola pur și simplu cu cuțitul.
3. Puneți capătul deschis al rolei de la un capăt la altul al firului de etanșare (asigurați-vă că marginea deschisă este de la un capăt la altul al firului de etanșare).
4. Închideți capacul, apăsați-l cu mâna și, între timp, apăsați închizătoarele de la ambele capete ale aparatului, cu degetele, pentru a închide capacul.
5. Apăsați Seal (etanșare), aparatul intră în modul de etanșare. Firul de etanșare funcționează. Culoarea ledului indicator se schimbă din verde în portocaliu. Pompa începe să funcționeze și eliberează închizătoarea. Lumina indicatoare se schimbă în roșu. După etanșare, aparatul va scoate un sunet.
6. Scoateți capătul rolei și verificați etanșarea.
(Observație: O etanșare reușită va avea un aspect „clar” la verificare. Dacă etanșarea este neuniformă, incompletă, cutată sau alburie, tăiați etanșarea și reluați procesul de etanșare.)

Model: 975350

- Alegeți o rolă cu lățime adecvată.
- Puneți capătul deschis al rolei peste banda de etanșare (vă rugăm să vă asigurați că deschiderea rolei este peste banda de etanșare); închideți capacul.
- În timp ce apăsați capacul în jos cu degetul mare, apăsați pe încuietorile din părțile laterale ale aparatului și blocați.
- Alegeți timpul potrivit de sigilare.
 - “Normal” – Potrivit pentru lucru cu produse calde sau fierbinți; sau pentru vacuum produse uscate (fără lichid).
 - Extended” – Potrivit pentru lucru cu produse reci sau foarte reci; sau vacuum produse cu lichid.
- Apăsați butonul Sigilare. Aparatul începe să sigileze; pompa vacuum se oprește din funcționare; nu este nici un sunet; indicatorul luminos arată culoarea portocalie. Când sigilarea este finalizată aparatul va porni vacuum-ul pentru 3 secunde pentru a asigura vidarea; indicatorul luminos va arăta culoarea roșie.
- Capacul se va ridica ușor și indicatorul luminos va arăta culoarea verde.
- Ciclul de sigilare este finalizat.
- Scoateți punga și verificați sigilarea. **(Notă: o sigilare corectă va arăta netedă și clară. Dacă sigilarea are pete, este incompletă, este încrețită sau albă atunci îndepărtați partea sigilată și efectuați din nou sigilarea.)**

Cum să efectuați vacuum și sigilare cu pungi

Model: 201626

1. Alegeți dimensiunea corespunzătoare a pungii vidate, puneți articolul în pungă.
2. Lăsați cel puțin 4-5cm distanță după ce a fost pus articolul în pungă, pentru a asigura o vidare mai bună.



3. Puneți capătul deschis al pungii de-a lungul garniturii de etanșare a camerei. Asigurați-vă că marginea deschisă este în interiorul spațiului camerei.
4. Închideți capacul, apăsați-l cu mâna și, între timp, apăsați închizătoarele de la ambele capete ale aparatului, cu degetele, pentru a închide capacul.
5. Alegeți nivelul de vidare în funcție de material. Setarea implicită este High (ridicat). Alegeți Durata de etanșare. Setarea implicită este Normal.
6. Prin apăsarea Vacuum&Seal/Stop (vidare și etanșare/oprire), aparatul intră în modul automat de vidare și etanșare. Lumina indicatoare se schimbă în roșu.

Model: 975350

- Alegeți punga de sigilare potrivită, introduceți produsul în pungă.
- Lasăți cel puțin 4,5 cm între produs și banda de sigilare, pentru a asigura o vidare cât mai bună.
- Puneți partea deschisă a pungii de-a lungul garniturii de sigilare. Asigurați-vă ca partea deschisă a pungii se află în camera de vacuum.
- Închideți capacul.
- În timp ce apăsați capacul în jos cu degetul mare, apăsați pe încuietorile din părțile laterale ale aparatului și blocați.
- Alegeți timpul potrivit de sigilare.
 - "Normal" – Potrivit pentru lucru cu produse calde sau fierbinți; sau pentru vacuum produse uscate (fără lichid).
 - "Extended" – Potrivit pentru lucru cu produse reci sau foarte reci; sau vacuum produse cu lichid.
- Apăsați butonul Sigilare&Vacuum. Indicatorul va arăta culoarea roșie.
- Pompa vacuum va porni și aspirația va trage capacul și banda de sigilare în jos, fapt care va cauza deblocarea capacului (un sunet/pocnet va indica faptul că încuietorile s-au deschis).

** Închizătoarea va fi eliberată în timpul procesului de vidare. Face parte din fenomenul normal.

7. După etanșare, aparatul va elibera automat și va emite un sunet. Lumina indicatoare se schimbă în verde.
8. Deschideți capacul, scoateți punga și verificați etanșarea.

(Observație: O etanșare reușită va avea un aspect „clar” la verificare. Dacă etanșarea este neuniformă, incompletă, cutată sau alburie, tăiați etanșarea și reluați procesul de etanșare.)
9. După etanșare, depozitați articolele vidate în mod corespunzător. Toate alimentele perisabile trebuie puse la frigider sau la congelator pentru a evita alterarea lor.

- Senzorul nivelului de vacuum va trece automat aparatul în modul sigilare, când a fost atins nivelul potrivit de vacuum.
- La trecerea în modul sigilare indicatorul luminos va arăta culoarea portocalie. Aparatul începe să sigileze; pompa de vacuum se oprește; nici un sunet; indicatorul luminos va arăta culoarea portocalie.
- Când sigilarea este finalizată capacul se va ridica ușor și indicatorul luminos va arăta culoarea verde.
- Scoateți punga și verificați punga și sigilarea.

(Notă: o sigilare corectă va arăta netedă și clară. Dacă sigilarea are pete, este incompletă, este încrețită sau albă atunci îndepărtați partea sigilată și efectuați din nou sigilarea).
- Depozitați corect produsul. Toate alimentele perisabile trebuie să fie refrigerate sau congelate pentru a preveni stricarea.
- Apăsați butonul Anulare pentru a opri aparatul din orice proces de lucru. Dacă este necesară sigilarea rapidă atunci apăsați doar butonul Sigilare.

Cum se folosește funcția de vidare PULSE (doar la articolul 201626)

Întrucât presiunea din funcția de vidare „Pulse” este setată să fie ridicată, uneori unele articole delicate pot fi distruse ușor din cauza presiunii ridicate din punga vidată. În acest caz, puteți folosi funcția de vidare „Pulse” pentru a controla durata de vidare și presiunea și pentru a împiedica zdro-

birea articolelor delicate. Când ambalați alimente succulente, puteți folosi și această funcție și puteți împiedica scurgerea lichidului.

1. Puneți articolele în pungă și apoi puneți capătul deschis al pungii de-a lungul garniturii de etanșare a camerei, asigurându-vă că marginea des-

- chisă a pungii este în interiorul camerei.
2. Închideți capacul, apăsați-l cu mâna și, între timp, apăsați închizătoarele de la ambele capete ale aparatului, cu degetele, pentru a închide capacul.
 3. Apăsați butonul „Pulse” în mod continuu până când atinge presiunea pe care o doriți. Puteți

Cum se utilizează cu canistra (nu este furnizată)

Și 975350 și 201626 pot fi folosite cu canistre. Butonul rotativ de pe capac controlează vidarea, închide și blochează aerisirile din interiorul capacului după vidare și deschide aerisirile pentru a permite pătrunderea aerului înapoi în canistră și eliberează capacul pentru a accesa conținutul.

1. Puneți articolele în canistră. Asigurați-vă că capacul canistrei este uscat și că garnitura capacului nu prezintă urme de praf sau resturi de alimente. De asemenea, lăsați spațiu după ce au fost puse articolele în canistră. Și apoi închideți capacul.
2. Rotiți butonul rotativ în poziția „Vacuum” (vidare).
3. Conectați furtunul la portul Accesorii de pe aparat și la portul de pe capacul canistrei.
4. Urmați procedurile de mai jos pentru articolele 975350 și 201626 în mod corespunzător. (articolul 201626)
 - În funcție de alimente, alegeți Nivelul de vidare. Setarea implicită este High (ridicat). Alegeți Durata de etanșare. Setarea implicită este Normal.

- urmări punga vidată pentru a decide presiunea. În timpul acestui proces, puteți opri vidarea prin apășarea acestui buton; și o puteți reporni apășându-l din nou.
4. Când presiunea atinge punctul dorit, apăsați butonul „Seal” (etanșare) pentru a porni etanșarea.

- Apăsați butonul „Accessory” (Accesoriu), apăsați ușor capacul canistrei timp de 3-5 secunde, aparatul începe ciclul de vidare. (articolul 975350)
 - Apăsați butonul „Vacuum Only” (doar vidare), apăsați ușor capacul canistrei timp de 3-5 secunde. Aparatul începe procesul de vidare.
 - ** Apăsați butonul „Cancel” (anulare) pentru a opri toate procesele aparatului aflate în progres. **
5. După ciclul de vidare, aparatul se va opri automat. Scoateți furtunul din canistră și rotiți butonul în poziția „Lock” (blocare). Depozitați canistra în frigider.
 6. Pentru a deschide canistra de vidare, rotiți butonul în poziția „Open” (deschis). Canistra poate fi utilizată de mai multe ori, dacă este îngrijită corespunzător.

RO

Informații privind ambalarea alimentelor în pungi

- În momentul ambalării, produsele alimentare trebuie să fie cât mai proaspete. Perioada de valabilitate a produselor ambalate în vid poate fi prelungită până la cinci ori, comparativ cu condițiile standard de depozitare.
- Alimentele succulente, moi sau produsele care trebuie să își păstreze forma trebuie să fie congelate înainte de ambalare. Carnea, fructele de pădure sau pâinea pot fi congelate timp de până la 24 de ore pentru a evita degerătura. Când produsele sunt congelate, acestea sunt gata să fie ambalate în vid.
- În cazul în care alimentele proaspete sunt ambalate fără a fi pre-congelate, puneți un prosop

- de bucătărie de hârtie îndoit între carne și partea de sus a cilindrului. Hârtia va absorbi umiditatea.
- Produsele lichide, cum ar fi supele, tocanele sau produsele gratinate trebuie înghețate într-un vas sau pe o tavă de gheață înainte de ambalarea în vid. Produsele congelate și ambalate trebuie etichetate și puse în congelator.
 - Toate produsele cu muchii ascuțite (de exemplu oase, paste uscate, orez) trebuie securizate cu prosoape de hârtie pentru a nu găuri punga.
 - Pungile de ambalare nu trebuie reutilizate pentru preparare sau în cuptorul cu microunde. Nu reutilizați pungile folosite pentru a depozita pește proaspăt sau produse alimentare grase.



- Legumele trebuie fierte înainte de ambalare. Fierberea este o metodă de procesare termică care constă în încălzirea de scurtă durată dar intensă. Legumele pot fi fierte în apă fierbinte:

acestea trebuie puse în apă fierbinte, apoi scoase și imediat răcite la temperatură mică. Realizați procedura de ambalare în vid ca de obicei.

Nu ambalați în vid ciupercile și usturoiul.

Depozitarea alimentelor și informații privind siguranța

Mașina de ambalat cu cameră de vidare Kitchen Line va revoluționa modul în care achiziționați și depozitați alimentele. Deoarece ambalarea în vid elimină arsura prin congelare și alterarea lentă a alimentelor, puteți acum să achiziționați alimente în cantități mari fără amenințarea risipei alimentare.

Ambalarea în vid cu aparatul nostru elimină până la 90% din aerul din ambalaj. Acest lucru va ajuta la păstrarea alimentelor mai proaspete de până la 5 ori mai mult decât în condiții normale. Alimentele uscate precum pastele, cerealele și făina vor rămâne proaspete de la început până la sfârșit. În

plus, ambalarea în vid împiedică gărgărițele și alte insecte să infesteze alimentele uscate. Ambalați numai cele mai proaspete alimente cu puțință.

Cu toate acestea, vă rugăm să rețineți că nu toate alimentele beneficiază de pe urma ambalării în vid. **Nu ambalați niciodată usturoi sau ciuperci.** O reacție chimică periculoasă are loc în momentul în care aerul este eliminat, cauzând ca aceste alimente să devină periculoase în cazul ingerării. Legumele vor fi fierte înainte de ambalare pentru a distruge orice enzime ce pot cauza deteriorarea degazării în momentul vidării.

RO

Alimente	Depozitarea alimentelor vidate în congelator	Depozitarea alimentelor vidate în frigider
Carne proaspătă de vită și vițel	1-3 ani	1 lună
Carne tocată	1 an	1 lună
Carne proaspătă de porc	2-3 ani	2-4 săptămâni
Pește proaspăt	2 ani	2 săptămâni
Carne proaspătă de pui	2-3 ani	2-4 săptămâni
Carne afumată	3 ani	6-12 săptămâni
Legume și fructe proaspete, fierte	2-3 ani	2-4 săptămâni
Fructe proaspete	2-3 ani	2 săptămâni
Cașcaval	6 luni	6-12 săptămâni
Mezeluri feliate	Nu se recomandă	6-12 săptămâni
Paste proaspete	6 luni	2-3 săptămâni

Observație: Tabelul de mai sus are rol informativ. Pentru stabilire perioade de depozitare, urmați regulamentele locale sanitar-epidemiologice și HACCP.

Sfaturi privind ambalarea în vid

Ambalarea în vid extinde în mod semnificativ termenul de valabilitate al produselor. Mașina are, de asemenea, destul de multe utilizări casnice.

Ambalarea în vid este o soluție perfectă pentru

cei care merg în camping sau fac excursii în aer liber!

- Pentru a prepara o pungă de gheață la îndemână și reutilizabilă, umpleți pe jumătate punga de ambalare în vid cu apă și adăugați câteva linguri



de spirt pentru frecții. Sigilați punga (nu generați vid) și puneți-o în congelator. Soluția de alcool nu va îngheța complet – drept urmare veți obține o pungă-compresă flexibilă pentru a o aplica pe articulații sau leziuni minore.

- Felurile de mâncare pre-procesate pe care le preparați în prealabil și le luați cu voi în călătorie

Utilizări casnice

- Gestionarea sertarelor - elementele inutile și ușor de pierdut (cuie, șuruburi) pot fi protejate prin etanșarea în vid în pungi. Drept urmare, aceste elemente pot fi ușor de văzut și ocupă mai puțin spațiu.

– un prânz rapid și simplu în aer liber.

- Ambalarea în vid a cărnii și a altor produse previne amestecarea mirosurilor în timpul depozitării.
- De asemenea, puteți pregăti kituri de urgență și ambalaje de vacuum, de exemplu, chibrituri, șosete sau o hartă.
- Nu mai aveți nevoie să vă lustruiți argintăria! Ambalarea în vid a vaselor de argint folosite ocazional va împiedica pierderea luciului acestora.

Detectarea defecțiunilor tehnice

În condiții adecvate, mașina dumneavoastră de ambalat cu cameră de vidare Kitchen Line vă oferă performanța de vidare de primă calitate. În unele

cazuri pot apărea probleme. Vă rugăm să consultați meniul de detectare a defecțiunilor tehnice înainte de a contacta serviciul de asistență a clienților.

NOTĂ

Pentru a asigura funcționarea pe termen lung a mașinii, luați o pauză de cel puțin 20 de secunde înainte de etanșarea succesivă.

Problemă	Soluție
Aparatul nu pornește	<ul style="list-style-type: none">• Asigurați-vă că aparatul este conectat în mod corespunzător la priza legată la pământ.• Verificați dacă cablul de alimentare prezintă rupturi și rosături. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat.
Mașina nu extrage complet aerul din pungi	<ul style="list-style-type: none">• Pentru generarea de vacuum și etanșarea corespunzătoare, este esențial ca marginea pungii să fie pusă precis pe bara de etanșare. Asigurați-vă că punga este introdusă în garnitura de etanșare a camerei de vacuum și că folia nu este ondulată de-a lungul barei de etanșare.• În cazul în care pregătiți pungi de ambalare de pe rolă, asigurați-vă că prima etanșare este adecvată și strânsă.• Pentru ca procesul de generare în vid să aibă succes, aparatul și punga trebuie să fie curate, uscate și lipsite de orice particule alimentare. Ștergeți suprafața garniturii și interiorul pungii, și încercați din nou.
Punga de vidare pierde vidul după etanșare	<ul style="list-style-type: none">• Obiectele ascuțite pot găuri pungile. Pentru a preveni acest lucru, acoperiți marginile ascuțite cu prosop de hârtie și vidați într-o pungă nouă.• Anumite fructe și legume pot elibera gaze (degazare) în cazul în care nu sunt fierte sau congelate în mod corespunzător înainte de ambalare. Deschideți punga. În cazul în care credeți că alimentele au început să se altereze, aruncați-le. În cazul în care alimentele nu sunt alterate încă, consumați-le imediat. În cazul în care aveți dubii, aruncați alimentele.

În anumite cazuri, poate să apară o eroare în ciclurile de funcționare a mașinii având drept urmare o defecțiune

- Deconectați mașina de la sursa de alimentare, reconectați-o din nou.



Curățare și Întreținere

- **Atenție!** Înainte de curățare, asigurați-vă că ați deconectat de la sursa de energie electrică și lăsați-l să se răcească complet.
- Nu utilizați niciodată solvenți și detergenți abrazivi, perii de sârmă, bureți abrazivi, metal sau unelte ascuțite pentru curățare. Solvenții sunt periculoși pentru sănătate și pot deteriora componentele din plastic.
- Ștergeți exteriorul cu o cârpă umedă sau cu un burete, dacă este necesar.
- Pentru a curăța interiorul aparatului, ștergeți eventualele reziduuri de alimente cu un prosop de hârtie.

Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

- Se usucă înainte de a se utiliza din nou.
- Păstrați aparatul într-un loc sigur. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Evitați lumina solară directă pe aparat. Garnitura de etanșare a camerei poate fi scoasă pentru a fi curățată.

PRUDENȚĂ

- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.
- Aparatul nu trebuie să intre în contact cu apa sau alte lichide.

tate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.


Eliminarea și mediul înconjurător

La dezafectarea aparatului, produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dumneavoastră să eliminați echipamentul uzat prin predarea acestuia la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea separată și reciclarea echipamentului dumneavoastră uzat la momentul debarasării contribuie la conservarea resurselor na-

turale și asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului. Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclării, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Это оборудование предназначено для буфета и домашнего использования.
- Данное устройство предназначено только для использования в сухих местах.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожу без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
-  **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой.** Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- **Предупреждение:** не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- **Предупреждение!** Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!
- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.



- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частоту, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно бы ее немедленно вынуть. Для полного обесточивания электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.
- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

RU


Особые требования по безопасности

- Не тянуть устройство за кабель питания.
- Не использовать дополнительных средств, кроме тех, которыми укомплектовано устройство.
- Позволить устройству полностью остыть перед чисткой и хранением.
- **Опасность получения ожогов!** Не прикасаться к сварочной планке. Она сильно нагревается и остается горячей даже после выключения устройства. Существует опасность получения ожогов. Дождаться, пока устройство полностью остынет. Не прикасаться к устройству в процессе его работы. Устройство нагревается во время работы.
- Необходимо регулярно чистить устройство и устранять остатки пищевых продуктов. Несоблюдение правил по уходу и чистке может привести к сокращению срока эксплуатации устройства, а его ежедневное использование может представлять опасность.
- **Важно!** Устройство предназначено для вакуумизации и спаивания пластиковых пакетов. С его помощью также можно удалять воздух из контейнеров и спаивать пакеты без создания вакуума. Не использовать устройство для других целей.



- **Внимание!** Данное устройство подходит для вакуумной упаковки твердых продуктов, таких как печенье, чипсы и т.п.



- **Опасность повреждения рук!** Соблюдайте осторожность, закрывая крышку.
-  Это устройство II класса защиты.
- Только для артикула 201626, прибор можно подключать к питанию через адаптер 12В постоянного тока (не входит в комплект) или напрямую через источник питания переменного тока. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Их нельзя использовать одновременно.

Назначение устройства

- Это оборудование предназначено для буфета и домашнего использования.
- Устройство предназначено для вакуумизации и спаивания пластиковых пакетов. С его помощью также можно удалять воздух из контейнеров и спаивать пакеты без создания вакуума. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травме тела.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.

Приготовления перед первым использованием

- Убедиться, что устройство находится в исправном состоянии. В случае каких-либо повреждений немедленно связаться с поставщиком и **НЕ** использовать устройство.
- Полностью снять упаковку и защитную пленку (если таковая имеется).
- Очистить устройство при помощи теплой воды и мягкой тряпки.
- Установить устройство на плоской стабильной поверхности, при отсутствии иных рекомендаций.
- Обеспечить достаточное пространство вокруг устройства для обеспечения вентиляции.
- Установить устройство так, чтобы обеспечить легкий доступ к вилке кабеля питания.
- **Заметка:** Вакуумные пакеты не прилагаются.
- Сохраните упаковку, если намереваетесь хранить прибор в будущем.



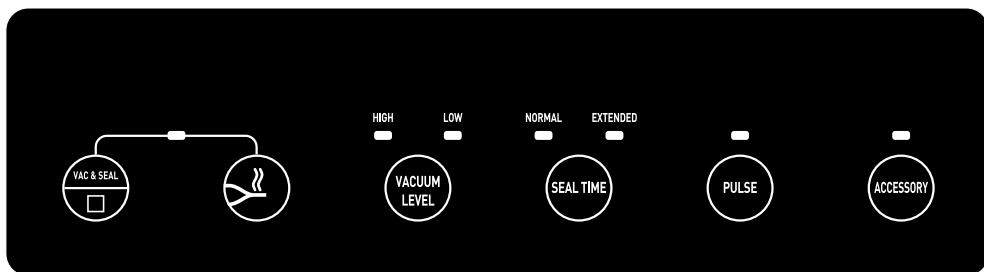
Функции и строение вакуум-упаковочной машины

Модель: 201626



RU





Кнопка Vacuum & Seal/Stop (Вакуумное запечатывание/Остановка)

1. Нажмите эту кнопку в режиме ожидания, и машина перейдет в режим автоматического вакуумного запечатывания.
2. Нажмите эту кнопку в любом рабочем режиме для остановки процесса.



Кнопка запечатывания

1. Нажмите кнопку Seal (Запечатать), чтобы остановить цикл вакуумного запечатывания для предотвращения повреждения хрупких предметов.
2. Создавайте персонализированные пакеты.



Кнопка уровня вакуума

Установите уровень вакуума High (Высокий) или Low (Низкий). Загорится соответствующая индикаторная лампа. По умолчанию установлено значение High (Высокий).



Кнопка Seal Time (Время запечатывания)

Установите желаемое время запечатывания: Normal (Нормальное) или Extended (Увеличенное). Загорится соответствующая индикаторная лампа. По умолчанию установлено значение Normal (Нормальное), составляющее 6 секунд. Увеличенное время запечатывания составляет 7,5 секунд. Увеличенное время запечатывания требуется при низкой температуре рабочей среды, очень толстом пакете или вакуумном запечатывании влажных пищевых продуктов.



Кнопка Pulse Vacuum (Импульсное запечатывание)

Используйте кнопку Pulse (Импульс) для предотвращения разрушения хрупких предметов. Нажимайте кнопку Pulse (Импульс) пальцами, чтобы прибор выполнял вакуумное запечатывание постепенно в соответствии с нажатиями кнопки.

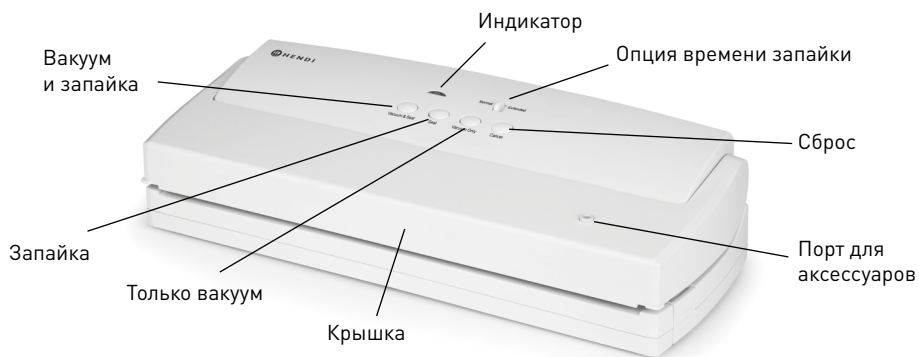


Кнопка Accessory Vacuum (Запечатывание аксессуара)

Нажмите эту кнопку, чтобы запустить цикл вакуумного запечатывания канистры (не входит в комплект). Следуйте указаниям руководства.



Модель: 975350



975350 описание панели управления



Normal  Extended


Vacuum&Seal


Seal


Vacuum Only


Cancel



Зеленый: питание включено, режим ожидания, работа завершена.
 Красный: Нажмите кнопку Vacuum & Seal (Вакуумное запечатывание).
 Оранжевый: режим запечатывания.



Vacuum&Seal

Кнопка Vacuum & Seal (Вакуумное запечатывание)

При нажатии кнопки Vacuum & Seal (Вакуумное запечатывание) прибор выполняет вакуумное запечатывание.



Seal

Кнопка Seal only (Только запечатывание)

Нажмите кнопку Seal (Запечатывание). Прибор начнет выполнять запечатывание.



Vacuum Only

Кнопка Vacuum only (Только вакуум)

Нажмите кнопку Vacuum Only (Только вакуум) и слегка нажимайте на крышку канистры в течение 3-5 секунд. Прибор начнет создание вакуума.



Cancel

Кнопка Cancel (Отмена)

Нажмите кнопку Cancel (Отмена), чтобы остановить все запущенные процессы прибора.

Переключатель режима

Normal (Нормальный) — подходит для теплой и высокой температуры окружающего воздуха и вакуумного запечатывания сухих предметов (без жидкости).

Normal  Extended

Extended (Увеличенный) — подходит для прохладной и низкой температуры окружающего воздуха и вакуумного запечатывания влажных предметов (с жидкостью).

Технические данные

Номер продукта	201626	975350
Габариты	385x205x(H)95 мм	390x160x(H)92 мм
Максимальная ширина запаиваемого пакета	310 мм	
Глубина сварочной планки	2.2 мм	2 мм
Насос	одиночный	
Мощность	100 Вт	
Напряжение	220-240 V-50 Гц	
Давление	-21" Hg/-711 mbar (±5%)	
Класс защиты	Класс II	
Подача насоса	6,5 л / мин ±15%	
Вес	ок. 2 кг	ок. 1,74 кг

RU

Производитель и дистрибьютор не несут ответственности за неточности, возникшие в результате опечаток и копирования. Принимая во внимание постоянное развитие и улучшение

продукта, мы оставляем за собой право вносить изменения в продукт, упаковку и документацию без предупреждения.



Инструкция по эксплуатации

Приготовление

- Подключить устройство.
- При включении загорится индикатор «Power».
- Нажать кнопку «On/Off», включится дисплей и вентилятор. Устройство готово к работе..

Как сделать пакет из рулона

Модель: 201626

1. Откройте крышку, поднимите резак, вытяните рулон до требуемой длины, опустите резак.
2. Просто разрежьте рулон с помощью резака.
3. Протяните открытый конец рулона через уплотнительный корд (убедитесь, что открытый конец проходит за уплотнительный корд).
4. Закройте крышку, нажмите на нее рукой, при этом нажмите пальцами на замки на обоих концах прибора, чтобы запереть крышку.
5. Нажмите Seal (Запечатывание), прибор перейдет в режим запечатывания. Уплотнительный корд начинает работу. Зеленая индикаторная лампа загорается оранжевым цветом. Запускается насос, открывается замок. Индикаторная лампа загорается красным цветом. После запечатывания прибор издает звуковой сигнал.
6. Извлеките конец рулона и проверьте запечатывание.
(Примечание. При осмотре в случае правильного запечатывания место запечатывания будет выглядеть «прозрачным». Если на месте запечатывания имеются пятна или складки, запечатывание выполнено не полностью, место запечатывания имеет белый или молочный цвет, обрежьте запечатанную часть и начните процедуру заново).

RU

Модель: 975350

- Выбрать рулон соответствующей ширины.
- Открытый край поместить на сварочной планке (убедиться, что край лежит на планке), закрыть и прижать крышку.
- Прижимать крышку большими и указательными пальцами, нажать защелки с обеих сторон и зафиксировать.
- Выбрать соответствующую опцию времени запайки.
 - Опция «Normal» - использовать при нормальной и высокой температуре воздуха или для упаковки сухих продуктов (не содержащих воду).
 - Опция «Extended» - использовать при пониженной и низкой температуре воздуха или для упаковки «мокрых» продуктов (содержащих воду).
- Нажать кнопку «Seal» (Запайка). Устройство начнет запайку, вакуумный насос не работает в этом режиме, устройство не будет издавать звуков, цвет индикатора изменится на оранжевый. После окончания запайки устройство будет создавать вакуум в течение 3 секунд, цвет индикатора изменится на красный.
- Крышка слегка поднимется и загорится зеленый индикатор.
- Цикл запайки окончится.
- Вынуть пакет и проверить запаянный шов.
(Внимание: правильно выполненный запаянный шов должен быть прозрачный. Если шов неоднородный, неполный, сморщенный, белый или молочного цвета, следует удалить запаянный фрагмент и повторно выполнить процесс запайки).



Вакуумная упаковка и запайка с использованием пакетов

Модель: 201626

1. Выберите подходящий размер вакуумной упаковки, поместите предмет в упаковку.
2. Для лучшего качества запечатывания после помещения предмета в пакет должно оставаться не менее 4-5 см свободного пространства.
3. Установите открытый конец пакета на прокладку уплотнения в камере. Убедитесь, что открытый конец выходит в камеру.
4. Закройте крышку, нажмите на нее рукой, при этом нажмите пальцами на замки на обоих концах прибора, чтобы запереть крышку.
5. Выберите уровень вакуумного запечатывания в зависимости от содержимого. По умолчанию установлен уровень High (Высокий). Выберите время запечатывания. По умолчанию установлено значение Normal (Нормальное).
6. Нажмите Vacuum&Seal/Stop (Вакуумное запечатывание / Остановка), прибор перейдет в автоматический режим вакуумного запечатывания. Индикаторная лампа загорается красным цветом.

Модель: 975350

- Выбрать соответствующий пакет, поместить в него продукты.
- Оставить запас, минимум 4-5 см, чтобы обеспечить более эффективное создание вакуума.
- Открытый край пакета поместить на прокладке камеры. Убедиться, что открытый край находится в вакуумной камере.
- Закрыть крышку.
- Прижимать крышку большими и указательными пальцами, нажать защелки с обеих сторон и зафиксировать.
- Выбрать соответствующую опцию времени запайки.
 - Опция «Normal» - использовать при нормальной и высокой температуре воздуха или для упаковки сухих продуктов (не содержащих воду).
 - Опция «Extended» - использовать при пониженной и низкой температуре воздуха или для упаковки «мокрых» продуктов (содержащих воду).
- Нажать кнопку «Vacuum & Seal» (Вакуум и запайка). Индикатор загорится красным цветом.

** В процессе вакуумного запечатывания замок откроется. Это нормальное явление.

7. После запечатывания прибор автоматически освободит пакет и издаст звуковой сигнал. Индикаторная лампа загорится зеленым цветом.
8. Откройте крышку, извлеките пакет и проверьте качество запечатывания.
(Примечание. При осмотре в случае правильного запечатывания место запечатывания будет выглядеть «прозрачным». Если на месте запечатывания имеются пятна или складки, запечатывание выполнено не полностью, место запечатывания имеет белый или молочный цвет, обрежьте запечатанную часть и начните процедуру заново).
9. После запечатывания предметы в вакуумной упаковке следует хранить надлежащим образом. Скоропортящиеся продукты необходимо охладить или заморозить для предотвращения порчи.

- Включится вакуумный насос, форвакуум притянет крышку и прокладку, тем самым снимая фиксацию крышки (щелчок означает снятие фиксации защелок).
- Датчик уровня вакуума распознает соответствующий уровень вакуума, наступает автоматический переход в режим запайки.
- В режиме запайки цвет индикатора меняется на оранжевый, устройство начинает запаивание, вакуумный насос выключается, устройство не будет издавать звуков, цвет индикатора изменится на оранжевый.
- По окончании запаивания крышка слегка поднимется и загорится зеленый индикатор.
- Вынуть пакет и проверить запаечный шов.
(Внимание: правильно выполненный запаечный шов должен быть прозрачным. Если шов неоднородный, неполный, сморщенный, белый или молочного цвета, следует удалить запаечный фрагмент и повторно выполнить процесс запайки).



- Пакет требует соответствующего хранения. Быстро портящиеся продукты следует хранить в холодильнике или заморозить, чтобы предотвратить их порчу.
- Чтобы остановить рабочие процессы устройства, нажать кнопку «Cancel» (Сброс). Если требуется быстрая запайка, нажать кнопку «Seal» (Запайка).

Использование функции вакуума PULSE (ИМПУЛЬС) (только модель 201626)

Поскольку для функции вакуума Pulse (Импульс) установлено высокое давление, иногда высокое давление в вакуумном пакете может привести к уничтожению хрупких предметов. В этом случае вы можете использовать функцию вакуума Pulse (Импульс) для контроля времени и давления вакуума и предотвращения разрушения хрупких предметов. Также эту функцию можно использовать при упаковке сочных продуктов для предотвращения высасывания жидкости.

1. Поместите предметы в пакет и протяните открытый конец пакета через уплотнительную прокладку камеры, убедившись, что открытый конец пакета находится внутри камеры.

2. Закройте крышку, нажмите на нее рукой, при этом нажмите пальцами на замки на обоих концах прибора, чтобы запереть крышку.
3. Нажимайте кнопку Pulse (Импульс), пока не будет достигнуто желаемое давление. Вы можете наблюдать за вакуумным пакетом для определения давления. В процессе вы можете остановить вакуумное запечатывание, нажав эту кнопку, а при повторном ее нажатии запечатывание продолжится.
4. После достижения желаемого давления нажмите кнопку Seal (Запечатать), чтобы начать само запечатывание.

Использование с канистрой (не входит в комплект)

Модели 975350 и 201626 также можно использовать для запечатывания канистр. Ручка над крышкой контролирует вакуумное запечатывание, закрывает и запирает отверстия в крышке после создания вакуума и открывает отверстия, запуская воздух обратно в канистру и освобождая крышку для доступа к содержимому.

1. Поместите содержимое в канистру. Убедитесь, что крышка канистры сухая, и что на прокладке крышки отсутствуют порошок или пищевые отходы. Оставьте свободное место после помещения содержимого в канистру. Затем закройте крышку.
2. Поверните ручку в положение Vacuum (Вакуум).
3. Подключите шланг к разъему Accessory (Аксессуар) на приборе и разъему в крышке канистры.
4. Используйте приведенные ниже процедуры для моделей 975350 и 201626 соответственно. (модель 201626)
 - Выберите уровень вакуума в зависимости от содержимого. По умолчанию установлен уровень High (Высокий). Выберите время запечатывания. По умолчанию установлено значение Normal (Нормальное).

- Нажмите кнопку Accessory (Аксессуар) и слегка нажимайте на крышку канистры в течение 3-5 секунд, прибор запустит цикл создания вакуума.
(модель 975350)

- Нажмите кнопку Vacuum Only (Только вакуум) и слегка нажимайте на крышку канистры в течение 3-5 секунд. Прибор начнет создание вакуума.

** Нажмите кнопку Cancel (Отмена), чтобы остановить все запущенные процессы прибора. **

5. После завершения цикла вакуума прибор автоматически остановит работу. Извлеките шланг из канистры и поверните ручку в положение Lock (Замок). Канистру следует хранить в холодильнике.
6. Чтобы открыть запечатанную канистру с вакуумом, поверните ручку в положение Open (Открыто). При правильном уходе канистры можно использовать многократно.

Рекомендации по упаковке в пакеты

- Упаковывать как можно более свежие продукты. Вакуум-упаковочная машина позволяет сохранить свежесть пищевых продуктов до пяти раз дольше, чем в нормальных условиях хранения.
- Мягкие, влажные продукты и такие, которые должны сохранить свою форму, следует предварительно заморозить. Такие продукты как мясо, ягоды и выпечка можно заморозить максимально на 24 часа без риска морозного ожога. Замороженные затвердевшие продукты готовы к вакуумной упаковке.
- В случае упаковки сырого мяса без предварительной заморозки следует поместить сложенный лист бумажного полотенца между куском мяса и верхней частью пакета. Бумага впитает влагу.
- Чтобы упаковать жидкие блюда, напр., супы, гуляш и запеканки, следует их предварительно заморозить в посуде или форме для льда. После заморозки и вакуумной упаковки наклеить этикетку и положить в морозильник.
- В случае продуктов с острыми краями (напр., кости, макароны, рис), следует заслонить острые края бумажным полотенцем, чтобы не проколоть пакет.
- Не рекомендуется повторное использование пакетов, которые были использованы для приготовления пищи в микроволновой печи. Не использовать повторно пакеты, в которых хранилась сырая рыба или жирные продукты.
- Овощи необходимо бланшировать перед вакуумной упаковкой. Бланширование – это процесс термической обработки, который заключается в кратковременном, но интенсивном подогреве продуктов. Для бланширования овощей можно использовать кипяток: на мгновение бросить овощи в кипяток, после чего вынуть их и немедленно охладить в низкой температуре. Провести вакуумную упаковку как обычно.

Не подвергать вакуумной упаковке чеснок и грибы.

Информация о хранении пищевых продуктов и безопасности

Вакуум-упаковочная машина меняет подход к закупке и хранению продуктов питания. Вакуумная упаковка позволяет предотвратить „морозный ожог“ и замедляет порчу продуктов питания, благодаря чему можно производить оптовые закупки без риска потерь и порчи излишков.

Вакуумная упаковка удаляет до 90% воздуха из упаковки, что позволяет сохранить свежесть пищевых продуктов до 5 раз дольше, чем при использовании обычных методов. Сухие пищевые продукты, напр., макароны, злаки и мука, сохраняют свежесть от начала до конца. Кроме того, вакуумная упаковка предотвращает развитие популяций долгоносика амбарного и других на-

секомых, а также загрязнение сухих продуктов. Упаковывать как можно более свежие продукты. Однако, следует помнить, что вакуумная упаковка оказывает положительное действие не на все виды продуктов питания. **Никогда не следует подвергать вакуумной упаковке чеснок и грибы.** Удаление воздуха вызывает опасную химическую реакцию, вследствие которой употребление этих продуктов в пищу является опасным. Овощи необходимо бланшировать перед вакуумной упаковкой, чтобы нейтрализовать энзимы, которые могут ухудшить состояние пищевых продуктов после удаления воздуха.



Продукты питания	Хранение после вакуумной упаковки в морозильнике	Хранение после вакуумной упаковки в холодильнике
Сырая говядина и телятина	1-3 года	1 месяц
Сырой фарш	1 год	1 месяц
Сырая свинина	2-3 года	2-4 недели
Сырая рыба	2 года	2 недели
Сырая птица	2-3 года	2-4 недели
Копченое мясо	3 года	6-12 недель
Свежие овощи, бланшированные	2-3 года	2-4 недели
Свежие фрукты	2-3 года	2 недели
Твердый сыр	6 месяцев	6-12 недель
Нарезанная ветчина	не рекомендуется	6-12 недель
Свежие макароны	6 месяцев	2-3 недели

Заметка: Таблица, приведенная выше, носит информационный характер. Для определения срока хранения следует руководствоваться исключительно местными санитарно-эпидемиологическими нормами и НАССР.

Рекомендации по вакуумной упаковке

Вакуумная упаковка значительно продлевает срок хранения пищевых продуктов, а вакуум-упаковочную машину можно использовать дома в других целях.

- Вакуумная упаковка мяса и других продуктов предотвращает смешивание запахов во время хранения.
- Можно делать запасы в вакуумной упаковке на случай чрезвычайных ситуаций, напр., спички, носки или карта.

Вакуум-упаковочная машина отлично пригодится на пикнике и в походе!

- Чтобы приготовить пакет со льдом для быстрого многократного использования, наполнить пакет для вакуумной упаковки водой до половины и добавить несколько ложек спирта для растирания. Запаять пакет без создания вакуума и поместить в морозильник. Спирт предотвратит полную заморозку содержимого, благодаря чему получим эластичный пакет, который можно использовать в качестве компресса для суставов и легких повреждений.
- Блюда, приготовленные заранее и упакованные в вакуумный пакет перед походом – это быстрый и легкий обед на лоне природы.

Дома

- Вакуумную упаковку можно использовать для наведения порядка в ящиках с ненужными предметами и мелкими вещами, которые легко теряются (гвозди, болты), благодаря чему эти предметы занимают меньше места, а найти их значительно легче.
- Не нужно больше беспокоиться о полировке серебра! Достаточно упаковать при помощи вакуума редко используемую серебряную посуду, чтобы предотвратить появление налета.

Устранение неисправностей

При соответствующих условиях вакуум-упаковочная машина Kitchen Line безаварийно прослужит долгие годы.

В некоторых случаях могут появиться проблемы.

Прежде чем связаться с центром обслуживания клиента, необходимо ознакомиться со следующей информацией.

ВНИМАНИЕ

Чтобы обеспечить долговечную эксплуатацию устройства рекомендуем делать перерывы 20 секунд между каждой запайкой.

Проблема	Решение
Устройство не включается	<ul style="list-style-type: none">• Убедиться, что устройство правильно подключено к заземленной розетке.• Проверить кабель питания на предмет повреждений.• Убедиться, что кнопка включения правильно нажата. При включении устройства начинает светиться дисплей.
Устройство не полностью устраняет воздух из пакетов	<ul style="list-style-type: none">• Чтобы создание вакуума и запайка проходили правильно, край пакета должен находиться на сварочной планке. Убедиться, что пакет находится внутри прокладки камеры, а вдоль прокладки нет складок.• В случае упаковки в пакет из рулона убедиться, что первый запаечный шов правильно выполнен и герметичен.• Чтобы процесс создания вакуума успешно закончился, устройство и пакет должны быть чистыми, сухими, на них не должно быть остатков пищи. Протереть поверхность прокладки и внутреннюю часть пакета, а затем попробовать заново.
После запайки пакета происходит потеря вакуума	<ul style="list-style-type: none">• Острые предметы могут проколоть пакет. Чтобы это предотвратить, необходимо заслонить острые края бумажным полотенцем и упаковать в новый пакет.• Некоторые фрукты и овощи могут выделять газы, если не были подвержены соответствующей бланшировке или заморозке перед упаковкой. Открыть пакет, если существует подозрение, что продукты начали портиться, и выбросить их. Если нет следов порчи, немедленно употребить их. В случае, если есть какие-либо сомнения, выбросить продукты.
В редких случаях в циклах работы устройства может появиться ошибка, которая приводит к неправильной работе устройства	<ul style="list-style-type: none">• Отключить устройство от сети питания и заново подключить.

RU



Чистка и уход

- **Внимание!** Убедиться, что устройство остыло и отключено от сети питания прежде, чем приступить к чистке.
- Для чистки не использовать растворителей, едких чистящих средств, проволочных щеток, абразивных материалов, металлических и острых инструментов. Растворители являются опасными для здоровья и могут повредить пластиковые элементы.
- Внешнюю часть корпуса вытереть влажной тряпкой или, в случае необходимости, губкой, пропитанной раствором теплой воды с мылом.
- Тщательно вытереть внутреннюю часть устройства бумажным полотенцем с целью устранения остатков пищи.
- Полностью высушить устройство перед повторным использованием.
- Хранить устройство в безопасном месте, недоступном для детей. Не подвергать устройство воздействию прямых солнечных лучей. Уплотнительную прокладку камеры можно снимать для очистки.

ВНИМАНИЕ:

- Не погружать устройство в воду
- Не подвергать устройство прямому контакту с водой и другими жидкостями

Гарантия

Любая неполадка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на внос изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приема техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных

ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды. Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.

Vážený zákazník,

Děkujeme, že jste si koupili tento spotřebič Hendi. Přečtěte si pozorně tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům před instalací a používáním tohoto spotřebiče poprvé.

Bezpečnostní předpisy

- Tento spotřebič je určen pro použití v občerstvení a domácnosti.
- Spotřebič používejte pouze k zamýšlenému účelu, pro který byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- Udržujte spotřebič a elektrickou zástrčku mimo vodu a jiné kapaliny. V případě, že spotřebič spadne do vody, okamžitě vyjměte zástrčku ze zásuvky. Nepoužívejte spotřebič, dokud nebyl zkontrolován certifikovaným technikem. Nedodržení těchto pokynů způsobí život ohrožující rizika.
- Nikdy se nepokoušejte otevřít kryt spotřebiče sami.
- Nevkládejte předměty do pouzdra spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrčky mokkými nebo vlhkými rukama.
- ⚡ **Nebezpečí elektrickým proudem!** Nepokoušejte se opravit spotřebič sami, opravy provádějí pouze kvalifikovaní pracovníci.
- **Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič!** Když je poškozen, odpojte spotřebič od zásuvky a obraťte se na prodejce.
- **Varování!** Neponořte elektrické části spotřebiče do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- Pravidelně kontrolujte napájecí zástrčku a kabel pro případné poškození. Pokud je poškozen, musí být nahrazen servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- Ujistěte se, že kabel nepřichází do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty a udržujte jej mimo otevřený oheň. Nikdy nevytahujte napájecí kabel, abyste jej odpojili od zásuvky, vždy vytáhněte zástrčku.
- Ujistěte se, že napájecí kabel nebo prodlužovací kabel nezpůsobují nebezpečí výletu.
- Spotřebič během používání nenechávejte bez dozoru.
- **Varování!** Dokud je zástrčka v zásuvce, je spotřebič připojen ke zdroji napájení.
- Vypněte spotřebič před odpojením ze zásuvky.
- Napájecí zástrčku připojte ke snadno přístupné elektrické zásuvce, takže v případě nouze lze spotřebič okamžitě odpojit.
- Nikdy nenoste spotřebič za šňůru.
- Nepoužívejte žádná další zařízení, která nejsou dodávána společně se spotřebičem.
- Připojte spotřebič pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenými na štítku spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství než příslušenství doporučené výrobcem. Pokud tak neučiníte, mohlo by představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a mohlo by dojít k

CZ




poškození spotřebiče. Používejte pouze originální díly a příslušenství.

- Tento spotřebič by neměl být provozován osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osobami, které nemají zkušenosti a znalosti.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- **VAROVÁNÍ:** VŽDY vypněte spotřebič a odpojte od elektrické zásuvky před čištěním, údržbou nebo skladováním.

Zvláštní bezpečnostní předpisy

- Nikdy nepoužívejte napájecí kabel k tahání zařízení.
- Nepoužívejte žádné jiné příslušenství než to, které je součástí dodaného zařízení
- Před čištěním a uskladněním nechte zařízení vychladnout.
- **Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte svařovací lišty.** Je velmi horká i po dokončení práce. Hrozí nebezpečí popálení. Počkejte až zařízení vystydně. Během provozu se také nedotýkejte zařízení, protože se během používání zahřívá.
- Přístroj pravidelně čistěte a odstraňujte zbytky jídla. Pokud zařízení není pravidelně čištěné, může to nepříznivě ovlivňovat jeho životnost a může ho to uvést do stavu, kdy během používání nebude jeho provoz bezpečný.
- **Pozor!** Zařízení je určeno výhradně pro vakuové balení potravin a svařování sáčků pro vakuové balení. Existuje možnost dekomprese vzduchu ze speciálních nádob nebo zatavení sáčků bez vytvoření vzduchoprázdna. Nepoužívejte zařízení žádným jiným způsobem.
- **Pozor!** Tento přístroj je vhodný pro vakuové balení produktů v pevném skupenství, jako jsou: sušenky, chipsy atd.



- **Nebezpečí přímáčknutí rukou!** Při zavírání víka buďte opatrní.
-  Zařízení je zařízením třídy ochrany II.
- Platí pouze pro položku 201626. Zařízení lze napájet přímo ze zdroje napájení 12VDC (není součástí dodávky) nebo ze zdroje střídavého proudu. **POZNÁMKA:** Nelze je používat současně

Zamýšlené použití

- Tento spotřebič je určen pro použití v obcerstvení a domácnosti.
- Zařízení je určeno výhradně pro vakuové balení potravinářských výrobků a pro zatavení vakuových balících sáčků. Existuje možnost dekomprese vzduchu ze speciálních nádob nebo zatavení sáčků bez vytvoření vzduchoprázdna. Jakékoli jiné použití může vést k poškození přístroje nebo zranění osob.
- Použití přístroje pro jiné účely se považuje za zneužití. Uživatel nese výhradní odpovědnost za správnost používání přístroje.

Příprava před prvním použitím

- Zkontrolujte, zda zařízení není poškozeno. V případě poškození kontaktujte ihned svého dodavatele a **NEPOUŽÍVEJTE** zařízení.
- Odstraňte veškerý obal a ochrannou fólii (pokud existuje).
- Očistěte zařízení vlažnou vodou a měkkým hadříkem.
- Pokud není uvedeno jinak, umístěte zařízení na rovný a stabilní povrch.

- Kolem zařízení ponechte dostatečný prostor, aby bylo zajištěno větrání zařízení.
- Umístěte zařízení tak, aby zástrčka byla dobře přístupná.
- **Poznámka:** Balicí sáčky nejsou součástí stroje.
- Uložte obal pro případ, že byste zařízení v budoucnu potřebovali zabalit.

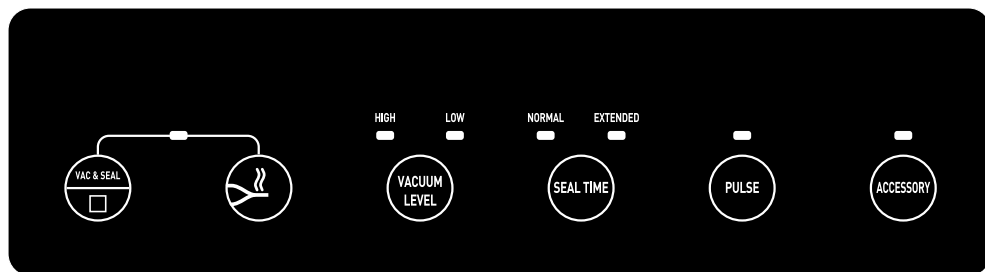
Funkce a konstrukce vakuového balicího stroje

Model: 201626



CZ





Tlačítko vakuového balení a svařování / zastavení

1. Stiskněte tlačítko v pohotovostním režimu a stroj přejde do režimu automatického vakuového balení a svařování.
2. Stisknutím tlačítka v jakémkoli provozním režimu proces zastavíte.



Tlačítko svařování

1. Stisknutím tlačítka „Svařování“ zastavíte cyklus vakuového balení a uzavřete balení, čímž zabráníte rozdrčení křehkých předmětů.
2. Vytvoř sáčky o nestandardním rozměru.



Tlačítko úrovně vzduchoprázdna

Umožňuje nastavení úrovně vakua „Vysokého“ nebo „Nízkého“. Příslušná ikona na panelu bude zvýrazněna. Výchozí nastavení je „Vysoké“.



Tlačítko času svařování

Podle vašich potřeb nastavte čas svařování na „Normální“ nebo „Prodloužený“. Příslušná ikona na panelu se podsvítí. Výchozí nastavení je „Normální“ doba svařování, která je 6 sekund. Prodloužená doba svařování je 7,5 sekundy. Prodloužená doba svařování je vyžadována při nízkých teplotách pracovního prostředí, při velmi silném vakuovacím sáčku nebo při vakuovém balení potravin s vysokým obsahem vlhkosti.



Tlačítko pulsačního vakuového balení

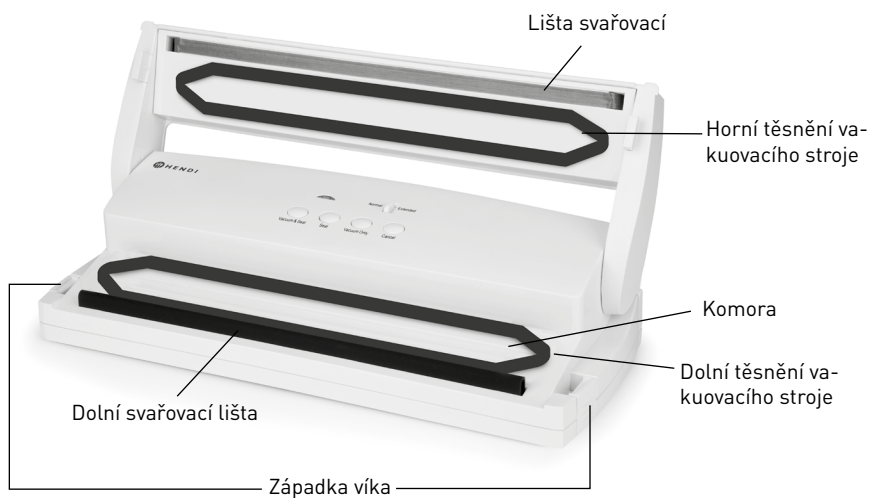
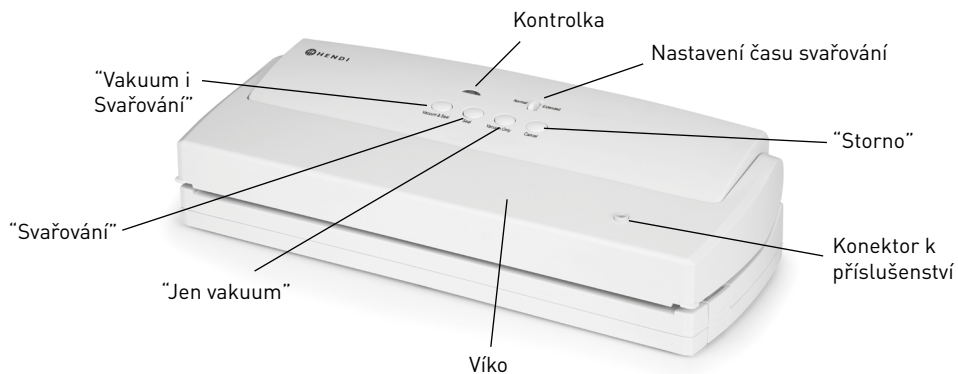
Stisknutím tlačítka „Puls“ zabráníte rozdrčení jemných předmětů. Stiskněte a podržte tlačítko „Puls“ a stroj bude po dobu stisknutí tlačítka obal postupně vakuovat.



Extra vakuovací tlačítko pro příslušenství

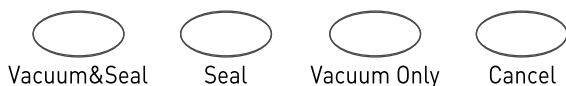
Stisknutím tohoto tlačítka spustíte vakuový cyklus pouze pro nádobu (není součástí balení). Viz poznámky v příručce.

Model: 975350



CZ



Normal  Extended

Zelená: zapnutí, pohotovostní režim, dokončení provozu.

Červená: Stiskněte tlačítko „Vacuum & Svařování“.

Oranžová: režim svařování.



Vacuum&Seal



Seal



Vacuum Only



Cancel

Tlačítko „Vakuum i Svařování“

Stiskněte tlačítko „Vakuum a Svařování“. Zařízení zahájí vakuové balení a svařování.

Tlačítko „Svařování“

Stiskněte tlačítko „Svařování“. Zařízení zahájí svařování.

Tlačítko „Pouze vakuum“

Stiskněte tlačítko „Pouze vakuum, lehce stiskněte víko po dobu 3–5 sekund. Stroj zahájí proces vytváření vakua.

Tlačítko „Storno“

Stisknutím tlačítka „Storno“ zastavíte jakýkoli aktuální pracovní proces zařízení.

Přepínač režimů práce

„Normální“ — Vhodný pro práci v provozu s teplým nebo horkým vzduchem nebo pro vakuové balení suchých produktů (bez tekutiny).

„Prodloužený“ — Vhodný pro práci v provozu se studeným vzduchem nebo při nízkých teplotách nebo pro vakuové balení vlhkých (obsahujících tekutinu) produktů.

Normal  Extended

Technická specifikace

Číslo položky	201626	975350
Rozměry	385x205x(v)95 mm	390x160x(v)92 mm
Maximální šířka sáčku	310 mm	
Šířka svařovací lišty	2.2 mm	2 mm
Čerpadlo	samotné	
Jmenovitý příkon	100 W	
Provozní napětí a frekvence	220-240 V-50 Hz	
Tlak čerpadla	-21" Hg/-711 mbar (±5%)	
Třída ochrany	Třída II	
Účinnost čerpadla	6,5 l/min ±15%	
Čistá hmotnost cca	2 kg	1,74 kg

Výrobce a prodejce nenesou odpovědnost za nepřesnosti v této příručce způsobené chybami tiskařskými nebo při přepisování. V souladu s naší politikou neustálého zlepšování produktu

si vyhrazujeme právo provádět změny produktu, obalu a specifikací obsažených v dokumentaci bez předchozího upozornění.

Popis procesu vakuového balení

Příprava

- Připojte zařízení ke zdroji napájení.
- Po zapojení zařízení se rozsvítí kontrolka.
- Zařízení je připraveno k provozu.

Jak vytvořit sáček z role

Model: 201626

1. Otevřete víko, zvedněte nůž, vytáhněte roli na požadovaný rozměr, položte nůž.
2. Odřízněte rovně roli přesunutím nože.
3. Umístěte otevřený konec role přes svařovací lištu (ujistěte se, že je otevřený konec napříč přes svařovací lištu).
4. Zavřete kryt: rukou jej zatlačte dolů, a mezitím prsty zatlačte na západky krytu na obou stranách zařízení a zajistěte jej.
5. Stiskněte tlačítko „Svařování“, zařízení přejde do režimu svařování. Lišta začne svařovat. Kon-

troлка se změní ze zelené na oranžovou. Spustí se oranžová a uvolní se záblokováni. Kontrolka se rozsvítí červeně. Po ukončení svařování zazní akustický signál.

6. Vyndejte konec role a zkontrolujte svár.

(Poznámka: Správný svar při kontrole bude „čistý“. Pokud je svár nerovnoměrný, neúplný, zvrásněný, bílý nebo mléčný, odstříhnete konec role se svárem a postup opakujte)

Model: 975350

- Vyberte roli se správnou šířkou.
- Umístěte otevřený okraj na spodní svařovací lištu (okraj musí spočívat na liště), zavřete kryt.
- Dotlačte kryt palci, ukazováčky zatlačte na západku krytu na obou stranách zařízení, abyste zajistili víko.
- Vyberte odpovídající dobu svařování.
 - „Normální“ — Vhodný pro práci v provozu s teplým nebo horkým vzduchem nebo pro vakuové balení suchých produktů (bez tekutiny).
 - „Proloužený“ — Vhodný pro práci v provozu se studeným vzduchem nebo při nízkých teplotách nebo pro vakuové balení vlhkých (obsahujících tekutinu) produktů.

- Stiskněte tlačítko „Svařování“. Zařízení začne svařovat; vakuové čerpadlo přestane pracovat; zařízení nebude vydávat zvuk; kontrolka se rozsvítí oranžově. Po ukončení svařování bude stroj ještě po dobu 3 sekund dodatečně vakuovat; kontrolka se rozsvítí červeně.
- Kryt se mírně otevře; kontrolka se rozsvítí zeleně.
- Cyklus svařování je dokončený.
- Vyjměte sáček a zkontrolujte svár. **(Poznámka: Správný svar při kontrole bude „čistý“. Pokud je svár nerovnoměrný, neúplný, zvrásněný, bílý nebo mléčný, odstříhnete konec role se svárem a postup opakujte).**

Balení a svařování s použitím sáčků

Model: 201626

1. Vyberte si sáček o správné velikosti; vložte produkt do sáčku.
2. Po vložení produktů do sáčku ponechte alespoň 4–5 cm prostor, abyste zabezpečili lepší vytvoření vakua.

3. Otevřený konec sáčku umístěte na těsnění komory. Zkontrolujte, že se otevřený konec nachází ve vakuové komoře.
4. Zavřete kryt: ručně jej dovřete, a mezitím zatlačte na západku krytu na obou stranách zařízení, abyste ho zajistili.



5. Vyberte úroveň vakuování v závislosti na obsahu sáčku. Výchozí hodnota je nastavená na úroveň vysoký. Vyberte dobu svařování. Ve výchozím nastavení je nastaven čas normální.
 6. Stiskněte tlačítka Vakuování i Svařování / Stop, stroj přejde do automatického vytváření vakua a svařování. Kontrolka se rozsvítí červeně.
- **** Během procesu vakuování bude uvolněné blokování. To je u tohoto modelu normální.
7. Po dokončení svařování stroj automaticky pře-

stane pracovat a vydá zvukový signál. Kontrolka se rozsvítí zeleně.

8. Otevřete kryt, vyjměte sáček a zkontrolujte svár. **(Poznámka: Správný svár bude při kontrole „čistý“. Pokud je svár nerovnoměrný, neúplný, zvrásněný, bílý nebo mléčný, odstříhnete konec role se svárem a postup opakujte.)**
9. Skladujte správně vakuově balené výrobky. Všechny produkty náchylné ke zkažení umístěte do chladničky nebo mrazničky.

Model: 975350

- Vyberte si odpovídající sáček; vložte produkt do sáčku.
- Po vložení produktů do sáčku ponechte alespoň 4–5 cm prostor, abyste zabezpečili lepší vytvoření vakua.
- Otevřený konec sáčku umístěte na těsnění komory. Zkontrolujte, že se otevřený konec nachází ve vakuové komoře.
- Zavřete kryt.
- Dotlačte kryt palci, ukazováčky zatlačte na západku krytu na obou stranách zařízení, abyste zajistili víko.
- Vyberte odpovídající dobu svařování.
 - „Normální“ — Vhodný pro práci v provozu s teplým nebo horkým vzduchem nebo pro vakuové balení suchých produktů (bez tekutiny).
 - „Prodloužený“ — Vhodný pro práci v provozu se studeným vzduchem nebo při nízkých teplotách nebo pro vakuové balení vlhkých produktů (obsahujících tekutinu).
- Stiskněte tlačítko „Vakuum a Svařování“. Kontrolka se rozsvítí červeně.
- Spustí se vakuová pumpa, podtlak způsobí při-

táhnutí víka i dolníhotěsnění, čímž se uvolní kryt (třesk označuje uvolnění zapadek)

- Čidlo úrovně vakua indikuje příslušnou hladinu vakua, automaticky se přepne do režimu svařování.
- V režimu svařování se kontrolka rozsvítí oranžově, zařízení začne svařovat, vakuové čerpadlo přestane pracovat, zařízení nebude pípat a kontrolka se rozsvítí oranžově.
- Po dokončení procesu se víko mírně zvedne; kontrolka se rozsvítí zeleně.
- Vyndejte sáček a zkontrolujte svár. **(Poznámka: Správný svár bude při kontrole „čistý“. Pokud je svár nerovnoměrný, neúplný, zvrásněný, bílý nebo mléčný, odstříhnete konec role se svárem a postup opakujte)**
- Skladujte správně vakuově balené výrobky. Všechny produkty náchylné ke zkažení umístěte do chladničky nebo mrazničky.
- Stisknutím tlačítka „Storno“ zastavíte probíhající proces. Je-li požadované rychle svařování, stiskněte tlačítko „Svařování“.

Jak používat funkce balení pulsačního [pouze model 201626]

Jelikož je tlak ve funkci Pulse Packing nastaven na „Vysoký“, může dojít k poškození křehkých produktů vytvořením tak vysokého tlaku v sáčku. V takovém případě můžete pomocí funkce pulzního balení řídit dobu a tlak balení a zabránit poškození křehkých předmětů. Při balení šťavnatých potravin můžete také použít tuto funkci, abyste zabránili odsávání tekutiny.

1. Vložte produkt do sáčku i následně otevřený konec sáčku umístěte na těsnění komory. Ujistěte se, že otevřený konec se nachází ve vakuovací komoře.

2. Zavřete kryt: ručně jej dovéte, a mezitím zatlačte prsty na západku krytu na obou stranách zařízení, abyste ho zajistili.
3. Držte stisknuté tlačítko „Pulse“, dokud nedosáhnete požadované úrovně vakua. Můžete sledovat sáček kvůli stanovení tlaku. Během tohoto procesu můžete zastavit vytváření vakua uvolněním tlačítka; dalším stisknutím tlačítka obnovíte vysávání.
4. Jakmile tlak dosáhne požadované hodnoty, stisknutím tlačítka „Svařování“ zahájíte svařování sáčku.



Obsluha zařízení s použitím nádoby (není součástí balení)

Modely 975350 a 201626 lze také použít s nádobami. Knoflík na horní straně víka ovládá vakuové balení, zavírá a blokuje ventilační otvory uvnitř víka po dokončení balení a také otevírá ventilační otvory, aby umožnil proudění vzduchu zpět do nádoby a uvolňuje víko pro přístup k obsahu.

1. Vložte výrobky do nádoby. Ujistěte se, že víko nádoby je suché a na těsnění víka není žádný prach ani zbytky jídla. Nechte rovněž trochu místa pro vložení produktu do nádoby. Poté zavřete kryt.
2. Otočte knoflík do polohy „Vakuum“.
3. Připojte kabel k portu pro příslušenství na zařízení a k portu na víku nádoby.
4. Postupujte podle pokynů níže pro modely 975350 a 201626:

(model 201626)

- V závislosti na obsahu nádoby zvolte úroveň vakua. Výchozí hodnota je nastavená na úroveň vysoká. Vyberte čas svařování. Ve výchozím nastavení je nastaven čas normální.

- Stiskněte tlačítko „Příslušenství“, lehce stiskněte víčko nádoby na 3–5 s, stroj zahájí cyklus vytváření vakua.

(model 975350)

- Stiskněte tlačítko „Pouze vakuum“, lehce stiskněte víčko nádoby na 3–5 s, stroj zahájí cyklus vytváření vakua.

** Stisknutím tlačítka „Storno“ zastavíte probíhající proces. **

5. Po cyklu vakuování stroj automaticky přestane pracovat. Odstraňte kabel z víka nádoby a otočte knoflíkem do polohy „Lock“. Uchovávejte nádobu v chladničce.
6. Chcete-li otevřít nádobu, otočte knoflík do polohy „Otevřít“. Při správné péči o nádobu lze nádobu používat vícekrát.

Informace o balení do sáčků

- Při balení by potraviny měly být co nejčerstvější. Vakuová balička umožňuje zachovat trvanlivost potravin až pětikrát déle než za normálních skladovacích podmínek.
- Potraviny, které jsou jemné, vlhké a které by si měly udržet svůj tvar, by měly být předzmrazené. Potraviny, jako je maso, bobule a chléb, lze zmrazit až na 24 hodin bez rizika spálení. Po zmrazení a vytvrzení je jídlo připraveno k vakuovému balení.
- Při balení čerstvého masa bez zamrazení vložte mezi kus masa a horní část sáčku složený papírový ručník. Papír absorbuje vlhkost.
- Chcete-li vakuově zabalit tekutá jídla, jako jsou polévky, guláše, předem je zmrazte v nádobě nebo tácku na led. Po zmrazení a vakuovém zabalení označte etiketou a vložte do mrazničky.

- U výrobků s ostrými konci a hranami (např. kosti, těstoviny, rýže) je třeba ostré konce zabezpečit papírovými ručníky, aby nepropíchovaly sáček.
- Nedoporučujeme znovu používat sáčky, které byly použity k vaření a v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte znovu sáčky obsahující čerstvé ryby nebo tučné jídlo.
- Zelenina musí být před zabalením blanširována. Blanširování je tepelný proces spočívající v vystavení produktů krátkodobému, ale intenzivnímu zahřívání. K blanširování zeleniny můžeme použít vroucí vodu - poté zeleninu na chvíli vložíme do vroucí vody, poté ji vyjmeme a ihned v nízké teplotě ochladíme. Vakuově zabalit jako obvykle.

Nebalit vakuově houby ani česnek.



Informace o skladování a bezpečnosti potravin

Vakuové balení mění přístup k nákupu a skladování potravin. Protože vakuové balení eliminuje tvorbu spálenin mrazem a zpomaluje znehodnocování potravin, můžete nakupovat ve velkém bez rizika plýtvání potravinami.

Vakuové balení odstraní z obalu až 90% vzduchu. To umožňuje, aby jídlo zůstalo čerstvé až pětkrát déle než při běžném způsobu skladování. Suchá jídla, jako jsou těstoviny, zrna a mouka, zůstanou čerstvě od začátku do konce. Vakuové balení navíc zabraňuje líhnutí moučných brouků a jiného hmy-

zu, který může zamořit suché výrobky. Zabalte vždy nejčerstvější jídlo.

Je však třeba mít na paměti, že vakuové balení neprospívá všem druhům potravin. **Nikdy vakuově nebalte česnek nebo houby.** Odstranění vzduchu způsobuje prudkou chemickou reakci, která činí konzumaci těchto potravin nebezpečnou. Zelenina by měla být před zabalením blanšírována, aby byly zneškodněny enzymy, které po odstranění vzduchu mohou jídlo zhoršit.

Potraviny	Skladování po vakuovém zabalení v mrazáku	Skladování po vakuovém zabalení v ledničce
Čerstvé hovězí a telecí maso	1-3 roky	1 měsíc
Mleté maso	1 rok	1 měsíc
Čerstvé vepřové maso	2-3 roky	2-4 týdny
Čerstvé ryby	2 roky	2 týdny
Čerstvá drůbež	2-3 roky	2-4 týdny
Uzené maso	3 roky	6-12 týdnů
Čerstvá zelenina, blanšírovaná	2-3 roky	2-4 týdny
Čerstvé ovoce	2-3 roky	2 týdny
Tvrdý sýr	6 měsíců	6-12 týdnů
Krájené klobásy	nedoporučuje se	6-12 týdnů
Čerstvé těstoviny	6 měsíců	2-3 týdny

Poznámka: Tabulka zobrazuje pouze doporučené hodnoty. Při stanovení doby skladování vždy dodržujte místní hygienicko-epidemiologické předpisy a předpisy HACCP.

Tipy pro vakuové balení

Vakuové balení výrazně prodlužuje trvanlivost potravin a vakuovací balicí stroj lze doma použít i jinými způsoby.

Vakuové balení je skvělé pro táboření nebo výlety!

- Chcete-li připravit balíček s ledem pro rychlé a opakované použití, naplňte vakuový sáček do poloviny vodou a přidejte několik polévkových lžic alkoholu. Zahřejte sáček bez vytvoření vakua a vložte jej do mrazničky. Alkohol zabrání úplnému zamrznutí obsahu, díky čemuž získáme flexibilní sáček na obklady na klouby a drobná poranění.
- Předem předvařená vakuově balená jídla na výlety – rychlý a snadný oběd v přírodě.

- Vakuové balení masa a jiných výrobků zaručuje, že během skladování nedojde k přenosu žádných pachů.
- Můžete si připravit sady pro nouzové situace, jako jsou vakuově balené zápalky, ponožky nebo mapa.

V domě

- Organizace zásuvek s nepotřebnými předměty a věcmi, které se snadno ztratí (hřebíky, šrouby) - zabezpečeno vakuovým balením v sáčku. Díky tomu jsou tyto předměty snadno viditelné a zabírají méně místa.
- Už si nemusíte dělat starosti s leštěním stříbra! Stačí vakuovat zřídka používané stříbrné nádoby, aby se zabránilo tvorbě povlaku.

Vyřešení problémů

Za správných podmínek používání bude vakuový balicí stroj Kitchen Line poskytovat po mnoho let bezproblémovou službu. V některých případech

mohou nastat problémy. Než se obrátíte na zákaznický servis, přečtěte si prosím následující informace.

POZOR

K zajištění dlouhodobého provozu zařízení doporučujeme mezi jednotlivým svařováním dodržovat alespoň 20 sekund přestávky.

Problém	Řešení
Balíčka se nezapne	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že je zařízení správně připojeno k uzemněné zásuvce.• Zkontrolujte poškození napájecího kabelu. Nepoužívejte zařízení pokud je kabel poškozen.
Balíčka zcela neodstraní vzduch ze sáčků	<ul style="list-style-type: none">• Aby vakuování a svařování probíhaly správně, okraj sáčku musí být na svařovací liště. Ujistěte se, že je sáček na svém místě uvnitř těsnění komory a že podél těsnění nejsou žádná zvlnění nebo nerovnosti.• V případě vakuování z role zkontrolujte, zda je první svařování správné a těsné.• Aby byl process tvoření vakua úspěšný, zařízení a sáček musí být čistý, suchý a bez zbytků potravin. Utřete povrch těsnění a vnitřek sáčku, zkuste to znovu.
Došlo ke ztrátě vakua po svaření sáčku	<ul style="list-style-type: none">• Ostré předměty mohou sáček propíchnout. Aby k tomu nedošlo, zabezpečte ostré hrany papírovým ručníkem a vložte do nového sáčku.• Některé ovoce a zelenina mohou uvolňovat plyny pokud nebyly správně upravené blanšírováním anebo zamražené před vakuováním. Otevřete sáček. Pokud existuje podezření, že se jídlo začalo kazit, sáček vyhodte. Pokud nejsou známky skažení, neodkladně snězte. V případě pochybností vyhodte jídlo.
Ve vzácných případech v pracovních cyklech zařízení může dojít k chybě kvůli nesprávné práci zařízení	<ul style="list-style-type: none">• Odpojte zařízení od napájení a znovu jej připojte.

Čištění a údržba

- **Pozor!** Před čištěním se ujistěte, že zařízení vychladlo a zástrčka je odpojena od sítě
- K čištění nikdy nepoužívejte rozpouštědla, vysoce korozivní čisticí prostředky, drátěné kartáče, brusiva, kov a ostré nástroje. Rozpouštědla jsou zdraví škodlivá a mohou poškodit plastové součásti.
- Vnější část krytu otřete vlhkým hadříkem nebo případně vlhkou houbou namočenou ve vlažné mýdlové vodě.
- Chcete-li vyčistit vnitřek spotřebiče, důkladně ho vyčistěte papírovým ručníkem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla

- Před opětovným použitím zařízení důkladně osušte
- Uchovávejte zařízení na bezpečném místě mimo dosah dětí. Vyhňte se přímému kontaktu zařízení se slunečním zářením. Těsnění komory lze pro vyčištění vyjmout

POZOR

- Nikdy neponořujte zařízení celkově do vody.
- Zařízení nesmí přijít do přímého kontaktu s vodou nebo jinými kapalinami.



Záruka

Jakákoli závada ovlivňující funkčnost spotřebiče, která se projeví do jednoho roku po zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že spotřebič byl použit a udržován v souladu s pokyny a nebyl žádným způsobem zneužíván nebo zneužit. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič nárokován v záruce,

uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o koupi (např. potvrzení).

V souladu s naší politikou neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění měnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

Vyřazení a životní prostředí

Při vyřazování spotřebiče z provozu nesmí být výrobek likvidován s jiným domovním odpadem. Místo toho je vaší odpovědností nakládat s odpadním zařízením tak, že je předáte určenému sběrnému místu. Nedodržení tohoto pravidla může být potrestáno v souladu s platnými předpisy o nakládání s odpady. Samostatný sběr a recyklace vašeho odpadního zařízení v době likvidace pomůže šetřit přírodní zdroje a zajistit jejich recyklaci způsobem,

kteřý chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Pro více informací o tom, kde můžete odložit svůj odpad k recyklaci, kontaktujte místní společnost pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nepřebírají odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to buď přímo, nebo prostřednictvím veřejného systému.

Gerbiamas klientas,

Dėkojame, kad įsigijote šį "Hendi" prietaisą. Atidžiai perskaitykite šį vadovą, atkreipdami ypatingą dėmesį į toliau išdėstytas saugos taisykles, prieš pirmą kartą įrengdami ir naudodami šį prietaisą.

Saugos taisyklės

- Šis įrenginys skirtas naudojimui alinėse ir namų ūkiuose.
- Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pagal kurią jis buvo suprojektuotas, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už žalą, padarytą dėl netinkamo veikimo ir netinkamo naudojimo.
- Prietaisą ir elektros kištuką laikykite atokiau nuo vandens ir kitų skysčių. Jei prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami išimkite maitinimo kištuką iš lizdo. Nenaudokite prietaiso tol, kol jo nepatikrins sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų sukels gyvybei pavojingą riziką.
- Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso patys.
- Nejunkite objektų į prietaiso korpusą.
- Nelieskite kištuko šlapiomis ar drėgnomis rankomis.
- ⚠ **Elektros smūgio pavojus!** Nebandykite patys taisyti prietaiso, remontą turi atlikti tik kvalifikuotas personalas.
- **Niekada nenaudokite pažeisto prietaiso!** Kai jis sugadintas, atjunkite prietaisą nuo lizdo ir kreipkitės į mažmenininką.
- **Įspėjimas!** Negalima panardinti prietaiso elektrinių dalių vandenyje ar kituose skysčiuose.
- Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- Reguliariai tikrinkite maitinimo kištuką ir laidą dėl bet kokios žalos. Jei jis sugadintas, jį turi pakeisti paslaugų agentas arba panašiai kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- Įsitinkinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir laikykite jį atokiau nuo atviros ugnies. Niekada traukite maitinimo laidą atjunkite jį nuo lizdo, visada traukite kištuką vietoj.
- Įsitinkinkite, kad maitinimo laidas ir (arba) prailginimo laidas nekelia pavojaus kelionei.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- **Įspėjimas!** Tol, kol kištukas yra lizdo prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- Išjunkite prietaisą prieš atjungdami jį iš lizdo.
- Prijunkite maitinimo kištuką prie lengvai prieinamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Niekada nešiokite prietaisą laidu.
- Nenaudokite jokių papildomų prietaisų, kurie nėra tiekiami kartu su prietaisu.
- Prijunkite prietaisą tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis yra nurodytas prietaiso etiketėje.
- Niekada nenaudokite priedų, išskyrus tuos, kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, vartotojas gali kelti pavojų saugai ir gali sugadinti prietaisą. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.




- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys mažesnes fizines, jutimo ar protines galimybes, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šis prietaisas jokiais aplinkybėmis neturėtų būti naudojamas vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- **ĮSPĖJIMAS:** VISADA išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo maitinimo lizdo prieš valydami, prižiūrėdami ar laikydami.

Specialios saugos taisyklės

- Niekada netraukite už elektros maitinimo laido.
- Nenaudokite jokių priedų, išskyrus tiekiamus su įrenginiu.
- Leiskite įrenginiui pakankamai atvėsti prieš valymą ir sandėliavimą.
- **Nudegimų pavojus! Niekada nelieskite užlydymo vielos.** Jis išlieka karšta net panaudojus. Kyla nudegimų pavojus. Palaukite, kol įrenginys atvės. Be to, nelieskite naudojamo įrenginio. Įrenginys įkaista naudojimo metu.
- Įrenginys privalo būti reguliariai valomas, o maisto likučiai pašalinti. Jei nebus palaikoma įrenginio švara, tai gali neigiamai paveikti įrenginio eksploataavimo laiką ir sudaryti pavojingas sąlygas naudojimo metu.
- **Svarbu!** Šis įrenginys yra skirtas tik maišelių vakuumavimui ir užlydymui. Taip pat galima išsiurbti orą iš talpų ar tik užlydyti nevakuuotus maišelius. Nenaudokite šio įrenginio jokiems kitiems tikslams.
- **Svarbu!** Šis įrenginys tinkamas tik kietų produktų, pavyzdžiui, sausainių, traškučių ir kt., vakuumavimui.



- **Rankų suspaudimo pavojus!** Atsargiai uždarykite dangtį.
-  Šio įrenginio saugos klasė II.
- Tik gaminiui 201626: įrenginys gali būti prijungtas prie 12V NS maitinimo šaltinio adapterio (netiekiamas) arba tiesiogiai prie KS maitinimo šaltinio. PASTABA: Abu maitinimo šaltiniai negali būti naudojami vienu metu.

Numatyta paskirtis

- Šis įrenginys skirtas naudojimui alinėse ir namų ūkiuose.
- Šis įrenginys yra skirtas tik maišelių vakuumavimui ir užlydymui. Taip pat galima išsiurbti orą iš talpų ar tik užlydyti nevakuuotus maišelius. Bet koks kitoks naudojimas gali apgadinti įrenginį ir sužaloti.
- Įrenginio naudojimas bet kokiems kitiems tikslams bus vertinamas kaip netinkamas įrenginio naudojimas.

Prieš pirmą paleidimą

- Įsitikinkite, kad įrenginys neapgadintas. Jei yra bet kokių apgadinimų, nedelsdami susisiekiate su pardavėju. **NENAUDOKITE** įrenginio.
- Pašalinkite visą pakuotę ir apsauginę plėvelę (jei yra).
- Išvalykite įrenginį drungnu vandeniu ir minkšta šluoste.
- Pastatykite įrenginį ant plokščio ir stabilaus pa-

viršiaus, nebent rekomenduojama kitaip.

- Aplink įrenginį palikite pakankamai erdvės, kad būtų užtikrintas vėdinimas.
- Tinkamai pastatykite įrenginį, kad maitinimo kištukas būtų visada pasiekiamas.
- **Pastaba:** Vakuuminis maišelis nepridėtas.
- Išsaugokite pakuotę, jei ketinate ateityje sandėliuoti savo įrenginį.

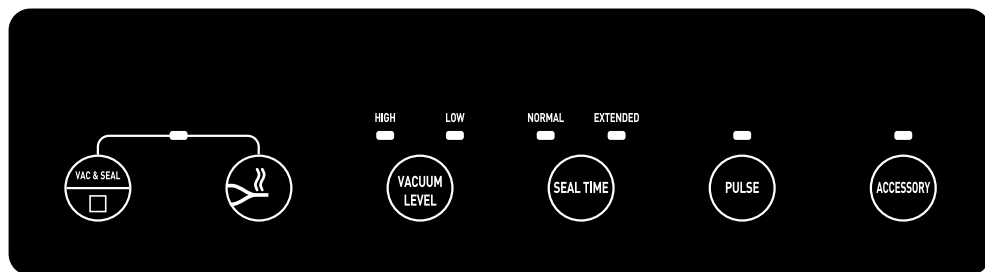
Vakuumatoriaus savybės

Modelis: 201626



LT





Mygtukas „Vakuumuoti ir užlydyti/ Sustabdyti“

1. Paspauskite šį mygtuką, kai įjungtas laukimo režimas: įsijungs įrenginio automatinio vakuavimo ir užlydymo režimas.
2. Paspauskite šį mygtuką bet kuriame darbo režime, kad sustabdytumėte procesą.



Mygtukas „Užlydyti“

1. Paspauskite mygtuką „Užlydyti“, kad sustabdytumėte vakuavimo ciklą ir apsaugotumėte trapius produktus nuo suslėgimo.
2. Gaminkite norimo dydžio maišelius.



Mygtukas „Vakuumo lygis“

Nustatykite „Aukštą“ („High“) arba „Žemą“ („Low“) vakuumo lygį. Švies atitinkamas indikatorius. Iš anksto numatytas „Aukštas“ lygis.



Mygtukas „Užlydymo laikas“

Pagal poreikį nustatykite „Normalų“ („Normal“) arba „Pailgintą“ („Extended“) užlydymo laiką. Švies atitinkamas indikatorius. Iš anksto numatytas „Normalus“ laikas, kuris sudaro 6 sekundes. Pailgintas užlydymo laikas yra 7,5 sekundės. Pailgintas užlydymo laikas reikalingas tuomet, kai darbo aplinkoje žema temperatūra, vakuavimo maišelis labai storas arba vakuuojamas drėgnas maistas.



Mygtukas „Impulsinis vakuavimas“

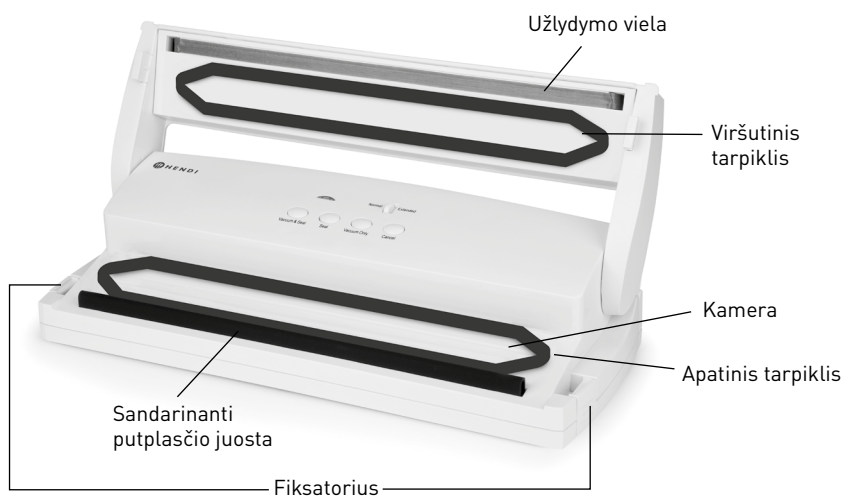
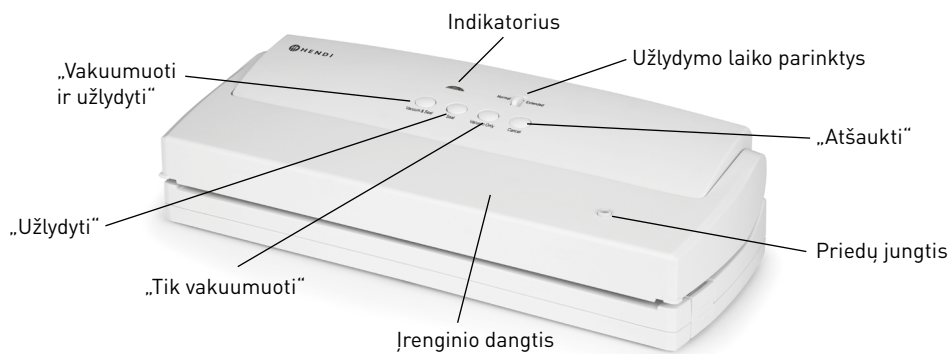
Naudokite „Impulsinį“ mygtuką, kad apsaugotumėte trapius produktus nuo suslėgimo. Spauskite „Impulsinį“ mygtuką pirštu – įrenginys vakuuos palaiptai tol, kol spausite mygtuką.



Mygtukas „Priedų vakuavimas“

Paspauskite šį mygtuką, kai norite vakuuoti kitokią talpą (netiekiamą). Skaitykite nuorodas vadove.

Modelis: 975350



LT





Žalia: įjungta, laukimo režimas, darbas baigtas.

Raudona: Spauskite mygtuką „Vakuumuoti ir užlydyti“.

Oranžinė: užlydymo režimas.



Vacuum&Seal



Seal



Vacuum Only



Cancel

Mygtukas „Vakuumuoti ir užlydyti“

Paspaudus mygtuką „Vakuumuoti ir užlydyti“ įrenginys vakuuos ir užlydys.

Mygtukas „Užlydyti“

Paspaudus mygtuką „Užlydyti“ įrenginys užlydys.

Mygtukas „Tik vakuumuoti“

Paspaudę mygtuką „Tik vakuumuoti“, nestipriai 3-5 sekundes paspauskite talpos dangtelį. Įrenginys pradės vakuuavimo procesą.

Mygtukas „Atšaukti“

Paspauskite mygtuką „Atšaukti“, kad sustabdytumėte visus įrenginio darbo procesus.

Režimo jungiklis

„Normalus“ — Tinkamas darbui šiltoje ar karštoje aplinkoje, arba sausų (be skysčių) produktų vakuuavimui.

„Pailgintas“ — Tinkamas darbui vėsioje ar šaltoje aplinkoje, arba drėgnų (su skysčiu) produktų vakuuavimui.

Techninė specifikacija

Užsakymo nr.	201626	975350
Matmenys	385x205x(A)95 mm	390x160x(A)92 mm
Maks. maišelio plotis	310 mm	
Užlydymo vielos plotis	2.2 mm	2 mm
Siurblys	vienas	
Nominali maitinimo galia	100 W	
Darbinė įtampa ir dažnis	220-240 V-50 Hz	
Siurblio slėgis	-21" Hg/- 711 mbar (±5%)	
Saugos klasė	I I klasė	
Siurblio galia	6,5 l/min ±15%	
Grynasis svoris, apytikslis	2 kg	1,74 kg

Gamintojas ir pardavėjas neatsako už šio vadovo netikslumus, atsiradusius dėl suvedimo arba perrašymo klaidų. Atsižvelgdami į savo nuolatinio produktų tobulinimo politiką, pasilieka

teisę be išankstinio įspėjimo modifikuoti produktą, pakuotę ir specifikacijas, tiekiamas dokumentacijoje.

Pakavimo vakuumuojant proceso aprašymas

Prieš paleidimą

• Prijunkite įrenginį prie elektros maitinimo šaltinio.

- Kai įrenginys įjungiamas, užsidega šviesdiodis.
- Įrenginys paruoštas naudojimui.

Kaip pagaminti maišelį iš rulono

Modelis: 201626

1. Atidarykite dangtį, pakelkite pjoviklį, ištraukite tinkamo ilgio maišelių medžiagos, nuleiskite pjoviklį.
2. Paprastai nupjaukite maišelių medžiagą, pertraukdami per pjoviklį.
3. Uždėkite atvirą maišelių rulono galą ant užlydymo vielos (įsitikinkite, kad atviras galas yra ant užlydymo vielos).
4. Uždarykite dangtį, paspauskite dangtį ranka ir pirštais užspauskite fiksatorius abiejuose įrenginio galuose, kad užfiksuotumėte dangtį.
5. Paspauskite „Užlydyti“ – įsijungia įrenginio „Už-

Modelis: 975350

- Pasirinkite tinkamo pločio ruloną.
- Uždėkite atvirą maišelių rulono galą ant užlydymo vielos (įsitikinkite, kad atviras galas yra ant užlydymo vielos); uždarykite dangtį.
- Prilaidydami dangtį nykščiais, smiliais užspauskite fiksatorius abiejose įrenginio pagrindo pusėse ir užraskinkite.
- Pasirinkite tinkamą užlydymo laiko parinktį.
 - „Normalus“ – Tinkamas darbui šiltoje ar karštoje aplinkoje, arba sausų (be skysčių) produktų vakuumavimui.
 - „Pailgintas“ – Tinkamas darbui vėsioje ar šaltoje aplinkoje, arba drėgnų (su skysčiu) produktų vakuumavimui.

Kaip vakuumuoti ir užlydyti maišelius

Modelis: 201626

1. Pasirinkite tinkamo dydžio vakuumavimo maišelį, įdėkite produktą į maišelį.
2. Aplink produktą maišelyje palikite bent 4–5cm erdvės, kad susidarytų geresnis vakuumas.
3. Padėkite atvirą maišelio galą išilgai kameros sandarinimo tarpiklio. Įsitikinkite, kad atviras maišelio galas yra pačioje kameroje.
4. Uždarykite dangtį, paspauskite dangtį ranka ir pirštais užspauskite fiksatorius abiejuose įrenginio galuose, kad užfiksuotumėte dangtį.
5. Pasirinkite „Vakuumavimo lygį“ pagal produktą.

lydymo“ režimas. Įsijungia užlydymo viela. Indikatoriaus spalva pasikeičia iš žalios į oranžinę. Įsijungia siurblys ir atlaisvina užraktą. Indikatorius pasikeičia į raudoną. Užlydęs įrenginys supypsės.

6. Ištraukite rulono galą ir patikrinkite užlydytą siūlę.

(Pastaba: Tikrinant gera siūlė atrodo „švariai“. Jei siūlė dėmėta, neišbaigta, susiglamžiusi, balta ar pabalusi, nupjaukite siūlę ir vėl pradėkite užlydymo procesą.)

- Paspauskite mygtuką „Užlydyti“. Įrenginys pradės užlydymą, vakuumavimo siurblys nustos veikti, nesigirdės joks garsas, užsižiebs oranžinis indikatorius. Kai užlydymas baigtas, įrenginys 3 sekundėms pratęs vakuumavimą, kad vakuumas taptų geresnis, užsižiebs raudonas indikatorius.
- Dangtis lengvai pakils, ir užsižiebs žalias indikatorius.
- Užlydymo procesas užbaigtas.
- Išimkite maišelį ir patikrinkite užlydytą siūlę.

(Pastaba: Tikrinant gera siūlė atrodo „švariai“. Jei siūlė dėmėta, neišbaigta, susiglamžiusi, balta ar pabalusi, nupjaukite siūlę ir vėl pradėkite vakuumavimo ir užlydymo procesą.)

Numatytas nustatymas yra „Aukštas“. Pasirinkite „Užlydymo laiką“. Numatytas nustatymas yra „Normalus“.

6. Paspauskite „Vakuumuoti ir užlydyti/Sustabdyti“: įrenginys persijungs į automatinį vakuumavimo ir užlydymo režimą. Užsižiebs raudonas indikatorius.

** Užraktas atsilaisvins vakuumavimo proceso metu. Tai normalus reiškinys.

7. Baigęs užlydymą įrenginys automatiškai atsilaisvins ir supypsės. Užsižiebs žalias indikatorius.



8. Atidarykite dangtį, išimkite maišelį ir patikrinkite užlydytą siūlę.

(Pastaba: Tikrinant gera siūlė atrodo „švariai“. Jei siūlė dėmėta, neišbaigta, susiglamžiusi, balta ar pabalusi, nupjaukite siūlę ir vėl pradėkite užlydymo procesą.)

Modelis: 975350

- Pasirinkite tinkamo dydžio vakuavimo maišelį, įdėkite produktą į maišelį.
- Aplink produktą maišelyje palikite bent 4,5cm erdvės, kad susidarytų geresnis vakuumas.
- Padėkite atvirą maišelio galą išilgai kameros sandarinimo tarpiklio. Įsitinkite, kad atviras maišelio galas yra pačioje kameroje.
- Uždarykite dangtį.
- Prilaikydami dangtį nykščiais, smiliais užspauskite fiksiatorius abiejose įrenginio pagrindo pusėse ir užrakinkite.
- Pasirinkite tinkamą užlydymo laiko parinktį.
 - „Normalus“ – Tinkamas darbui šiltoje ar karštoje aplinkoje, arba sausų (be skysčių) produktų vakuavimui.
 - „Pailgintas“ – Tinkamas darbui vėsioje ar šaltoje aplinkoje, arba drėgnų (su skysčiu) produktų vakuavimui.
- Paspauskite mygtuką „Vakuuoti ir užlydyti“. Užsižiebs raudonas indikatorius.
- Įsijungs vakuavimo siurblys, įsiurbimas pritrauks dangtį ir užlydymo vielą, todėl dangtis atsirakins (spragtelėjimo garsas rodo, kad fiksiatoriai atsirakino).

9. Vakuuotus produktus prašom laikyti tinkamai. Visi greitai gendantys produktai turi būti atšaldyti arba užšaldyti, kad nesugestų.

- Vakuomo lygio jutiklis nustato, kai pasiekiamas tinkamas vakuomo lygis, ir automatiškai įjungia užlydymo režimą.
- Įsijungus užlydymo režimui, užsižiebs oranžinis indikatorius. Įrenginys pradės užlydymą, vakuavimo siurblys išsijungs, nesigirdės joks garsas, užsižiebs oranžinis indikatorius.
- Kai užlydymas baigtas, dangtis lengvai pakils, ir užsižiebs žalias indikatorius.
- Išimkite maišelį ir patikrinkite užlydytą siūlę.**(Pastaba: Tikrinant gera siūlė atrodo „švariai“. Jei siūlė dėmėta, neišbaigta, susiglamžiusi, balta ar pabalusi, nupjaukite siūlę ir vėl pradėkite vakuavimo ir užlydymo procesą.)**
- Laikykite vakuuotus produktus tinkamai. Visi greitai gendantys produktai turi būti atšaldyti arba užšaldyti, kad nesugestų.
- Paspauskite mygtuką „Atšaukti“, kad sustabdytumėte visus įrenginio darbo procesus. Jei reikia greitai užlydyti, tiesiog paspauskite mygtuką „Užlydyti“.

Kaip naudoti „IMPULSINIO vakuavimo“ funkciją (tik gaminiui 201626)

Kadangi nustatytas aukštas „Impulsinio vakuavimo“ funkcijos slėgis, kartais aukštu vakuomo slėgiu maišelyje lengva sugadinti trapius produktus. Tokiu atveju galite naudoti „Impulsinio vakuavimo“ funkciją, kad galėtumėte kontroliuoti vakuavimo laiką ir slėgį, ir apsaugoti trapius produktus nuo suslėgimo. Pakuodami sultingus maisto produktus, jūs galite taip pat naudoti šią funkciją ir apsisaugoti, kad nebūtų išsiurbtas skystis.

1. Sudėkite produktus į maišelį, tuomet padėkite atvirą maišelio galą išilgai kameros sandarinimo tarpiklio. Įsitinkite, kad atviras maišelio galas yra pačioje kameroje.

2. Uždarykite dangtį, paspauskite dangtį ranka ir pirštais užspauskite fiksiatorius abiejuose įrenginio galuose, kad užfiksuotumėte dangtį.

3. Laikykite nuspaudę „Impulsinio vakuavimo“ mygtuką, kol bus pasiektas norimas slėgis. Galite stebėti vakuavimo maišelį, kad nustatytumėte slėgio lygį. Šio proceso metu galite sustabdyti vakuavimą, atleidę mygtuką, ir vakuuoti toliau, vėl jį paspaudę.

4. Kai pasiekiamas reikiamas slėgis, paspauskite mygtuką „Užlydyti“, kad pradėtumėte užlydymą.

Kaip vakuuoti talpą (netiekiamo)

975350 ir 201626 taip pat naudojami talpų vakuuavimui. Rankenėlė ant dangčio kontroliuoja vakuuavimo procesą, uždaro ir užfiksuoja oro vožtuvus dangtelyje pabaigus vakuuavimą, ir atidaro oro vožtuvus, kad būtų įleista oro į talpą, bei atlaisvina dangtelį, kad būtų pasiektas talpos turinys.

1. Sudėkite produktus į talpą. Įsitikinkite, kad talpos dangtelis sausas, o dangtelio tarpiklis neužterštas milteliais ar maisto likučiais. Palikite erdvės, kai sudedate produktus į talpą. Tuomet uždarykite dangtelį.
2. Pasukite rankenėlę į padėtį „Vakuuoti“.
3. Prijunkite žarnelę prie įrenginio priedų jungties ir prie talpos dangtelio angos.
4. Vadovaukitės atitinkamais toliau pateiktais nurodymais 975350 ir 201626 gaminiams.
(gaminyje 201626)
 - Priklausomai nuo produktų, pasirinkite „Vakuumo lygį“. Numatytas nustatymas yra „Aukštas“. Pasirinkite „Užlydymo laiką“. Numatytas nustatymas yra „Normalus“.

- Paspauskite mygtuką „Priedai“, nestipriai 3-5 sekundes spauskite talpos dangtelį, ir įrenginys pradės vakuuavimo procesą.

(gaminyje 975350)

- Paspauskite mygtuką „Tik vakuuoti“, nestipriai 3-5 sekundes spauskite talpos dangtelį, ir įrenginys pradės vakuuavimo procesą.
 - ** Paspauskite mygtuką „Atšaukti“, kad sustabdytumėte visus įrenginio darbo procesus. **
5. Pabaigęs vakuuavimą įrenginys automatiškai sustos. Atjunkite žarnelę nuo talpos ir pasukite rankenėlę į padėtį „Užrakinti“. Talpą laikykite šaldytuve.
 6. Norėdami atidaryti vakuuotą talpą, pasukite rankenėlę į padėtį „Atidaryti“. Tinkamai prižiūrint, talpos gali būti naudojamos daug kartų.

Informacija apie maisto pakavimą maišeliuose

- Pakavimo metu maisto produktai turėtų būti kiek įmanoma šviežesni. Vakuuotų produktų galiojimo laikas gali būti pailgintas iki penkių kartų, lyginant su standartinėmis laikymo sąlygomis.
- Minkšti, drėgni maisto produktai arba produktai, kurie turėtų išlaikyti formą, turėtų būti užšaldyti prieš pakavimą.
Mėsa, uogos ar duona gali būti šaldomi iki 24 valandų, kad būtų išvengta peršaldymo. Kai produktai užšaldyti ir kieti, juos galima pakuoti vakuuuojuant.
- Jei pakuojami švieži produktai be paruošiamojo užšaldymo, įdėkite sulankstytą popierinį virtuvinį rankšluostį tarp mėsos ir viršutinės maišelio dalies. Popierius sugers drėgmę.
- Skysti produktai, tokie kaip sriubos, troškiniai ar užkepėlės, prieš vakuuuojuant turėtų būti užšaldyti inde ar ant ledo padėklo. Užšaldyti ir supakuoti produktai turėtų būti pažymėti etiketėmis ir sudėti į šaldiklį.

- Bet kokie produktai su aštriais kampais (pvz. kaulai, sausa pasta, ryžiai) turėtų būti apsaugoti popieriniais rankšluosčiais, kad nepradurtų maišelio.
- Pakavimo maišeliai neturėtų būti naudojami kepimui ar kišami į mikrobangų krosneles. Pakartotinai nenaudokite maišelių, kurie buvo naudoti šviežios žuvies ar riebių maisto produktų laikymui.
- Prieš pakuojant daržovės turėtų būti blanširuotos. Blanširavimas yra terminio apdorojimo metodas, kuomet intensyviai, bet trumpai kaitinama. Daržovės gali būti blanširuotos verdančiame vandenyje, tuomet išgriebtos ir nedelsiant užšaldomos žemoje temperatūroje. Vakuuokite įprastu būdu.

Nevakuuokite grybų ir česnakų.



Maisto laikymo ir saugos informacija

Vakuuomotorius visiškai pakeis jūsų maisto pirkimo ir laikymo būdus. Kadangi vakuuavimas padeda išvengti peršaldymo ir lėto maisto gedimo, dabar galite sutaupyti, pirkdami maistą didesniais kiekiškais ir jo nešvaistydami.

Vakuumuojant mūsų įrenginiu iš maišelio pašalinama iki 90% oro. Tai padės išsaugoti šviežią maistą iki 5 kartų ilgiau nei įprastomis sąlygomis. Sausi produktai, pavyzdžiui, pasta, dribsniai ir miltai, išliks švieži nuo pradžios iki galo

Be to, vakuuavimas apsaugos sausus maisto

produktus nuo maisto kandžių ir kitų vabzdžių įsiveisimo. Pakuokite tik kiek įmanoma šviežesnius produktus.

Vis dėlto, atminkite, kad ne visiems maisto produktams tinkamas vakuuminis pakavimas. **Niekada nevakuumuokite grybų ir česnakų.** Kai pašalinamas oras, prasideda pavojinga cheminė reakcija, kurios pasėkoje šie produktai tampa nuodingais. Daržovės turėtų būti blanširuotos, kad būtų suardyti fermentai, sukeliantys dujinimą (išsipūtimą) vakuume.

Maisto produktai	Vakuuoto produkto laikymas šaldiklyje	Vakuuoto produkto laikymas šaldytuve
Šviežia jautiena ir veršiena	1-3 metai	1 mėnuo
Malta mėsa	1 metai	1 mėnuo
Šviežia kiauliena	2-3 metai	2-4 savaitės
Šviežia žuvis	2 metai	2 savaitės
Šviežia vištiena	2-3 metai	2-4 savaitės
Rūkyti mėsos gaminiai	3 metai	6-12 savaitės
Švieži, blanširuoti produktai	2-3 metai	2-4 savaitės
Švieži vaisiai	2-3 metai	2 savaitės
Kietieji sūriai	6 mėnesiai	6-12 savaitės
Pjaustyti delikatesinės mėsos produktai	nerekomenduojama	6-12 savaitės
Šviežia pasta	6 mėnesiai	2-3 savaitės

Pastaba: Aukščiau pateikta lentelė yra tik pavyzdys. Nustatydami laikymo laiką visada vadovaukitės vietiniais sanitariniais-epidemiologiniais reglamentais ir RVASVT.

Vakuuavimo patarimai

Pakavimas vakuumuojant žymiai pailgina produktų galiojimo laiką. Įrenginys taip pat gali būti įvairiai naudojamas buityje.

Vakuuavimas yra puikus sprendimas stovyklautojams ir keliautojams!

- Norėdami pasiruošti patogų ir pakartotinai naudojamą ledą maišelį, pripilkite pusę vakuuavimo maišelio vandens ir pridėkite kelis šaukštus medicininio spirito. Užlydykite maišelį (nevakuumuokite) ir įdėkite į šaldiklį. Alkoholio tirpalas ne visiškai užšals, todėl turėsite lankstų kompreso maišelį sąnariams ar nedideliems sužeidimams.
- Pusiau paruošti patiekalai, kuriuos gaminate ir pasiimate į kelionę – greiti ir paprasti priešpiečiai gamtoje.

- Mėsos ir kitų produktų vakuuavimas apsaugo nuo kvapų susimaišymo laikymo metu.
- Taip pat, galite pasiruošti paketus nenumatytiems atvejams ir vakuuoti, pvz., degtukus, kojines ar žemėlapi.

Naudojimas buityje

- Stalčių tvarkymas – nebūtinus ir lengvai keičiamus daiktus (vinis, varžtus) galima saugoti vakuuotuose maišeliuose. To pasėkoje tokie daiktai bus lengvai matomi ir užims mažiau vietos.
- Jums daugiau nereikės poliruoti sidabrinų stalų įrankių! Vakuumuokite retai naudojamus sidabrinus įrankius, kas apsaugos juos nuo patamsėjimo.

Gedimų lokalizavimas

Tinkamai naudojamas, jūsų vakuumatorius Kitchen Line vakuuuos nepriklausomai. Kai kuriais atvejais, gali iškilti problemų. Prieš skambindami

į klientų aptarnavimo centrą, peržiūrėkite gedimų lokalizavimo lentelę.

PASTABA

Norėdami užtikrinti ilgalaikį įrenginio veikimą, padarykite bent 20 sekundžių pertrauką prieš kitą vakuumavimą.

Problema	Sprendimas
Įrenginys neįsijungia	<ul style="list-style-type: none">Įsitikinkite, kad įrenginys tinkamai prijungtas prie įžeminto elektros lizdo.Patikrinkite elektros maitinimo laidą, ar nėra įtrūkimų ir nutrynimų. Nenaudokite įrenginio, jei elektros maitinimo laidas apgadintas.
Įrenginys ne visiškai išsiurbia orą iš maišelių	<ul style="list-style-type: none">Norint tinkamai vakuumuoti ir užlydyti, svarbu uždėti atvirą maišelio kraštą tiksliai ant sandarinimo juostos. Įsitikinkite, kad maišelio galas yra uždėtas ant vakuumavimo kameros tarpiklio ir kad plastikas nesusiglamžęs išilgai sandarinimo juostos.Jei vakuumavimo maišelius ruošiate iš rulono, įsitikinkite, kad pirmoji siūlė tinkama ir sandari.Kad vakuumavimo procesas būtų sėkmingas, įrenginys ir maišelis turi būti švarūs, sausi ir be jokių maisto likučių. Išvalykite tarpiklio paviršius ir maišelio vidų, tuomet pabandykite dar kartą.
Vakuumuotas maišelis neišlaiko vakuomo	<ul style="list-style-type: none">Aštrūs daiktai gali pradurti nedideles skylutes maišelyje. Norėdami šito išvengti, uždenkite aštrius kampus popieriniu rankšluosčiu ir vakuuokite naujame maišelyje.Kai kurie vaisiai ir daržovės gali išskirti dujas (išsipūsti), jei nebus tinkamai blanširuoti ar užšaldyti prieš vakuumavimą. Atidarykite maišelį. Jei manote, kad prasidėjo maisto produktų gedimas, maistą išmeskite. Jei maistas dar nepradėjo gesti, greitai jį suvartokite. Jei abejojate, maistą išmeskite.
Retais atvejais gali atsirasti klaida įrenginio darbo procesuose, kas gali sukelti gedimą	<ul style="list-style-type: none">Atjunkite įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio ir vėl prijunkite.

Valymas ir priežiūra

- Įspėjimas!** Prieš valant būtina atjungti įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio ir leisti jam visiškai atvėsti.
- Valymui niekada nenaudokite tirpiklių ir abrazyvinių valiklių, vielinių šepetėlių, abrazyvinių šveitiklių, metalinių ar aštrių įrankių. Tirpikliai pavojingi sveikatai ir apgadins plastikines dalis.
- Korpuso išorę išvalykite drėgna šluoste ar kempinėle, jei reikia, su muilu.
- Norėdami išvalyti įrenginio vidų, bet kokius maisto likučius nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.

- Prieš pakartotinį naudojimą atidžiai išdžiovinkite.
- Įrenginį laikykite saugioje vietoje. Laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Venkite tiesioginių saulės spindulių į įrenginį. Kameros sandarinimo tarpiklis gali būti išimtas ir išvalytas.

ATSARGIAI

- Niekada nemerkitė įrenginio į vandenį.
- Įrenginys niekada neturėtų susiliesti su vandeniu ar kitais skysčiais.



Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso funkcionalumui, kuris paaiškėja per vienerius metus nuo pirkimo, bus suremontuotas nemokamai arba pakeičiamas, jei prietaisas buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir jokių būdu nebuvo piktnaudžiaujama ar piktnaudžiauojama. Jūsų įstatyminės teisės neturi įtakos. Jei reikalaujama, kad prietaisas būtų suteiktas pagal garantiją, nu-

rodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir nurodykite pirkimo įrodymą (pvz., kvitą).

Laikydami savo nuolatinio produkto kūrimo politikos, pasiliekaime teisę be išankstinio įspėjimo keisti produkto, pakuotės ir dokumentacijos specifikacijas.

Išmetimas ir aplinka

Nutraukus prietaiso eksploatavimą, gaminys neturi būti šalinamas su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoj to, jūs esate atsakingi už atliekų šalinimo įrangą, perduodant ją nurodytam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti baudžiamas pagal taikomus atliekų šalinimo reglamentus. Atskiras jūsų įrangos atliekų surinkimas ir perdirbimas šalinimo metu padės išsaugoti gamtos išteklius ir užtikrinti, kad jie būtų perdirbami taip, kad

būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite išmesti atliekas perdirbimui, kreipkitės į vietinę atliekų surinkimo įmonę. Gamintojai ir importuotojai neprisiima atsakomybės už perdirbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai arba per viešąją sistemą.





HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.pl
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
- Šios instrukcijos gali būti keičiamos, jose taip pat gali pasitakyti spausdinimo klaidų.