HENDI

Tools for Chefs

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE

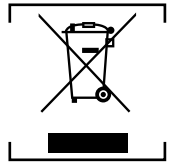
201442

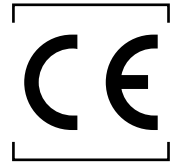
GB: User manual 7
DE: Benutzerhandbuch 11
NL: Gebruikershandleiding 16
PL: Instrukcja obsługi 20
FR: Manuel de l'utilisateur 25
IT: Manuale utente 30
RO: Manual de utilizare 35
GR: Εγχειρίδιο χρήστη 40
HR: Korisnički priručnik 45
CZ: Uživatelská příručka 49
HU: Felhasználói kézikönyv 53
UA: Посібник користувача 58
EE: Kasutusjuhend 62
LV: Lietotāja rokasgrāmata 67
LT: Naudojimo instrukcija 71
PT: Manual do utilizador 75
ES: Manual del usuario 80
SK: Používateľská príručka 85
DK: Brugervejledning 89
FI: Käyttöopas 93
NO: Brukerhåndbok 97
SI: Navodila za uporabo 101
SE: Användarhandbok 105
BG: Ръководство за потребителя 110
RU: Руководство пользователя 115

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE GB
VAKUUM KAMMER DE
VACUÜMKAMER VERPAKKINGSMACHINE NL
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA PL
MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE FR
MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA IT
MAȘINĂ AMBALARE VACUUM CU CAMERA RO
ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ GR
STROJ ZA PAKIRANJE S VAKUUMSKOM KOMOROM HR
VAKUOVACÍ KOMORA CZ
KAMRÁS VÁKUUMCSOMAGOLÓ GÉP HU
ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА UA
VAAKUMPAKENDAMISE MASIN EE
VAKUUMA IEPAKOŠANAS MAŠĪNA LV
KAMERINĖ VAKUUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA LT
MÁQUINA DE EMBALAGEM A VÁCUO PT
MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA ES
VÁKUOVÁ BALIČKA – KOMOROVÁ SK
PAKKEMASKINE TIL VAKUUMKAMMER DK
ALIPAINEKAMMION PAKKAUSKONEEN FI
VAKUUMKAMMER EMBALLASJEMASKIN NO
EMBALAŽNI STROJ ZA VAKUUMSKO KOMORO SI
VAKUUM KAMMAR FÖRPACKNINGSMASKIN SE
ВАКУУМНА КАМЕРНА ОПАКОВЪЧНА МАШИНА BG
ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА RU

GB: Read user manual and keep this with the appliance.
DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
FR: Lisez le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.
HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a készülék közelében.
UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.
EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabājiet to kopā ar ierīci.
LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.

GB: For indoor use only.
DE: Nur zur Verwendung im Innenbereich.
NL: Alleen voor gebruik binnenshuis.
PL: Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
FR: Pour l'usage à l'intérieur seulement.
IT: Destinato solo all'uso domestico.
RO: Doar pentru uz la interior.
GR: Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
HR: Samo za unutarnju upotrebu.
CZ: Pouze pro vnitřní použití.
HU: Csak beltéri használatra.
UA: Використовувати тільки всередині приміщень.
EE: Ainult sisetingimustes kasutamiseks.
LV: Tikai lietošanai telpās.
LT: Naudoti tik patalpoje.
PT: Apenas para uso interno.
ES: Sólo para uso en interiores.
SK: Iba na vnútorné použitie.
DK: Kun til indendørs brug.
FI: Vain sisäkäyttöön.
NO: Kun til innendørs bruk.
SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
SE: Endast för inomhusbruk.
BG: Да се използва само на закрито.
RU: Использовать только в помещениях.



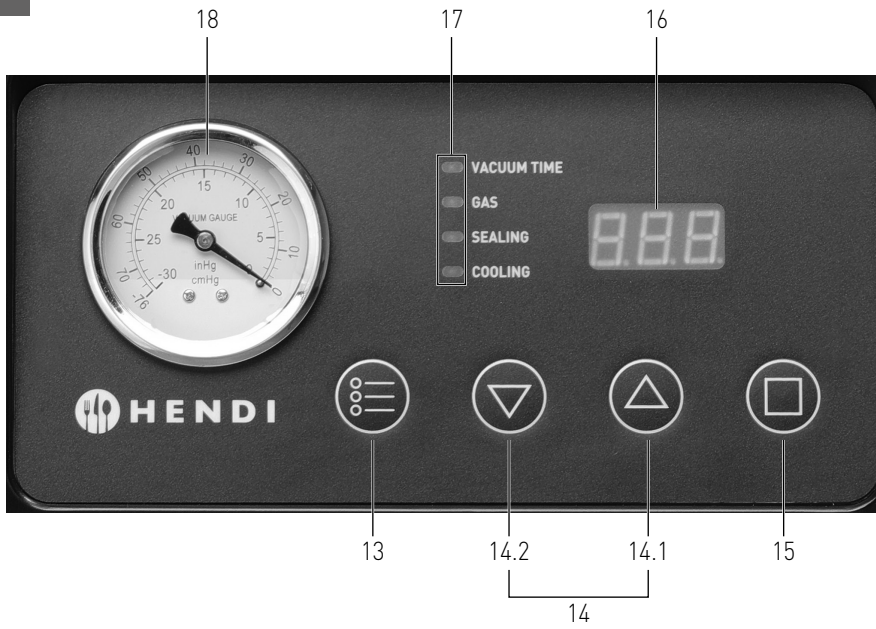


GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.
PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.
GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.
CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.
UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus anglų kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.
PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.
SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.
DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.
NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.
SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättningar.
BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

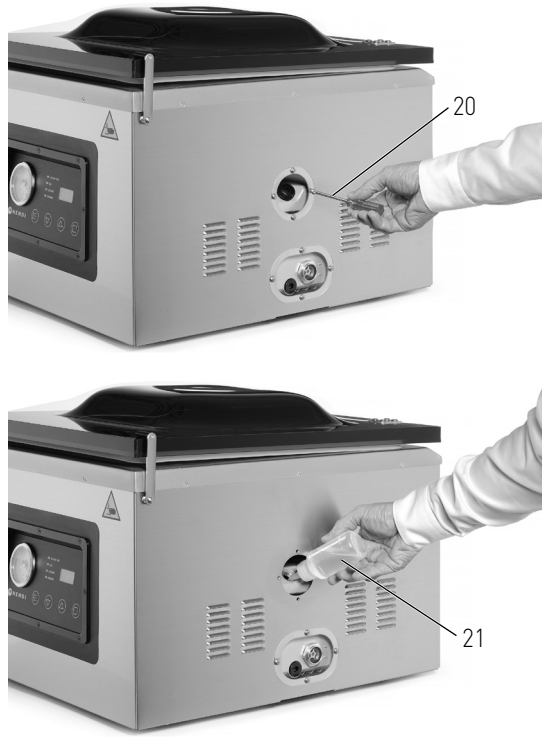
1

11
10
1
12
4
9
8
5
6
7
3
2
ON
OFF
HENDI

2


18
17
16
VACUUM TIME
GAS
SEALING
COOLING
HENDI
13
14.2
14.1
15
14

3



GB: Technical specifications / DE: Technische Angaben / NL: Technische gegevens / PL: Dane techniczne / FR: Données techniques / IT: Parametri di base / RO: Parametrii de bază / GR: Βασικές παράμετροι / HR: Tehnički podaci / CZ: Technická specifikace / HU: Műszaki adatok / UA: Технічні характеристики / EE: Tehnilised andmed / LV: Tehniskās specifikācijas / LT: Techninės specifikacijos / PT: Especificações técnicas / ES: Especificaciones técnicas / SK: Technické špecifikácie / DK: Technical specifications / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	201442
B	220-240V~ 50/60 Hz / 220-240В ~ 50/60 Гц
C	1100W / Вт
D	I
E	410 mm / мм
F	333,3 L/min
G	Pressure -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directly at the pump / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in vacuum chamber
H	2 x 3,5 mm / мм
I	505 x 567 x (H) 465mm/ мм
J	60 kg / кг

A: GB:Item no. / DE:Art.-Nr. / NL:Artikelnr. / PL:Nr pozycji / FR:N° d'article / IT:N. articolo / RO:Nr. articolului/ GR:Αρ. είδους / HR:Broj stavke / CZ:Položka č. / HU:Cikkszám / UA:Номер елемента / EE:Artikli nr / LV:Vienums Nr. / LT:Prekės Nr. / PT:Item n.o / ES:N.o de artículo / SK:Č. položky / DK:Varenr. / FI:Kohteen nro / NO:Varenr. / SI:Št. izdelka / SE:Art.nr / BG:Номер на елемент / RU:Номер позиции

B: GB:Rated voltage and frequency / DE:Nennspannung und Frequenz / NL:Nominale spanning en frequentie / PL:Znamionowe napięcie i częstotliwość / FR:Tension et fréquence nominales / IT:Tensione e frequenza nominali / RO:Tensiune nominală și frecvență / GR:Ονομαστική τάση και συχνότητα / HR:Nazivni napon i frekvencija / CZ:Jmenovité napětí a frekvence / HU:Névleges feszültség és frekvencia / UA:Номінальна напруга та частота / EE:Nimipinge ja -sagedus / LV:Nominālais spriegums un frekvence / LT:Vardinė įtampa ir dažnis / PT:Tensão e frequência nominais / ES:Tensión y frecuencia nominales / SK:Menovité napätie a frekvencia / DK:Nominel spænding og frekvens / FI:Nimellisjännite ja -taajuus / NO:Nominell spenning og frekvens / SI:Nazivna napetost in frekvenca / SE:Märkspänning och frekvens / BG:Номинално напрежение и честота / RU:Номинальное напряжение и частота

C: GB:Rated input power / DE:Nenneingangsleistung / NL:Nominaal ingangsvermogen / PL:Znamionowa moc wejściowa / FR:Puissance d'entrée nominale / IT:Potenza nominale in ingresso / RO:Putere nominală de intrare / GR:Ονομαστική ισχύς εισόδου / HR:Nazivna ulazna snaga / CZ:Jmenovitý vstupní výkon / HU:Névleges bemeneti teljesítmény / UA:Номінальна вхідна потужність / EE:Nimisisendvõimsus / LV:Nominālā ieejas jauda / LT:Vardinė įėjimo galia / PT:Potência de entrada nominal / ES:Potencia de entrada nominal / SK:Menovitý vstupný výkon / DK:Nominel indgangseffekt / FI:Nimellistuloteho / NO:Nominell inngangseffekt / SI:Nazivna vhodna moč / SE:Märkineffekt / BG:Номинална входяща мощност / RU:Номинальная входная мощность

D: GB:Protection class (Class) / DE:Schutzklasse (Klasse) / NL:Beschermingsklasse (klasse) / PL:Klasa ochrony (klasa) / FR:Classe de protection (classe) / IT:Classe di protezione (classe) / RO:Clasă de protecție (clasă) / GR:Κλάση προστασίας (κατηγορία) / HR:Klasa zaštite (klasa) / CZ:Třída ochrany (třída) / HU:Védelmi osztály (osztály) / UA:Клас захисту (клас) / EE:Kaitseklass (klass) / LV:Aizsardzības klase (klase) / LT:Apsaugos klasė (klasė) / PT:Classe de proteção (classe) / ES:Clase de protección (clase) / SK:Trieda ochrany (trieda) / DK:Beskyttelsesklasse (klasse) / FI:Suojausluokka (luokka) / NO:Beskyttelsesklasse (klasse) / SI:Razred zaščite (razred) / SE:Skyddsklass (klass) / BG:Клас на защита (Клас) / RU:Класс защиты (класс)

E: GB:Max vacuum bag width / DE:Max. Breite des Vakuumbeutels / NL:Max. breedte vacuümzak / PL:Maksymalna szerokość worka próżniowego / FR:Largeur maximale du sac à vide / IT:Larghezza massima del sacchetto sottovuoto / RO:Lățimea maximă a sacului de vidare / GR:Μέγιστο πλάτος σακούλας πλεκτρικής σκούπας / HR:Maks. širina vrećice za usisivač / CZ:Maximální šířka vakuového vaku / HU:Max. vákuumtasak szélessége / UA:максимальна ширина вакуумного мішка / EE:Vaakumkoti laius max / LV:maks. vakuuma maisiņa platums / LT:maks. vakuumo maišelio plotis / PT:Largura máxima do saco de aspirador / ES:Ancho máximo de la bolsa de vacío / SK:Maximálna šírka vákuového vrecka / DK:Maks. bredde på vakuumpose / FI:Pölypussin enimmäisleveys / NO:Maks. vakuumposebredde / SI:Največja širina vakuumske vrečke / SE:Max. bredd på dammsugarpåse / BG:Макс. ширина на вакуумната торбичка / RU:Максимальная ширина вакуумного пакета

F: GB:Pump capacity (L/min) / DE:Pumpenkapazität (l/min)/ NL:Pompcapaciteit (L/min) / PL:Pojemność pompy (L/min) / FR:Capacité de la pompe (L/min) / IT:Capacità pompa (L/min) / RO:Capacitate pompă (L/min) / GR:Ικανότητα αντλίας (L/min) / HR:Kapacitet pumpe (L/min) / CZ:Kapacita čerpadla (l/min) / HU:Szivattyú kapacitása (L/perc) / UA:Ємність насоса (л/хв) / EE:pumba maht (L/min) / LV:Sūkņa jauda (L/min)/ LT:Pump talpa (L/min.)/ PT:Capacidade da bomba (L/min) / ES:Capacidad de la bomba (l/min) / Objem čerpadla (l/min) / DK: Pumpekapacitet (l/min) / FI:Pumpun kapasiteetti (l/min) / NO:Pumpekapasitet (l/min) / SI: Zmogljivost črpalke (L/min) / SE:Pumpkapacitet (l/min) / BG:Вместимост на помпата (L/min) / RU:Мощность насоса (л/мин)

G: GB: Pressure -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directly at the pump / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in vacuum chamber
DE: Druck -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direkt an der Pumpe / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in Vakuumkammer
NL: Druk -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direct bij de pomp / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in vacuümkamer
PL: Ciśnienie -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) bezpośrednio przy pompie / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) w komorze próżniowej
FR: Pression -29,9" Hg / -1 012 mbar (± 3 %) directement à la pompe / -29,8" Hg / -1 009 mbar (± 3 %) dans la chambre à vide
IT: Pressione -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direttamente alla pompa / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) nella camera di depressione
RO: Presiune -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direct la pompă / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) în camera vidată
GR: Πίεση -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) απευθείας στην αντλία / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) στο θάλαμο κενού
HR: Tlak -29,9 inča Hg / -1012 mbara (± 3%) izravno na pumpi / -29,8 inča Hg / -1009 mbar (± 3%) u vakuumskoj komori
CZ: Tlak -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3 %) přímo na pumpě / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3 %) ve vakuové komoře
HU: Nyomás -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) közvetlenül a szivattyúnál / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) vákuumkamrában
UA: Тиск -29,9" рт. ст. / -1012 мбар (± 3%) безпосередньо в насосі / -29,8" рт. ст. / -1009 мбар (± 3%) у вакуумній камері
EE: Surve –29,9" Hg / –1012 mbar (± 3%) otse pumba juures / –29,8" Hg / –1009 mbar (± 3%) vaakumkambris
LV: Spiediens -29,9" Hg / -1012 mbāri (± 3%) tieši pie sūkņa / -29,8" Hg / -1009 mbāri (± 3%) vakuuma kamerā
LT: Slėgis -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3 %) tiesiai prie siurblio / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3 %) vakuuminėje kameroje
PT: Pressão -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directamente na bomba / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) na câmara de vácuo
ES: Presión -29,9" Hg / -1012 mbar (±3 %) directamente en la bomba / -29,8" Hg / -1009 mbar (±3 %) en la cámara de vacío
SK: Tlak -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3 %) priamo na čerpadle / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3 %) vo vákuovej komore
DK: Tryk -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3 %) direkte ved pumpen / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3 %) i vakuumkammeret
FI: Paine -29,9" Hg / -1 012 mbar (± 3 %) suoraan pumpussa / -29,8" Hg / -1 009 mbar (± 3 %) tyhjiökammiossa
NO: Trykk -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3 %) direkte ved pumpen / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3 %) i vakuumkammeret
SI: Tlak -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3 %) neposredno na črpalki / -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3 %) v vakuumski komori
SE: Tryck -29,9 tum Hg / -1012 mbar (± 3 %) direkt vid pumpen / -29,8 tum Hg / -1009 mbar (± 3 %) i vakuumkammaren
BG: Налягане -29,9" Hg / -1012 мбар (± 3%) директно в помпата / -29,8" Hg / -1009 мбар (± 3%) във вакуумната камера
RU: Давление -29,9" рт. ст. / -1012 мбар (± 3%) непосредственно на насосе / -29,8" рт. ст. / -1009 мбар (± 3%) в вакуумной камере

H: GB:Width of sealing bar / DE:Breite der Siegelstange / NL:Breedte van afdichtingsstaaf / PL:Szerokość listwy uszczelniającej / FR:Largeur de la barre d'étanchéité / IT:Larghezza della barra di tenuta / RO:Lățimea barei de etanșare / GR:Πλάτος ράβδου στεγανοποίησης / HR:Širina brtvene šipke / CZ:Šířka těsnicí tyče / HU:Tömítőrúd szélessége / UA:Ширина ущільнювальної стрічки / EE:hermetiseerimislati laius / LV:blīvēšanas joslas platums / LT:Užsandarinimo juostos laidas / PT:Largura da barra de vedação / ES:Ancho de la barra de sellado / SK:Šírka tesniacej lišty / DK:Forseglingsbjælkens bredde / FI:tiivistetangon leveys / NO:Bredde på tetningsstang / SI:Medtesnilna palica / SE:Bredd på tätningslist / BG: Ширина на уплътнителната лента / RU:Ширина уплотнительной планки

I: GB:Dimensions / DE:Abmessungen / NL:Afmetingen / PL:Wymiary / FR:Dimensions / IT:Dimensioni / RO:Dimensiuni / GR:Διαστάσεις / HR:Dimenzije / CZ:Rozměry / HU:Méretek / UA:Розміри / EE:Mõõtmed / LV:Izmēri / LT:Matmenys / PT:Dimensões / ES:Dimensiones / SK:Rozmery / DK:Mål / FI:Mitat / NO:Mål / SI:Mere / SE:Mått / BG:Размери / RU:Размеры

J: GB:Net weight / DE:Nettogewicht / NL:Nettogewicht / PL:Waga netto / FR:Poids net / IT:Peso netto / RO:Greutate netă / GR:Καθαρό βάρος / HR:Neto težina / CZ:Čistá hmotnost / HU:Nettó tömeg / UA:Вага нетто / EE:Netokaal / LV:Neto svars / LT:Grynasis svoris / PT:Peso líquido / ES:Peso neto / SK:Čistá hmotnosť / DK:Nettovægt / FI:Nettopaino / NO:Nettovekt / SI:Neto teža / SE:Nettovikt / BG:Нетно тегло / RU:Вес нетто

GB: Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.
DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
NL: Opmerking: De technische specificatie zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.
PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.
FR: Remarque: La spécification technique peut être modifiée sans notification préalable.
IT: Osservazione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.
RO: Observație: Specificația tehnică se poate modifica fără notificare prealabilă.
GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
HR: Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.
CZ: Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.
HU: Megjegyzés: A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.
UA: Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.
EE: Märkus: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva teavitamiseta.
LV: Piezīme: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.
LT: Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.
PT: Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.
ES: Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.
SK: Poznámka: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.
DK: Bemærkning: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.
FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.
NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.
SI: Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.
SE: Anmärkning: Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.
BG: Забележка: Техническите спецификации подлежат на промяна без предварително уведомление.
RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

ENGLISH

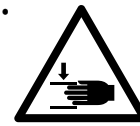
Dear Customer,
Thank you for purchasing this Hendi appliance. Read this user manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety instructions

- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for, as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- **DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance by yourself. Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Check the electrical connections and cord regularly for any damage. When damaged, disconnect the appliance from the power supply. Any repairs should only be carried out by a supplier or qualified person to avoid danger or injury.
- **WARNING!** When positioning the appliance, route the power cable safely if necessary to avoid unintentional pulling, being damaged, coming into contact with the heating surface, or causing a tripping hazard.
- **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power supply.
- **WARNING!** ALWAYS switch off the appliance before disconnecting from the power supply, cleaning, maintenance or storage.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Do not touch the plug/electrical connections with wet or damp hands.
- Keep the appliance and electrical plug/connections away from water and other liquids. If the appliance falls into water, remove the power supply connections immediately. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Connect the power supply into an easily accessible electrical outlet so you can disconnect the appliance immediately in case of emergency.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Never carry the appliance by its cord.
- Never try to open the housing of the appliance yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance should be operated by trained personnel in kitchen of the restaurant, canteens or bar staff, etc.
- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its electrical connections out of reach of children.
- Never use accessories or any extra devices other than those supplied with the appliance or 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.
- Do not operate this appliance by means of an external timer or remote-control system.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.).
- Do not cover the appliance in operation.
- Do not place any objects on top of the appliance.
- Do not use the appliance near any open flames, explosive or flammable materials. Always operate the appliance on a horizontal, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- Leave a space of at least 20 cm around the appliance for ventilation during use.
- **WARNING!** Keep all ventilation openings on the appliance free from obstruction.

Special safety instructions

- This appliance is intended for commercial use.
- **CAUTION! RISK OF BURNS! HOT SURFACES!** The temperature of the accessible surfaces could be very high during use. Touch only the control panel, handles, switches, timer control knobs or temperature control knobs.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (Fixed supply cord inside, but it could be replaced)
- **CAUTION! RISK OF BURNS! HOT SURFACES! NEVER TOUCH THE SEALING BAR.** Do not touch the sealing bar while in use. There is a danger of burns even after use. Wait until the sealing bar has cooled down before touching.
- **RISK OF CRUSHING HANDS!** Be careful when closing the lid.



- **IMPORTANT!** Make sure that the pump oil is at least over the OIL LEVEL.
- Use the supplied pump oil only. The pump oil level should be checked regularly by a qualified service technician. Do not use old pump oil.

Intended use

- This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospital and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- The appliance is designed for vacuuming and sealing plastic bags with food inside. 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 device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

Grounding installation

This appliance is classified as **protection class I** and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.
This appliance is fitted with a power cord with grounding plug or electrical connections with grounding wire. The connections must be properly installed and grounded.

Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

1. Lid
2. Clamp lock
3. Ventilation holes
4. Oil fill in port
5. Oil level display
6. Drain oil port
7. Control panel
8. Sealing bar
9. Clamp for fixing vacuum bag
10. Chamber
11. Main ON / OFF knob
12. Screws

Remark: The content of this manual applies for all listed items unless specified otherwise. The appearance may vary from the shown illustrations.

Control panel

(Fig.2 on page 3)

13. SET button
14. Time adjust button
    14.1: Increase / 14.2: Decrease
15. STOP button
16. Digital display
17. Light indicators (VACUUM TIME / SEALING / GAS / COOLING)
18. Vacuum gauge

Spare parts or accessories

19. Wrench (1x)
20. Screw driver (1x)
21. Empty bottle with nozzle (1x)
22. A bottle of pump oil (Volume: 300ml) (1x)

Note: Vacuum bag is not included.

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check that the device is in good condition and with all accessories. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the supplier immediately. In this case, do not use the device.
- Clean the accessories and the appliance before use (See ==> Cleaning & Maintenance).
- Make sure the appliance is completely dry.
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe against water splashes.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.
- Keep the user manual for future reference.

NOTE! Due to manufacturing residues, the appliance may emit a light odor during the first few uses. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Make sure the appliance is well ventilated.

Operating instructions

(Fig.1 on page 3, Fig.2 on page 3)

- Select the proper size of vacuum bag. (Bag width of 400mm). Allow a minimum of 3 ~ 4 cm of extra spacing at the top to ensure well sealing.
- With the lid (1) kept open, insert the power cord to the socket at the rear of the machine and the power plug to a suitable electrical power outlet.
- Then, turn the ON / OFF switch clockwise to the "ON " position. "ON " will be shown on the digital display (16).
- Next, press SET button (13) to select the VACUUM TIME, SEALING and COOLING process for setting.
- Then, press increase / decrease button (14) to adjust the time of each process.

See below for the setting range of different operations:

1) Vacuum Time: 5 ~ 90 seconds (With 5 seconds interval)
2) Seal Time: Set up to 6 seconds (With 0,5 second interval, descending)
3) Cooling Time: Set up to 10 seconds

- Put the food in a vacuum bag. Then, put the whole bag under the fixing clamp (9) inside the chamber (10) of the machine.
- Please make sure that the opening of the vacuum bag is entirely and properly under the seal bar (8) for sealing. And the whole vacuum bag is locked properly by the fixing clamp (10) inside the chamber (9).
- Close the lid (1) and put up the lid lock (2). The machine will start vacuum-and-seal process automatically.
- After that, VACUUM TIME indicator (17) will blink in blue and the machine will start countdown to show the remaining time on the display (16).
- Similarly, SEALING & COOLING indicator (17) will blink in blue and the machine will start the countdown. Remaining time of sealing and cooling process will be shown on the display (16).
- Now, air inside the vacuum bag and chamber is sucked out (9).
- A beep will sound when the sealing process is finished.
- "CLO" will be displayed on the display (16) for 15 seconds. After that "ON " will be shown on the digital display (16).
- Put down the lid lock (2) to open the lid (1) and take away the packaged food.

Note:

1) When the machine is under "vacuum" process, you can press "STOP" button (15) to switch to "sealing" process instantly.
2) When the display shows "CLO", the machine is in idle mode. In this mode, no matter which button you press, the machine will not work. Just put down the clamp lock (2) and open the lid (1). Then, the machine can return to normal operation.
3) After the process, check the completeness of the sealing. If the seal is not correct, adjust the vacuum and sealing time.
4) Important: "GAS" function is not available with the light indicators for this model.

Operating tips

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 packaged 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.

How to make a bag from a roll:

- Select a roll with a correct width.
- Place the open edge on the sealing bar (make sure that the edge is positioned exactly on the bar), close and press the lid.
- Press Start (or the Quick Start button on the handle) - the sealing time will be counted down from a default value indicated on the display to 0. When the cycle is finished, the lid opens automatically and a beep can be heard.
  ** In order to stop the machine, press ON/OFF.
- Remove the bag and check the seal.

NOTE! A correct seal should be transparent. If the seal is uneven, incomplete, corrugated, white or opaque, remove the sealed part and seal the bag once again.

- When the edge is sealed, measure the size of the bag so that it can hold the product, leaving a 4-5 cm margin and cut off the foil from the roll. Place the product in the bag and follow the steps specified in "Operating instructions".

Adding and draining vacuum pump oil

(Fig.3 on page 4)

Add oil to the pump if the following situations occur.

IMPORTANT! Make sure the pump oil is above MIN marking and check regularly.

1. Before first use, the pump needs to be filled with oil (Supplied).
2. When the oil level is below the MIN marking.
3. When the performance of the machine deteriorates.
4. Drain out and re-fill the pump with oil every six months.

A) Adding oil procedures

- Use the screw driver (20) to loosen the screws (12) of the cover, remove the cover to expose the pump.
- Twist off the screw cap anti-clockwise using a tool (not included).
- Add pump oil using the oil bottle (21) until the oil level is above the MIN marking.
- Tighten the screw cap clockwise using a tool (not included).
- Reinstalling the glass cover by fixing the screws (12) using a screw driver (20).

B) Draining procedures

- Take a collection container and place it beneath the oil draining port which is covered by the hex cap screw.
- Loosen the hex cap screw anti-clockwise by using the wrench (19).
- After all the oil is drained, screw the cap back on clockwise and tighten it.
- Reinstalling the lower glass cover by fixing the screws using a screw driver (20).

IMPORTANT

1. Please dispose of the drained pump oil according to the environmental regu lations.
2. After re-filling pump oil, please place the machine in a horizontal position. Do not tip the machine over.

Food Storage and Safety information

The vacuum chamber packaging machine 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 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.

Food	Vacuum and freezer storage	Vacuum and fridge storage	Typical storage
Fresh beef & veal	1 ~ 2 years	3 ~ 4 weeks	1 ~ 2 weeks
Fresh pork	1 ~ 2 years	3 ~ 4 weeks	1 week
Fresh fish	1 ~ 2 years	2 weeks	3 ~ 4 days
Fresh fruits	1 ~ 2 years	2 weeks	3 ~ 4 days

DE

Cleaning & maintenance

- **ATTENTION!** Always disconnect the appliance from the power supply and cool down before storage, cleaning & maintenance.
- Do not use water jet or steam cleaner for cleaning and do not push the appliance under the water as the parts will get wet and electric shock might be resulted.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, this can adversely affect the life of the appliance and result in a dangerous situation.
- Food residues should be regularly cleaned and removed from the appliance. If the appliance is not cleaned properly, it will reduce its lifespan and may result in a dangerous condition during use.

Cleaning

- Clean the cooled exterior surface with a cloth or sponge slightly dampened with a mild soap solution.
- For reasons of hygiene, the appliance should be cleaned before and after use.
- Avoid water contacting the electrical components.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or cleaning agents containing chlorine. Do not use steel wool, metallic utensils, or any sharp or pointed objects for cleaning. Do not use petrol or solvents!
- No parts are dishwasher safe.

Pump oil

- Check the colour of the pump oil regularly. The oil should be clear and bright. If the oil becomes muddy and darken, it means that the oil contains impurities and need to be replaced.
- Check the oil level at least once a week through the window cover to make sure it is at least above the MIN level.
- Change the pump oil for at least every 6 months.

Maintenance

- Check the operation of the appliance regularly to prevent serious accidents.
- If you see that the appliance is not working properly or that there is a problem, stop using it, switch it off and contact the supplier.
- All maintenance, installation and repair work must be carried out by specialised and authorised technicians, or recommended by the manufacturer.

Transportation and Storage

- Before storage, always make sure that the appliance has been disconnected from the power supply and completely cooled down.
- Store the appliance in a cool, clean and dry place.
- Never place heavy objects on the appliance as this could damage it.
- Do not move the appliance while it is under operation. Disconnect the appliance from power supply when moving and hold it at the bottom.

Troubleshooting

If the appliance does not function properly, please check the below table for the solution. If you are still unable to solve the problem, please contact the supplier/service provider.

Problems	Possible cause	Possible solution
The machine does not switch on.	Power plug is not connected properly with the electrical power outlet.	Make sure the power plug is connected properly with the electrical power outlet.
The vacuum bag is not vacuum and / or sealed completely.	Vacuum/ Seal time is not long enough.	Set longer Vacuum/ Seal time.
	The opening of the vacuum bag was not entirely and properly placed under the sealing bar (8).	Pack the food in a new bag and place properly in the chamber so the entire opening can be sealed. Don't use bags that don't fit the sealing bar.
	The sealing bar (8) and the inside vacuum chamber (9) is not clean enough.	Wipe the surface of the sealing bar (8) and inside the vacuum chamber (10) to keep clean, dry and free of debris.
	There is some moisture, food particles or debris on the seal area of the vacuum bag.	Wipe the seal area of the vacuum bag to make sure it is dry and clean.
Vacuum bag loses vacuum after being sealed.	Inside the vacuum bag has food with sharp points to penetrate the bag and thus air enters into the vacuum bag.	Cut off the sharp points or cover it before packing.
	Some food can release gases also food can release gases due to food spoilage.	Blanch or frozen the food properly before packaging. Discard the food if in doubt.

Error code identification

Error codes	Possible cause	Possible solution
E01	- The lid (1) is not properly closed.	- The lid (1) is not properly closed.
	- Oil pump is defective.	- Contact the supplier.
	- Machine internal system is defective.	
LP	- Machine lost electrical power supply suddenly during operation.	- Check the electrical power supply.

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 to 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 resources 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.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,
Vielen Dank, dass Sie dieses Hendi Gerät gekauft haben. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und achten Sie dabei besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- **GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung. Alle Reparaturen sollten nur von einem Lieferanten oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Ziehen, Beschädigungen, Kontakt mit der Heizfläche oder Stolpergefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen.
- **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät STETS aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen, reinigen, warten oder lagern.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der auf dem Geräteetikett angegebenen Spannung und Frequenz an eine Steckdose an.
- Die Stecker-/Elektroanschlüsse nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Halten Sie das Gerät und die elektrischen Stecker/Anschlüsse von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Wenn das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort die Netzanschlüsse. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Schließen Sie das Netzteil an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Gerät im Notfall sofort trennen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommt und halten Sie es von offenen Bränden fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie immer den Stecker.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät sollte von geschultem Personal in der Küche des Restaurants, Kantinen oder Barpersonal usw. bedient werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine elektrischen Anschlüsse für Kinder unzugänglich auf.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör oder andere Geräte als das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizobjekt (Benzin, Elektro, Holzkohle usw.).
- Decken Sie das Gerät nicht im Betrieb ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, explosiven oder brennbaren Materialien. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 20 cm um das Gerät herum Platz für die Belüftung.
- **WARNUNG!** Halten Sie alle Lüftungsöffnungen am Gerät frei von Hindernissen.

DE

Besondere Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR! HEIßE OBERFLÄCHEN!** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen könnte während des Gebrauchs sehr hoch sein. Berühren Sie nur das Bedienfeld, die Griffe, Schalter, Timer-Regler oder Temperaturregler.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden. (Festes Netzkabel innen, aber es könnte ersetzt werden)
- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR! HEIßE OBERFLÄCHEN! BERÜHREN SIE NIEMALS DIE DICHTUNGSSTANGE.** Berühren Sie die Dichtungsstange während des Gebrauchs nicht. Auch nach Gebrauch besteht Verbrennungsgefahr. Warten Sie, bis sich die Dichtungsstange abgekühlt hat, bevor Sie sie berühren.
- **GEFAHR DES HÄNDEQUETSCHENS!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel schließen.
- **WICHTIG!** Stellen Sie sicher, dass sich das Pumpenöl mindestens über dem ÖLSTAND befindet.
- Nur das mitgelieferte Pumpenöl verwenden. Der Ölstand der Pumpe sollte regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker überprüft werden. Altes Pumpenöl nicht verwenden.

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Das Gerät ist zum Saugen und Verschließen von Plastiktüten mit Lebensmitteln im Inneren konzipiert. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen führen.
- Der Betrieb des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer haftet allein für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

Installation der Erdung

Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** eingestuft und muss an eine Schutzerde angeschlossen werden. Die Erdung verringert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Wire für den elektrischen Strom bereitgestellt wird.
Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit Erdungsstecker oder elektrischen Anschlüssen mit Erdungsdraht ausgestattet. Die Anschlüsse müssen ordnungsgemäß installiert und geerdet sein.

Hauptteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3)

1. Deckel
2. Klemmverriegelung
3. Belüftungsöffnungen
4. Öleinfüllöffnung
5. Ölstandsanzeige
6. Ölanschluss entleeren
7. Kontrollpanel
8. Dichtungsstange
9. Klemme zur Befestigung des Vakuumbeutels
10. Kammer
11. Hauptschalter EIN/AUS
12. Schrauben

Anmerkung: Der Inhalt dieses Handbuchs gilt für alle aufgeführten Punkte, sofern nicht anders angegeben. Das Erscheinungsbild kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Bedienfeld

(Abb. 2 auf Seite 3)

13. Schaltfläche SET
14. Schaltfläche „Zeitanpassung"
    14.1: Erhöhung / 14.2: Verringern
15. STOPP-Taste
16. Digitale Anzeige.
17. Leuchtanzeigen (VACUUMZEIT / DICHTUNG / GAS / KÜHLEN)
18. Vakuumanzeige

Ersatzteile oder Zubehör

19. Schlüssel (1x)
20. Schraubenzieher (1x)
21. Leerflasche mit Düse (1x)
22. Eine Flasche Pumpenöl (Volumen: 300 ml) (1x)

Hinweis: Vakuumbeutel ist nicht enthalten.

Vorbereitung vor Verwendung

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät in gutem Zustand ist und mit allen Zubehörteilen. Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung wenden Sie sich bitte umgehend an den Lieferanten. Verwenden Sie das Gerät in diesem Fall nicht.
- Reinigen Sie das Zubehör und das Gerät vor dem Gebrauch (siehe ==> Reinigung und Wartung).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die vor Wasserspritzern geschützt ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie Ihr Gerät in Zukunft lagern möchten.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch für zukünftige Referenzzwecke auf.

HINWEIS! Aufgrund von Produktionsrückständen kann das Gerät bei den ersten Anwendungen einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und weist nicht auf einen Defekt oder eine Gefahr hin. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut belüftet ist.

Bedienungsanleitung

(Abb. 1 auf Seite 3, Abb. 2 auf Seite 3)

- Wählen Sie die richtige Größe des Vakuumbeutels aus. (Beutelbreite 400 mm). Lassen Sie mindestens 3 bis 4 cm zusätzlichen Abstand oben, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten.
- Führen Sie bei geöffnetem Deckel (1) das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite der Maschine und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
- Drehen Sie dann den EIN/AUS-Schalter im Uhrzeigersinn in die Position „EIN". Auf dem Digitaldisplay (16) wird „ON" angezeigt.

- Drücken Sie als Nächstes die SET-Taste (13), um die VAKUUMZEIT, DICHTUNG und KÜHLUNG für die Einstellung auszuwählen.
- Drücken Sie dann die Taste Erhöhen/Verringern (14), um die Zeit jedes Prozesses anzupassen.

Siehe unten für den Einstellbereich der verschiedenen Operationen:

1) Vakuumzeit: 5 ~ 90 Sekunden (mit 5-Sekunden-Intervall)
2) Ver siegelungszeit: Bis zu 6 Sekunden einstellen (mit 0,5 Sekunden Intervall, absteigend)
3) Kühlzeit: Bis zu 10 Sekunden einstellen

- Legen Sie die Lebensmittel in einen Vakuumbeutel. Anschließend den gesamten Beutel unter die Befestigungsklemme (9) in die Kammer (10) der Maschine legen.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Vakuumbeutels vollständig und ordnungsgemäß unter der Dichtungsstange (8) zum Verschließen liegt. Und der gesamte Vakuumbeutel ist durch die Befestigungsklemme (10) in der Kammer (9) richtig verriegelt.
- Schließen Sie den Deckel (1) und setzen Sie die Deckelverriegelung (2) ein. Die Maschine startet automatisch den Vakuum- und Versiegelungsprozess.
- Danach blinkt die Anzeige VAKUUMZEIT (17) blau und die Maschine beginnt mit dem Countdown, um die verbleibende Zeit auf dem Display (16) anzuzeigen.
- In ähnlicher Weise blinkt die Anzeige DICHTUNG & KÜHLEN (17) blau und die Maschine startet den Countdown. Die verbleibende Dauer des Abdicht- und Abkühlvorgangs wird auf dem Display (16) angezeigt.
- Nun wird Luft im Vakuumbeutel und in der Kammer angesaugt (9).
- Nach Abschluss des Versiegelungsprozesses ertönt ein Piepton.
- 15 Sekunden lang wird „CLO" auf dem Display (16) angezeigt. Danach wird „ON" auf dem Digitaldisplay (16) angezeigt.
- Setzen Sie die Deckelverriegelung (2) ab, um den Deckel (1) zu öffnen, und nehmen Sie die verpackten Lebensmittel weg.

Hinweis:

1) Wenn sich die Maschine im „Vakuum"-Prozess befindet, können Sie die „STOP"-Taste (15) drücken, um sofort zum „Versiegelung"-Prozess zu wechseln.
2) Wenn im Display „CLO" angezeigt wird, befindet sich die Maschine im Leerlaufmodus. In diesem Modus funktioniert die Maschine nicht, unabhängig davon, welche Taste Sie drücken. Setzen Sie einfach die Klemmverriegelung (2) ein und öffnen Sie den Deckel (1). Dann kann die Maschine in den Normalbetrieb zurückkehren.
3) Überprüfen Sie nach dem Vorgang die Vollständigkeit der Versiegelung. Wenn die Dichtung nicht korrekt ist, stellen Sie die Vakuum- und Versiegelungszeit ein.
4) Wichtig: Die Funktion „GAS" ist mit den Leuchtanzeigen für dieses Modell nicht verfügbar.

Tipps zum Betrieb

Angaben zur Lebensmittelverpackung in Beuteln:

- Zum Zeitpunkt der Verpackung sollten Lebensmittel so frisch wie möglich sein. Die Haltbarkeit von vakuumverpackten Produkten kann im Vergleich zu Standard-Lagerbedingungen um das Fünffache verlängert werden.
- Weiche, feuchte Lebensmittel oder Produkte, die ihre Form behalten sollten, sollten vor der Verpackung eingefroren werden.
- Fleisch, Beeren oder Brot können bis zu 24 Stunden lang eingefroren werden, um Verbrennungen im Gefrierschrank zu vermeiden. Wenn die Produkte gefroren und hart werden, können sie vakuumverpackt werden.
- Wenn frische Lebensmittel ohne Vorfrieren verpackt werden, legen Sie ein gefaltetes Küchentuch aus Papier zwischen das Fleisch und den oberen Teil der Rolle. Papier absorbiert Feuchtigkeit.
- Flüssige Produkte wie Suppen, Ragouts oder Gratins sollten vor der Vakuumverpackung in einer Schale oder auf einer Eisschale eingefroren werden. Gefrorene und verpackte Produkte sind zu kennzeichnen und in den Gefrierschrank zu stellen.
- Alle scharfkantigen Produkte (z. B. Knochen, trockene Nudeln, Reis) sollten mit Papiertüchern gesichert werden, damit sie den Beutel nicht stanzen.
- Verpackungsbeutel dürfen nicht zum Kochen oder in der Mikrowelle wiederverwendet werden. Verwenden Sie keine Beutel, die zur Lagerung von frischem Fisch oder fettigen Lebensmitteln verwendet wurden.
- Gemüse sollte vor der Verpackung blanchiert werden.
- Blanching ist eine Methode der thermischen Verarbeitung, die aus kurzfristiger, aber intensiver Erwärmung besteht. Gemüse kann in kochendem Wasser blanchiert werden: es muss eine Weile in kochendes Wasser gegeben, dann entnommen und sofort bei niedriger Temperatur abgeschreckt werden.
- Führen Sie das Vakuumverpackungsverfahren wie gewohnt durch.
- Die Verpackung nicht mit Pilzen und Knoblauch absaugen.

Wie man aus einer Rolle eine Tasche herstellt:

- Wählen Sie eine Rolle mit der richtigen Breite aus.
- Setzen Sie die offene Kante auf die Dichtungsstange (stellen Sie sicher, dass die Kante genau auf der Stange positioniert ist), schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn.
- Drücken Sie Start (oder die Schnellstart-Taste am Griff) – die Versiegelungszeit wird von einem auf dem Display angezeigten Standardwert auf 0 heruntergezählt. Wenn der Zyklus beendet ist, öffnet sich der Deckel automatisch und ein Piepton ist zu hören.

** Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie EIN/AUS.

- Nehmen Sie den Beutel heraus und überprüfen Sie das Siegel.

HINWEIS! Eine korrekte Dichtung sollte transparent sein. Wenn die Versiegelung ungleichmäßig, unvollständig, gewellt, weiß oder undurchsichtig ist, entfernen Sie das versiegelte Teil und versiegeln Sie den Beutel erneut.

- Wenn der Rand versiegelt ist, messen Sie die Größe des Beutels, damit er das Produkt aufnehmen kann, hinterlassen Sie einen 4-5 cm großen Rand und schneiden Sie die Folie von der Rolle ab. Legen Sie das Produkt in den Beutel und befolgen Sie die in „Bedienungsanleitung" angegebenen Schritte.

Zugabe und Ablassen von Vakuumpumpenöl

(Abb. 3 auf Seite 4)

Füllen Sie Öl in die Pumpe ein, wenn die folgenden Situationen eintreten.

WICHTIG! Stellen Sie sicher, dass sich das Pumpenöl über der

MIN-Markierung befindet, und überprüfen Sie es regelmäßig.
1. Vor der ersten Verwendung muss die Pumpe mit Öl gefüllt werden (im Lieferumfang enthalten).
2. Wenn der Ölstand unter der MIN-Markierung liegt.
3. Wenn sich die Leistung der Maschine verschlechtert.
4. Lassen Sie die Pumpe alle sechs Monate ab und füllen Sie sie wieder mit Öl.

A) Verfahren zum Hinzufügen von Öl
- Mit dem Schraubenzieher (20) die Schrauben (12) der Abdeckung lösen und die Abdeckung entfernen, um die Pumpe freizulegen.
- Drehen Sie den Schraubdeckel mit einem Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten) gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Pumpenöl mit der Ölflasche (21) nachfüllen, bis der Ölstand über der MIN-Markierung liegt.
- Ziehen Sie die Schraubkappe mit einem Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten) im Uhrzeigersinn fest.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an, indem Sie die Schrauben (12) mit einem Schraubenzieher (20) befestigen.

B) Entleerung Verfahren
- Nehmen Sie einen Sammelbehälter und platzieren Sie ihn unter der Ölablassöffnung, die von der Sechskantschraube abgedeckt ist.
- Lösen Sie die Sechskantschraube gegen den Uhrzeigersinn mit dem Schraubenschlüssel (19).
- Nachdem das gesamte Öl abgelassen wurde, schrauben Sie die Kappe wieder im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie fest.
- Setzen Sie die untere Glasabdeckung wieder ein, indem Sie die Schrauben mit einem Schraubenzieher (20) befestigen.

WICHTIG
1. Bitte entsorgen Sie das abgelassene Pumpenöl gemäß den Umweltvorschriften.
2. Stellen Sie die Maschine nach dem Nachfüllen des Pumpenöls in eine horizontale Position. Trinken Sie nicht Maschine um.

Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

Die Vakuumkammer-Verpackungsmaschine revolutioniert die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel kaufen und lagern. Da Vakuumverpackungen die Verbrennung im Gefrierschrank eliminieren und den Verderb von Lebensmitteln verlangsamen, können Sie jetzt den Kauf von Lebensmitteln in großen Mengen nutzen, ohne die Gefahr von Lebensmittelabfällen zu vermeiden. Vakuumverpackungen mit unserem Gerät entfernen bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung. Dies hilft, Lebensmittel bis zu 5-mal länger frisch zu halten als unter normalen Umständen. Trockene Lebensmittel wie Nudeln, Getreide und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Die Vakuumverpackung verhindert, dass Teufel und andere Insekten trockene Waren befallen.

Verpacken Sie nur die frischesten Lebensmittel. Bitte beachten Sie jedoch, dass nicht alle Lebensmittel von Vakuumverpackungen profitieren. Saugen Sie niemals Knoblauch oder Pilze wie Pilze ab. Eine gefährliche chemische Reaktion tritt auf, wenn Luft entfernt wird, was dazu führt, dass diese Lebensmittel bei Verschlucken gefährlich sind. Das Gemüse sollte vor der Verpackung blanchiert werden, um Enzyme abzutöten, die beim Saugen eine Verschlechterung der Ausgasung verursachen können.

Lebensmittel	Vakuum- und Gefrierlagerung	Aufbewahrung von Staubsaugern und Kühlschränken	Typische Lagerung
Frisches Rindfleisch und Kalbfleisch	1 ~ 2 Jahre	3 ~ 4 Wochen	1 ~ 2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	1 ~ 2 Jahre	3 ~ 4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	1 ~ 2 Jahre	2 Wochen	3 ~ 4 Tage
Frisches Obst	1 ~ 2 Jahre	2 Wochen	3 ~ 4 Tage

Reinigung und Wartung

- **AUFMERKSAMKEIT!** Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und kühlen Sie es vor Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie für die Reinigung keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und es zu Stromschlägen kommen kann.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.
- Speisereste sollten regelmäßig gereinigt und aus dem Gerät entfernt werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, verkürzt es seine Lebensdauer und kann während des Gebrauchs zu einem gefährlichen Zustand führen.

Reinigung
- Reinigen Sie die gekühlte Außenfläche mit einem leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchteten Tuch oder Schwamm.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit den elektrischen Komponenten.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, Metallutensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände. Keine Benzin- oder Lösungsmittel verwenden!
- Keine Teile sind spülmaschinenfest.

Pumpenöl
- Überprüfen Sie regelmäßig die Farbe des Pumpenöls. Das Öl sollte klar und hell sein. Wenn das Öl schlammig wird und dunkler wird, bedeutet dies, dass das Öl Verunreinigungen enthält und ersetzt werden muss.
- Überprüfen Sie den Ölstand mindestens einmal pro Woche durch die Fensterabdeckung, um sicherzustellen, dass er mindestens über dem MIN-Wert liegt.
- Pumpenöl mindestens alle 6 Monate wechseln.

Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Betrieb des Geräts, um schwere Unfälle zu vermeiden.
- Wenn Sie feststellen, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder ein Problem vorliegt, stellen Sie die Verwendung ein, schalten Sie es aus und wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Alle Wartungs-, Installations- und Reparaturarbeiten müssen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt oder vom Hersteller empfohlen werden.

Transport und Lagerung

- Stellen Sie vor der Lagerung immer sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt und vollständig abgekühlt wurde.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät, da dies das Gerät beschädigen könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät beim Bewegen von der Stromversorgung und halten Sie es unten.

Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, sehen Sie sich bitte die folgende Tabelle für die Lösung an. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.

Probleme	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Der Netzstecker ist nicht richtig mit der Steckdose verbunden.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig mit der Steckdose verbunden ist.
Der Vakuumbeutel ist nicht vakuum- und/oder vollständig abgedichtet.	Die Vakuum-/Dichtungszeit ist nicht lang genug.	Stellen Sie eine längere Vakuum-/Dichtungszeit ein.
	Die Öffnung des Vakuumbeutels wurde nicht vollständig und ordnungsgemäß unter die Dichtstange (8) gelegt.	Verpacken Sie die Lebensmittel in einem neuen Beutel und legen Sie sie ordnungsgemäß in die Kammer, damit die gesamte Öffnung verschlossen werden kann. Verwenden Sie keine Taschen, die nicht in die Dichtungsstange passen.
	Der Dichtstab (8) und die innere Vakuumkammer (9) sind nicht sauber genug.	Die Oberfläche der Dichtungsstange (8) und in der Vakuumkammer (10) abwischen, um sie sauber, trocken und frei von Schmutz zu halten.
	Im Versiegelungsbereich des Vakuumbeutels befindet sich etwas Feuchtigkeit, Lebensmittelpartikel oder Schmutz.	Wischen Sie den Versiegelungsbereich des Vakuumbeutels ab, um sicherzustellen, dass er trocken und sauber ist.
Vakuumbeutel verliert Vakuum nach dem Verschließen.	Im Inneren des Vakuumbeutels befinden sich Lebensmittel mit scharfen Punkten, um den Beutel zu durchdringen, und somit tritt Luft in den Vakuumbeutel ein.	Schneiden Sie die scharfen Punkte ab oder decken Sie sie vor dem Packen ab.
	Einige Lebensmittel können Gase freisetzen, auch Lebensmittel können Gase aufgrund von Lebensmittelverderb freisetzen.	Die Lebensmittel vor der Verpackung richtig blanchieren oder einfrieren. Entsorgen Sie die Lebensmittel im Zweifelsfall.

Fehlercode-Identifikation

Fehlercodes	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E01	- Der Deckel (1) ist nicht richtig geschlossen.	- Der Deckel (1) ist nicht richtig geschlossen.
	- Ölpumpe ist defekt.	- Wenden Sie sich an den Lieferanten.
	- Maschineninternes System ist defekt.	
LP	- Maschine hat während des Betriebs plötzlich die Stromversorgung verloren.	- Überprüfen Sie die Stromversorgung.

Garantie

Defekte, die die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar werden, werden durch kostenlose Reparatur oder Ersatz repariert, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet wurde und in keiner Weise missbraucht oder missbraucht wurde. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät im Rahmen der Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Beleg) bei.

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und Dokumentationsspezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Entsorgung und Umwelt

Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem Sie sie an eine dafür vorgesehene Sammelstelle übergeben. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und Wiederverwertung Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zum Schutz natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihr örtli-

ches Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.

NL

NEDERLANDS

Geachte klant,
Bedankt voor de aankoop van dit Hendi-apparaat. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door en let vooral op de hieronder beschreven veiligheidsvoorschriften voordat u dit apparaat voor het eerst installeert en gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening en onjuist gebruik.
- **GEVAAR! RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- **GEBRUIK NOOIT EEN BESCHADIGD APPARAAT!** Controleer de elektrische aansluitingen en het snoer regelmatig op schade. Als het apparaat beschadigd is, koppelt u het los van de stroomtoevoer. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een leverancier of gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Leid bij het plaatsen van het apparaat het netsnoer zo nodig veilig om onbedoeld trekken, beschadiging, contact met het verwarmingsoppervlak of struikelgevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat ALTIJD uit voordat u het loskoppelt van de stroomtoevoer, reiniging, onderhoud of opslag.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.
- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, verwijder dan onmiddellijk de voedingsaansluitingen. Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies leidt tot levensbedreigende risico's.
- Sluit de voeding aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u het apparaat in geval van nood onmiddellijk kunt loskoppelen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keuken van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en de elektrische aansluitingen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit accessoires of extra apparaten die niet bij het apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explosieve of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.

Speciale veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik.
- **VOORZICHTIGHEID! RISICO OP BRANDWONDEN! HETE OPPERVLAKKEN!** De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens gebruik zeer hoog zijn. Raak alleen het bedieningspaneel, de handgrepen, schakelaars, timerknoppen of temperatuurregelknoppen aan.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen. (Vaste voedingskabel aan de binnenkant, maar kan worden vervangen)
- **VOORZICHTIG! RISICO OP BRANDWONDEN! HETE OPPERVLAKKEN! RAAK NOOIT DE AFDICHTINGSSTANG AAN.** Raak de afdichtingsstang niet aan terwijl deze in gebruik is. Zelfs na gebruik bestaat er gevaar voor brandwonden. Wacht tot de afdichtingsstaaf is afgekoeld voordat u deze aanraakt.
- **RISICO OP VERPLETTERING VAN HANDEN!** Wees voorzichtig bij het sluiten van het deksel.
- **BELANGRIJK!** Zorg ervoor dat de pompolie zich ten minste boven het OLIENIVEAU bevindt.
- Gebruik alleen de meegeleverde pompolie. Het oliepeil van de pomp moet regelmatig worden gecontroleerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Gebruik geen oude pompolie.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Het apparaat is ontworpen voor het stofzuigen en afdichten van plastic zakken met voedsel erin. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als **beschermingsklasse I** en moet worden aangesloten op een beschermende aarding. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnappingsdraad voor de elektrische stroom te leveren.
Dit apparaat is uitgerust met een netsnoer met aardingsstekker of elektrische aansluitingen met aardingsdraad. De aansluitingen moeten correct worden geïnstalleerd en geaard.

Belangrijkste onderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

1. Deksel
2. Klemvergrendeling
3. Ventilatiegaten
4. Olie vullen in poort
5. Olieniveau-display
6. Oliepoort aftappen
7. Bedieningspaneel
8. Afdichtingsstaaf
9. Klem voor bevestiging vacuümzak
10. Kamer
11. Hoofd AAN/UIT-knop
12. Schroeven

Opmerking: De inhoud van deze handleiding is van toepassing op alle vermelde items, tenzij anders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde afbeeldingen.

Bedieningspaneel

(Afb. 2 op pagina 3)

13. Knop SET
14. Knop Tijd aanpassen
    14.1: Toename / 14.2: Afname
15. STOP-knop
16. Digitaal display
17. Lichtindicatoren (VACUUMTIJD / AFZIEDEN / GAS / KOELING)
18. Vacuümmeter

Reserveonderdelen of accessoires

19. Sleutel (1x)
20. Schroevendraaier (1x)
21. Lege fles met mondstuk (1x)
22. Een fles pompolie (volume: 300 ml) (1x)

Opmerking: Vacuümzak is niet inbegrepen.

Voorbereiding voor gebruik e

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
- Controleer of het apparaat in goede staat verkeert en alle accessoires heeft. Neem in geval van onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik het apparaat in dit geval niet.
- Reinig de accessoires en het apparaat voor gebruik (zie ==> Reiniging en onderhoud).
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
- Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel en hittebestendig oppervlak dat veilig is tegen waterspatten.
- Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te bergen.
- Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.

OPMERKING! Vanwege productieresten kan het apparaat tijdens de eerste paar keer gebruik een lichte geur afgeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.

Bedieningsinstructies

(FAfb. 1 op pagina 3, Afb. 2 op pagina 3)

- Selecteer de juiste maat vacuümzak. (Bagbreedte van 400 mm). Zorg voor minimaal 3 ~ 4 cm extra afstand aan de bovenkant om een goede afdichting te garanderen.
- Steek, met het deksel (1) opengehouden, het netsnoer in het stopcontact aan de achterkant van de machine en de stekker in een geschikt stopcontact.
- Draai vervolgens de AAN/UIT-schakelaar rechtsom naar de "AAN"-stand. "ON" wordt weergegeven op het digitale display (16).
- Druk vervolgens op de SET-knop (13) om het VACUÜMTIJD-, AFZIE- en KOELproces voor het instellen te selecteren.
- Druk vervolgens op de knop verhogen/verlagen (14) om de tijd van elk proces aan te passen.

Zie hieronder voor het instelbereik van verschillende bewerkingen:

1) Vacuümtijd: 5 ~ 90 seconden (met interval van 5 seconden)
2) Tijdstip afdichting: Instellen tot 6 seconden (met interval van 0,5 seconde, aflopend)
3) Koeltijd: Instellen tot 10 seconden

- Doe het voedsel in een vacuümzak. Plaats vervolgens de hele zak onder de bevestigingsklem (9) in de kamer (10) van de machine.
- Zorg ervoor dat de opening van de vacuümzak volledig en goed onder de afdichtingsstang (8) zit voor afdichting. En de hele vacuümzak is goed vergrendeld door de klem (10) in de kamer (9).
- Sluit het deksel (1) en plaats de dekselvergrendeling (2). De machine start automatisch het vacuüm-en-afdichtingsproces.
- Daarna knippert het indicatielampje VACUÜMTIJD (17) blauw en begint de machine af te tellen om de resterende tijd op het display weer te geven (16).
- Op dezelfde manier knippert het indicatielampje VERZIELING EN KOELING (17) blauw en start de machine het aftellen. De resterende tijd van het afdichtings- en koelproces wordt weergegeven op het display (16).
- De lucht in de vacuümzak en kamer wordt nu naar buiten gezogen (9).
- Er klinkt een pieptoon wanneer het afdichtingsproces is voltooid.

- "CLO" wordt gedurende 15 seconden op het display (16) weergegeven. Daarna wordt "ON" weergegeven op het digitale display (16).
- Plaats de dekselvergrendeling (2) om het deksel (1) te openen en het verpakte voedsel weg te nemen.

Opmerking:

1) Wanneer de machine onder "vacuüm"-proces staat, kunt u op de "STOP"-knop (15) drukken om onmiddellijk over te schakelen op "afdichten".
2) Wanneer het display "CLO" weergeeft, staat de machine in de stationaire modus. In deze modus werkt de machine niet, ongeacht op welke knop u drukt. Plaats gewoon de klemvergrendeling (2) en open het deksel (1). Vervolgens kan de machine weer normaal werken.
3) Controleer na het proces de volledigheid van de seal. Als de afdichting niet correct is, pas dan de vacuüm- en afdichtingstijd aan.
4) Belangrijk: De "GAS"-functie is niet beschikbaar met de lichtindicatoren voor dit model.

Tips voor het gebruik

Informatie over voedselverpakkingen in zakken:

- Op het moment van verpakken moeten levensmiddelen zo vers mogelijk zijn. De houdbaarheid van vacuüm verpakte producten kan tot vijf keer worden verlengd in vergelijking met standaard opslagomstandigheden.
- Zachte, vochtige voedingsmiddelen of producten die hun vorm moeten behouden, moeten voorafgaand aan de verpakking worden ingevroren.
- Vlees, bessen of brood kunnen tot 24 uur worden ingevroren om te voorkomen dat de vriezer verbrandt. Wanneer de producten bevroren en hard worden, zijn ze klaar om vacuüm verpakt te worden.
- Als vers voedsel wordt verpakt zonder vooraf in te vriezen, plaats dan een gevouwen papieren keukenhanddoek tussen het vlees en het bovenste deel van de rol. Papier absorbeert vocht.
- Vloeibare producten zoals soepen, ragouts of gratins moeten worden ingevroren in een schaal of op een ijsbak voordat ze vacuüm worden verpakt. Bevroren en verpakte producten moeten worden geëtiketteerd en in de vriezer worden geplaatst.
- Producten met scherpe randen (bijv. botten, droge pasta, rijst) moeten worden vastgezet met papieren handdoeken zodat ze niet in de zak stoten.
- Verpakkingszakken mogen niet worden hergebruikt voor het koken of in de magnetron. De zakken die werden gebruikt om verse vis of vettige levensmiddelen te bewaren, mogen niet opnieuw worden gebruikt.
- Groenten moeten voorafgaand aan de verpakking worden geblancheerd.
- Blanching is een methode van thermische verwerking die bestaat uit kortstondige maar intensieve verwarming. Groenten kunnen in kokend water worden geblancheerd: ze moeten een tijdje in kokend water worden gezet, vervolgens worden verwijderd en onmiddellijk bij lage temperatuur worden geblust.
- Voer de vacuümverpakkingsprocedure uit zoals gewoonlijk.
- Vacuüm geen champignons en knoflook.

Hoe maak je een tas van een rol:

- Selecteer een rol met de juiste breedte.
- Plaats de open rand op de afdichtingsstaaf (zorg ervoor dat de rand precies op de staaf is geplaatst), sluit en druk op het deksel.
- Druk op Start (of de knop Snelstart op de handgreep) - de sealtijd wordt afgeteld van een standaardwaarde die op het display wordt aangegeven tot 0. Wanneer de cyclus is voltooid, gaat het deksel automatisch open en hoort u een pieptoon.

** Om de machine te stoppen, drukt u op AAN/UIT.

- Verwijder de zak en controleer de afdichting.

OPMERKING! Een juiste afdichting moet transparant zijn. Als de afdichting ongelijkmatig, onvolledig, gegolfd, wit of ondoorzichtig is, verwijder dan het verzegelde deel en sluit de zak opnieuw af.

- Wanneer de rand is afgedicht, meet u de grootte van de zak zodat deze het product kan vasthouden, laat u een marge van 4-5 cm over en snijdt u de folie van de rol. Plaats het product in de zak en volg de stappen die zijn gespecificeerd in "Gebruiksaanwijzing".

Vacuümpompolie toevoegen en aftappen

(Afb. 3 op pagina 4)

Voeg olie toe aan de pomp als de volgende situaties zich voordoen.

BELANGRIJK! Zorg ervoor dat de pompolie boven de MIN-markering staat en controleer deze regelmatig.

1. Vóór het eerste gebruik moet de pomp worden gevuld met olie (meegeleverd).
2. Wanneer het oliepeil onder de MIN-markering ligt.
3. Wanneer de prestaties van de machine achteruitgaan.
4. Tap de pomp elke zes maanden af en vul hem opnieuw met olie.

A) Olieprocedures toevoegen

- Gebruik de schroevendraaier (20) om de schroeven (12) van het deksel los te draaien en verwijder het deksel om de pomp bloot te leggen.
- Draai de schroefdop linksom met een gereedschap (niet meegeleverd).
- Voeg pompolie toe met de oliefles (21) tot het oliepeil boven de MIN-markering ligt.
- Draai de schroefdop met het gereedschap rechtsom vast (niet meegeleverd).
- Plaats de glazen afdekking terug door de schroeven (12) vast te draaien met een schroevendraaier (20).

B) Afvoerprocedures

- Pak een opvangbak en plaats deze onder de olieafvoerpoort die wordt bedekt door de zeskantschroef.
- Draai de zeskantschroef linksom los met behulp van de sleutel (19).
- Nadat alle olie is afgetapt, schroeft u de dop rechtsom terug en draait u deze vast.
- Plaats de onderste glasplaat terug door de schroeven vast te draaien met een schroevendraaier (20).

BELANGRIJK

1. Gooi de afgetapte pompolie weg volgens de milieuvoorschriften.
2. Plaats de machine na het bijvullen van de pompolie in een horizontale positie. Kantel de machine over.

Informatie over voedselopslag en veiligheid

De verpakkingsmachine van de vacuümkamer zal een revolutie teweegbrengen in de manier waarop u voedsel koopt en bewaart. Omdat vacuümverpakkingen branden in vriezers en voedselbederf voorkomen, kunt u nu profiteren van de aankoop van voedsel in bulk zonder de dreiging van voedselverspilling. Vacuümverpakking met ons apparaat verwijdert tot 90% van de lucht uit de verpakking. Dit helpt voedsel tot 5 keer langer vers te houden dan onder normale omstandigheden. Droge voedingsmiddelen zoals pasta, granen en bloem blijven van begin tot eind vers Plus vacuümverpakking voorkomt dat weevils en andere insecten droge goederen besmetten.

Verpak alleen het meest verse voedsel. Houd er echter rekening mee dat niet alle voedingsmiddelen baat hebben bij vacuümverpakkingen. Zuig nooit knoflook of schimmels zoals paddenstoelen. Een gevaarlijke chemische reactie vindt plaats wanneer lucht wordt verwijderd, waardoor deze voedingsmiddelen gevaarlijk zijn bij inname. Groenten moeten vóór het verpakken worden geblancheerd om enzymen te doden die bij het stofzuigen een verslechtering van de uitgassing kunnen veroorzaken.

Voedsel	Vacuüm- en vriezer-opslag	Opslag stofzuiger en koelkast	Typische opslag
Vers rundvlees en kalfsvlees	1 ~ 2 jaar	3 ~ 4 weken	1 ~ 2 weken
Vers varkensvlees	1 ~ 2 jaar	3 ~ 4 weken	1 week
Verse vis	1 ~ 2 jaar	2 weken	3 ~ 4 dagen
Vers fruit	1 ~ 2 jaar	2 weken	3 ~ 4 dagen

Reiniging en onderhoud

- **AANDACHT!** Koppel het apparaat altijd los van de voeding en koel het af voordat u het opbergt, reinigt en onderhoudt.
- Gebruik geen waterstraal of stoomreiniger voor het reinigen en duw het apparaat niet onder water, omdat de onderdelen nat worden en er een elektrische schok kan ontstaan.
- Als het apparaat niet in een goede staat van reiniging wordt gehouden, kan dit een negatieve invloed hebben op de levensduur 0van het apparaat en leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Voedselresten moeten regelmatig worden gereinigd en uit het apparaat worden verwijderd. Als het apparaat niet goed wordt gereinigd, verkort dit de levensduur en kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie tijdens het gebruik.

Reiniging

- Reinig het gekoelde buitenoppervlak met een doek of spons die licht bevochtigd is met een milde zeepoplossing.
- Om redenen van hygiëne moet het apparaat voor en na gebruik worden gereinigd.
- Vermijd contact van water met de elektrische componenten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuursponzen of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Gebruik voor het reinigen geen staalwol, metalen keukengerei of scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!
- Geen enkel onderdeel is vaatwasmachinebestendig.

Pompolie

- Controleer regelmatig de kleur van de pompolie. De olie moet helder en helder zijn. Als de olie modderig wordt en donkerder wordt, betekent dit dat de olie onzuiverheden bevat en moet worden vervangen.
- Controleer het oliepeil ten minste eenmaal per week via het raamdeksel om er zeker van te zijn dat het ten minste boven het MIN-niveau ligt.
- Ververs de pompolie ten minste elke 6 maanden.

Onderhoud

- Controleer regelmatig de werking van het apparaat om ernstige ongevallen te voorkomen.
- Als u ziet dat het apparaat niet goed werkt of dat er een probleem is, stop dan met het gebruik, schakel het uit en neem contact op met de leverancier.
- Alle onderhouds-, installatie- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde en bevoegde technici, of worden aanbevolen door de fabrikant.

Transport en opslag

- Zorg er vóór opslag altijd voor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomtoevoer en volledig is afgekoeld.
- Bewaar het apparaat op een koele, schone en droge plaats.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat, omdat dit het kan beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in bedrijf is. Koppel het apparaat tijdens het verplaatsen los van de voeding en houd het aan de onderkant vast.

PL

Problemen oplossen

Als het apparaat niet goed werkt, controleer dan de onderstaande tabel voor de oplossing. Als u het probleem nog steeds niet kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Problemen	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De machine schakelt niet in.	De stekker is niet goed aangesloten op het stopcontact.	Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten op het stopcontact.
De vacuümzak is niet vacuüm en/of volledig verzegeld.	De vacuüm-/afdichtingstijd is niet lang genoeg.	Stel een langere vacuum-/afdichtingstijd in.
	De opening van de vacuümzak was niet volledig en correct onder de afdichtingsstang (8) geplaatst.	Verpak het voedsel in een nieuwe zak en plaats het op de juiste manier in de kamer, zodat de hele opening kan worden verzegeld. Gebruik geen zakken die niet op de afdichtingsstang passen.
	De afdichtingsstang (8) en de binnenste vacuümkamer (9) zijn niet schoon genoeg.	Veeg het oppervlak van de afdichtingsstang (8) en in de vacuümkamer (10) schoon, droog en vrij van vuil.
	Er zit wat vocht, voedseldeeltjes of vuil op het afdichtingsgebied van de vacuümzak.	Veeg het afdichtingsgebied van de vacuümzak schoon om er zeker van te zijn dat deze droog en schoon is.
Vacuümzak verliest vacuüm na afdichting.	In de vacuümzak zit voedsel met scherpe punten om de zak te penetreren en zo lucht in de vacuümzak te laten komen.	Snijd de scherpe punten af of bedek ze voordat u ze verpakt.
	Sommige voedingsmiddelen kunnen gassen afgeven en voedsel kan gassen afgeven als gevolg van voedselbederf.	Blanco of vries het voedsel goed in voordat u het verpakt. Gooi het voedsel bij twijfel weg.

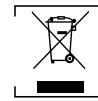
Identificatie foutcode

Foutcodes	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E01	- Het deksel (1) is niet goed gesloten.	- Het deksel (1) is niet goed gesloten.
	- De oliepomp is defect.	- Neem contact op met de leverancier.
	- Het interne systeem van de machine is defect.	
LP	- De machine heeft tijdens bedrijf plotseling de elektrische voeding verloren.	- Controleer de elektrische voeding.

Garantie

Elk defect dat de functionaliteit van het apparaat beïnvloedt en dat binnen een jaar na aankoop aan het licht komt, wordt gerepareerd door gratis reparatie of vervanging, mits het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als het apparaat onder garantie wordt geclaimd, vermeld dan waar en wanneer het is gekocht en voeg een aankoopbewijs (bijv. ontvangstbewijs) toe.
In overeenstemming met ons beleid van continue productontwikkeling behouden we ons het recht voor om de product-, verpakkings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu



Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangewezen inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en recyclen van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor te zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.
Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

POLSKI

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za zakup tego urządzenia Hendi. Przed zainstalowaniem i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na opisane poniżej przepisy bezpieczeństwa.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia. Nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymać urządzenia pod bieżącą wodą.
- **NIGDY NIE UŻYWAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA!** Należy regularnie sprawdzać połączenia elektryczne i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez dostawcę lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń ciała.
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas ustawiania urządzenia należy w razie potrzeby poprowadzić przewód zasilający bezpiecznie, aby

uniknąć przypadkowego pociągnięcia, uszkodzenia, kontaktu z powierzchnią grzewczą lub zagrożenia potknięciem się.
- **OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka jest podłączona do gniazda, urządzenie jest podłączone do zasilania.
- **OSTRZEŻENIE!** ZAWSZE należy wyłączać urządzenie przed odłączeniem od źródła zasilania, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/połączeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/połączenia elektryczne należy przechowywać z dala od wody i innych płynów. Jeśli urządzenie przedostanie się do wody, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Niezastosowanie się do tych instrukcji będzie stanowić zagrożenie dla życia.
- Podłączyć zasilacz do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w razie nagłego wypadku można było natychmiast odłączyć urządzenie.
- Upewnić się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymać go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazdka. Zamiast tego zawsze wyciągać wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić urządzenia za przewód.
- Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenie powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel w kuchni restauracji, stołówki lub bar itp.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie nie powinno być w żadnym wypadku używane przez dzieci.
- Urządzenie i jego połączenia elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie używać akcesoriów ani innych urządzeń innych niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie używać urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie stawiać urządzenia na elementach grzejnych (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie zakrywać urządzenia podczas pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie należy zawsze obsługiwać na poziomej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym można użyć strumienia wody.
- Podczas użytkowania pozostawić co najmniej 20 cm miejsca wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu powinny być wolne od przeszkód.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- **UWAGA! RYZYKO OPARZEŃ! GORĄCYCH POWIERZCHNI!** Temperatura dostępnych powierzchni podczas użytkowania może być bardzo wysoka. Dotknąć tylko panelu sterowania, uchwytów, przełączników, pokręteł zegara lub pokręteł regulacji temperatury.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia. (Stały przewód zasilający wewnątrz, ale można go wymienić)
- **PRZESTROGA! RYZYKO OPARZEŃ! GORĄCYCH POWIERZCHNI! NIGDY NIE DOTYKAĆ LISTWY USZCZELNIAJĄCEJ.** Nie dotykać listwy uszczelniającej podczas użytkowania. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia nawet po użyciu. Przed dotknięciem należy odczekać, aż drążek uszczelniający ostygnie.
- **RYZYKO ZMIAŻDŻENIA RĄK!** Należy zachować ostrożność podczas zamykania pokrywy.
- **WAŻNE!** Upewnić się, że olej w pompie znajduje się co najmniej nad POZIOMEM OLEJU.
- Używać wyłącznie dostarczonego oleju pompy. Poziom oleju w pompie powinien być regularnie sprawdzany przez wykwalifikowanego technika serwisowego. Nie używać starego oleju pompy.

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali i przedsiębiorstw komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone do odkurzania i uszczelniania plastikowych torebek z żywnością. Każde inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu należy uznać za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe korzystanie z urządzenia.

Instalacja uziemienia

To urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie **klasy I** i musi być podłączone do uziemienia ochronnego. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym poprzez zapewnienie przewodu ewakuacyjnego do prądu elektrycznego. Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemiającą lub w połączenia elektryczne z przewodem uziemiającym. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

1. Pokrywa
2. Blokada zacisku
3. Otwory wentylacyjne
4. Port napełniania olejem
5. Wyświetlacz poziomu oleju
6. Opróżnić port oleju

PL

7. Panel sterowania
8. Pręt uszczelniający
9. Zacisk do mocowania worka próżniowego
10. Komora
11. Pokrętło główne WŁ./WYŁ.
12. Śruby

Uwaga: Treść niniejszej instrukcji dotyczy wszystkich wymienionych pozycji, chyba że określono inaczej. Wygląd może różnić się od przedstawionego na ilustracjach.

PL

Panel sterowania

(Rys. 2 na stronie 3)

13. Przycisk USTAW
14. Przycisk regulacji czasu
    14.1: Wzrost / 14.2: Zmniejsz
15. Przycisk STOP
16. Wyświetlacz cyfrowy
17. Wskaźniki świetlne (CZAS PRĘDKOŚCI / USZCZELNIANIE / GAZ / CHŁODZENIE)
18. Wskaźnik próżni

Części zamienne lub akcesoria

19. Klucz (1x)
20. Wkrętak (1x)
21. Pusta butelka z dyszą (1x)
22. Butelka oleju pompy (objętość: 300 ml) (1x)

Uwaga: Worek próżniowy nie jest dołączony.

Przygotowanie przed użyciem

- Usunąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i czy jest wyposażone we wszystkie akcesoria. W przypadku niepełnej lub uszkodzonej dostawy należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. W takim przypadku nie należy używać urządzenia.
- Przed użyciem wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz ==> Czyszczenie i konserwacja).
- Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Ustawić urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni, która jest bezpieczna przed rozpryskami wody.
- Opakowanie należy zachować, jeśli urządzenie ma być przechowywane w przyszłości.
- Należy zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.

UWAGA! Ze względu na pozostałości produkcyjne urządzenie może emitować lekki zapach podczas kilku pierwszych zastosowań. Jest to normalne i nie oznacza żadnych wad ani zagrożeń. Upewnić się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

Instrukcja obsługi

(Rys. 1 na stronie 3, Rys. 2 na stronie 3)

- Wybierz odpowiedni rozmiar worka próżniowego. (Szerokość worka: 400 mm). Pozostawić na górze co najmniej 3 ~ 4 cm dodatkowej przestrzeni, aby zapewnić dobre uszczelnienie.
- Przy otwartej pokrywie (1) włożyć przewód zasilający do gniazda z tyłu urządzenia, a wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
- Następnie obrócić przełącznik WŁ./WYŁ. zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WŁ. "ON" pojawi się na wyświetlaczu cyfrowym (16).
- Następnie nacisnąć przycisk USTAW (13), aby wybrać proces CZASU PRÓŻNIOWEGO, USZCZELNIANIA i CHŁODZENIA do ustawienia.
- Następnie nacisnąć przycisk zwiększania/zmniejszania (14), aby dostosować czas każdego procesu.

Poniżej przedstawiono zakres ustawień różnych operacji:

1) Czas podciśnienia: 5 ~ 90 sekund (z 5-sekundową przerwą)
2) Czas uszczelnienia: Ustaw do 6 sekund (z odstępem 0,5 sekundy, malejąco)
3) Czas chłodzenia: Ustaw do 10 sekund

- Umieścić żywność w woreczku próżniowym. Następnie umieścić cały worek pod zaciskiem mocującym (9) wewnątrz komory (10) urządzenia.
- Upewnij się, że otwór worka próżniowego znajduje się całkowicie i prawidłowo pod listwą uszczelniającą (8). Cały worek próżniowy jest prawidłowo zablokowany za pomocą zacisku mocującego (10) wewnątrz komory (9).
- Zamknąć pokrywę (1) i założyć blokadę pokrywy (2). Maszyna automatycznie rozpocznie proces odsysania i uszczelniania.
- Następnie wskaźnik CZASU PRÓŻNIOWEGO (17) zacznie migać na niebiesko, a urządzenie rozpocznie odliczanie, aby wyświetlić pozostały czas na wyświetlaczu (16).
- Podobnie wskaźnik USZCZELNIANIE I CHŁODZENIE (17) będzie migać na niebiesko, a urządzenie rozpocznie odliczanie. Pozostały czas procesu uszczelniania i chłodzenia zostanie pokazany na wyświetlaczu (16).
- Teraz powietrze wewnątrz worka próżniowego i komory jest odsysane (9).
- Po zakończeniu procesu uszczelniania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczu (16) przez 15 sekund pojawi się napis „CLO". Następnie na wyświetlaczu cyfrowym (16) pojawi się wskazanie „WŁ." .
- Założyć blokadę pokrywy (2), aby otworzyć pokrywę (1) i wyjąć zapakowaną żywność.

Uwaga:

1) Gdy maszyna jest w trakcie procesu „próżniowego", można nacisnąć przycisk „STOP" (15), aby natychmiast przejść do procesu „uszczelniania".
2) Gdy na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „CLO", maszyna jest w trybie bezczynności. W tym trybie, niezależnie od tego, który przycisk zostanie naciśnięty, urządzenie nie będzie działać. Wystarczy założyć blokadę zacisku (2) i otworzyć pokrywę (1). Następnie maszyna może powrócić do normalnej pracy.
3) Po zakończeniu procesu sprawdzić kompletność uszczelnienia. Jeśli uszczelka nie jest prawidłowa, należy wyregulować podciśnienie i czas uszczelnienia.
4) Ważne: Funkcja „GAS" nie jest dostępna ze wskaźnikami świetlnymi dla tego modelu.

Wskazówki dotyczące obsługi

Informacje na temat opakowań na żywność w torbach:

- W momencie pakowania produkty spożywcze powinny być jak najbardziej świeże. Okres ważności produktów pakowanych próżniowo może zostać wydłużony do pięciu razy w porównaniu ze standardowymi warunkami przechowywania.
- Miękkie, wilgotne produkty spożywcze lub produkty, które powinny zachować swój kształt, należy zamrozić przed zapakowaniem.

- Mięso, jagody lub chleb można zamrozić do 24 godzin, aby uniknąć poparzeń w zamrażarce. Gdy produkty zamarzają i twardą, można je zapakować pod próżnią.
- Jeśli świeża żywność jest pakowana bez wstępnego zamrażania, umieść złożony papierowy ręcznik kuchenny między mięsem a górną częścią rolki. Papier pochłania wilgoć.
- Produkty płynne, takie jak zupy, ragouty lub zapiekanki, należy zamrozić w naczyniu lub na tacy na lód przed zapakowaniem próżniowym. Zamrożone i zapakowane produkty należy oznaczyć etykietą i umieścić w zamrażarce.
- Wszelkie produkty o ostrych krawędziach (np. kości, suchy makaron, ryż) należy zabezpieczyć ręcznikami papierowymi, aby nie przebiły worka.
- Torebek do pakowania nie należy używać ponownie do gotowania ani w kuchence mikrofalowej. Nie używać ponownie worków używanych do przechowywania świeżych ryb lub tłustych produktów spożywczych.
- Warzywa należy blanszować przed ich zapakowaniem.
- Blanszowanie to metoda obróbki termicznej, która polega na krótkotrwałym, ale intensywnym ogrzewaniu. Warzywa mogą być blanszowane w wrzącej wodzie: należy je przez jakiś czas odstawić do wrzącej wody, a następnie wyjąć i natychmiast wygasić w niskiej temperaturze.
- Wykonaj procedurę pakowania próżniowego jak zwykle.
- Nie odkurzać pieczarek i czosnku.

Jak zrobić torbę z rolki:
- Wybierz rolkę o prawidłowej szerokości.
- Umieścić otwartą krawędź na drążku uszczelniającym (upewnić się, że krawędź znajduje się dokładnie na drążku), zamknąć i docisnąć pokrywę.
- Nacisnąć Start (lub przycisk szybkiego startu na uchwycie) – czas zgrzewania zostanie odliczony od wartości domyślnej podanej na wyświetlaczu do 0. Po zakończeniu cyklu pokrywa otwiera się automatycznie i rozlega się sygnał dźwiękowy.

** Aby zatrzymać urządzenie, nacisnąć WŁ./WYŁ.
- Wyjąć worek i sprawdzić uszczelnienie.

UWAGA! Prawidłowe uszczelnienie powinno być przezroczyste. Jeśli uszczelnienie jest nierówne, niekompletne, pofałdowane, białe lub nieprzezroczyste, należy usunąć uszczelnioną część i ponownie zamknąć worek.
- Po uszczelnieniu krawędzi należy zmierzyć rozmiar worka, aby mógł utrzymać produkt, pozostawiając margines 4-5 cm i odciąć folię od rolki. Umieść produkt w torebce i postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie „Instrukcje obsługi".

Dodawanie i odprowadzanie oleju z pompy próżniowej

(Rys. 3 na stronie 4)

Dodać olej do pompy w następujących sytuacjach.

WAŻNE! Upewnić się, że poziom oleju w pompie jest powyżej oznaczenia MIN i regularnie sprawdzać.

1. Przed pierwszym użyciem pompę należy napełnić olejem (dostarczona).
2. Gdy poziom oleju znajduje się poniżej oznaczenia MIN.
3. Pogorszenie wydajności maszyny.
4. Co sześć miesięcy należy opróżnić pompę i ponownie napełnić ją olejem.

A) Dodawanie procedur dotyczących oleju
- Użyć śrubokręta (20), aby poluzować śruby (12) pokrywy, zdjąć pokrywę, aby odsłonić pompę.
- Odkręcić zakrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą narzędzia (niedołączone do zestawu).
- Dodać olej z pompy za pomocą butli z olejem (21), aż poziom oleju przekroczy oznaczenie MIN.
- Dokręcić zakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara za pomocą narzędzia (brak w zestawie).
- Ponownie zamontować szklany klosz poprzez przykręcenie śrub (12) za pomocą śrubokrętu (20).

B) Procedury opróżniania
- Weź pojemnik zbiorczy i umieść go pod portem spustowym oleju, który jest przykryty śrubą z łbem sześciokątnym.
- Poluzować śrubę z łbem sześciokątnym w lewo za pomocą klucza (19).
- Po spuszczeniu całego oleju ponownie dokręcić korek zgodnie z ruchem wskazówek zegara i dokręcić go.
- Ponownie założyć dolną szklaną pokrywę, mocując wkręty za pomocą śrubokrętu (20).

WAŻNE
1. Odpompowany olej pompy należy utylizować zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.
2. Po ponownym napełnieniu oleju pompy należy ustawić maszynę w pozycji poziomej. Nie przechylać maszynę.

Informacje dotyczące przechowywania i bezpieczeństwa żywności

Maszyna do pakowania w komorze próżniowej zrewolucjonizuje sposób, w jaki kupujesz i przechowujesz żywność. Ponieważ opakowania próżniowe eliminują oparzenia zamrażarki i spowalniają psucie się żywności, możesz teraz kupować żywność luzem bez ryzyka marnowania żywności. Opakowanie próżniowe z naszym urządzeniem usuwa do 90% powietrza z opakowania. Dzięki temu żywność będzie dłużej świeża nawet 5 razy niż w normalnych warunkach. Sucha żywność, taka jak makaron, płatki zbożowe i mąka, pozostanie świeża od początku do końca. Opakowania próżniowe Plus zapobiegają infestowaniu tkatek i innych owadów.

Pakuj tylko najświeższe produkty spożywcze. Należy jednak pamiętać, że nie wszystkie produkty spożywcze korzystają z opakowań próżniowych. Nigdy nie należy odkurzać czosnku ani grzybów, takich jak grzyby. Po usunięciu powietrza zachodzi niebezpieczna reakcja chemiczna, która w przypadku potknięcia może być niebezpieczna. Warzywa powinny zostać blanszowane przed zapakowaniem, aby zabić wszelkie enzymy, które mogą spowodować pogorszenie odgazowania podczas odkurzania.

Jedzenie	Odkurzacz i zamrażarka	Odkurzacz i lodówka	Typowe przechowywanie
Świeża wołowina i cielęcina	1 ~ 2 lata	3 ~ 4 tygodnie	1 ~ 2 tygodnie
Świeża wieprzowina	1 ~ 2 lata	3 ~ 4 tygodnie	1 tydzień
Świeża ryba	1 ~ 2 lata	2 tygodnie	3 ~ 4 dni
Świeże owoce	1 ~ 2 lata	2 tygodnie	3 ~ 4 dni

PL

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGĘ!** Przed przechowywaniem, czyszczeniem i konserwacją należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i ostygnąć.
- Nie używać strumienia wody ani myjki parowej do czyszczenia ani nie wpychać urządzenia pod wodę, ponieważ może to spowodować zamoczenie części i porażenie prądem.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, może to niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczeństwo.
- Pozostałości żywności należy regularnie czyścić i usuwać z urządzenia. Jeśli urządzenie nie zostanie prawidłowo wyczyszczone, skróci to jego żywotność i może spowodować niebezpieczne warunki podczas użytkowania.

PL

Czyszczenie

- Ochłodzoną powierzchnię zewnętrzną należy czyścić ściereczką lub gąbką lekko zwilżoną łagodnym roztworem mydła.
- Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić przed i po użyciu.
- Unikać kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, ściernych gąbek ani środków czyszczących zawierających chlor. Do czyszczenia nie należy używać wełny stalowej, metalowych narzędzi ani żadnych ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nie używać benzyny ani rozpuszczalników!
- Żadne części nie nadają się do mycia w zmywarce.

Olej pompowy

- Regularnie sprawdzać kolor oleju pompy. Olej powinien być przezroczysty i jasny. Jeśli olej staje się błotnisty i ciemniejszy, oznacza to, że zawiera zanieczyszczenia i wymaga wymiany.
- Sprawdzać poziom oleju co najmniej raz w tygodniu przez pokrywę okna, aby upewnić się, że jest on co najmniej powyżej poziomu MIN.
- Wymieniać olej w pompie co najmniej co 6 miesięcy.

Konserwacja

- Należy regularnie sprawdzać działanie urządzenia, aby uniknąć poważnych wypadków.
- Jeśli zauważysz, że urządzenie nie działa prawidłowo lub wystąpił problem, przestań z niego korzystać, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszelkie prace konserwacyjne, montażowe i naprawcze muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanych i autoryzowanych techników lub zalecane przez producenta.

Transport i przechowywanie

- Przed przechowywaniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i całkowicie schłodzone.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie przemieszczać urządzenia podczas pracy. Podczas przenoszenia urządzenia odłączyć je od zasilania i przytrzymać je u dołu.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, należy zapoznać się z poniższą tabelą. Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą/dostawcą usług.

Problemy	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Maszyna nie włącza się.	Wtyczka zasilająca nie jest prawidłowo podłączona do gniazdka elektrycznego.	Upewnić się, że wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona do gniazdka elektrycznego.
Worek próżniowy nie jest podciśnieniowy i/lub całkowicie uszczelniony.	Czas podciśnienia/uszczelki nie jest wystarczająco długi.	Ustawić dłuższy czas podciśnienia/uszczelki.
	Otwór worka próżniowego nie został całkowicie i prawidłowo umieszczony pod listwą uszczelniającą (8).	Zapakować żywność do nowej torby i umieścić ją prawidłowo w komorze, aby cały otwór mógł zostać szczelnie zamknięty. Nie używaj worków, które nie pasują do listwy uszczelniającej.
	Drążek uszczelniający (8) i wewnętrzna komora próżniowa (9) nie są wystarczająco czyste.	Przetrzeć powierzchnię listwy uszczelniającej (8) i wnętrze komory próżniowej (10), aby utrzymać ją w czystości, suchości i braku zanieczyszczeń.
	W obszarze uszczelnienia worka próżniowego znajduje się wilgoć, resztki żywności lub zanieczyszczenia.	Wytrzeć obszar uszczelki worka próżniowego, aby upewnić się, że jest suchy i czysty.
Worek próżniowy traci podciśnienie po zapieczętowaniu.	Wewnątrz worka próżniowego znajduje się żywność z ostrymi punktami, która przenika do worka, a tym samym powietrze dostaje się do worka próżniowego.	Odciąć ostre punkty lub przykryć je przed pakowaniem.
	Niektóre produkty spożywcze mogą wydzielać gazy, a także mogą wydzielać gazy w wyniku psucia się żywności.	Przed zapakowaniem należy zblanszować lub zamrozić żywność. W razie wątpliwości należy wyrzucić produkt.

Identyfikacja kodu błędu

Kody błędów	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E01	- Pokrywa (1) nie jest prawidłowo zamknięta.	- Pokrywa (1) nie jest prawidłowo zamknięta.
	- Pompa oleju jest uszkodzona.	- Skontaktuj się z dostawcą.
	- Wewnętrzny system maszyny jest uszkodzony.	
LP	- Podczas pracy maszyny doszło do nagłej utraty zasilania elektrycznego.	- Sprawdzić zasilanie elektryczne.

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 urządzenia 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.

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.

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

Zużyte urządzenia elektryczne i elektronicznie 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.

FR

FRANÇAIS

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil Hendi. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux réglementations de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
- **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ!** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.
- **AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de trébuchement.
- **AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.
- **AVERTISSEMENT!** TOUJOURS éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.
- Branchez l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des

objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.
- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.

FR

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et ses connexions électriques hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'autres dispositifs que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).
- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de matériaux explosifs ou inflammables. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

Instructions de sécurité spéciales

- Cet appareil est destiné à un usage commercial.
- **LA PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACES CHAUDES !** La température des surfaces accessibles peut être très élevée pendant l'utilisation. Touchez uniquement le panneau de commande, les poignées, les commutateurs, les boutons de commande du minuteur ou les boutons de commande de la température.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger. (Cordon d'alimentation fixe à l'intérieur, mais il peut être remplacé)
- **ATTENTION! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACES CHAUDES! NE TOUCHEZ JAMAIS LA BARRE D'ÉTANCHÉITÉ.** Ne touchez pas la barre d'étanchéité pendant l'utilisation. Il existe un risque de brûlure, même après utilisation. Attendez que la barre d'étanchéité ait refroidi avant de la toucher.
- **RISQUE D'ÉCRASEMENT DES MAINS!** Faites attention lorsque vous fermez le couvercle.
- **IMPORTANT!** S'assurer que l'huile de la pompe est au moins au-dessus du NIVEAU D'HUILE.
- Utilisez uniquement l'huile de pompe fournie. Le niveau d'huile de la pompe doit être vérifié régulièrement par un technicien de maintenance qualifié. Ne pas utiliser d'huile pour pompe usagée.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.
- L'appareil est conçu pour aspirer et sceller les sacs en plastique contenant des aliments. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé en classe de **protection I** et doit être raccordé à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.
Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de mise à la terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Couvercle
2. Verrouillage de la pince
3. Trous de ventilation
4. Remplissage d'huile dans l'orifice
5. Affichage du niveau d'huile
6. Orifice de vidange d'huile
7. Panneau de commande
8. Barre d'étanchéité
9. Pince pour fixer le sac à vide
10. Chambre
11. Bouton Marche/Arrêt principal
12. Vis

Remarque: Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier par rapport aux illustrations illustrées.

Panneau de commande

(Fig. 2 à la page 3)

13. Bouton SET
14. Bouton de réglage de l'heure
    14.1: Augmentation / 14.2:Diminuer
15. Bouton ARRÊTER
16. Affichage numérique.
17. Voyants lumineux (DUREE DE VIDE / JOINT / GAZ / REFROIDISSEMENT)
18. Jauge à vide

Pièces de rechange ou accessoires

19. Clé (1x)
20. Tournevis (1x)
21. Flacon vide avec buse (1x)
22. Une bouteille d'huile pour pompe (volume : 300 ml) (1x)

Remarque : Le sac à vide n'est pas inclus.

Préparation avant utilisation

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
- Vérifiez que l'appareil est en bon état et avec tous les accessoires. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter immédiatement le fournisseur. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.
- Nettoyez les accessoires et l'appareil avant utilisation (voir ==> Nettoyage et entretien).
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur, sans risque d'éclaboussures d'eau.
- Conservez l'emballage si vous avez l'intention de ranger votre appareil à l'avenir.
- Conserver le manuel d'utilisation pour référence ultérieure.

NOTE! En raison des résidus de fabrication, l'appareil peut émettre une légère odeur lors des premières utilisations. Cela est normal et n'indique aucun défaut ou danger. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

Mode d'emploi

(Fig. 1 à la page 3, Fig. 2 à la page 3)

- Sélectionnez la taille appropriée du sac à vide. (Largeur du sachet : 400 mm). Laisser un espacement supplémentaire minimum de 3 à 4 cm en haut pour assurer l'étanchéité du puits.
- Le couvercle (1) étant maintenu ouvert, insérez le cordon d'alimentation dans la prise située à l'arrière de la machine et la fiche d'alimentation dans une prise électrique appropriée.
- Ensuite, tournez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « MARCHE ». « ON » s'affiche sur l'affichage numérique (16).
- Appuyez ensuite sur le bouton SET (13) pour sélectionner le processus de réglage du TEMPS D'ASPIRATION, de l'ÉTANCHÉITÉ et du REFROIDISSEMENT.
- Appuyez ensuite sur le bouton d'augmentation/de diminution (14) pour régler l'heure de chaque processus.

Voir ci-dessous la plage de réglage des différentes opérations :

1) Durée du vide : 5 à 90 secondes (avec intervalle de 5 secondes)
2) Temps d' étanchéité: Régler jusqu'à 6 secondes (avec un intervalle de 0,5 seconde, descendant)
3) Temps de refroidissement: Régler jusqu'à 10 secondes

- Placez les aliments dans un sac à vide. Ensuite, placez le sac entier sous la bride de fixation (9) à l'intérieur de la chambre (10) de la machine.
- Veuillez vous assurer que l'ouverture du sac à vide est entièrement et correctement sous la barre d'étanchéité (8) pour l'étanchéité. Et l'ensemble du sac à vide est correctement verrouillé par la bride de fixation (10) à l'intérieur de la chambre (9).
- Fermer le couvercle (1) et placer le verrou du couvercle (2). La machine démarre automatiquement le processus de mise sous vide et d'étanchéité.
- Après cela, l'indicateur de TEMPS D'ASPIRATION (17) clignote en bleu et la machine démarre le compte à rebours pour indiquer le temps restant sur l'écran (16).
- De même, l'indicateur d'ÉTANCHÉITÉ ET DE REFROIDISSEMENT (17) clignote en bleu et la machine lance le compte à rebours. Le temps restant du processus d'étanchéité et de refroidissement sera affiché sur l'écran (16).
- À présent, l'air à l'intérieur du sac à vide et de la chambre est aspiré (9).
- Un bip retentit lorsque le processus de scellage est terminé.
- « CLO » s'affiche sur l'écran (16) pendant 15 secondes. Ensuite, « ON » s'affiche sur l'écran numérique (16).
- Posez le verrou du couvercle (2) pour ouvrir le couvercle (1) et retirez les aliments emballés.

Remarque:

1) Lorsque la machine est sous « vide », vous pouvez appuyer sur le bouton « ARRÊTER » (15) pour passer instantanément au processus de « scellage ».
2) Lorsque l'affichage indique « CLO », la machine est en mode veille. Dans ce mode, quel que soit le bouton sur lequel vous appuyez, la machine ne fonctionnera pas. Il suffit de poser le verrou de la pince (2) et d'ouvrir le couvercle (1). Ensuite, la machine peut revenir au fonctionnement normal.
3) Après le processus, vérifier l'exhaustivité du scellage. Si le joint n'est pas correct, ajustez le vide et la durée d'étanchéité.
4) Important : La fonction « GAZ » n'est pas disponible avec les voyants lumineux de ce modèle.

Conseils d'utilisation

Informations sur l'emballage des aliments dans des sacs:

- Au moment de l'emballage, les aliments doivent être aussi frais que possible. La durée de conservation des produits conditionnés sous vide peut être prolongée jusqu'à cinq fois par rapport aux conditions de stockage standard.
- Les aliments ou produits mous et humides qui doivent conserver leur forme doivent être congelés avant l'emballage.
- La viande, les baies ou le pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures pour éviter de brûler le congélateur. Lorsque les produits sont congelés et durs, ils sont prêts à être conditionnés sous vide.
- Si des aliments frais sont emballés sans précongélation, placez un essuie-tout de cuisine plié entre la viande et la partie supérieure du rouleau. Le papier absorbe l'humidité.
- Les produits liquides tels que les soupes, les ragoûts ou les gratins doivent être congelés dans un plat ou sur un plateau à glace avant l'emballage sous vide. Les produits congelés et emballés doivent être étiquetés et mis au congélateur.
- Tous les produits à bords tranchants (par ex. os, pâtes sèches, riz) doivent être fixés avec des serviettes en papier afin qu'ils ne perforent pas le sac.
- Les sacs d'emballage ne doivent pas être réutilisés pour la cuisson ou au micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été utilisés pour stocker du poisson frais ou des aliments gras.
- Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage.
- Le blanchiment est une méthode de traitement thermique

qui consiste en un chauffage court mais intensif. Les légumes peuvent être blanchis dans de l'eau bouillante : ils doivent être mis pendant un certain temps dans de l'eau bouillante, puis sortis et immédiatement trempés à basse température.
- Effectuez la procédure d'emballage sous vide comme d'habitude.
- Ne pas aspirer les champignons et l'ail.

Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau:

FR

- Sélectionnez un rouleau d'une largeur correcte.
- Placez le bord ouvert sur la barre d'étanchéité (assurez-vous que le bord est positionné exactement sur la barre), fermez et appuyez sur le couvercle.
- Appuyez sur Démarrer (ou sur le bouton Démarrage rapide sur la poignée) -le temps de scellage sera compté à partir d'une valeur par défaut indiquée sur l'écran jusqu'à 0. Lorsque le cycle est terminé, le couvercle s'ouvre automatiquement et un bip se fait entendre.

** Pour arrêter la machine, appuyez sur ON/OFF.
- Retirez le sac et vérifiez le joint.

REMARQUE! Un joint correct doit être transparent. Si le joint est irrégulier, incomplet, ondulé, blanc ou opaque, retirez la pièce scellée et refermez le sac.
- Lorsque le bord est scellé, mesurez la taille du sac afin qu'il puisse contenir le produit, en laissant une marge de 4 à 5 cm et en coupant la feuille du rouleau. Placez le produit dans le sac et suivez les étapes spécifiées dans les « Instructions d'utilisation ».

Ajout et vidange de l'huile de la pompe à vide

(Fig. 3 à la page 4)

Ajouter de l'huile à la pompe si les situations suivantes se produisent.

IMPORTANT! S'assurer que l'huile de la pompe est au-dessus du repère MIN et vérifier régulièrement.

1. Avant la première utilisation, la pompe doit être remplie d'huile (fournie).
2. Lorsque le niveau d'huile est inférieur au repère MIN.
3. Lorsque les performances de la machine se détériorent.
4. Vidanger et remplir à nouveau la pompe d'huile tous les six mois.

A) Ajout de procédures d'huile
- Utiliser le tournevis (20) pour desserrer les vis (12) du couvercle, retirer le couvercle pour exposer la pompe.
- Dévissez le bouchon à vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide d'un outil (non fourni).
- Ajouter de l'huile de pompe à l'aide du flacon d'huile (21) jusqu'à ce que le niveau d'huile soit supérieur au repère MIN.
- Serrer le bouchon à vis dans le sens horaire à l'aide d'un outil (non fourni).
- Réinstallez le couvercle en verre en fixant les vis (12) à l'aide d'un tournevis (20).

B) Procédures de vidange
- Prenez un récipient de collecte et placez-le sous l'orifice de vidange d'huile qui est couvert par la vis à tête hexagonale.
- Desserrez la vis à tête hexagonale dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé (19).
- Une fois toute l'huile vidangée, revissez le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-le.
- Réinstallez le couvercle inférieur en verre en fixant les vis à l'aide d'un tournevis (20).

IMPORTANT
1. Veuillez éliminer l'huile de pompe vidangée conformément aux réglementations environnementales.
2. Après avoir rempli l'huile de la pompe, veuillez placer la machine en position horizontale. Ne pas incliner le la machine.

Informations sur la sécurité et le stockage des aliments

La machine d'emballage de la chambre à vide révolutionnera la façon dont vous achetez et stockez les aliments. Étant donné que l'emballage sous vide permet d'éliminer les brûlures du congélateur et la détérioration lente des aliments, vous pouvez désormais profiter de l'achat d'aliments en vrac sans risque de gaspillage alimentaire. L'emballage sous vide de notre appareil élimine jusqu'à 90 % de l'air de l'emballage. Cela permettra de conserver des aliments plus frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des circonstances normales. Les aliments secs comme les pâtes, les céréales et la farine resteront frais du début à la fin. De plus, l'emballage sous vide empêche les béquilles et autres insectes d'infester les produits secs.

Emballez uniquement les aliments les plus frais possible. Cependant, veuillez garder à l'esprit que tous les aliments ne bénéficient pas d'un emballage sous vide. N'aspirez jamais l'ail ou les champignons comme les champignons. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est éliminé, ce qui rend ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage pour tuer les enzymes qui peuvent entraîner une détérioration du dégazage sous vide.

Nourriture	Stockage sous vide et au congélateur	Stockage sous vide et au réfrigérateur	Stockage typique
Bœuf frais et veau	1 à 2 ans	3 à 4 semaines	1 à 2 semaines
Porc frais	1 à 2 ans	3 à 4 semaines	1 semaine
Poisson frais	1 à 2 ans	2 semaines	3 à 4 jours
Fruits frais	1 à 2 ans	2 semaines	3 à 4 jours

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION!** Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation et refroidissez-le avant de le ranger, de le nettoyer et de l'entretenir.
- N'utilisez pas de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne poussez pas l'appareil sous l'eau, car les pièces risquent d'être mouillées et un choc électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à la durée de vie 0 de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de l'appareil. Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement, sa durée de vie sera réduite et cela peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifié avec une solution de savon doux.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Éviter tout contact avec l'eau des composants électriques.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ou d'agents nettoyants contenant du chlore. N'utilisez pas de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou pointus pour le nettoyage. N'utilisez pas d'essence ou de solvants!
- Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.

Huile de pompe

- Vérifiez régulièrement la couleur de l'huile de la pompe. L'huile doit être claire et brillante. Si l'huile devient boueuse et s'assombrit, cela signifie que l'huile contient des impuretés et doit être remplacée.
- Vérifiez le niveau d'huile au moins une fois par semaine à travers le couvercle de la fenêtre pour vous assurer qu'il est au moins au-dessus du niveau MIN.
- Changer l'huile de la pompe au moins tous les 6 mois.

Maintenance

- Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'appareil pour éviter les accidents graves.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il y a un problème, arrêtez de l'utiliser, éteignez-le et contactez le fournisseur.
- Tous les travaux d'entretien, d'installation et de réparation doivent être effectués par des techniciens spécialisés et autorisés, ou recommandés par le fabricant.

Transport et stockage

- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous toujours qu'il a été débranché de l'alimentation et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le déplacez et maintenez-le en bas.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la solution. Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, veuillez contacter le fournisseur/prestataire de services.

Problèmes	Cause possible	Solution possible
La machine ne s'allume pas.	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée à la prise électrique.
Le sac à vide n'est pas sous vide et/ou complètement scellé.	Le temps de vide/scellage n'est pas assez long.	Réglez une durée de vide/scellage plus longue.
	L'ouverture du sac à vide n'a pas été entièrement et correctement placée sous la barre de scellage (8).	Emballez les aliments dans un nouveau sac et placez-les correctement dans la chambre afin que toute l'ouverture puisse être scellée. N'utilisez pas de sacs qui ne tiennent pas dans la barre d'étanchéité.
	La barre d'étanchéité (8) et la chambre à vide intérieure (9) ne sont pas suffisamment propres.	Essuyer la surface de la barre d'étanchéité (8) et l'intérieur de la chambre à vide (10) pour qu'elle reste propre, sèche et exempte de débris.
	Il y a de l'humidité, des particules alimentaires ou des débris sur la zone d'étanchéité du sac à vide.	Essuyez la zone d'étanchéité du sac à vide pour vous assurer qu'il est sec et propre.
Le sac à vide perd le vide après avoir été scellé.	À l'intérieur du sac à vide, des aliments avec des points tranchants pénètrent dans le sac et de l'air entre donc dans le sac à vide.	Coupez les pointes tranchantes ou couvrez-les avant de les emballer.
	Certains aliments peuvent également libérer des gaz en raison de leur détérioration.	Blanchissez ou congelez correctement les aliments avant de les emballer. Jeter les aliments en cas de doute.

Identification du code d'erreur

Codes d'erreur	Cause possible	Solution possible
E01	- Le couvercle (1) n'est pas correctement fermé.	- Le couvercle (1) n'est pas correctement fermé.
	- La pompe à huile est défectueuse.	- Contacter le fournisseur.
	- Le système interne de la machine est défectueux.	
LP	- La machine a soudainement perdu l'alimentation électrique pendant le fonctionnement.	- Vérifiez l'alimentation électrique.

IT

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou incorrecte de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendiqué sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).
Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

Mise au rebut et environnement

Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Au lieu de cela, il est de votre responsabilité de jeter vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement.
Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.

ITALIANO

Gentile cliente,
Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico Hendi. Prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata progettata, come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.
- **PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!** Non tentare di riparare l'apparecchiatura da soli. Non immergere le parti elettriche dell'apparecchiatura in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchiatura sotto l'acqua corrente.
- **NON UTILIZZARE MAI UN APPARECCHIO DANNEGGIATO!** Controllare regolarmente che i collegamenti elettrici e il cavo non presentino danni. Se danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un fornitore o da una persona qualificata per evitare pericoli o lesioni.
- **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, instradare il cavo di alimentazione in modo sicuro, se necessario, per evitare di tirare involontariamente, danneggiarsi, venire a contatto con la superficie di riscaldamento o causare un pericolo di inciampo.
- **AVVERTENZA!** Finché la spina è nella presa, l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione.
- **AVVERTENZA!** Spegnere SEMPRE l'apparecchiatura prima di scollegarla dall'alimentazione, dalla pulizia, dalla manutenzione o dalla conservazione.
- Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.
- Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.
- Tenere l'apparecchiatura e la spina/le connessioni elettriche lontane dall'acqua e da altri liquidi. Se l'apparecchiatura cade in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dell'alimentazione. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.
- Collegare l'alimentatore a una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchiatura in caso di emergenza.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti affilati o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, tirare sempre la spina.
- Non trasportare mai l'apparecchiatura per il cavo.
- Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o personale del bar, ecc.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non hanno esperienza e conoscenza.
- Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchiatura e i relativi collegamenti elettrici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai accessori o altri dispositivi diversi da quelli forniti con l'apparecchiatura o raccomandati dal produttore. La mancata osservanza di questa indicazione potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchiatura. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).
- Non coprire l'apparecchiatura in funzione.
- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, materiali esplosivi o infiammabili. Utilizzare sempre l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- Lasciare uno spazio di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.
- **AVVERTENZA!** Mantenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura libere da ostruzioni.

Istruzioni di sicurezza speciali

- Questo apparecchio è destinato all'uso commerciale.
- **ATTENZIONE! RISCHIO DI USTIONI! SUPERFICI CALDE!** La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata durante l'uso. Toccare solo il pannello di controllo, le maniglie, gli interruttori, le manopole di controllo del timer o le manopole di controllo della temperatura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo analogo per evitare pericoli. (Cavo di alimentazione fisso all'interno, ma può essere sostituito)
- **ATTENZIONE! RISCHIO DI USTIONI! SUPERFICI CALDE! NON TOCCARE MAI LA BARRA DI TENUTA.** Non toccare la barra di tenuta durante l'uso. Esiste il pericolo di ustioni anche dopo l'uso. Attendere che la barra di tenuta si sia raffreddata prima di toccarla.
-
RISCHIO DI SCHIACCIARE LE MANI! Fare attenzione quando si chiude il coperchio.
- **IMPORTANTE!** Assicurarsi che l'olio della pompa sia almeno al di sopra del LIVELLO DELL'OLIO.
- Utilizzare solo l'olio della pompa fornito. Il livello dell'olio della pompa deve essere controllato regolarmente da un tecnico qualificato. Non utilizzare olio vecchio per pompe.

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macherie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti.
- L'apparecchiatura è progettata per aspirare e sigillare sacchetti di plastica con alimenti all'interno. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo deve essere considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso improprio del dispositivo.

IT

Installazione di messa a terra

Questa apparecchiatura è classificata come classe di **protezione I** e deve essere collegata a una messa a terra di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica.
Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione con spina di messa a terra o di collegamenti elettrici con filo di messa a terra. I collegamenti devono essere installati e messi a terra correttamente.

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3)

1. Coperchio
2. Blocco morsetto
3. Fori di ventilazione
4. Porta di riempimento olio
5. Display del livello dell'olio
6. Porta dell'olio di scarico
7. Pannello di controllo
8. Barra di tenuta
9. Morsetto per il fissaggio del sacchetto sottovuoto
10. Camera
11. Manopola principale ON/OFF
12. Viti

Nota: Il contenuto di questo manuale si applica a tutti gli elementi elencati, salvo diversamente specificato. L'aspetto può variare rispetto alle illustrazioni mostrate.

Pannello di controllo

(Fig. 2 a pagina 3)

13. Pulsante SET
14. Pulsante di regolazione dell'ora
    14.1: Aumento /14.2: Diminuisci
15. Pulsante STOP
16. Display digitale
17. Indicatori luminosi (ORA VUOTO / SIGILLAZIONE / GAS / RAFFREDDAMENTO)
18. Vuotometro

Parti di ricambio o accessori

19. Chiave (1x)
20. Cacciavite (1x)
21. Flacone vuoto con ugello (1x)
22. Una bottiglia di olio per pompa (volume: 300 ml) (1x)

Nota: La sacca sottovuoto non è inclusa.

Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutte le confezioni protettive e l'involucro.
- Controllare che il dispositivo sia in buone condizioni e con tutti gli accessori. In caso di consegna incompleta o danneggiata, contattare immediatamente il fornitore. In questo caso, non utilizzare il dispositivo.
- Pulire gli accessori e l'apparecchiatura prima dell'uso (vedere ==> Pulizia e manutenzione).
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia completamente asciutta.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile e resistente al calore, sicura contro gli schizzi d'acqua.
- Conservare la confezione se si intende conservare l'apparecchiatura in futuro.
- Conservare il manuale utente per riferimento futuro.

NOTA! A causa dei residui di produzione, l'apparecchiatura può emettere un odore leggero durante i primi utilizzi. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia ben ventilata.

Istruzioni operative

(Fig. 1 a pagina 3, Fig. 2 a pagina 3)

- Selezionare la dimensione corretta del sacchetto sottovuoto. (Larghezza sacca di 400 mm). Lasciare un minimo di 3 ~ 4 cm di spazio extra nella parte superiore per garantire una buona tenuta.
- Con il coperchio (1) aperto, inserire il cavo di alimentazione nella presa sul retro della macchina e la spina di alimentazione in una presa elettrica adeguata.
- Quindi, ruotare l'interruttore ON/OFF in senso orario in posizione "ON". "ON" verrà visualizzato sul display digitale (16).
- Quindi, premere il pulsante SET (13) per selezionare il processo TEMPO VUOTO, SALDATURA e RAFFREDDAMENTO per l'impostazione.
- Quindi, premere il pulsante di aumento/riduzione (14) per regolare il tempo di ciascun processo.

Vedere di seguito per l'intervallo di impostazione delle diverse operazioni:

1) Tempo vuoto: 5 ~ 90 secondi (con intervallo di 5 secondi)
2) Tempo di tenuta: Impostazione fino a 6 secondi (con intervallo di 0,5 secondi, decrescente)
3) Tempo di raffreddamento: Imposta fino a 10 secondi

- Mettere il cibo in un sacchetto sottovuoto. Quindi, mettere l'intera sacca sotto il morsetto di fissaggio (9) all'interno della camera (10) della macchina.
- Assicurarsi che l'apertura del sacchetto sottovuoto sia completamente e correttamente sotto la barra di tenuta (8) per la sigillatura. E l'intero sacchetto sottovuoto è bloccato correttamente dal morsetto di fissaggio (10) all'interno della camera (9).
- Chiudere il coperchio (1) e posizionare il blocco del coperchio (2). La macchina avvierà automaticamente il processo di aspirazione e sigillatura.
- Successivamente, l'indicatore TEMPO VUOTO (17) lampeggerà in blu e la macchina inizierà il conto alla rovescia per mostrare il tempo rimanente sul display (16).
- Analogamente, l'indicatore SIGILLAMENTO E RAFFREDDAMENTO (17) lampeggerà in blu e la macchina avvierà il conto alla rovescia. Il tempo rimanente del processo di sigillatura e raffreddamento verrà visualizzato sul display (16).
- A questo punto, l'aria all'interno del sacchetto sottovuoto e della camera viene aspirata (9).
- Al termine del processo di sigillatura viene emesso un segnale acustico.
- "CLO" verrà visualizzato sul display (16) per 15 secondi. Successivamente, sul display digitale (16) verrà visualizzato "ON".
- Abbassare il blocco del coperchio (2) per aprire il coperchio (1) e togliere gli alimenti confezionati.

Nota:

1) Quando la macchina è in fase di "vuoto", è possibile premere il pulsante "STOP" (15) per passare immediatamente al processo di "sigillatura".
2) Quando sul display compare "CLO", la macchina è in modalità inattiva. In questa modalità, indipendentemente dal pulsante premuto, la macchina non funzionerà. Basta abbassare il blocco del morsetto (2) e aprire il coperchio (1). Quindi, la macchina può tornare al funzionamento normale.
3) Dopo il processo, verificare la completezza della tenuta. Se la tenuta non è corretta, regolare il tempo di vuoto e di tenuta.
4) Importante: La funzione "GAS" non è disponibile con gli indicatori luminosi per questo modello.

Suggerimenti per l'uso

Informazioni sulla confezione degli alimenti in sacchetti:

- Al momento della confezione, gli alimenti devono essere il più freschi possibile. La durata di conservazione dei prodotti confezionati a vuoto può essere estesa fino a cinque volte rispetto alle condizioni di conservazione standard.
- Gli alimenti o i prodotti morbidi e umidi che devono mantenere la loro forma devono essere congelati prima della confezione.
- Carne, frutti di bosco o pane possono essere congelati fino a 24 ore per evitare ustioni da congelatore. Quando i prodotti si congelano e diventano duri, sono pronti per essere confezionati sotto vuoto.
- Se il cibo fresco è confezionato senza pre-congelamento, posizionare un asciugamano da cucina di carta ripiegato tra la carne e la parte superiore del rotolo. La carta assorbe l'umidità.
- I prodotti liquidi come zuppe, stracci o gratin devono essere congelati in un piatto o su un vassoio del ghiaccio prima dell'imballaggio sottovuoto. I prodotti congelati e confezionati devono essere etichettati e messi nel congelatore.
- Tutti i prodotti con bordi taglienti (ad es. ossa, pasta secca, riso) devono essere fissati con salviette di carta in modo che non pungano la sacca.
- Le buste di imballaggio non devono essere riutilizzate per cucinare o nel microonde. Non riutilizzare i sacchetti utilizzati per conservare pesce fresco o alimenti grassi.
- Le verdure devono essere sbollentate prima dell'imballaggio.
- La sbiancatura è un metodo di elaborazione termica che consiste in un riscaldamento a breve termine ma intensivo. Le verdure possono essere sbollentate in acqua bollente: devono essere messe per un po' in acqua bollente, quindi tolte e immediatamente spente a bassa temperatura.
- Eseguire la procedura di confezionamento sottovuoto come di consueto.
- Non aspirare funghi e aglio.

Come realizzare una borsa da un rotolo:

- Selezionare un rullo con la larghezza corretta.
- Posizionare il bordo aperto sulla barra di tenuta (assicurarsi che il bordo sia posizionato esattamente sulla barra), chiudere e premere il coperchio.
- Premere Avvio (o il pulsante Avvio rapido sull'impugnatura) - il tempo di sigillatura verrà conteggiato da un valore predefinito indicato sul display a 0. Al termine del ciclo, il coperchio si apre automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

** Per arrestare la macchina, premere ON/OFF.

- Rimuovere la sacca e controllare il sigillo.

NOTA! Una guarnizione corretta deve essere trasparente. Se la guarnizione è irregolare, incompleta, ondulata, bianca o opaca, rimuovere la parte sigillata e sigillare nuovamente la sacca.

- Quando il bordo è sigillato, misurare le dimensioni della sacca in modo che possa contenere il prodotto, lasciando un margine di 4-5 cm e tagliare la lamina dal rotolo. Collocare il prodotto nella sacca e seguire i passaggi specificati in "Istruzioni operative".

Aggiunta e scarico dell'olio della pompa a vuoto

(Fig. 3 a pagina 4)

Aggiungere olio alla pompa se si verificano le seguenti situazioni.

IMPORTANTE! Assicurarsi che l'olio della pompa sia al di sopra della marcatura MIN e controllare regolarmente.

1. Prima del primo utilizzo, la pompa deve essere riempita con olio (fornito).
2. Quando il livello dell'olio è inferiore al contrassegno MIN.
3. Quando le prestazioni della macchina si deteriorano.
4. Scaricare e riempire la pompa con olio ogni sei mesi.

A) Procedure per l'aggiunta di olio

- Utilizzare il cacciavite (20) per allentare le viti (12) del coperchio, rimuovere il coperchio per esporre la pompa.
- Svitare il tappo a vite in senso antiorario utilizzando un attrezzo (non incluso).
- Aggiungere l'olio della pompa utilizzando il flacone dell'olio (21) fino a quando il livello dell'olio non è superiore alla marcatura MIN.
- Serrare il tappo a vite in senso orario con uno strumento (non incluso).
- Reinstallare il coperchio in vetro fissando le viti (12) con un cacciavite (20).

B) Procedure di drenaggio

- Prendere un contenitore di raccolta e posizionarlo sotto la porta di drenaggio dell'olio coperta dalla vite a testa esagonale.
- Allentare la vite a testa esagonale in senso antiorario utilizzando la chiave (19).
- Dopo aver scaricato tutto l'olio, riavvitare il tappo in senso orario e serrarlo.
- Reinstallare il coperchio inferiore in vetro fissando le viti con un cacciavite (20).

IMPORTANTE

1. Smaltire l'olio della pompa drenato in conformità alle normative ambientali.
2. Dopo aver riempito l'olio della pompa, posizionare la macchina in posizione orizzontale. Non inclinare il macchina.

Informazioni su conservazione e sicurezza degli alimenti

La macchina per il confezionamento della camera a vuoto rivoluzionerà il modo in cui acquisti e conservi gli alimenti. Poiché l'imballaggio sottovuoto è efficace per eliminare le ustioni del congelatore e il deterioramento lento degli alimenti, ora è possibile trarre vantaggio dall'acquisto di alimenti in blocco senza la minaccia degli sprechi alimentari. L'imballaggio sottovuoto con la nostra apparecchiatura rimuove fino al 90% dell'aria dalla confezione. Questo aiuterà a mantenere il cibo più fresco fino a 5 volte più a lungo rispetto alle normali circostanze. Gli alimenti secchi come pasta, cereali e farina rimarranno freschi dall'inizio alla fine. L'imballaggio sottovuoto Plus impedisce a travi e altri insetti di infestare i prodotti secchi.

Confezionare solo gli alimenti più freschi possibili. Tuttavia, tenga presente che non tutti gli alimenti beneficiano dell'imballaggio sottovuoto. Non aspirare mai l'aglio o i funghi come funghi. Una reazione chimica pericolosa si verifica quando l'aria viene rimossa, causando il pericolo di questi alimenti se ingeriti. Le verdure devono essere sbollentate prima dell'imballaggio per eliminare eventuali enzimi che possono causare il deterioramento del degassamento quando vengono aspirate.

Cibo	Conservazione sottovuoto e congelatore	Conservazione per vuoto e frigorifero	Stoccaggio tipico
Manzo fresco e vitello	1 ~ 2 anni	3 ~ 4 settimane	1 ~ 2 settimane
Maiale fresco	1 ~ 2 anni	3 ~ 4 settimane	1 settimana
Pesce fresco	1 ~ 2 anni	2 settimane	3 ~ 4 giorni
Frutta fresca	1 ~ 2 anni	2 settimane	3 ~ 4 giorni

Pulizia e manutenzione

- **ATTENZIONE!** Scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione e raffreddarla prima di riporla, pulirla e sottoporla a manutenzione.
- Non utilizzare getti d'acqua o scovolino per la pulizia e non spingere l'apparecchiatura sotto l'acqua, in quanto le parti si bagnano e potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- Se l'apparecchiatura non viene mantenuta in un buon stato di pulizia, ciò può influire negativamente sulla durata 0 dell'apparecchiatura e causare una situazione pericolosa.
- I residui di cibo devono essere puliti e rimossi regolarmente dall'apparecchiatura. Se l'apparecchiatura non viene pulita correttamente, ridurrà la sua durata e potrebbe causare condizioni pericolose durante l'uso.

Pulizia

- Pulire la superficie esterna raffreddata con un panno o una spugna leggermente inumiditi con una soluzione detergente delicata.
- Per motivi di igiene, l'apparecchiatura deve essere pulita prima e dopo l'uso.
- Evitare che l'acqua entri in contatto con i componenti elettrici.
- Non immergere mai l'apparecchiatura in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai detergenti aggressivi, spugne abrasive o detergenti contenenti cloro. Non utilizzare lana d'acciaio, utensili metallici o oggetti appuntiti o appuntiti per la pulizia. Non utilizzare benzina o solventi!
- Nessuna parte può essere lavata in lavastoviglie.

Olio della pompa

- Controllare regolarmente il colore dell'olio della pompa. L'olio deve essere trasparente e luminoso. Se l'olio diventa fangoso e scuro, significa che contiene impurità e deve essere sostituito.
- Controllare il livello dell'olio almeno una volta alla settimana attraverso il coperchio della finestra per assicurarsi che sia almeno al di sopra del livello MIN.
- Cambiare l'olio della pompa per almeno ogni 6 mesi.

Manutenzione

- Controllare regolarmente il funzionamento dell'apparecchiatura per evitare gravi incidenti.
- Se si nota che l'apparecchiatura non funziona correttamente o che c'è un problema, smettere di usarla, spegnerla e contattare il fornitore.
- Tutti i lavori di manutenzione, installazione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici specializzati e autorizzati o raccomandati dal produttore.

Trasporto e stoccaggio

- Prima della conservazione, assicurarsi sempre che l'apparecchiatura sia stata scollegata dall'alimentazione e completamente raffreddata.
- Conservare l'apparecchiatura in un luogo fresco, pulito e asciutto.
- Non posizionare mai oggetti pesanti sull'apparecchiatura, in quanto ciò potrebbe danneggiarla.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica durante lo spostamento e tenerla in basso.

Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, controllare la tabella seguente per la soluzione. Se il problema persiste, contattare il fornitore/fornitore di servizi.

Problemi	Possibile causa	Possibile soluzione
La macchina non si accende.	La spina di alimentazione non è collegata correttamente alla presa elettrica.	Assicurarsi che la spina di alimentazione sia collegata correttamente alla presa elettrica.
Il sacchetto sottovuoto non è sottovuoto e/o completamente sigillato.	Il tempo di vuoto/sigillo non è sufficiente.	Impostare un tempo di tenuta/vuoto più lungo.
	L'apertura del sacchetto sottovuoto non è stata completamente e correttamente posizionata sotto la barra di tenuta (8).	Imballare il cibo in un nuovo sacchetto e posizionarlo correttamente nella camera in modo che l'intera apertura possa essere sigillata. Non utilizzare sacchetti che non si adattano alla barra di tenuta.
	La barra di tenuta (8) e la camera di depressione interna (9) non sono sufficientemente pulite.	Pulire la superficie della barra di tenuta (8) e all'interno della camera di depressione (10) per mantenere pulita, asciutta e priva di detriti.
	Sull'area di tenuta del sacchetto sottovuoto sono presenti umidità, particelle di cibo o detriti.	Pulire l'area di tenuta del sacchetto sottovuoto per assicurarsi che sia asciutta e pulita.
La sacca sottovuoto perde il vuoto dopo essere stata sigillata.	All'interno del sacchetto sottovuoto sono presenti alimenti con punti taglienti che penetrano nel sacchetto e quindi l'aria entra nel sacchetto sottovuoto.	Tagliare le punte affilate o coprirle prima di imballarle.
	Alcuni alimenti possono rilasciare gas, mentre altri possono rilasciare gas a causa del deterioramento degli alimenti.	Sbollentare o congelare correttamente il cibo prima di confezionarlo. Gettare il cibo in caso di dubbi.

Identificazione codice di errore

Codici di errore	Possibile causa	Possibile soluzione
E01	- Il coperchio (1) non è chiuso correttamente.	- Il coperchio (1) non è chiuso correttamente.
	- La pompa dell'olio è difettosa.	- Contattare il fornitore.
	- Il sistema interno della macchina è difettoso.	
LP	- Perdita improvvisa dell'alimentazione elettrica della macchina durante il funzionamento.	- Controllare l'alimentazione elettrica.

Garanzia

Qualsiasi difetto che comprometta la funzionalità dell'apparecchiatura che diventi evidente entro un anno dall'acquisto sarà riparato mediante riparazione o sostituzione gratuita, a condizione che l'apparecchiatura sia stata utilizzata e sottoposta a manutenzione in conformità alle istruzioni e non sia stata in alcun modo abusata o utilizzata in modo improprio. I Suoi diritti legali non sono compromessi. Se l'apparecchiatura è richiesta in garanzia, indicare dove e quando è stata acquistata e includere la prova di acquisto (ad es. ricevuta).
In linea con la nostra politica di sviluppo continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto, dell'imballaggio e della documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente

Durante lo smantellamento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità con le normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che vengano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente.
Per ulteriori informazioni su dove è possibile depositare i rifiuti per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta rifiuti. I produttori e gli importatori non si assumono alcuna responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecologico, né direttamente né tramite un sistema pubblico.

ROMÂNĂ

Stimate client,
Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat electrocasnic Hendi. Citiți cu atenție acest manual de utilizare, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță evidențiate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Instrucțiuni de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
- **PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE!** Nu încercați să reparați aparatul singur. Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ UN APARAT DETERIORAT!** Verificați periodic conexiunile electrice și cablul pentru a depista eventualele deteriorări. Dacă este deteriorat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Orice reparații trebuie efectuate numai de către un furnizor sau o persoană calificată pentru a evita pericolul sau vătămarea.
- **AVERTISMENT!** Când poziționați aparatul, direcționați cablul de alimentare în siguranță, dacă este necesar, pentru a evita tragerea accidentală, deteriorarea, contactul cu suprafața de încălzire sau riscul de împiedicare.
- **AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- **AVERTISMENT!** Opriți ÎNTOTDEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.
- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.
- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat conexiunile sursei de alimentare. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Conectați sursa de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta imediat aparatul în caz de urgență.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și țineți-l la distanță de foc deschis. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză, trageți întotdeauna de fișă.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Acest aparat trebuie utilizat de personal instruit în bucătăria restaurantului, cantinelor sau barului etc.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care nu au experiență și cunoștințe suficiente.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii în niciun caz.
- Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna copiilor.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau alte dispozitive suplimentare în afară de cele furnizate împreună cu aparatul sau recomandate de producător. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate reprezenta un risc pentru utilizator și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).
- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- Nu așezați obiecte pe aparat.

- Nu utilizați aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a materialelor explozive sau inflamabile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilare în timpul utilizării.
- **AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație de pe aparat ferite de obstrucții.

Instrucțiuni speciale privind siguranța

- Acest aparat este destinat utilizării comerciale..
- **PRECAUȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFEȚE FIERBINȚI!** Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată în timpul utilizării. Atingeți numai panoul de comandă, mânerele, comutatoarele, butoanele de comandă a cronometrului sau butoanele de comandă a temperaturii.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane cu o calificare similară pentru a evita orice pericol. (Fixarea cablului de alimentare în interior, dar poate fi înlocuit)
- **ATENȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFEȚE FIERBINȚI! NU ATINGEȚI NICIODATĂ BARA DE SIGILARE.** Nu atingeți bara de sigilare în timpul utilizării. Există pericol de arsuri chiar și după utilizare. Așteptați până când bara de sigilare s-a răcit înainte de a o atinge.
- **RISC DE ZDROBIRE A MÂINILOR!** Aveți grijă când închideți capacul.
- **IMPORTANT!** Asigurați-vă că uleiul din pompă este cel puțin peste NIVELUL ULEIULUI.
- Utilizați numai uleiul furnizat pentru pompă. Nivelul uleiului din pompă trebuie verificat în mod regulat de un tehnician de service calificat. Nu utilizați ulei de pompă vechi.

Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării pentru aplicații comerciale, de exemplu în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și întreprinderilor comerciale, cum ar fi brutăriile, buticiile etc., dar nu și pentru producția continuă în masă a alimentelor.
- Aparatul este conceput pentru aspirarea și sigilarea pungilor de plastic cu alimente în interior. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămare corporală.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare incorectă a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

Instalarea împământării

Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de **protecție I** și trebuie conectat la o împământare de protecție. Împământarea reduce riscul de electrocutare prin asigurarea unui fir de evacuare pentru curentul electric.

Acest aparat este dotat cu un cablu de alimentare cu ștecăr cu împământare sau conexiuni electrice cu cablu de împământare. Conexiunile trebuie instalate și împământate corespunzător.

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 3)

1. Capac
2. Blocare clemă
3. Orificii de ventilație
4. Port umplere cu ulei
5. Afișaj nivel ulei
6. Orificiu de scurgere a uleiului
7. Panou de comandă
8. Bară de etanșare
9. Clemă pentru fixarea pungii de vidare
10. Cameră
11. Buton principal de pornire/oprire
12. Șuruburi

Observație: Conținutul acestui manual se aplică tuturor articolelor listate, cu excepția cazului în care se specifică altfel. Aspectul poate varia față de ilustrațiile prezentate.

Panou de comandă

(Fig. 2 de la pagina 3)

13. Butonul SETARE
14. Buton de reglare a orei
    14.1: Creștere / 14.2: Scădere
15. Butonul STOP
16. Afișaj digital
17. Indicatori luminoși (DURATĂ VÂNZARE / ETANȘARE / GAZ / RĂCIRE)
18. Manometru de vid

Piese de schimb sau accesorii

19. Cheie (1x)
20. Șurubelniță (1x)
21. Sticlă goală cu duză (1x)
22. O sticlă de ulei de pompă (volum: 300 ml) (1x)

Notă: Punga de vid nu este inclusă.

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și cu toate accesoriile. În cazul unei livrări incomplete sau deteriorate, vă rugăm să contactați imediat furnizorul. În acest caz, nu utilizați dispozitivul.
- Curățați accesoriile și aparatul înainte de utilizare (consultați ==> Curățare și întreținere).
- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este sigură împotriva stropirii cu apă.
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul în viitor.
- Păstrați manualul de utilizare pentru consultare ulterioară.

NOTĂ! Din cauza reziduurilor rezultate din fabricație, aparatul poate emite un miros ușor în timpul primelor câteva utilizări. Acest lucru este normal și nu indică niciun defect sau pericol. Asigurați-vă că aparatul este bine aerisit.

Instrucțiuni de utilizare

(Fig. 1 de la pagina 3, Fig. 2 de la pagina 3)

- Selectați dimensiunea corectă a pungii de vidare. (Lățimea barei de 400 mm). Lăsați un spațiu suplimentar minim de 3 ~ 4 cm în partea superioară pentru a asigura etanșarea puțului.

- Cu capacul (1) ținut deschis, introduceți cablul de alimentare în priza din spatele mașinii și ștecherul într-o priză electrică adecvată.
- Apoi, rotiți comutatorul PORNIT / OPRIT în sens orar în poziția „PORNIT". „PORNIT" va fi afișat pe afișajul digital (16).
- Apoi, apăsați butonul SETARE (13) pentru a selecta procesul TIMP DE ASPIRARE, ETANȘARE și RĂCIRE pentru setare.
- Apoi, apăsați butonul de creștere/scădere (14) pentru a regla timpul fiecărui proces.

Consultați mai jos intervalul de setare pentru diferite operațiuni:
1) Timp de vacuum: 5 ~ 90 secunde (cu interval de 5 secunde)
2) Durată sigilare: Setați până la 6 secunde (cu interval de 0,5 secunde, în ordine descendentă)
3) Timp de răcire: Setați până la 10 secunde
- Puneți alimentele într-o pungă vidată. Apoi, puneți întreaga pungă sub clema de fixare (9) din interiorul camerei (10) mașinii.
- Asigurați-vă că deschiderea pungii de vidare este complet și corect sub bara de etanșare (8) pentru etanșare. Iar întreaga pungă de vid este blocată corespunzător de clema de fixare (10) din interiorul camerei (9).
- Închideți capacul (1) și ridicați dispozitivul de blocare a capacului (2). Mașina va începe automat procesul de vidare și etanșare.
- După aceea, indicatorul TIMP ASPIRAȚIE (17) va clipi albastru și mașina va începe numărătoarea inversă pentru a indica timpul rămas pe afișaj (16).
- În mod similar, indicatorul ETANȘARE ȘI RĂCIRE (17) va clipi albastru, iar mașina va începe numărătoarea inversă. Timpul rămas pentru procesul de etanșare și răcire va fi afișat pe afișaj (16).
- Acum, aerul din interiorul sacului și camerei cu vid este aspirat (9).
- La finalizarea procesului de sigilare se va auzi un semnal sonor.
- „CLO" va fi afișat pe afișaj (16) timp de 15 secunde. După aceea, „PORNIT" va fi afișat pe afișajul digital (16).
- Puneți jos dispozitivul de blocare a capacului (2) pentru a deschide capacul (1) și scoateți alimentele ambalate.

Notă:
1) Când mașina este în procesul de "vid", puteți apăsa butonul "OPRIRE" (15) pentru a comuta instantaneu la procesul de "sigilare".
2) Când afișajul indică „CLO", mașina este în modul inactiv. În acest mod, indiferent de butonul pe care îl apăsați, mașina nu va funcționa. Trebuie doar să coborâți clema de blocare (2) și să deschideți capacul (1). Apoi, mașina poate reveni la funcționarea normală.
3) După proces, verificați caracterul complet al etanșării. Dacă garnitura nu este corectă, reglați timpul de vidare și de etanșare.
4) Important: Funcția „GAS" nu este disponibilă cu indicatoarele luminoase pentru acest model.

Sfaturi de funcționare

Informații despre ambalajul alimentelor în pungi:
- În momentul ambalării, alimentele trebuie să fie cât mai proaspete posibil. Perioada de valabilitate a produselor ambalate în vid poate fi prelungită de până la cinci ori în comparație cu condițiile standard de depozitare.
- Alimentele moi și umede sau produsele care trebuie să își păstreze forma trebuie congelate înainte de ambalare.
- Carnea, fructele de pădure sau pâinea pot fi congelate timp de până la 24 de ore pentru a evita arderea congelatorului. Atunci când produsele sunt congelate și se întăresc, acestea sunt gata pentru a fi ambalate în vid.
- Dacă alimentele proaspete sunt ambalate fără pre-congelare, puneți un prosop de bucătărie din hârtie pliată între carne și partea superioară a rolei. Hârtia va absorbi umezeala.
- Produsele lichide, cum ar fi supele, excavatoarele sau gratinatele, trebuie congelate într-un vas sau pe o tavă pentru gheață înainte de ambalarea în vid. Produsele congelate și ambalate trebuie etichetate și puse în congelator.
- Orice produse cu muchii ascuțite (de ex. oase, paste uscate, orez) trebuie fixate cu prosoape de hârtie, astfel încât să nu lovească punga.
- Pungile de ambalare nu trebuie reutilizate pentru gătit sau în cuptorul cu microunde. Nu reutilizați pungile care au fost utilizate pentru a depozita pește proaspăt sau alimente grase.
- Legumele trebuie albăstrite înainte de ambalare.
- Albirea este o metodă de procesare termică care constă în încălzire intensă, dar de scurtă durată. Legumele pot fi fierte în apă clocotită: acestea trebuie puse pentru o vreme în apă clocotită, apoi scoase și stinse imediat la temperatură scăzută.
- Efectuați procedura obișnuită de ambalare în vid.
- Nu aspirați în vid ciupercile și usturoiul din ambalaj.

Cum să preparați un sac dintr-o rolă:
- Selectați o rolă cu lățimea corectă.
- Așezați marginea deschisă pe bara de etanșare (asigurați-vă că marginea este poziționată exact pe bară), închideți și apăsați capacul.
- Apăsați Start (sau butonul Start rapid de pe mâner) - timpul de sigilare va fi contorizat de la valoarea implicită indicată pe afișaj la 0. La terminarea ciclului, capacul se deschide automat și se aude un bip.

** Pentru a opri mașina, apăsați PORNIT/OPRIT.
- Scoateți punga și verificați etanșarea.

NOTĂ! O etanșare corectă trebuie să fie transparentă. Dacă sigiliul este neuniform, incomplet, striat, alb sau opac, îndepărtați partea sigilată și sigilați din nou punga.
- Atunci când marginea este etanșată, măsurați dimensiunea pungii astfel încât să poată susține produsul, lăsând o margine de 4-5 cm și tăind folia de pe rolă. Puneți produsul în pungă și urmați pașii specificați în „Instrucțiuni de utilizare".

Adăugarea și golirea uleiului din pompa de vid

(Fig. 3 de la pagina 4)

Adăugați ulei la pompă dacă apar următoarele situații.

IMPORTANT! Asigurați-vă că uleiul din pompă este peste marcajul MIN și verificați regulat.
1. Înainte de prima utilizare, pompa trebuie umplută cu ulei (furnizat).
2. Când nivelul uleiului este sub marcajul MIN.
3. Atunci când performanța mașinii se deteriorează.
4. Goliți și umpleți din nou pompa cu ulei la fiecare șase luni.

A) Proceduri de adăugare a uleiului

- Utilizați șurubelnița (20) pentru a slăbi șuruburile (12) capacului, scoateți capacul pentru a expune pompa.
- Răsuciți capacul șurubului în sens antiorar folosind o unealtă (nu este inclusă).
- Adăugați ulei de pompă folosind sticla de ulei (21) până când nivelul uleiului este peste marcajul MIN.
- Strângeți capacul șurubului în sensul acelor de ceasornic cu o unealtă (nu este inclusă).
- Remontarea capacului de sticlă prin fixarea șuruburilor (12) folosind o șurubelniță (20).

B) Proceduri de golire

- Luați un recipient de colectare și așezați-l sub portul de scurgere a uleiului acoperit de șurubul cu capac hexagonal.
- Slăbiți șurubul cu cap hexagonal în sens antiorar folosind cheia (19).
- După ce ați scurs tot uleiul, înșurubați la loc capacul în sensul acelor de ceasornic și strângeți-l.
- Remontarea capacului inferior de sticlă prin fixarea șuruburilor cu ajutorul unei șurubelnițe (20).

IMPORTANT

1. Vă rugăm să eliminați uleiul uzat din pompa de apă în conformitate cu reglementările de mediu.
2. După reumplerea cu ulei a pompei, așezați mașina în poziție orizontală. Nu înclinați mașina s-a terminat.

Informații privind depozitarea și siguranța alimentelor

Mașina de ambalare a camerei vidate va revoluționa modul în care cumpărați și depozitați alimentele. Deoarece ambalajul în vid funcționează pentru a elimina arderea congelatorului și pentru a încetini alterarea alimentelor, acum puteți profita de cumpărarea de alimente în vrac, fără a vă face griji că irosiți alimente. Ambalajul în vid cu aparatul nostru elimină până la 90% din aer din ambalaj. Acest lucru va ajuta la menținerea prospețimii alimentelor de până la 5 ori mai mult decât în condiții normale. Alimentele uscate, cum ar fi pastele, cerealele și făina, vor rămâne proaspete de la început până la sfârșit. Ambalajul în vid Plus previne infestarea stivelor și a altor insecte.

Ambalați doar cele mai proaspete alimente posibile. Cu toate acestea, vă rugăm să rețineți că nu toate alimentele beneficiază de pe urma ambalajului cu vid. Nu aspirați niciodată ambalajul de usturoi sau ciuperci precum ciupercile. O reacție chimică periculoasă are loc atunci când aerul este îndepărtat, ceea ce face ca aceste alimente să fie periculoase dacă sunt ingerate. Legumele trebuie albăstrite înainte de ambalare pentru a distruge enzimele care pot cauza deteriorarea gazelor evacuate în timpul aspirării.

Alimente	Depozitarea vidului și a congelatorului	Depozitarea aspiratorului și frigiderului	Depozitare tipică
Vită proaspătă și vițel	1 ~ 2 ani	3 ~ 4 săptămâni	1 ~ 2 săptămâni
Carne de porc proaspătă	1 ~ 2 ani	3 ~ 4 săptămâni	1 săptămână
Pește proaspăt	1 ~ 2 ani	2 săptămâni	3 ~ 4 zile
Fructe proaspete	1 ~ 2 ani	2 săptămâni	3 ~ 4 zile

Curățare și întreținere

- **ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și răciți-l înainte de depozitare, curățare și întreținere.
- Nu utilizați jet de apă sau un aparat de curățat cu aburi pentru curățare și nu împingeți aparatul sub apă, deoarece componentele se vor uda și se pot produce șocuri electrice.
- Dacă aparatul nu este păstrat într-o stare bună de curățenie, acest lucru poate afecta negativ durata de viață 0a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.
- Reziduurile alimentare trebuie curățate regulat și scoase din aparat. Dacă aparatul nu este curățat corespunzător, durata sa de viață va fi redusă și poate duce la o stare periculoasă în timpul utilizării.

Curățare

- Curățați suprafața exterioară răcită cu o lavetă sau un burete ușor umezit cu o soluție slabă de săpun.
- Din motive de igienă, aparatul trebuie curățat înainte și după utilizare.
- Evitați contactul cu apa al componentelor electrice.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, bureți abrazivi sau agenți de curățare care conțin clor. Nu utilizați bureți de sârmă, ustensile metalice sau orice obiecte ascuțite sau tăioase pentru curățare. Nu utilizați benzină sau solvenți!
- Nicio piesă nu poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Ulei pompă

- Verificați periodic culoarea uleiului de pompă. Uleiul trebuie să fie clar și luminos. Dacă uleiul devine murdar și întunecat, înseamnă că uleiul conține impurități și trebuie înlocuit.
- Verificați nivelul uleiului cel puțin o dată pe săptămână prin capacul geamului pentru a vă asigura că este cel puțin peste nivelul MIN.
- Schimbați uleiul pompei cel puțin o dată la 6 luni.

Întreținere

- Verificați regulat funcționarea aparatului pentru a preveni accidentele grave.
- Dacă vedeți că aparatul nu funcționează corespunzător sau că există o problemă, opriți-l și contactați furnizorul.
- Toate lucrările de întreținere, instalare și reparații trebuie efectuate de tehnicieni specializați și autorizați sau recomandate de producător.

Transport și depozitare

- Înainte de depozitare, asigurați-vă întotdeauna că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și s-a răcit complet.
- Depozitați aparatul într-un loc răcoros, curat și uscat.
- Nu puneți niciodată obiecte grele pe aparat, deoarece acesta se poate deteriora.
- Nu mutați aparatul în timp ce acesta este în funcțiune. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare când îl mutați și țineți-l în partea de jos.

Depanare

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, verificați tabelul de mai jos pentru a găsi soluția. Dacă în continuare nu puteți rezolva problema, vă rugăm să contactați furnizorul/furnizorul de servicii.

Probleme	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Mașina nu pornește.	Fișa de alimentare nu este conectată corespunzător la priza de alimentare electrică.	Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priza electrică.
Sacul de vid nu este vidat și/sau sigilat complet.	Timpul de vidare/ sigilare nu este suficient de lung.	Setați o durată mai lungă pentru vacuum/sigilare.
	Deschiderea sacului de vidare nu a fost poziționată complet și corespunzător sub bara de etanșare (8).	Ambalați alimentele într-o pungă nouă și puneți-le corespunzător în cameră, astfel încât întreaga deschidere să poată fi sigilată. Nu utilizați pungi care nu se potrivesc cu bara de etanșare.
	Bara de sigilare (8) și camera de vid interioară (9) nu sunt suficient de curate.	Ștergeți suprafața barei de sigilare (8) și interiorul camerei de vid (10) pentru a păstra curate, uscate și fără reziduuri.
	Există umezeală, particule de alimente sau reziduuri pe zona de etanșare a pungii de vidare.	Ștergeți zona de etanșare a pungii de vidare pentru a vă asigura că este uscată și curată.
Punga cu vid pierde vidul după ce este sigilată.	În interiorul sacului aspiratorului există alimente cu puncte ascuțite pentru a penetra sacul și astfel aerul intră în sacul aspiratorului.	Tăiați punctele ascuțite sau acoperiți-le înainte de ambalare.
	Unele alimente pot elibera gaze și alimentele pot elibera gaze din cauza deteriorării alimentelor.	Lăsați alimentele la masă sau congelate în mod corespunzător înainte de ambalare. Aruncați alimentele dacă aveți îndoieli.

Identificarea codului de eroare

Coduri de eroare	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E01	- Capacul (1) nu este închis corespunzător.	- Capacul (1) nu este închis corespunzător.
	- Pompa de ulei este defectă.	- Contactați furnizorul.
	- Sistemul intern al mașinii este defect.	
LP	- Aparatul a pierdut brusc alimentarea cu energie electrică în timpul funcționării.	- Verificați sursa de alimentare electrică.

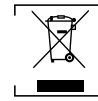
RO

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziție va fi reparat prin reparații gratuite sau înlocuire, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost abuzat sau utilizat necorespunzător în niciun fel. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este revendicat în garanție, specificați unde și când a fost achiziționat și includeți dovada achiziționării (de ex. chitanță).

În conformitate cu politica noastră de dezvoltare continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica fără preaviz produsul, ambalajul și specificațiile documentației.

Aruncați și protejați mediul înconjurător



La scoaterea din uz a aparatului, produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dvs. să eliminați deșeurile de echipamente prin predarea acestora la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor dvs. de echipamente la momentul eliminării va ajuta la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestora într-o manieră care protejează sănătatea umană și mediul înconjurător.

Pentru mai multe informații despre locul în care vă puteți lăsa deșeurile pentru reciclare, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică, fie direct, fie printr-un sistem public.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή Hendi. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν από την πρώτη εγκατάσταση και χρήση αυτής της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.

GR

- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβαπτίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΈΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΆ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Οποιεσδήποτε επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από προμηθευτή ή εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε το καλώδιο ρεύματος με ασφάλεια, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε τυχόν ακούσιο τράβηγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παραπατήματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φις είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Απενεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φις/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το φις/τις ηλεκτρικές συνδέσεις μακριά από νερό και άλλα υγρά. Εάν η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως τις συνδέσεις τροφοδοσίας. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους απειλητικούς για τη ζωή.
- Συνδέστε το τροφοδοτικό σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή αμέσως σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και φυλάξτε το μακριά από ανοιχτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αλλά να τραβάτε πάντα το φις.
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιό της.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Ο χειρισμός της συσκευής αυτής πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα του εστιατορίου, σε καντίνες ή σε μπαρ κ.λπ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή και τις ηλεκτρικές της συνδέσεις μακριά από παιδιά.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή πρόσθετες συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (βενζινοκίνητο, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.).
- Μην καλύπτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε χώρο όπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί πίδακας νερού.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 20 cm γύρω από τη συσκευή για εξαερισμό κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξαερισμού στη συσκευή ελεύθερα από εμπόδια.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για εμπορική χρήση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΆΤΩΝ! ΘΕΡΜΕΣ ΕΠΙΦΆΝΕΙΕΣ!** Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή κατά τη χρήση. Αγγίξτε μόνο τον πίνακα ελέγχου, τις λαβές, τους διακόπτες, τους διακόπτες χρονομέτρου ή τους διακόπτες θερμοκρασίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος. (Σταθερό καλώδιο τροφοδοσίας στο εσωτερικό, αλλά μπορεί να αντικατασταθεί)
- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΆΤΩΝ! ΘΕΡΜΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ! ΜΗΝ ΑΓΓΊΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΡΆΒΔΟ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΊΗΣΗΣ.** Μην αγγίζετε τη ράβδο σφράγισης κατά τη χρήση. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων ακόμα και μετά τη χρήση. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ράβδος σφράγισης πριν την αγγίξετε.
-
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΣΥΝΘΛΊΨΗΣ ΤΩΝ ΧΕΡΙΏΝ! Να είστε προσεκτικοί όταν κλείνετε το καπάκι.
- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΌ!** Βεβαιωθείτε ότι το λάδι της αντλίας είναι τουλάχιστον πάνω από τη ΣΤΑΘΜΗ ΛΑΔΙΟΥ.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο λάδι αντλίας. Η στάθμη λαδιού της αντλίας πρέπει να ελέγχεται τακτικά από εξειδικευμένο τεχνικό σέρβις. Μη χρησιμοποιείτε παλιό λάδι αντλίας.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές εφαρμογές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και εμπορικών επιχειρήσεων, όπως αρτοποιεία, βουτιές κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για το σκούπισμα και τη σφράγιση πλαστικών σάκων με τρόφιμα στο εσωτερικό. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα πρέπει να θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Αυτή η συσκευή έχει ταξινομηθεί ως κατηγορίας **προστασίας I** και πρέπει να συνδεθεί σε προστατευτική γείωση. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα.

Αυτή η συσκευή διαθέτει καλώδιο ρεύματος με βύσμα γείωσης ή ηλεκτρικές συνδέσεις με καλώδιο γείωσης. Οι συνδέσεις πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες και γειωμένες.

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 3)

1. Καπάκι
2. Ασφάλιση σφιγκτήρα
3. Οπές αερισμού
4. Θύρα πλήρωσης λαδιού
5. Ένδειξη στάθμης λαδιού
6. Θύρα λαδιού αποστράγγισης
7. Πίνακας ελέγχου
8. Ράβδος σφράγισης
9. Σφιγκτήρας για στερέωση της σακούλας κενού
10. Θάλαμος
11. Κύριο κουμπί ON / OFF
12. Βίδες

Παρατήρηση: Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου ισχύει για όλα τα στοιχεία που αναφέρονται, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά. Η εμφάνιση μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες που εμφανίζονται.

Πίνακας ελέγχου

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

13. Κουμπί SET
14. Κουμπί ρύθμισης ώρας
    14.1: Αύξηση / 14.2: Μείωση
15. Κουμπί ΔΙΑΚΟΠΗ
16. Ψηφιακή οθόνη
17. Φωτεινές ενδείξεις (ΧΡΟΝΟΣ ΚΕΝΟΥ / ΣΦΡΑΓΙΣΗ / ΑΕΡΙΟ / ΨΥΞΗ)
18. Μετρητής κενού

Ανταλλακτικά ή εξαρτήματα

19. Κλειδί (1x)
20. Κατσαβίδι (1x)
21. Αδειάστε τη φιάλη με το ακροφύσιο (1x)
22. Μια φιάλη λαδιού αντλίας (Όγκος: 300ml) (1x)

Σημείωση: Η σακούλα κενού δεν περιλαμβάνεται.

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε όλη την προστατευτική συσκευασία και το περιτύλιγμα.
- Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση και με όλα τα παρελκόμενα. Σε περίπτωση ατελούς ή κατεστραμμένης παράδοσης, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή. Σε αυτή την περίπτωση, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα και τη συσκευή πριν από τη χρήση (Βλ. ==> Καθαρισμός και συντήρηση).
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία είναι ασφαλής για πιτσιλιές νερού.
- Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή, η συσκευή μπορεί να εκπέμψει ελαφριά οσμή κατά τη διάρκεια των πρώτων λίγων χρήσεων. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει κανένα ελάττωμα ή κίνδυνο. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται καλά.

Οδηγίες λειτουργίας

(Εικ. 1 στη σελίδα 3, Εικ. 2 στη σελίδα 3)

- Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος σακούλας κενού αέρος. (Πλάτος 400 mm). Αφήστε τουλάχιστον 3 ~ 4 cm επιπλέον απόσταση στο επάνω μέρος για να εξασφαλίσετε καλή στεγανοποίηση.
- Με το καπάκι (1) ανοικτό, τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην υποδοχή στο πίσω μέρος του μηχανήματος και το φις τροφοδοσίας σε κατάλληλη πρίζα.
- Στη συνέχεια, στρέψτε το διακόπτη ON / OFF δεξιόστροφα στη θέση «ON». Η ένδειξη «ON» εμφανίζεται στην ψηφιακή οθόνη (16).
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί SET (13) για να επιλέξετε τη διαδικασία ΚΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ, ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ και ΨΥΞΗΣ για τη ρύθμιση.
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί αύξησης / μείωσης (14) για να ρυθμίσετε τον χρόνο κάθε διαδικασίας.

Δείτε παρακάτω για το εύρος ρύθμισης των διαφορετικών λειτουργιών:

1) Χρόνος κενού: 5 ~ 90 δευτερόλεπτα (με διάστημα 5 δευτερολέπτων)
2) Χρόνος σφράγισης: Ρύθμιση έως 6 δευτερόλεπτα (Με διάστημα 0,5 δευτερολέπτων, φθίνουσα)
3) Χρόνος ψύξης: Ρύθμιση έως 10 δευτερόλεπτα

- Τοποθετήστε το φαγητό σε μια σακούλα κενού αέρος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ολόκληρο τον ασκό κάτω από τον σφιγκτήρα στερέωσης (9) μέσα στον θάλαμο (10) του μηχανήματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα της σακούλας κενού αέρος είναι εντελώς και σωστά κάτω από τη ράβδο στεγανοποίησης (8) για στεγανοποίηση. Και ολόκληρη η σακούλα κενού έχει ασφαλίσει σωστά με το σφιγκτήρα στερέωσης (10) μέσα στο θάλαμο (9).
- Κλείστε το καπάκι (1) και τοποθετήστε την ασφάλεια καπακιού (2). Το μηχάνημα θα ξεκινήσει αυτόματα τη διαδικασία αναρρόφησης και σφράγισης.
- Μετά από αυτό, η ένδειξη ΧΡΟΝΟΣ ΚΕΝΟΥ (17) θα αναβοσβήνει με μπλε χρώμα και το μηχάνημα θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση για να εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο στην οθόνη (16).

GR

- Ομοίως, η ένδειξη ΣΦΡΑΓΙΣΗ ΚΑΙ ΨΥΞΗ (17) θα αναβοσβήνει με μπλε χρώμα και το μηχάνημα θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση. Ο υπολειπόμενος χρόνος της διαδικασίας στεγανοποίησης και ψύξης εμφανίζεται στην οθόνη (16).
- Τώρα, ο αέρας στο εσωτερικό της σακούλας κενού αέρος και του θαλάμου αναρροφάται προς τα έξω (9).
- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία σφράγισης, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «CLO» (16) για 15 δευτερόλεπτα. Μετά από αυτό, η ένδειξη «ON» θα εμφανιστεί στην ψηφιακή οθόνη (16).
- Τοποθετήστε την ασφάλεια καπακιού (2) για να ανοίξετε το καπάκι (1) και αφαιρέστε τα συσκευασμένα τρόφιμα.

Σημείωση:

1) Όταν το μηχάνημα βρίσκεται σε διαδικασία «κενού», μπορείτε να πατήσετε το κουμπί «STOP» (15) για να μεταβείτε στη διαδικασία «στεγανοποίησης» αμέσως.
2) Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «CLO», το μηχάνημα βρίσκεται σε κατάσταση αδράνειας. Σε αυτή τη λειτουργία, ανεξάρτητα από το κουμπί που πατάτε, το μηχάνημα δεν θα λειτουργήσει. Απλώς ακουμπήστε την ασφάλεια του σφιγκτήρα (2) και ανοίξτε το καπάκι (1). Στη συνέχεια, το μηχάνημα μπορεί να επιστρέψει στην κανονική λειτουργία.
3) Μετά τη διαδικασία, ελέγξτε την πληρότητα της σφράγισης. Εάν η στεγανοποίηση δεν είναι σωστή, ρυθμίστε το κενό και το χρόνο σφράγισης.
4) Σημαντικό: Η λειτουργία «GAS» δεν είναι διαθέσιμη με τις φωτεινές ενδείξεις για αυτό το μοντέλο.

GR

Συμβουλές λειτουργίας

Πληροφορίες για τη συσκευασία τροφίμων σε σακούλες:

- Τη στιγμή της συσκευασίας, τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο φρέσκα. Η διάρκεια ζωής των προϊόντων σε αεροστεγή συσκευασία μπορεί να παραταθεί έως και πέντε φορές σε σύγκριση με τις τυπικές συνθήκες αποθήκευσης.
- Τα μαλακά, υγρά τρόφιμα ή προϊόντα που θα πρέπει να διατηρούν το σχήμα τους θα πρέπει να καταψύχονται πριν από τη συσκευασία.
- Το κρέας, τα μούρα ή το ψωμί μπορούν να καταψυχθούν για έως και 24 ώρες για να αποφευχθεί το έγκαυμα από τον καταψύκτη. Όταν τα προϊόντα παγώσουν και σκληρυνθούν, είναι έτοιμα να συσκευαστούν σε κενό αέρος.
- Εάν τα φρέσκα τρόφιμα είναι συσκευασμένα χωρίς να έχουν καταψυχθεί, τοποθετήστε μια διπλωμένη χαρτοπετσέτα κουζίνας ανάμεσα στο κρέας και το επάνω μέρος του ρολού. Το χαρτί απορροφά την υγρασία.
- Υγρά προϊόντα όπως σούπες, ραγού ή ογκρατέν θα πρέπει να καταψύχονται σε ένα πιάτο ή σε μια παγοθήκη πριν από τη συσκευασία κενού. Τα κατεψυγμένα και συσκευασμένα προϊόντα πρέπει να επισημαίνονται και να τοποθετούνται στην κατάψυξη.
- Τυχόν προϊόντα με αιχμηρές άκρες (π.χ. οστά, ξηρά ζυμαρικά, ρύζι) πρέπει να ασφαλίζονται με χαρτοπετσέτες, ώστε να μην τρυπούν τη σακούλα.
- Οι σάκοι συσκευασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ξανά στο μαγείρεμα ή στον φούρνο μικροκυμάτων. Μην επαναχρησιμοποιείτε σακούλες που χρησιμοποιήθηκαν για την αποθήκευση φρέσκων ψαριών ή λιπαρών τροφίμων.
- Τα λαχανικά πρέπει να ζεματίζονται πριν από τη συσκευασία.
- Το ζεμάτισμα είναι μια μέθοδος θερμικής επεξεργασίας που αποτελείται από βραχυπρόθεσμη αλλά εντατική θέρμανση. Τα λαχανικά μπορεί να ζεματίζονται σε βραστό νερό: πρέπει να τοποθετούνται για λίγο σε βραστό νερό, στη συνέχεια να αφαιρούνται και να σβήνονται αμέσως σε χαμηλή θερμοκρασία.
- Εκτελέστε τη διαδικασία συσκευασίας κενού ως συνήθως.
- Μην σκουπίζετε τα μανιτάρια και το σκόρδο της συσκευασίας.

Πώς να φτιάξετε μια τσάντα από ένα ρολό:

- Επιλέξτε ένα ρολό με σωστό πλάτος.
- Τοποθετήστε το ανοικτό άκρο στη ράβδο σφράγισης (βεβαιωθείτε ότι το άκρο είναι τοποθετημένο ακριβώς πάνω στη ράβδο), κλείστε και πιέστε το καπάκι.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης (ή το κουμπί γρήγορης έναρξης στη λαβή) - ο χρόνος σφράγισης θα μετρηθεί αντίστροφα από την προεπιλεγμένη τιμή που υποδεικνύεται στην οθόνη έως το 0. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, το καπάκι ανοίγει αυτόματα και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

** Για να σταματήσετε το μηχάνημα, πατήστε ON/OFF.

- Αφαιρέστε τη σακούλα και ελέγξτε τη σφράγιση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η σωστή σφράγιση πρέπει να είναι διαφανής. Εάν η σφράγιση είναι ανομοιόμορφη, ατελής, από κυματοειδές χαρτόνι, λευκή ή αδιαφανής, αφαιρέστε το σφραγισμένο τμήμα και σφραγίστε ξανά τη σακούλα.

- Όταν το άκρο είναι σφραγισμένο, μετρήστε το μέγεθος του σάκου ώστε να μπορεί να συγκρατήσει το προϊόν, αφήνοντας περιθώριο 4-5 cm και κόψτε το αλουμινόχαρτο από το ρολό. Τοποθετήστε το προϊόν στη σακούλα και ακολουθήστε τα βήματα που καθορίζονται στις «Οδηγίες λειτουργίας».

Προσθήκη και αποστράγγιση λαδιού αντλίας κενού

(Εικ. 3 στη σελίδα 4)

Προσθέστε λάδι στην αντλία εάν παρουσιαστούν οι παρακάτω καταστάσεις.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Βεβαιωθείτε ότι το λάδι της αντλίας βρίσκεται πάνω από τη σήμανση MIN και ελέγχετε τακτικά.

1. Πριν από την πρώτη χρήση, η αντλία πρέπει να γεμίσει με λάδι (Παρέχεται).
2. Όταν η στάθμη του λαδιού είναι κάτω από τη σήμανση MIN.
3. Όταν η απόδοση του μηχανήματος υποβαθμίζεται.
4. Αποστραγγίζετε και επαναπληρώνετε την αντλία με λάδι κάθε έξι μήνες.

Α) Προσθήκη διαδικασιών λαδιού

- Χρησιμοποιήστε το κατσαβίδι (20) για να χαλαρώσετε τις βίδες (12) του καλύμματος και αφαιρέστε το κάλυμμα για να αποκαλύψετε την αντλία.
- Στρίψτε το βιδωτό πώμα αριστερόστροφα χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (δεν περιλαμβάνεται).
- Προσθέστε λάδι αντλίας χρησιμοποιώντας τη φιάλη λαδιού (21) έως ότου η στάθμη του λαδιού να είναι πάνω από τη σήμανση MIN.
- Σφίξτε το βιδωτό πώμα δεξιόστροφα χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (δεν περιλαμβάνεται).
- Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στερεώνοντας τις βίδες (12) με ένα κατσαβίδι (20).

Β) Διαδικασίες αποστράγγισης

- Πάρτε ένα δοχείο συλλογής και τοποθετήστε το κάτω από τη θύρα αποστράγγισης λαδιού, η οποία καλύπτεται από την εξάγωνη βίδα.
- Χαλαρώστε τη βίδα με το εξάγωνο πώμα αριστερόστροφα, χρησιμοποιώντας το κλειδί (19).
- Αφού αποστραγγιστεί όλο το λάδι, ξαναβιδώστε το πώμα δεξιόστροφα και σφίξτε το.
- Επανατοποθετήστε το κάτω γυάλινο κάλυμμα στερεώνοντας τις βίδες με ένα κατσαβίδι (20).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

1. Απορρίψτε το στραγγισμένο λάδι αντλίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντικούς κανονισμούς.
2. Μετά την επαναπλήρωση του λαδιού της αντλίας, τοποθετήστε το μηχάνημα σε οριζόντια θέση. Μην γέρνετε το μηχάνημα.

Πληροφορίες αποθήκευσης και ασφάλειας τροφίμων

Το μηχάνημα συσκευασίας του θαλάμου κενού θα φέρει επανάσταση στον τρόπο που αγοράζετε και αποθηκεύετε τα τρόφιμα. Επειδή η συσκευασία κενού αέρος λειτουργεί για να εξαλείψει την καύση του καταψύκτη και να επιβραδύνει την αλλοίωση των τροφίμων, μπορείτε πλέον να εκμεταλλευτείτε την αγορά τροφίμων χύδην χωρίς την απειλή της σπατάλης τροφίμων. Η συσκευασία κενού αέρος με τη συσκευή μας αφαιρεί έως και το 90% του αέρα από τη συσκευασία. Αυτό θα βοηθήσει στη διατήρηση των τροφίμων πιο φρέσκων έως και 5 φορές περισσότερο από ό,τι υπό κανονικές συνθήκες. Τα ξηρά τρόφιμα, όπως τα ζυμαρικά, τα δημητριακά και το αλεύρι, θα παραμείνουν φρέσκα από την αρχή μέχρι το τέλος της συσκευασίας σε κενό αέρος Plus, αποτρέποντας τις κακομεταχείριση και άλλα έντομα από τα ξηρά προϊόντα.

Συσκευάστε μόνο τα πιο φρέσκα τρόφιμα. Ωστόσο, λάβετε υπόψη ότι δεν επωφελούνται όλα τα τρόφιμα από τη συσκευασία κενού αέρος. Μην σκουπίζετε ποτέ τη συσκευασία σκόρδου ή μυκήτων όπως τα μανιτάρια. Μια επικίνδυνη χημική αντίδραση λαμβάνει χώρα όταν αφαιρείται ο αέρας, προκαλώντας την επικίνδυνη κατανάλωση αυτών των τροφίμων. Τα λαχανικά θα πρέπει να ζεματίζονται πριν από τη συσκευασία για να θανατωθούν τυχόν ένζυμα που μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση της εξαέρωσης όταν σκουπίζονται.

Φαγητό	Αποθήκευση σε κενό και κατάψυξη	Αποθήκευση σε κενό και ψυγείο	Τυπική αποθήκευση
Φρέσκο βοδινό και μοσχάρι	1 ~ 2 έτη	3 ~ 4 εβδομάδες	1 ~ 2 εβδομάδες
Φρέσκο χοιρινό	1 ~ 2 έτη	3 ~ 4 εβδομάδες	1 εβδομάδα
Φρέσκο ψάρι	1 ~ 2 έτη	2 εβδομάδες	3 ~ 4 ημέρες
Φρέσκα φρούτα	1 ~ 2 έτη	2 εβδομάδες	3 ~ 4 ημέρες

Καθαρισμός και συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και την ψύχετε πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε πίδακα νερού ή ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό και μην πιέζετε τη συσκευή κάτω από το νερό, καθώς τα εξαρτήματα θα βραχούν και μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Εάν η συσκευή δεν διατηρείται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής 0 της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Τα υπολείμματα τροφίμων πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να αφαιρούνται από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν καθαριστεί σωστά, θα μειωθεί η διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκληθεί επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την κρύα εξωτερική επιφάνεια με ένα πανί ή σφουγγάρι ελαφρώς νοτισμένο με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή του νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο. Μη χρησιμοποιείτε ατσαλόσυρμα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!
- Κανένα εξάρτημα δεν είναι ασφαλές για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

Λάδι αντλίας

- Ελέγχετε τακτικά το χρώμα του λαδιού της αντλίας. Το λάδι πρέπει να είναι διαυγές και φωτεινό. Αν το λάδι γίνει λασπώδες και σκουρότερο, αυτό σημαίνει ότι το λάδι περιέχει ακαθαρσίες και πρέπει να αντικατασταθεί.
- Ελέγχετε τη στάθμη του λαδιού τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα μέσω του καλύμματος του παραθύρου για να βεβαιωθείτε ότι είναι τουλάχιστον πάνω από τη στάθμη MIN.
- Αλλάζετε το λάδι της αντλίας για τουλάχιστον κάθε 6 μήνες.

Συντήρηση

- Ελέγχετε τακτικά τη λειτουργία της συσκευής για την αποφυγή σοβαρών ατυχημάτων.
- Εάν διαπιστώσετε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή ότι υπάρχει πρόβλημα, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε, απενεργοποιήστε την και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Όλες οι εργασίες συντήρησης, εγκατάστασης και επισκευής πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένους και εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή να συνιστώνται από τον κατασκευαστή.

Μεταφορά και αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, να βεβαιώνεστε πάντα ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος και έχει κρυώσει εντελώς.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε δροσερό, καθαρό και στεγνό χώρο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά σε αυτήν.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος κατά τη μετακίνηση και κρατήστε την στο κάτω μέρος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα για το διάλυμα. Εάν εξακολουθείτε να μην μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάροχο υπηρεσιών.

Προβλήματα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Το μηχάνημα δεν ενεργοποιείται.	Το φις τροφοδοσίας δεν είναι σωστά συνδεδεμένο με την πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι το φις τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο με την πρίζα.
Η σακούλα κενού δεν είναι αεροστεγής ή/και δεν είναι πλήρως σφραγισμένη.	Ο χρόνος αναρρόφησης/στεγανοποίησης δεν είναι αρκετά μεγάλος.	Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο κενού/στεγανοποίησης.
	Το άνοιγμα της σακούλας κενού δεν τοποθετήθηκε πλήρως και σωστά κάτω από τη ράβδο σφράγισης (8).	Συσκευάστε τα τρόφιμα σε νέα σακούλα και τοποθετήστε τα σωστά στο θάλαμο, έτσι ώστε να μπορεί να σφραγιστεί ολόκληρο το άνοιγμα. Μη χρησιμοποιείτε τσάντες που δεν ταιριάζουν με τη ράβδο στεγανοποίησης.
	Η ράβδος στεγανοποίησης (8) και ο εσωτερικός θάλαμος κενού (9) δεν είναι αρκετά καθαρά.	Σκουπίστε την επιφάνεια της ράβδου στεγανοποίησης (8) και το εσωτερικό του θαλάμου κενού (10) για να τη διατηρήσετε καθαρή, στεγνή και χωρίς υπολείμματα.
	Υπάρχει υγρασία, σωματίδια τροφών ή υπολείμματα στην περιοχή στεγανοποίησης της σακούλας κενού αέρος.	Σκουπίστε την περιοχή στεγανοποίησης της σακούλας κενού αέρος για να βεβαιωθείτε ότι είναι στεγνή και καθαρή.
Η σακούλα κενού αέρος χάνει το κενό μετά τη σφράγιση.	Στο εσωτερικό της σακούλας κενού αέρος υπάρχουν τρόφιμα με αιχμηρά σημεία, ώστε να διεισδύσουν στη σακούλα και έτσι να εισχωρήσει αέρας στη σακούλα κενού αέρος.	Κόψτε τα αιχμηρά σημεία ή καλύψτε τα πριν τα συσκευάσετε.
	Ορισμένα τρόφιμα μπορούν να απελευθερώσουν αέρια και τα τρόφιμα μπορούν επίσης να απελευθερώσουν αέρια λόγω της αλλοίωσης των τροφίμων.	Τρίψτε ή καταψύξτε τα τρόφιμα σωστά πριν από τη συσκευασία. Απορρίψτε τα τρόφιμα εάν έχετε αμφιβολίες.

GR

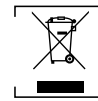
Ταυτοποίηση κωδικού σφάλματος

Κωδικοί σφάλματος	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E01	- Το καπάκι (1) δεν έχει κλείσει σωστά.	- Το καπάκι (1) δεν έχει κλείσει σωστά.
	- Η αντλία λαδιού είναι ελαττωματική.	- Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
	- Το εσωτερικό σύστημα του μηχανήματος είναι ελαττωματικό.	
LP	- Το μηχάνημα έχασε ξαφνικά την παροχή ηλεκτρικής ισχύος κατά τη λειτουργία.	- Ελέγξτε την ηλεκτρική παροχή.

Εγγύηση

Κάθε ελάττωμα που επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και παρουσιάζεται εντός ενός έτους μετά την αγορά θα επισκευάζεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, με την προϋπόθεση ότι η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε κατάχρηση ή κακή χρήση. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Εάν η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε αγοράστηκε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη).
Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον



Κατά τον παροπλισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντ΄ αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σας παραδίδοντάς τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξεχωριστή συλλογή και ανακύκλωση του άχρηστου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.
Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να αποθέσετε τα απορρίμματα για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω ενός δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:
Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)
info@pks-hendi.com

HRVATSKI

Poštovani korisniče,
Hvala vam što ste kupili ovaj Hendi uređaj. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik za uporabu i pritom obratite posebnu pozornost na niže navedene sigurnosne propise, prije prve ugradnje i uporabe uređaja.

Sigurnosne upute

- Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen, kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.
- **OPASNOST! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!** Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Električne dijelove uređaja nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom vodom.
- **NIKADA NEMOJTE KORISTITI OŠTEĆENI UREĐAJ!** Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele za eventualna oštećenja. Ako je oštećen, uređaj isključite iz električne mreže. Popravke smije obavljati samo dobavljač ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.
- **UPOZORENJE!** Prilikom postavljanja uređaja, ako je potrebno, kabel za napajanje usmjerite na siguran način kako biste izbjegli nenamjerno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.
- **UPOZORENJE!** Dok god je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.
- **UPOZORENJE!** UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.
- Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.
- Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.
- Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. Ako uređaj padne u vodu, odmah uklonite električne priključke. Uređaj ne upotrebljavajte dok ga nije provjerio ovlašteni tehničar. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do po život opasnih rizika.
- Spojite napajanje u lako dostupnu električnu utičnicu kako biste mogli odmah isključiti uređaj u hitnom slučaju.
- Pazite da kabel ne dođe u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.
- Nikada nemojte nositi uređaj za kabel.
- Nikad sami nemojte pokušavati otvoriti kućište uređaja.
- Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.
- Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.
- Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.
- Nikada ne upotrebljavajte pribor niti bilo koje dodatne uređaje osim onih koje je isporučio uređaj ili preporučio proizvođač. Ako to ne učinite, može doći do sigurnosnog rizika za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i dodatnu opremu.
- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte stavljati uređaj na grijaći predmet (benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.

Posebne sigurnosne upute

- Ovaj je uređaj namijenjen za komercijalnu uporabu.
- **UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKLINA! VRUĆE POVRŠINE!** Temperatura dostupnih površina može biti vrlo visoka tijekom uporabe. Dodirnite samo upravljačku ploču, ručke, prekidače, gumbe za upravljanje tajmerom ili tipke regulatora temperature.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač, ovlašteni serviser ili osobe sličnih kvalifikacija mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost. (Unutra se nalazi fiksirani kabel za napajanje, ali se može zamijeniti)
- **OPREZ! OPASNOST OD OPEKLINA! VRUĆE POVRŠINE! NIKAD NEMOJTE DODIRIVATI ŠIPKU ZA BRTVLJENJE.** Nemojte dodirivati brtvenu šipku dok je u upotrebi. Postoji opasnost od opekotina čak i nakon uporabe. Prije dodirivanja, pričekajte da se brtvena šipka ohladi.
- **OPASNOST OD PRIGNJEČENJA RUKU!** Budite oprezni prilikom zatvaranja poklopca.
- **VAŽNO!** Provjerite je li razina ulja u pumpi barem iznad RAZINE ULJA.
- Koristite samo isporučeno ulje za pumpu. Razina ulja u pumpi mora biti redovito provjeravana od strane kvalificiranog servisnog tehničara. Nemojte koristiti staro ulje za pumpu.

Namjena

- Ovaj je uređaj namijenjen za komercijalne primjene, na primjer u kuhinjama, kuhinjama restorana, kantinama, bolnicama i komercijalnim poduzećima kao što su pekare, trešnje itd., ali ne i u neprestanoj masovnoj proizvodnji hrane.
- Uređaj je namijenjen vakumiranju i brtvljenju plastičnih vrećica s hranom u unutrašnjosti. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili osobnih ozljeda.
- Uporaba uređaja za bilo koju drugu svrhu smatra se pogrešnom uporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za neprimjerenu uporabu uređaja.

Ugradnja uzemljenja

Ovaj je uređaj klasificiran kao **zaštitna klasa I** i mora se spojiti na zaštitno uzemljenje. Uzemljavanjem se smanjuje rizik od strujnog udara time što uređaj dobiva dodatnu žicu za odvod električne struje.

Ovaj je uređaj opremljen strujnim kabelom sa utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima s uzemljenjem. Priključci moraju biti pravilno instalirani i uzemljeni.

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

1. Poklopac
2. Zaključavanje stezaljke
3. Ventilacijski otvori
4. Otvor za ulijevanje ulja
5. Zaslon razine ulja
6. Otvor za ispuštanje ulja
7. Upravljačka ploča
8. Šipka za brtvljenje
9. Stezaljka za pričvršćivanje vrećice za vakuum
10. Komora
11. Glavni gumb za UKLJUČENO/ISKLJUČENO
12. Vijci

Napomena: Ako nije drugačije navedeno, sadržaj ovog priručnika se primjenjuje na sve navedene stavke. Izgled se može razlikovati od prikazanih slika

HR

Upravljačka ploča

(Slika 2 na stranici 3)

13. gumb POSTAVI
14. Tipka za podešavanje vremena
    14.1: Povećanje / 14.2: Smanji
15. Tipka STOP
16. Digitalni zaslon
17. Indikatori svjetla (VRIJEME MJERA VRIJEME / BRTVLJENJE / PLIN / HLADNO SREDSTVO)
18. Mjerač vakuuma

Rezervni dijelovi ili dodatna oprema

19. Ključ (1x)
20. Izvijač (1x)
21. Prazna bočica s mlaznicom (1x)
22. Boca s uljem za pumpu (količina: 300 ml) (1x)

Napomena: Vakuumska vrećica nije priložena.

Priprema prije uporabe

- Uklonite svu ambalažu i omot.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svim dodacima. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke, odmah kontaktirajte dobavljača. U tom slučaju nemojte upotrebljavati uređaj.
- Prije uporabe očistite pribor i uređaj (Pogledajte ==> Čišćenje i održavanje).
- Provjerite je li uređaj potpuno suh.
- Uređaj postavite na vodoravnu, stabilnu i otpornu površinu koja je sigurna protiv prskanja vode.
- Čuvajte ambalažu ako namjeravate i ubuduće spremati uređaj.
- Sačuvajte korisnički priručnik za buduću upotrebu.

BILJEŠKA! Zbog ostataka proizvodnje, uređaj tijekom prvih nekoliko uporaba može ispuštati blagi miris. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost. Provjerite je li uređaj dobro prozračen.

Upute za uporabu

(Slika 1 na stranici 3, Slika 2 na stranici 3)

- Odaberite ispravnu veličinu vakuumske vrećice. (širina vrećice iznosi 400 mm). Ostavite barem 3 ~ 4 cm dodatnog razmaka na vrhu kako biste osigurali dobro brtvljenje.
- Kad je poklopac (1) ostao otvoren, umetnite kabel za napajanje u utičnicu na stražnjoj strani uređaja i u utičnicu u odgovarajuću električnu utičnicu.
- Potom zakrenite prekidač UKLJUČENO / ISKLJUČENO u smjeru kazaljke na satu u položaj „UKLJUČENO". Na digitalnom zaslonu pojavljuje se "ON".
- Zatim pritisnite tipku POSTAVI (13) da biste odabrali VRIJEME USISIVAČA, ZATVARANJE i postupak HLAĐENJA za postavljanje.
- Zatim pritisnite gumb za povećanje/smanjenje (14) da biste prilagodili vrijeme svakog postupka.

Pogledajte ispod za raspon podešavanja različitih operacija:

1) Vrijeme vakuuma: 5 ~ 90 sekundi (s intervalom od 5 sekundi)
2) Vrijeme zatvaranja: Postavite na 6 sekundi (s intervalima od 0,5 sekunde, silazno).
3) Vrijeme hlađenja: Podesite na 10 sekundi

- Stavite hranu u vrećicu koja se može hermetički zatvoriti. Potom stavite cijelu vrećicu ispod pričvrsne stezaljke (9) unutar komore (10) stroja.
- Molimo provjerite je li otvor vakuumske vrećice u cijelosti i pravilno ispod brtvene šipke (8) za brtvljenje. A cijela vakuumska vrećica je pravilno zaključana pričvrsnom stezaljkom (10) u komori (9).
- Zatvorite poklopac (1) i postavite blokadu poklopca (2). Uređaj će automatski pokrenuti proces vakumiranja i zatvaranja.
- Nakon toga, indikator VREMENA VAKUUM (17) će treperiti u plavoj boji i uređaj će početi odbrojavanje kako bi se na zaslonu prikazalo preostalo vrijeme (16).
- Slično tome, indikator BRTVE I HLAĐENJE (17) treperit će plavo i uređaj će započeti odbrojavanje. Preostalo vrijeme postupka brtvljenja i hlađenja bit će prikazano na zaslonu (16).
- Sada zrak unutar vakuumske vrećice i komore usisava se (9).
- Zvučni signal će se oglasiti nakon dovršetka postupka brtvljenja.
- Na zaslonu će se 15 sekundi prikazivati „CLO". Nakon toga na digitalnom zaslonu će se pojaviti "ON" (16).
- Stavite blokadu poklopca (2) da biste otvorili poklopac (1) i uklonili zapakiranu hranu.

Napomena:

1) Kada je stroj u postupku "vakuumiranje", možete pritisnuti gumb "STOP" (15) da biste se odmah prebacili na postupak "brtvljenje".
2) Kad se na zaslonu prikaže "CLO", stroj je u praznom hodu. U ovom načinu rada, bez obzira na to koju tipku pritisnete, stroj neće raditi. Jednostavno stavite blokadu stezaljke (2) i otvorite poklopac (1). Zatim se stroj može vratiti u normalan rad.
3) Nakon postupka provjerite cjelovitost brtvila. Ako brtva nije ispravna, prilagodite vrijeme vakuumiranja i brtvljenja.
4) Važno: Funkcija "GAS" nije dostupna sa svjetlosnim pokazivačima ovog modela.

Savjeti za rukovanje

Informacije o pakiranju hrane u vrećicama:

- U trenutku pakiranja, namirnice bi trebale biti maksimalno svježe. Rok trajanja vakuumski pakiranih proizvoda može se produljiti do pet puta u usporedbi sa standardnim uvjetima čuvanja.
- Mekane, vlažne namirnice ili proizvode koji bi trebali zadržati oblik pakiranja trebaju se zamrznuti prije pakiranja.
- Meso, bobičasto voće ili kruh mogu se zamrznuti do 24 sata kako bi se izbjeglo izgaranje zamrzivača. Kada se proizvodi zalede i otvrdnu, spremni su za hermetički pakiranje.
- Ako je svježa hrana pakirana bez prethodnog zamrzavanja, položite presavijeni papirnati kuhinjski ručnik između mesa i gornjeg dijela role. Papir će upiti vlagu.
- Tekući proizvodi poput juha, juha ili zapečenih proizvoda trebaju se smrznuti u posudi ili na posudi za led prije vakumiranja. Zamrznute i zapakirane proizvode treba označiti i staviti u zamrzivač.
- Sve oštre proizvode (npr. kosti, suha tjestenina, riža) treba učvrstiti papirnatim ručnicima kako ne bi probušili vrećicu.
- Vrećice za pakiranje ne smiju se ponovno upotrebljavati za kuhanje ni u mikrovalnoj pećnici. Vrećice za ponovnu uporabu koje su se upotrebljavale za pohranjivanje svježe ribe ili masnih namirnica.
- Povrće treba blanizirati prije pakiranja.
- Blanšenje je metoda toplinske obrade koja se sastoji od kratkog vremena, ali intenzivnog zagrijavanja. Povrće se može prevrnuti u kipućoj vodi: treba ih neko vrijeme staviti u kipuću vodu, izvaditi i odmah usušiti na niskoj temperaturi.
- Izvršite postupak vakuumskog pakiranja kao i obično.
- Ne vakumirajte gljive i češnjak.

Kako napraviti vrećicu od role:

- Odaberite rolu odgovarajuće širine.
- Otvoreni rub prečke za brtvljenje (pazite da je rub postavljen točno na prečku), zatvorite i pritisnite poklopac.
- Pritisnite gumb Start (ili gumb Brzi početak na ručki) - vrijeme brtvljenja odbrojava se od zadane vrijednosti prikazane na zaslonu do 0. Kad ciklus završi, poklopac se automatski otvara i čuje se zvučni signal.

** Da biste zaustavili stroj, pritisnite UKLJ./ISKLJ.

- Skinite vrećicu i provjerite brtvu.

NAPOMENA! Pravilna brtva bi trebala biti prozirna. Ako je brtva nejednaka, nepotpuna, valovitog, bijele ili neprozirna, uklonite zabrtvljeni dio i ponovno zabrtvite vrećicu.

- Kad je rub zabrtvljen, izmjerite veličinu vrećice tako da može držati proizvod, ostavljajući marginu od 4-5 cm i odrezati foliju s role. Stavite proizvod u vrećicu i slijedite korake navedene u poglavlju „Upute za rad".

Dodavanje i ispuštanje ulja vakuumske pumpe

(Slika 3 na stranici 4)

U slučaju sljedećih situacija dodajte ulje u pumpu.

VAŽNO! Uvjerite se da je razina ulja u pumpi iznad oznake MIN i redovito ga provjeravajte.

1. Prije prve uporabe, pumpu treba napuniti uljem (isporučeno).
2. Kada je razina ulja ispod oznake MIN.
3. Kada se učinkovitost stroja smanji.
4. Ispustite i ponovno napunite pumpu uljem svakih šest mjeseci.

A) Dodavanje ulja

- Pomoću odvijača za vijke (20) otpustite vijke (12) na poklopcu, skinite poklopac kako biste otkrili pumpu.
- Alatom (nije uključeno) odvrnite poklopac vijka u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
- Ulje iz pumpe dodajte pomoću boce za ulje (21) dok razina ulja ne bude iznad oznake MIN.
- Zategnite kapu vijka u smjeru kazaljke na satu uporabom alata (nije priložen).
- Ponovno postavljanje staklenog poklopca pričvršćujući vijke (12) pomoću odvijača (20).

B) Postupci pražnjenja

- Uzmite spremnik za prikupljanje i stavite ga ispod otvora za ispuštanje ulja koji je pokriven šesterokutnim vijkom.
- Otpustite vijak sa šesterokutnom kapicom u smjeru suprotnom od kazaljke na satu pomoću ključa (19).
- Nakon što ispustite svo ulje, zavijte čep na smjeru kazaljke na satu i pritegnite ga.
- Vratite donji stakleni poklopac pričvršćujući vijke pomoću odvijača (20).

VAŽNO

1. Bacite ulje za pumpu koje je ispražnjeno u skladu s propisima o zaštiti okoliša.
2. Nakon ponovnog dolijevanja ulja u pumpu, stroj postavite u vodoravan položaj. Nemojte naginjati stroja.

Informacije o pohrani i sigurnosti hrane

Stroj za pakiranje vakuumske komore revolucionirat će način na koji kupujete i pohranjujete hranu. Budući da vakuumska ambalaža radi u eliminiranju izgaranja zamrzivača i sporog kvarenja hrane, sada možete iskoristiti prednosti kupnje hrane u rinfuzi bez prijetnje bacanjem hrane. Vakuumsko pakiranje s našim uređajem uklanja do 90% zraka iz pakiranja. To će pomoći da hrana bude svježa i do 5 puta dulje nego u normalnim uvjetima. Suha hrana kao što su tjestenina, žitarice i brašno ostat će svježa od početka do kraja te će hermetički zatvorena ambalaža sprječavati dakov i ostale kukce pokažu suhu robu.

Upakirajte samo najsvježiju moguću hranu. Međutim, imajte na umu da sva hrana neće imati koristi od vakuumske ambalaže. Nikada nemojte vakumirati češnjak ili gljive poput gljiva. Prilikom uklanjanja zraka događa se opasna kemijska reakcija zbog čega je ta hrana opasna ako se proguta. Povrće treba blanširati prije pakiranja kako bi se ubili enzimi koji mogu uzrokovati propadanje plina nakon vakumiranja.

Hrana	Skladištenje usisivača i zamrzivača	Usisavač i spremište u hladnjaku	Uobičajeno skladištenje
Svježa govedina i teleća	1 ~ 2 godine	3 ~ 4 tjedna	1 ~ 2 tjedna
Svježa svinjetina	1 ~ 2 godine	3 ~ 4 tjedna	1 tjedan
Svježa riba	1 ~ 2 godine	2 tjedna	3 ~ 4 dana
Svježe voće	1 ~ 2 godine	2 tjedna	3 ~ 4 dana

Čišćenje i održavanje

- **PAŽNJA!** Prije pohrane, čišćenja i održavanja uređaj uvijek iskopčajte iz električne mreže i ohladite.
- Ne upotrebljavajte vodeni mlaz ili parni čistač za čišćenje i ne gurajte uređaj pod vodom jer će se dijelovi smočiti i može doći do električnog udara.
- Ako se uređaj ne održava u dobrom stanju čistoće, to može negativno utjecati na vijek trajanja uređaja 0 i dovesti do opasne situacije.
- Ostaci hrane moraju se redovito čistiti i uklanjati iz uređaja. Ako se uređaj ne čisti pravilno, smanjit će njegov vijek trajanja i može rezultirati opasnim stanjem tijekom upotrebe.

Čišćenje

- Rashlađenu vanjsku površinu očistite krpom ili spužvom navlaženom otopinom blagog sapuna.
- Iz higijenskih razloga uređaj je potrebno očistiti prije i poslije upotrebe.
- Izbjegavajte kontakt vode s električnim komponentama.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nikada nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, metalno posuđe ni oštre ili šiljaste predmete za čišćenje. Nemojte koristiti benzin i otapala!
- Niti jedan dio ne može se prati u perilici posuđa.

Ulje za pumpu

- Redovito provjeravajte boju ulja pumpe. Ulje mora biti bistro i sjajno. Ako ulje postane mutno ili tamno, znači da ulje sadrži nečistoće i da ga treba zamijeniti.
- Provjerite razinu ulja najmanje jednom tjedno kroz prozorski poklopac da biste bili sigurni da je barem iznad razine MIN.
- Ulje u pumpi zamijenite najmanje svakih 6 mjeseci.

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili ozbiljne nesreće.
- Ako vidite da uređaj ne radi pravilno ili da postoji problem, prestanite s korištenjem, isključite ga i kontaktirajte s dobavljačem.
- Sve radove vezane uz održavanje, instalaciju i popravke mora obavljati specijalizirani i ovlašteni tehničar, ili ih mora preporučiti proizvođač.

Prijevoz i skladištenje

- Prije skladištenja uvijek provjerite je li uređaj isključen iz napajanja i potpuno rashlađen.
- Uređaj čuvajte na hladnom, čistom i suhom mjestu.
- Nikada nemojte stavljati teške predmete na uređaj jer biste ih mogli oštetiti.
- Ne pomičite uređaj dok je u radu. Uređaj iskopčajte iz napajanja dok ga pomičete i držite ga na dnu.

Rješavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, pogledajte donju tablicu za rješenje. Ako i dalje ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču / pružatelju usluga.

Problemi	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Uređaj se ne uključuje.	Utikač nije pravilno priključen na električnu utičnicu.	Provjerite je li utikač pravilno spojen na utičnicu.
Vakuumska vrećа nije usisana i/ili je potpuno zabrtvljena.	Vrijeme vakuuma/pećnice nije dovoljno dugo.	Postavite dulje vrijeme usisavanja/zatvaranja.
	Otvor vrećice za vakuum nije bio potpuno i pravilno postavljen ispod brtvene šipke (8).	Stavite hranu u novu vrećicu i pravilno je stavite u komoru tako da se cijeli otvor može zabrtviti. Ne upotrebljavajte vrećice koje ne mogu stati na šipku za brtvljenje.
	Brtvena šipka (8) i unutarnja vakuumska komora (9) nisu dovoljno očišćene.	Obrišite površinu brtvene šipke (8) i unutar vakuumske komore (10) kako biste održali čistoću, suhoću i nema nečistoća.
	Na području hermetičke vrećice vakuumskog zatvarača nalazi se nešto vlage, čestica hrane ili nečistoća.	Obrišite područje hermetički zatvorene vrećice kako biste bili sigurni da je suha i čista.
Vakuumska vrećica gubi vakuum nakon zatvaranja.	U vrećici koja se može hermetički zatvoriti nalazi se hrana s oštrim dijelovima koja prodire kroz vrećicu te zrak ulazi u vrećicu koja se može hermetički zatvoriti.	Odrežite oštre dijelove ili ga pokrijte prije pakiranja.
	Neka hrana može osloboditi plinove i hrana može ispuštati plinove zbog kvarenja hrane.	Pokrijte ili zamrznute namirnice na odgovarajući način prije pakiranja. Ako niste sigurni, bacite hranu.

Identifikacija šifre pogreške

Kodovi pogreške	Mogući uzrok	Moguće rješenje
E01	– Poklopac (1) nije pravilno zatvoren.	- Poklopac (1) nije pravilno zatvoren.
	- Uljna pumpa je neispravna.	- Kontaktirajte dobavljača.
	- Unutarnji sustav stroja je neispravan.	
LP	- Stroj je iznenada izgubio napajanje tijekom rada.	- Provjerite električno napajanje.

Jamstvo

Neispravnosti koje utječu na funkcionalnost uređaja koje se pojave u roku od jedne godine nakon kupnje popravljat će se besplatnim popravkom ili zamjenom, pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama i da nije na bilo koji način bio zlouporabljen ili pokvaren. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako je uređaj pokriven jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. račun).
U skladu s našim pravilima o kontinuiranom razvoju proizvoda pridržavamo pravo na promjenu opisa proizvoda, pakiranja i dokumentacije bez prethodne obavijesti.

Odbacivanje otpada i okoliš

Kada prestaje s uporabom uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odlagati na vašu otpadnu opremu predajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada. Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš.
Za više informacija o tome gdje možete uskratiti svoj otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za recikliranje, tretman i ekološko zbrinjavanje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

ČEŠTINA

Vážený zákazníku,
Děkujeme vám za zakoupení tohoto spotřebiče Hendi. Před první instalací a použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům.

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, k němuž byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- **NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Elektrické části spotřebiče neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE POŠKOZENÝ SPOTŘEBIČ!** Pravidelně kontrolujte, zda elektrické spoje a kabely nejsou poškozeny. Poškozený spotřebič odpojte od napájení. Opravy smí provádět pouze dodavatel nebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- **VAROVÁNÍ!** Při umisťování spotřebiče veďte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytažení, poškození, kontaktu s topnou plochou nebo nebezpečí zakopnutí.
- **VAROVÁNÍ!** Dokud je zástrčka v zásuvce, spotřebič je připojen k napájecí síti.
- **VAROVÁNÍ!** Před odpojením od napájení, čištěním, údržbou nebo skladováním spotřebič VŽDY vypněte.
- Spotřebič připojujte pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenou na štítku spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrček / elektrických spojů mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/přípojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě odpojte napájecí přípojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nezkontroluje kvalifikovaný technik. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek život ohrožující rizika.
- Napájecí zdroj zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste mohli v případě nouze spotřebič okamžitě odpojit.
- Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chraňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypojili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nepřenášejte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkládejte žádné předměty.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovníci jídelny nebo baru atd.
- Tento přístroj by neměly obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické přípojky mimo dosah dětí.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství nebo jiná zařízení než ta, která jsou dodávána se spotřebičem nebo která doporučuje výrobce. Pokud tak neučiníte, může to představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a poškodit spotřebič. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti otevřeného ohně, výbušných nebo hořlavých materiálů. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Spotřebič není vhodný k instalaci v místě, kde lze použít vodní trysku.
- Během používání nechte kolem spotřebiče prostor alespoň 20 cm pro větrání.
- **VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič je určen ke komerčnímu použití.
- **OPATRNOST! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! HORKÉ POVRCHY!** Teplota přístupných povrchů může být během používání velmi vysoká. Dotkněte se pouze ovládacího panelu, rukojetí, spínačů, ovladačů časovače nebo ovladačů teploty.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k ohrožení. (Uvnitř je upevněn napájecí kabel, ale lze jej vyměnit)
- **UPOZORNĚNÍ! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! HORKÉ POVRCHY! NIKDY SE NEDOTÝKEJTE TĚSNICÍ LIŠTY.** Během používání se nedotýkejte těsnicí tyče. Hrozí nebezpečí popálení i po použití. Než se dotknete, vyčkejte, dokud těsnicí tyč nevychladne.

-

RIZIKO ROZDRCENÍ RUKOU! Při zavírání víka buďte opatrní.

- **DŮLEŽITÉ!** Ujistěte se, že olej čerpadla je alespoň nad HLADINOU OLEJE.
- Používejte pouze dodaný olej čerpadla. Hladinu oleje v čerpadle by měl pravidelně kontrolovat kvalifikovaný servisní technik. Nepoužívejte starý olej čerpadla.

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití v komerčních aplikacích, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnicích a komerčních podnicích, jako jsou pekárny, butchery atd., ale nikoli k nepřetržité hromadné výrobě potravin.
- Spotřebič je určen k vysávání a uzavírání plastových sáčků s potravinami uvnitř. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provozování spotřebiče za jakýmkoli jiným účelem se považuje za nesprávné použití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

CZ

Instalace uzemnění

Tento spotřebič je klasifikován jako **ochranný typ I** a musí být připojen k ochrannému uzemnění. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že poskytuje únikový vodič pro elektrický proud.
Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem se zemnicí zástrčkou nebo elektrickými přípojkami se zemnicím vodičem. Přípojky musí být řádně nainstalovány a uzemněny.

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3)

1. Víko
2. Zámek svorky
3. Ventilační otvory
4. Plnicí otvor oleje
5. Zobrazení hladiny oleje
6. Vypusťte olejový port
7. Ovládací panel
8. Těsnicí tyč
9. Svorka pro upevnění vakuového sáčku
10. Komora
11. Hlavní knoflík ZAP/VYP
12. Šrouby

Poznámka: Obsah této příručky se vztahuje na všechny uvedené položky, pokud není uvedeno jinak. Vzhled se může lišit od zobrazených ilustrací.

Ovládací panel

(Obr. 2 na straně 3)

13. Tlačítko SET
14. Tlačítko nastavení času
    14.1: Zvýšení / 14.2: Snížení
15. Tlačítko STOP
16. Digitální displej
17. Světelné indikátory (ČAS VAKUA / TĚSNĚNÍ / PLYN / CHLAZENÍ)
18. Měřidlo podtlaku

Náhradní díly nebo příslušenství

19. Klíč (1x)
20. Šroubovák (1x)
21. Prázdná láhev s tryskou (1x)
22. Láhev oleje čerpadla (objem: 300 ml) (1x)

Poznámka: Vakuový sáček není součástí balení.

Příprava před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly.
- Zkontrolujte, zda je přístroj v dobrém stavu a s veškerým příslušenstvím. V případě neúplného nebo poškozeného doručení prosím okamžitě kontaktujte dodavatele. V takovém případě zařízení nepoužívejte.
- Před použitím vyčistěte příslušenství a spotřebič (viz ==> Čištění a údržba).
- Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.
- Spotřebič položte na vodorovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, který je bezpečný proti stříkající vodě.
- Pokud chcete spotřebič uložit v budoucnu, uschovejte jeho obal.
- Návod k použití si uschovejte pro budoucí použití.

POZNÁMKA! Z důvodu zbytků z výroby může spotřebič během prvních několika použití vydávat lehký zápach. To je normální a neznamená to žádnou závadu ani nebezpečí. Ujistěte se, že je spotřebič dobře větraný.

Návod k obsluze

(Obr. 1 na straně 3, Obr. 2 na straně 3)

- Vyberte správnou velikost vakuového sáčku. (Šířka štítku 400 mm). Aby bylo zajištěno řádné utěsnění, ponechte nahoře alespoň 3 ~ 4 cm volného prostoru.
- S otevřeným víkem (1) zasuňte napájecí kabel do zásuvky na zadní straně stroje a zástrčku do vhodné elektrické zásuvky.
- Poté otočte spínač ZAP/VYP po směru hodinových ručiček do polohy „ON". Na digitálním displeji (16) se zobrazí „ZAP".
- Dále stiskněte tlačítko SET (13) pro výběr nastavení ČASU VAKUA, TĚSNĚNÍ a CHLAZENÍ.
- Poté stisknutím tlačítka pro zvýšení/snížení (14) nastavte čas každého procesu.

Níže je uveden rozsah nastavení různých operací:

1) VDoba vakua: 5 ~ 90 sekund (s intervalem 5 sekund)
2) Doba těsnění: Nastavte až 6 sekund (s intervalem 0,5 sekundy, sestupně)
3) Doba chlazení: Nastavení až na 10 sekund

- Vložte potraviny do vakuového sáčku. Poté vložte celý sáček pod upevňovací svorku (9) dovnitř komory (10) stroje.
- Ujistěte se, že otvor vakuového sáčku je zcela a správně pod těsnicí tyčí (8) pro utěsnění. Celý vakuový sáček je řádně zajištěn upevňovací svorkou (10) uvnitř komory (9).
- Zavřete víko (1) a nasaďte zámek víka (2). Stroj automaticky zahájí proces vakuování a utěsnění.
- Poté ukazatel ČASU VAKUA (17) bliká modře a pračka začne odpočítávat zbývající čas na displeji (16).
- Obdobně bliká modrá kontrolka TĚSNĚNÍ A CHLAZENÍ (17) a pračka spustí odpočet. Zbývající čas procesu těsnění a chlazení se zobrazí na displeji (16).
- Nyní je vzduch uvnitř vakuového sáčku a komory vysáván (9).
- Po dokončení procesu utěsnění zazní pípnutí.
- Na displeji (16) se na 15 sekund zobrazí „CLO". Poté se na

digitálním displeji (16) zobrazí „Zapnuto".
• Sklopte zámek víka (2), otevřete víko (1) a vyjměte zabalené potraviny.

Poznámka:
1) Když je stroj v procesu „vakua", můžete stisknutím tlačítka „STOP" (15) okamžitě přepnout na proces „těsnění".
2) Když se na displeji zobrazí „CLO", stroj je v režimu nečinnosti. V tomto režimu bez ohledu na to, které tlačítko stisknete, spotřebič nebude fungovat. Stačí jen složit zámek svorky (2) a otevřít víko (1). Poté se stroj může vrátit do normálního provozu.
3) Po dokončení procesu zkontrolujte úplnost těsnění. Pokud těsnění není správné, upravte dobu vakua a utěsnění.
4) Důležité: Funkce „GAS" není u tohoto modelu k dispozici se světelnými indikátory.

Provozní tipy

Informace o balení potravin v sáčcích:
• V okamžiku balení by potraviny měly být co nejčerstvější. Životnost vakuově balených výrobků lze ve srovnání se standardními skladovacími podmínkami prodloužit až pětkrát.
• Měkké, vlhké potraviny nebo výrobky, které si musí udržet svůj tvar, je třeba před zabalením zmrazit.
• Maso, bobulovité ovoce nebo chléb lze zmrazit až na 24 hodin, aby se zabránilo popálení v mrazničce. Když jsou produkty zmrzlé a tvrdé, jsou připraveny k vakuovému balení.
• Pokud jsou čerstvé potraviny zabaleny bez předmrazení, vložte mezi maso a horní část role složenou papírovou kuchyňskou utěrku. Papír absorbuje vlhkost.
• Tekuté produkty, jako jsou polévky, ragú nebo zapékané pokrmy, je třeba před vakuovým zabalením zmrazit v misce nebo na misce na led. Zmrazené a zabalené produkty by měly být označeny a uloženy do mrazničky.
• Všechny produkty s ostrými hranami (např. kosti, suché těstoviny, rýže) by měly být zajištěny papírovými utěrkami, aby nepropíchly sáček.
• Obalové vaky by se neměly používat k vaření nebo v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte opakovaně sáčky, které byly použity k uchovávání čerstvých ryb nebo mastných potravin.
• Zelenina by měla být před zabalením vyleštěna.
• Blednutí je metoda tepelného zpracování, která se skládá z krátkodobého, ale intenzivního ohřevu. Zelenina může být blanšírována ve vroucí vodě: je třeba ji na chvíli vložit do vroucí vody, poté vyjmout a okamžitě zahasit při nízké teplotě.
• Proveďte postup vakuového balení jako obvykle.
• Nevysávejte houby a česnek.

Jak vyrobit tašku z role:
• Vyberte roli se správnou šířkou.
• Položte otevřený okraj na těsnicí tyč (ujistěte se, že je okraj umístěn přesně na tyči), zavřete a stiskněte víko.
• Stiskněte tlačítko Start (nebo tlačítko Quick Start na rukojeti) – čas utěsnění se odpočítává od výchozí hodnoty uvedené na displeji na 0. Po dokončení cyklu se víko automaticky otevře a uslyšíte pípnutí.
** Chcete-li stroj zastavit, stiskněte tlačítko ZAP/VYP.
• Vyjměte sáček a zkontrolujte těsnění.
POZNÁMKA! Správné těsnění by mělo být průhledné. Pokud je těsnění nerovnoměrné, neúplné, vlnité, bílé nebo neprůhledné, vyjměte utěsněnou část a sáček znovu uzavřete.
• Když je okraj utěsněný, změřte velikost sáčku tak, aby mohl výrobek držet, ponechte okraj 4–5 cm a odstřihněte fólii z role. Výrobek vložte do sáčku a postupujte podle kroků uvedených v části „Návod k obsluze".

Doplnění a vypouštění oleje vakuového čerpadla

(Obr. 3 na straně 4)
Pokud dojde k následujícím situacím, doplňte do čerpadla olej.
DŮLEŽITÉ! Ujistěte se, že je olej čerpadla nad značkou MIN a pravidelně jej kontrolujte.
1. Před prvním použitím je nutné čerpadlo naplnit olejem (součástí dodávky).
2. Když je hladina oleje pod značkou MIN.
3. Když se výkon stroje zhorší.
4. Každých šest měsíců vypusťte a naplňte čerpadlo olejem.

A) Doplňování olejových postupů
• Pomocí šroubováku (20) povolte šrouby (12) krytu a sejměte kryt, abyste odkryli čerpadlo.
• Odšroubujte šroubovací uzávěr proti směru hodinových ručiček pomocí nástroje (není součástí balení).
• Doplňujte olej čerpadla pomocí lahve s olejem (21), dokud hladina oleje nepřekročí značku MIN.
• Utáhněte šroubovací uzávěr po směru hodinových ručiček pomocí nástroje (není součástí balení).
• Opětovná instalace skleněného krytu upevněním šroubů (12) pomocí šroubováku (20).

B) Postupy vypouštění
• Vezměte sběrnou nádobu a umístěte ji pod vypouštěcí port oleje, který je zakryt šestihranným šroubem.
• Uvolněte šroub se šestihrannou hlavou proti směru hodinových ručiček pomocí klíče (19).
• Po vypuštění veškerého oleje našroubujte uzávěr zpět po směru hodinových ručiček a utáhněte jej.
• Opětovná montáž dolního skleněného krytu pomocí šroubů pomocí šroubováku (20).

DŮLEŽITÉ
1. Vypuštěný olej z čerpadla zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.
2. Po opětovném naplnění oleje čerpadla umístěte stroj do vodorovné polohy. Nenaklánějte stroj převrácen.

Informace o skladování a bezpečnosti potravin

Balicí stroj vakuové komory způsobí revoluci ve způsobu, jakým nakupujete a skladujete potraviny. Vzhledem k tomu, že vakuové obaly eliminují popáleniny v mrazničce a pomalé zkažení potravin, můžete nyní využívat výhod hromadného nákupu potravin bez rizika plýtvání potravinami. Vakuový obal s naším spotřebičem odstraňuje až 90 % vzduchu z obalu. To pomůže udržet potraviny čerstvé až 5krát déle než za normálních okolností. Suché potraviny, jako jsou těstoviny, obiloviny a mouka, zůstanou od začátku do konce čerstvé. Vakuové balení Plus zabraňuje zamoření suchého zboží plevelem a jiným hmyzem.

Balte pouze ty nejčerstvější možné potraviny. Mějte však prosím na paměti, že ne všechny potraviny mají prospěch z vakuové-

ho balení. Nikdy nevysávejte česnek ani houby jako houby. Při odstraňování vzduchu dochází k nebezpečné chemické reakci, která způsobuje, že tyto potraviny jsou při požití nebezpečné. Zelenina by měla být před zabalením zbělena, aby se usmrtily enzymy, které by mohly při vysávání způsobit znehodnocení odplyňování.

Jídlo	Skladování v mrazničce a vakuu	Vakuum a skladování v chladničce	Typické skladování
Čerstvé hovězí a telecí maso	1 ~ 2 roky	3 ~ 4 týdny	1 ~ 2 týdny
Čerstvé vepřové	1 ~ 2 roky	3 ~ 4 týdny	1 týden
Čerstvé ryby	1 ~ 2 roky	2 týdny	3 ~ 4 dny
Čerstvé ovoce	1 ~ 2 roky	2 týdny	3 ~ 4 dny

Čištění a údržba

- **POZORNOST!** Před skladováním, čištěním a údržbou vždy odpojte spotřebič od napájení a vychladněte.
- K čištění nepoužívejte vodní trysku ani parní čistič a netlačte spotřebič pod vodu, protože by se části namočily a mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud není spotřebič udržován v dobrém stavu čistoty, může to nepříznivě ovlivnit životnost 0 spotřebiče a způsobit nebezpečnou situaci.
- Zbytky potravin je třeba pravidelně čistit a odstraňovat ze spotřebiče. Pokud není spotřebič řádně vyčištěn, sníží se jeho životnost a během používání může dojít k nebezpečnému stavu.

Čištění

- Očistěte ochlazený vnější povrch hadříkem nebo houbičkou mírně navlhčenou v jemném mýdlovém roztoku.
- Z hygienických důvodů je nutné spotřebič před použitím a po něm vyčistit.
- Zabraňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky obsahující chlór. K čištění nepoužívejte ocelovou vlnu, kovové náčiní ani žádné ostré nebo špičaté předměty. Nepoužívejte benzín ani rozpouštědla!
- Žádné součásti nelze mýt v myčce nádobí.

Olej čerpadla

- Pravidelně kontrolujte barvu oleje čerpadla. Olej by měl být čirý a čirý. Pokud se olej zablátí a ztmavne, znamená to, že obsahuje nečistoty a je třeba jej vyměnit.
- Alespoň jednou týdně kontrolujte hladinu oleje skrz kryt okna, abyste se ujistili, že je alespoň nad úrovní MIN.
- Nejméně každých 6 měsíců vyměňte olej čerpadla.

Údržba

- Pravidelně kontrolujte provoz spotřebiče, abyste zabránili vážným nehodám.
- Pokud vidíte, že spotřebič nefunguje správně nebo že se vyskytl problém, přestaňte jej používat, vypněte jej a kontaktujte dodavatele.
- Veškerá údržba, instalace a opravy musí být prováděny specializovanými a autorizovanými techniky nebo doporučeny výrobcem.

Přeprava a skladování

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že byl spotřebič odpojen od zdroje napájení a zcela vychladl.
- Spotřebič skladujte na chladném, čistém a suchém místě.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte těžké předměty, protože by se mohly poškodit.
- Spotřebič nepřemisťujte, když je v provozu. Při přemisťování odpojte spotřebič od napájení a držte jej ve spodní části.

Odstraňování problémů

Pokud spotřebič nefunguje správně, zkontrolujte prosím, zda je roztok v níže uvedené tabulce. Pokud problém stále nemůžete vyřešit, obraťte se na dodavatele/poskytovatele služeb.

Problémy	Možná příčina	Možné řešení
Stroj se nezapne.	Napájecí zástrčka není správně zapojena do elektrické zásuvky.	Ujistěte se, že je zástrčka správně zapojena do elektrické zásuvky.
Vakuový sáček není zcela vakuový a/nebo utěsněný.	Doba vakua/těsnění není dostatečně dlouhá.	Nastavte delší dobu vakua/zatavení.
	Otvor vakuového sáčku nebyl zcela a správně umístěn pod těsnicí tyč (8).	Vložte potraviny do nového sáčku a řádně je vložte do komory, aby bylo možné zaplombovat celý otvor. Nepoužívejte sáčky, které se nevejdou do těsnicí lišty.
	Těsnicí tyč (8) a vnitřní vakuová komora (9) nejsou dostatečně čisté.	Otřete povrch těsnicí lišty (8) a vnitřek vakuové komory (10), aby byly čisté, suché a bez nečistot.
	Na těsnicí ploše vakuového sáčku je vlhkost, zbytky jídla nebo nečistoty.	Otřete těsnicí plochu vakuového sáčku, abyste se ujistili, že je suchý a čistý.
Vakuový sáček po utěsnění ztrácí vakuum.	Uvnitř vakuového sáčku je jídlo s ostrými hroty, které do vakuového sáčku pronikají, a tak do vakuového sáčku vstupuje vzduch.	Před zabalením odřízněte ostré hroty nebo je zakryjte.
	Některé potraviny mohou uvolňovat plyny. Také potraviny mohou uvolňovat plyny v důsledku zkažení potravin.	Před zabalením potraviny řádně vymažte nebo zmrazte. V případě pochybností potraviny zlikvidujte.

Identifikace kódu chyby

Chybové kódy	Možná příčina	Možné řešení
E01	- Víko (1) není správně zavřené.	- Víko (1) není správně zavřené.
	- Olejové čerpadlo je vadné.	- Kontaktujte dodavatele.
	- Vnitřní systém stroje je vadný.	
LP	- Během provozu došlo náhle k výpadku elektrického napájení stroje.	- Zkontrolujte napájení.

Záruka

Jakákoliv závada ovlivňující funkci spotřebiče, která se objeví do jednoho roku od zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že byl spotřebič používán a udržován v souladu s pokyny a že nebyl žádným způsobem zneužit ani zneužít. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič reklamován v rámci záruky, uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o zakoupení (např. doklad o zakoupení).
V souladu s našimi zásadami neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění změnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

Likvidace a prostředí

Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností zlikvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklovány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.
Další informace o tom, kde můžete odpad odevzdat k recyklaci, získáte od místní společnosti pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nenesou odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!
Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Hendi készüléket. A készülék első üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, különös figyelmet fordítva az alább ismertetett biztonsági előírásokra.

Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésének megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
- **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!** Ne kíséreljen meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt..
- **SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLÉKET!** Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és a vezetéket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy végezheti.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen meghúzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érintkezést vagy a botlásveszélyt.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készülék csatlakoztatva van a tápegységhez.
- **FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztja az áramellátásról, tisztításról, karbantartásról vagy tárolásról.
- A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat nedves vagy nedves kézzel.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozókat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozókat. Ne használja a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem ellenőrizte. Ezen utasítások be nem tartása életveszélyes kockázatokat okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzatból, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.
- Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.
- A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem használhatják.
- A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűzhely stb.).
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.

HU

- A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre, ahol vízsugár használható.
- Hagyjon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy használat közben szellőzhessen.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

- A készülék kereskedelmi használatra készült.
- **LEGYEN ÓVATOS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE! FORRÓ FELÜLETEK!** Használat közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet. Csak a kezelőpanelt, a fogantyúkat, a kapcsolókat, az időzítő szabályozógombjait vagy a hőmérséklet-szabályozó gombokat érintse meg.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizével vagy hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni. (Rögzített tápkábel a belsejében, de kicserélhető)
- **CFIGYELEM! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE! FORRÓ FELÜLETEK! SOHA NE ÉRINTSE MEG A TÖMÍTŐRUDAT.** Használat közben ne érintse meg a tömítőrudat. Használat után is fennáll az égési sérülések veszélye. Várjon, amíg a tömítőrúd lehűl, mielőtt megérintené.

HU

-
KÉZZÚZÁS VESZÉLYE! A fedél lezárásakor legyen óvatos.

- **FONTOS!** Győződjön meg arról, hogy a szivattyúolaj legalább az OLAJSZINT felett van.
- Csak a mellékelt szivattyúolajat használja. A szivattyú olajszintjét szakképzett szerviztechnikusnak kell rendszeresen ellenőriznie. Ne használjon régi szivattyúolajat.

Rendeltetésszerű használat

- A készüléket kereskedelmi célokra, például éttermek, étkezdék, kórházak konyháiban és kereskedelmi vállalkozások, például pékségek, sütödék stb. számára tervezték, de nem használható élelmiszerek folyamatos tömeggyártására.
- A készülék a műanyag tasakok porszívózására és a bennük lévő élelmiszerrel való lezárására szolgál. Minden egyéb használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a készülék helytelen használatának minősül. Kizárólag a felhasználó felelős az eszköz nem megfelelő használatáért.

Földelés

Ez a készülék **I. védelmi osztályba** tartozik, és védőföldeléshez kell csatlakoztatni. A földelés csökkenti az áramütés veszélyét azáltal, hogy az elektromos áramhoz elvezető vezetéket biztosít.

Ez a készülék földelt dugóval ellátott tápkábellel, vagy földelt vezetékkel ellátott elektromos csatlakozásokkal van felszerelve. A csatlakozásokat megfelelően kell felszerelni és földelni.

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Fedél
2. Bilincs zár
3. Szellőző nyílások
4. Olajbetöltő nyílás
5. Olajszint kijelző
6. Engedje le az olajnyílást
7. Kezelőpanel
8. Tömítőrúd
9. Befogó a vákuumtasak rögzítéséhez
10. Kamra
11. Fő BE/KI gomb
12. Csavarok

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet a bemutatott illusztrációktól.

Kezelőpanel

(2. ábra a 3. oldalon)

13. BEÁLLÍTÁS gomb
14. Időbeállítás gomb
    14.1.: Növekedés / 14.2: Csökkentés
15. STOP gomb
16. Digitális kijelző
17. Világításjelzők (VÁKUUMIDŐ / TÖMÍTÉS / GÁZ / HŰTÉS)
18. Vákuummérő

Pótalkatrészek vagy tartozékok

19. Kulcs (1 db)
20. Csavarhúzó (1 db)
21. Üres palack fúvókával (1 db)
22. Egy üveg szivattyúolaj (térfogat: 300 ml) (1x)

Megjegyzés: A vákuumtasak nincs mellékelve.

Használat előtti előkészítés

- Távolítson el minden védőcsomagolást és csomagolást.
- Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e és az összes tartozékkal együtt. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a szállítóval. Ebben az esetben ne használja a készüléket.
- Használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket (lásd ==> Tisztítás és karbantartás).
- Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.
- Helyezze a készüléket vízszintes, stabil és hőálló felületre, amely biztonságosan ellenáll a kifröccsenő víznek.
- Őrizze meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készüléket.
- Őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra.

MEGJEGYZÉS! A gyártási maradványok miatt a készülék enyhe szagot bocsáthat ki az első néhány használat során. Ez normális jelenség, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt. Győződjön meg arról, hogy a készülék jól szellőzik.

Üzemeltetési utasítások

(1. ábra a 3. oldalon, 2. ábra a 3. oldalon)

- Válassza ki a megfelelő méretű vákuumtasakot. (400 mm-es címkeszélesség). Hagyjon legalább 3 ~ 4 cm extra távolságot felül a kút tömítésének biztosítása érdekében.
- A fedél (1) nyitva tartása mellett csatlakoztassa a tápkábelt

a gép hátulján lévő aljzathoz, és a tápkábelt egy megfelelő elektromos aljzathoz.
- Ezután fordítsa a BE/KI kapcsolót az óramutató járásával megegyező irányba „BE" állásba. „ON" felirat jelenik meg a digitális kijelzőn (16).
- Ezután nyomja meg a SET gombot (13) a VÁKUUMIDŐ, TÖMÍTÉS és HŰTÉS kiválasztásához a beállításhoz.
- Ezután nyomja meg a növelés/csökkentés gombot (14) az egyes folyamatok idejének beállításához.

különböző műveletek beállítási tartományát lásd alább:
1) Vákuumidő: 5 ~ 90 másodperc (5 másodperces időközzel)
2) Lezárási idő: Legfeljebb 6 másodperc beállítása (0,5 másodperces időközzel, csökkenő)
3) Hűtési idő: Akár 10 másodperc beállítása
- Tegye az ételt vákuumtasakba. Ezután tegye az egész zsákot a rögzítőbilincs (9) alá a gép kamrájába (10).
- Győződjön meg arról, hogy a vákuumtasak nyílása teljesen és megfelelően a tömítőrúd (8) alatt van a lezáráshoz. A vákuumtasakot pedig a kamra (9) belsejében lévő rögzítőbilincs (10) megfelelően rögzíti.
- Zárja le a fedelet (1), és helyezze fel a fedélzárat (2). A gép automatikusan elindítja a vákuum-és tömítési folyamatot.
- Ezt követően a VÁKUUMIDŐ jelzőfénye (17) kéken villog, és a gép megkezdi a visszaszámlálást, hogy a kijelzőn (16) megjelenjen a hátralévő idő.
- Hasonlóképpen, a TÖMÍTÉS és HŰTÉS visszajelző (17) kéken villog, és a gép megkezdi a visszaszámlálást. A lezárási és hűtési folyamat fennmaradó ideje megjelenik a kijelzőn (16).
- Most a vákuumtasakban és a kamrában lévő levegő kiszippantásra kerül (9).
- A lezárási folyamat befejezésekor hangjelzés hallható.
- A kijelzőn 15 másodpercig megjelenik a „CLO" felirat (16). Ezután a „BE" felirat jelenik meg a digitális kijelzőn (16).
- Tegye le a fedélzárat (2) a fedél (1) kinyitásához, és vegye ki a csomagolt ételt.

Megjegyzés:
1) Ha a gép „vákuum" folyamat alatt áll, a „STOP" gomb (15) megnyomásával azonnal átválthat „tömítés" folyamatra.
2) Amikor a kijelzőn a „CLO" felirat jelenik meg, a gép üresjárati üzemmódban van. Ebben az üzemmódban, függetlenül attól, hogy melyik gombot nyomja meg, a gép nem fog működni. Csak tegye le a bilincset (2), és nyissa ki a fedelet (1). Ezután a gép visszatérhet a normál működéshez.
3) A folyamat után ellenőrizzük a tömítés teljességét. Ha a tömítés nem megfelelő, állítsa be a vákuumot és a tömítési időt.
4) Fontos: A „GAS" funkció nem érhető el az ehhez a modellhez tartozó jelzőfényekkel.

Üzemeltetési tippek

Információ a tasakos élelmiszercsomagolásról:
- A csomagolás pillanatában az élelmiszereknek a lehető legfrissebbnek kell lenniük. A vákuumcsomagolású termékek eltarthatósági ideje akár ötször is meghosszabbítható a standard tárolási körülményekhez képest.
- A puha, nedves élelmiszereket vagy termékeket, amelyeknek meg kell őrizniük formájukat, a csomagolás előtt le kell fagyasztani.
- A fagyasztó égési sérülésének elkerülése érdekében a hús, a bogyós gyümölcsök vagy a kenyér akár 24 órán át is fagyasztható. Amikor a termékek megfagynak és megkeményednek, készen állnak a vákuumcsomagolásra.
- Ha a friss élelmiszert előfagyasztás nélkül csomagolja, tegyen egy hajtogatott papír konyhai törlőt a hús és a tekercs felső része közé. A papír felszívja a nedvességet.
- A folyékony termékeket, mint például leveseket, ragoutokat vagy szemcséket a vákuumcsomagolás előtt egy edényben vagy jégtálcán kell fagyasztani. A fagyasztott és csomagolt termékeket fel kell címkézni, és a fagyasztóba kell tenni.
- Minden éles szélű terméket (pl. csontokat, száraz tésztát, rizst) papírtörlővel kell rögzíteni, hogy ne lyukassza ki a tasakot.
- A csomagolótasakokat nem szabad újra felhasználni főzéshez vagy mikrohullámú sütőben való használatra. Ne használja fel újra azokat a zsákokat, amelyeket friss halak vagy zsíros élelmiszerek tárolására használtak.
- A zöldségeket a csomagolás előtt el kell blansírozni.
- A blansírozás a hőfeldolgozás egyik módszere, amely rövid idejű, de intenzív melegítésből áll. A zöldségeket forrásban lévő vízben lehet blansírozni: egy ideig forrásban lévő vízben kell tárolni, majd kivenni, és azonnal alacsony hőmérsékleten kiönteni.
- Végezze el a vákuumcsomagolási eljárást a szokásos módon.
- Ne porszívózza a gombát és a fokhagymát.

HU

Hogyan készítsünk táskát egy tekercsből:
- Válasszon megfelelő szélességű tekercset.
- Helyezze a nyitott szélet a tömítőrúdra (ügyeljen arra, hogy a szél pontosan a rúdon legyen), zárja le, és nyomja le a fedelet.
- Nyomja meg a Start gombot (vagy a gyorsindítás gombot a fogantyún) – a lezárási idő a kijelzőn jelzett alapértelmezett értéktől 0-ig számolódik. Amikor a ciklus befejeződött, a fedél automatikusan kinyílik, és hangjelzés hallható.

** A gép leállításához nyomja meg a BE/KI gombot.
- Vegye ki a tasakot, és ellenőrizze a tömítést.

MEGJEGYZÉS! A megfelelő tömítésnek átlátszónak kell lennie. Ha a tömítés egyenetlen, hiányos, hullámkarton, fehér vagy átlátszatlan, távolítsa el a lezárt részt, és ismét zárja le a tasakot.
- A szélek lezárása után mérje meg a zsák méretét, hogy megtarthassa a terméket, hagyjon egy 4-5 cm-es szélet, és vágja le a fóliát a tekercsről. Helyezze a terméket a tasakba, és kövesse az „Üzemeltetési utasítások" részben leírt lépéseket.

Vákuumszivattyú-olaj betöltése és leeresztése

(3. ábra a 4. oldalon)

Töltsön olajat a szivattyúba, ha a következő helyzetek fordulnak elő.

FONTOS! Ellenőrizze, hogy a szivattyúolaj a MIN jelzés felett van-e, és rendszeresen ellenőrizze.
1. Az első használat előtt a szivattyút fel kell tölteni olajjal (mellékelve).
2. Amikor az olajszint a MIN jelzés alatt van.
3. Amikor a gép teljesítménye romlik.
4. Eressze le, és hathavonta töltse fel a szivattyút olajjal.

A) Olajozási eljárások hozzáadása

- A csavarhúzó (20) segítségével lazítsa meg a burkolat csavarjait (12), és távolítsa el a burkolatot, hogy a szivattyú szabaddá váljon.
- Csavarja le a csavarsapkát az óramutató járásával ellentétes irányban egy szerszámmal (nincs mellékelve).
- Az olajpalack (21) segítségével töltsön be olajat, amíg az olajszint a MIN jelzés fölé nem kerül.
- Húzza meg a csavaros kupakot az óramutató járásával megegyező irányban egy szerszámmal (nincs mellékelve).
- Az üvegfedél visszaszerelése a csavarok (12) csavarbehajtóval (20) történő rögzítésével.

B) Leürítési eljárások

- Vegyen egy gyűjtőtartályt, és helyezze az olajleeresztő nyílás alá, amelyet a hatlapfejű csavar fed.
- Lazítsa meg a hatlapfejű csavart az óramutató járásával ellentétes irányban a (19) csavarkulccsal.
- Az összes olaj leeresztése után csavarja vissza a sapkát az óramutató járásával megegyező irányba, és húzza meg.
- Az alsó üvegfedél visszaszerelése a csavarok csavarbehajtóval történő rögzítésével (20).

FONTOS

HU

1. A leengedett szivattyúolajat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.
2. A szivattyúolaj újratöltése után helyezze a gépet vízszintes helyzetbe. Ne döntse meg a gépet.

Élelmiszertárolási és -biztonsági információk

A vákuumkamra-csomagológép forradalmasítja az élelmiszerek vásárlását és tárolását. Mivel a vákuumcsomagolás megszünteti a fagyasztó elégetését és lassítja az élelmiszerek megromlását, most kihasználhatja az élelmiszerek ömlesztett áruként való megvásárlását az élelmiszer-pazarlás veszélye nélkül. A vákuumcsomagolás és a készülékünk a levegő akár 90%-át is eltávolítja a csomagolásból. Így az élelmiszerek akár 5-ször hosszabb ideig frissek maradnak, mint a szokásos körülmények között. A száraz élelmiszerek, mint például a tészta, a gabonafélék és a liszt frissen maradnak az elejétől a végéig Plus vákuumcsomagolás megakadályozza, hogy a sírok és más rovarok megfertőzzék a száraz árukat.

Csak a lehető legfrissebb élelmiszereket csomagolja be. Kérjük, ne feledje azonban, hogy nem minden ételnek származik előnye a vákuumcsomagolásból. Soha ne porszívózzon fokhagymát vagy gombát, például gombát. A levegő eltávolításakor veszélyes kémiai reakció lép fel, ami lenyelése esetén veszélyessé teszi ezeket az élelmiszereket. A zöldségeket csomagolás előtt blansírozni kell, hogy megöljék azokat az enzimeket, amelyek vákuumozáskor a gázképződés romlását okozhatják.

Étel	Vákuum és fagyasztó tárolása	Vákuum- és hűtőtároló	Tipikus tárolás
Friss marhahús és borjú	1 ~ 2 év	3 ~ 4 hét	1 ~ 2 hét
Friss sertés	1 ~ 2 év	3 ~ 4 hét	1 hét
Friss hal	1 ~ 2 év	2 hét	3 ~ 4 nap
Friss gyümölcsök	1 ~ 2 év	2 hét	3 ~ 4 nap

Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM!** Tárolás, tisztítás és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és hűtse le.
- Ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót a tisztításhoz, és ne nyomja a készüléket víz alá, mert az alkatrészek benedvesedhetnek, és áramütés következhet be.
- Ha a készüléket nem tartják megfelelő tisztaságú állapotban, ez hátrányosan befolyásolhatja a készülék 0 élettartamát, és veszélyes helyzetet okozhat.
- Az ételmaradványokat rendszeresen meg kell tisztítani, és el kell távolítani a készülékből. Ha a készüléket nem tisztítják meg megfelelően, az csökkenti annak élettartamát, és használat közben veszélyes állapotot okozhat.

Tisztítás

- Enyhe szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg a hűtött külső felületet.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Ne érjen víz az elektromos alkatrészekhez.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, súrolószivacsokat vagy klórtartalmú tisztítószereket. A tisztításhoz ne használjon acélgyapotot, fémeszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószereket!
- Egyetlen alkatrész sem tisztítható mosogatógépben.

Szivattyú olaj

- Rendszeresen ellenőrizze a szivattyúolaj színét. Az olajnak tisztának és fényesnek kell lennie. Ha az olaj sárossá és sötétebbé válik, az azt jelenti, hogy az olaj szennyeződést tartalmaz, és ki kell cserélni.
- Hetente legalább egyszer ellenőrizze az olajszintet az ablakfedélen keresztül, és győződjön meg arról, hogy legalább a MIN szint felett van.
- Cserélje a szivattyúolajat legalább 6 havonta.

Karbantartás

- A súlyos balesetek megelőzése érdekében rendszeresen ellenőrizze a készülék működését.
- Ha azt látja, hogy a készülék nem működik megfelelően, vagy probléma van, ne használja tovább, kapcsolja ki, és forduljon a forgalmazóhoz.
- Minden karbantartási, telepítési és javítási munkát szakképzett és felhatalmazott technikusoknak kell elvégezniük, vagy a gyártónak kell javasolnia.

Szállítás és tárolás

- Tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék le lett választva a hálózatról, és teljesen lehűlt.
- A készüléket hűvös, tiszta és száraz helyen tárolja.
- Soha ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre, mert ez károsíthatja azt.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben. Mozgatás közben válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és tartsa alul.

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatban a megoldást. Ha továbbra sem tudja megoldani a problémát, kérjük, forduljon a szállítóhoz/szolgáltatóhoz.

Problémák	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A gép nem kapcsol be.	A hálózati csatlakozódugó nincs megfelelően csatlakoztatva az elektromos aljzathoz.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően csatlakozik-e az elektromos aljzathoz.
A vákuumtasak nem vákuumozott és/vagy nincs teljesen lezárva.	A vákuum/lezárás ideje nem elég hosszú.	Állítson be hosszabb vákuum-/lezárási időt.
	A vákuumtasak nyílását nem teljesen és megfelelően helyezték el a tömítőrúd (8) alatt.	Csomagolja be az ételt egy új tasakba, és helyezze megfelelően a kamrába, hogy a teljes nyílás lezárható legyen. Ne használjon olyan zsákokat, amelyek nem illeszkednek a tömítőrúdhoz.
	A tömítőrúd (8) és a belső vákuumkamra (9) nem elég tiszta.	Törölje le a tömítőrúd (8) felületét és a vákuumkamra (10) belsejét, hogy tiszta, száraz és törmeléktől mentes maradjon.
	A vákuumtasak lezárási területén nedvesség, ételmaradék vagy törmelék található.	Törölje le a vákuumtasak lezárási területét, hogy meggyőződjön róla, száraz és tiszta.
A vákuumtasak a lezárás után elveszíti a vákuumot.	A vákuumtasakban éles pontokkal rendelkező étel található, amely behatol a tasakba, és így levegő kerül a vákuumtasakba.	Csomagolás előtt vágja le az éles pontokat, vagy fedje le.
	Egyes élelmiszerek gázokat bocsáthatnak ki, és az élelmiszerek megromlása miatt gázokat bocsáthatnak ki.	Csomagolás előtt az ételt megfelelően le kell mosni vagy le kell fagyasztani. Kétség esetén dobja ki az ételt.

Hibakód azonosítása

Hibakódok	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
E01	- A fedél (1) nincs megfelelően lezárva.	- A fedél (1) nincs megfelelően lezárva.
	- Az olajszivattyú meghibásodott.	- Forduljon a szállítóhoz.
	- A gép belső rendszere meghibásodott.	
LP	- A gép működés közben hirtelen elvesztette az elektromos tápellátást.	- Ellenőrizze az elektromos tápellátást.

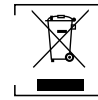
Jótállás

A készülék működését befolyásoló minden olyan hiba, amely a vásárlást követő egy éven belül válik nyilvánvalóvá, javításra vagy cserére szorul, feltéve, hogy a készüléket az utasításoknak megfelelően használták és karbantartották, és semmilyen módon nem használták fel helytelenül vagy használták fel helytelenül. Az Ön törvényben biztosított jogait ez nem érinti. Ha a készülékre garanciális igény vonatkozik, adja meg, hogy hol és mikor vásárolta meg, és mellékelje a vásárlást igazoló bizonylatot (pl. nyugtát).

A folyamatos termékfejlesztésre vonatkozó irányelvünkkel összhangban fenntartjuk a jogot a termék, a csomagolás és a dokumentáció előzetes értesítés nélküli módosítására.

HU

Elvetés és környezet



A készülék üzemen kívül helyezése során a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékgyűjtő berendezéseket a kijelölt gyűjtőhelyre szállítsa. Ennek a szabálynak a figyelmen kívül hagyása a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó hatályos előírásokkal összhangban büntetést vonhat maga után. A hulladéktároló berendezések ártalmatlanításkori elkülönített gyűjtése és újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az emberi egészséget és a környezetet védő módon kerül újrahasznosításra.

Ha többet szeretne megtudni arról, hogy hová lehet a hulladékot újrahasznosítani, forduljon a helyi hulladékgyűjtő vállalathoz. A gyártók és az importőrök nem vállalnak felelősséget az újrahasznosításért, a kezelésért és az ökológiai hulladékkezelésért sem közvetlenül, sem pedig nyilvános rendszeren keresztül.

УКРАЇНСЬКИЙ

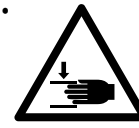
Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали цей прилад Hendi. Уважно прочитайте цей посібник користувача, звертаючи особливу увагу на правила техніки безпеки, описані нижче, перед першим встановленням і використанням цього приладу.

Інструкції з техніки безпеки

- Використовуйте прилад лише за призначенням, як описано в цьому посібнику.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильною експлуатацією та неправильним використанням.
- **НЕБЕЗПЕКА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!** Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Не занурюйте електричні частини приладу у воду або інші рідини. Ніколи не тримайте прилад під проточною водою.
- **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОШКОДЖЕНИЙ ПРИЛАД!** Регулярно перевіряйте електричні з'єднання та шнур на наявність пошкоджень. У разі пошкодження від'єднайте прилад від джерела живлення. Будь-який ремонт має виконуватися лише постачальником або кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки або травми.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу безпечно прокладіть кабель живлення, якщо це необхідно, щоб уникнути ненавмисного натягу, пошкодження, контакту з поверхнею нагрівання або небезпеки відключення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поки штекер знаходиться у гнізді, прилад підключається до електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** ЗАВЖДИ вимикайте прилад, перш ніж від'єднувати його від електромережі, чищення, обслуговування або зберігання.
- Підключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою напруги та частоти, зазначених на етикетці приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'єднання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно вийміть з'єднання з джерелом живлення. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризиків, що загрожують життю.
- Під'єднайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно від'єднати прилад у разі виникнення надзвичайної ситуації.
- Переконайтеся, що шнур не контактує з гострими чи гарячими предметами, та тримайте його подалі від відкритого вогню. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки; натомість завжди тягніть за вилку.
- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, їдальні або бару тощо.
- Цей прилад не повинні експлуатувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з недостатнім досвідом і знаннями.
- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад та його електричні підключення в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-які додаткові пристрої, окрім тих, що постачаються разом із приладом або рекомендовані виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте прилад на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистійкій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмінь води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.

Спеціальні інструкції з безпеки

- Цей прилад призначений для комерційного використання.
- **ОБЕРЕЖНІСТЬ! РИЗИК ОПІКІВ! ГАРЯЧІ ПОВЕРХНІ!** Під час використання температура доступних поверхонь може бути дуже високою. Торкніться лише панелі керування, ручок, перемикачів, ручок керування таймером або ручок керування температурою.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, його сервісна служба або інші кваліфіковані особи, щоб уникнути небезпеки. (Фіксований шнур живлення всередині, але його можна замінити)
- **УВАГА! РИЗИК ОПІКІВ! ГАРЯЧІ ПОВЕРХНІ! НІКОЛИ НЕ ТОРКАЙТЕСЯ УЩІЛЬНЮВАЛЬНОЇ СТРІЧКИ.** Не торкайтеся ущільнювальної стрічки під час використання. Існує небезпека опіків навіть після використання. Перш ніж торкнутися, зачекайте, доки ущільнювальна смужка охолоне.
-  **РИЗИК ПОДРІБНЕННЯ РУК!** Будьте обережні, закриваючи кришку.
- **ВАЖЛИВО!** Переконайтеся, що олива для помпи принаймні перевищила РІВЕНЬ ОЛИВИ.
- Використовуйте тільки оливу насоса, що постачається. Рівень оливи в насосі повинен регулярно перевіряти кваліфікований сервісний фахівець. Не використовуйте старе масло для помпи.

Цільове використання

- Цей прилад призначений для комерційного застосування, наприклад, на кухнях ресторанів, їдальні, лікарняних і комерційних підприємствах, таких як пекарні, м'ясні лазні

тощо, але не для постійного масового виробництва їжі.
- Прилад призначений для прибирання пилососом та герметизації пластикових пакетів із їжею всередині. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Експлуатація приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Встановлення заземлення

Цей прилад належить до класу **захисту I** і має бути під'єднаний до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, надаючи провід для виходу електричного струму.
Цей прилад оснащений кабелем живлення з вилкою заземлення або електричними з'єднаннями з дротом заземлення. З'єднання повинні бути належним чином встановлені та заземлені.

Основні частини виробу

(Рис. 1 на стор. 3)

1. Кришка
2. Блокування затискача
3. Вентиляційні отвори
4. Заливання оливи в порт
5. Дисплей рівня оливи
6. Зливний порт для оливи
7. Панель керування
8. Герметичний бар
9. Затиск для фіксації вакуумного мішка
10. Камера
11. Головна ручка ввімкнення/вимкнення
12. Гвинти

Зауваження: Вміст цього посібника застосовується до всіх перелічених елементів, якщо не зазначено інше. Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображених зображень.

Панель керування

(Рис. 2 на стор. 3)

13. Кнопка SET
14. Кнопка регулювання часу
    14.1: Збільшення / 14.2: Зменшення
15. Кнопка СТОП
16. Цифровий дисплей
17. Індикатори світла (час ВАКУУМУ / НАСІННЯ / ГАЗ / ОХОЛОДЖЕННЯ)
18. Вакуумний датчик

Запасні частини або аксесуари

19. Гайковий ключ (1 шт.)
20. Драйвер гвинта (1 шт.)
21. Порожня пляшка з насадкою (1 шт.)
22. Пляшка з помповим маслом (об'єм: 300 мл) (1 шт.)

Примітка: Вакуумний мішок не входить до комплекту.

Підготовка перед використанням

- Зніміть захисну упаковку та упаковку.
- Переконайтеся, що пристрій у хорошому стані та з усіма аксесуарами. У разі неповної або пошкодженої доставки негайно зверніться до постачальника. У цьому випадку не використовуйте пристрій.
- Перед використанням очистіть аксесуари та прилад (див. = = > Чищення та догляд).
- Переконайтеся, що прилад повністю сухий.
- Помістіть прилад на горизонтальну, стійку та жаростійку поверхню, безпечну для бризок води.
- Зберігайте упаковку, якщо ви плануєте зберігати ваш прилад у майбутньому.
- Зберігайте посібник користувача для подальшого використання.

ПРИМІТКА! Через виробничі залишки прилад може випускати легкий запах під час перших декількох застосувань. Це нормально і не вказує на будь-який дефект або небезпеку. Переконайтеся, що прилад добре провітрюється.

Інструкції з експлуатації

(Рис. 1 на стор. 3, Рис. 2 на стор. 3)

- Виберіть відповідний розмір вакуумного мішка. (Ширина контейнера 400 мм). Для забезпечення надійної герметизації забезпечте відстань мінімум 3–4 см зверху.
- Коли кришка (1) залишиться відкритою, вставте шнур живлення в гніздо на задній панелі машини, а вилку – у відповідну електричну розетку.
- Потім поверніть перемикач ON / OFF за годинниковою стрілкою в положення ON. «Увімкнено» на цифровому дисплеї (16).
- Потім натисніть кнопку SET (13), щоб вибрати для налаштування час ВАС, НАСІННЯ та ОХОЛОДЖЕННЯ.
- Потім натисніть кнопку збільшення/зменшення (14), щоб налаштувати час кожного процесу.

Див. нижче діапазон налаштувань для різних операцій:

1) Час вакуумування: 5 ~ 90 секунд (з інтервалом 5 секунд)
2) Час закриття: Налаштування до 6 секунд (з інтервалом 0,5 секунди, за спаданням)
3) Час охолодження: Налаштування до 10 секунд

- Покладіть продукти у вакуумний пакет. Потім помістіть весь пакет під затискач (9) всередині камери (10) машини.
- Переконайтеся, що отвір вакуумного пакету повністю та належним чином розташований під ущільнювальним стержнем (8) для герметизації. А весь вакуумний мішок належним чином зафіксований зажимом (10) всередині камери (9).
- Закрийте кришку (1) і встановіть замок кришки (2). Машина автоматично розпочне процес вакуумування та герметизації.
- Після цього індикатор ЧАСУ ВАКУУМУ (17) блиматиме синім кольором, а прилад почне зворотний відлік часу, щоб відобразити на дисплеї час, що залишився (16).
- Аналогічно, індикатор НАСІННЯ ТА ОХОЛОДЖЕННЯ (17) блиматиме синім кольором, а машина почне зворотний відлік часу. На дисплеї відобразиться час, що залишився до завершення процесу герметизації та охолодження (16).
- Тепер повітря всередині вакуумного мішка та камери всмоктується (9).
- Після завершення процесу герметизації пролунає звуковий сигнал.
- На дисплеї (16) на 15 секунд з'явиться символ «CLO». Після цього на цифровому дисплеї (16) відобразиться повідомлення «УВІМК.».
- Встановіть замок кришки (2), щоб відкрити кришку (1) і вийняти упаковані продукти.

Примітка:
1) Під час «вакуумного» процесу ви можете натиснути кнопку «СТОП» (15), щоб миттєво переключитися на процес «запечатування».
2) Коли на дисплеї відображається «CLO», машина перебуває в режимі очікування. У цьому режимі, незалежно від того, яку кнопку ви натискаєте, машина не працюватиме. Просто встановіть замок затискача (2) і відкрийте кришку (1). Потім машина може повернутися до нормальної роботи.
3) Після процесу перевірте повноту герметизації. Якщо ущільнювач неправильний, відрегулюйте час вакуумування та ущільнення.
4) Важливо: Функція «GAS» недоступна з світловими індикаторами для цієї моделі.

Поради з експлуатації

Інформація про упаковку продуктів у пакетах:

- На момент пакування продукти повинні бути якомога свіжішими. Термін зберігання продуктів, упакованих у вакуумну упаковку, може бути подовжено до п'яти разів у порівнянні зі стандартними умовами зберігання.
- М'які, вологі продукти або продукти, форма яких повинна залишатися незмінною, перед упакуванням слід заморозити.
- М'ясо, ягоди або хліб можна заморожувати до 24 годин, щоб уникнути опіків у морозильнику. Коли продукти заморозяться і будуть жорсткими, вони будуть готові до вакуумного пакування.
- Якщо свіжі продукти упаковані без попереднього заморожування, покладіть складений паперовий рушник для кухні між м'ясом і верхньою частиною рулону. Папір поглинає вологу.
- Рідкі продукти, такі як супи, рагу або запіканки, перед пакуванням у вакуум слід заморозити в тарілці або на лотку для льоду. Заморожені та упаковані продукти слід маркувати та помістити в морозильну камеру.
- Будь-які продукти з гострими зубцями (наприклад, кістки, суха паста, рис) слід закріпити паперовими рушниками, щоб вони не проколювали мішок.
- Пакети для пакування не слід використовувати для приготування їжі або в мікрохвильовій печі. Не використовуйте повторно мішки, які використовувалися для зберігання свіжих риб або жирних продуктів.
- Овочі слід бланшувати перед упаковкою.
- Бланшування — це спосіб термічної обробки, який полягає у короткостроковому, але інтенсивному нагріванні. Овочі можна бланшувати у киплячій воді: їх потрібно покласти на деякий час у кип'ячену воду, потім вийняти і негайно гасити при низькій температурі.
- Виконуйте процедуру вакуумного пакування як зазвичай.
- Не очищуйте гриби та часник упаковки пилососом.

Як зробити сумку з рулону:

- Оберіть рулон правильної ширини.
- Розмістіть відкритий край на ущільнювальній смужці (переконайтеся, що край розташований точно на смужці), закрийте і натисніть на кришку.
- Натисніть кнопку «Пуск» (або кнопку «Швидкий запуск» на ручці) — час герметизації буде відраховано від значення за замовчуванням, вказаного на дисплеї, до 0. Після завершення циклу кришка відкривається автоматично і лунає звуковий сигнал.

** Щоб вимкнути машину, натисніть кнопку УВІМК./ВИМК.

- Вийміть пакет і перевірте герметичність.

ПРИМІТКА! Правильне ущільнення має бути прозорим. Якщо ущільнювач нерівний, неповний, гофрований, білий або непрозорий, зніміть запечатану деталь і знову закрийте пакет.

- Коли край герметизується, виміряйте розмір пакета, щоб він міг утримувати виріб, залишаючи межу 4-5 см і відрізавши фольгу від рулону. Помістіть виріб у пакет і виконайте кроки, зазначені в розділі «Інструкції з експлуатації».

Додавання та зливання масла для вакуумного насоса

(Рис. 3 на стор. 4)

Додайте оливу до насоса в разі виникнення наступних ситуацій.

ВАЖЛИВО! Переконайтеся, що рівень мастила насоса вище позначки MIN та регулярно перевіряйте його.

1. Перед першим використанням насос необхідно заповнити мастилом (постачається в комплекті).
2. Коли рівень оливи нижче позначки MIN.
3. Коли продуктивність машини погіршується.
4. Злив і повторне наповнення насоса мастилом кожні шість місяців.

A) Процедури додавання оливи

- За допомогою гвинтового насоса (20) послабте гвинти (12) кришки, зніміть кришку, щоб відкрити насос.
- Відкрутіть гвинтову кришку проти годинникової стрілки за допомогою інструмента (не входить у комплект).
- Додавайте оливу насоса за допомогою пляшки з маслом (21), доки рівень оливи не перевищить маркування MIN.
- Затягніть гвинтову кришку за годинниковою стрілкою за допомогою інструмента (не входить у комплект).
- Повторно встановіть скляну кришку, зафіксувавши гвинти (12) за допомогою гвинтового насоса (20).

B) Процедуридренажу

- Візьміть контейнер для збору зразків і покладіть його під отвір для зливу оливи, який закритий гвинтом з шестигранною кришкою.
- Послабте шестигранний гвинт проти годинникової стрілки за допомогою гайкового ключа (19).
- Після зливання оливи закрутіть кришку за годинниковою стрілкою та затягніть її.
- Повторне встановлення нижньої скляної кришки, зафіксувавши гвинти за допомогою гвинтового насоса (20).

ВАЖЛИВО

1. Утилізуйте злиту оливу насоса відповідно до екологічних норм.
2. Після поповнення мастила насоса, будь ласка, поставте машину в горизонтальне положення. Не нахиляйте машини над.

Інформація щодо зберігання та безпеки продуктів харчування

Вакуумна машина для пакування змінить спосіб купівлі та зберігання продуктів. Оскільки вакуумне пакування допомагає уникнути опіків морозильника та повільного псування продуктів, тепер ви можете скористатися перевагами придбання продуктів у великій кількості без загрози харчових відходів. Вакуумна упаковка з нашим приладом видаляє до 90% повітря з упаковки. Це допоможе зберегти продукти свіжими до 5 разів довше, ніж за звичайних обставин. Сухі продукти, такі як макаронні вироби, злаки та борошно, залишатимуться свіжими від початку до кінця. Пилососна упаковка Plus запобігає зараженню сухих продуктів злочинами та іншими комахами.

Запакуйте лише найсвіжіші продукти. Однак майте на увазі, що не всі продукти харчування отримують користь від вакуумного пакування. Ніколи не вакуумуйте часник або гриби, як гриби. Небезпечна хімічна реакція відбувається при видаленні повітря, що призводить до того, що ці продукти будуть небезпечними при ковтанні. Овочі слід бланшувати перед пакуванням, щоб знищити будь-які ферменти, які можуть спричинити погіршення газопостачання під час вакуумування.

Їжа	Вакуумне та морозильне зберігання	Вакуум та зберігання в холодильнику	Типове зберігання
Свіжа яловичина та телятина	1 ~ 2 роки	3 ~ 4 тижні	1 ~ 2 тижні
Свіжа свинина	1 ~ 2 роки	3 ~ 4 тижні	1 тиждень
Свіжа риба	1 ~ 2 роки	2 тижні	3 ~ 4 дні
Свіжі фрукти	1 ~ 2 роки	2 тижні	3 ~ 4 дні

Очищення та технічне обслуговування

- **УВАГА!** Завжди відключайте прилад від джерела живлення та охолоджуйте його перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.
- Не використовуйте струмінь води або пароочищувач для очищення та не проштовхуйте прилад під воду, оскільки деталі можуть призвести до вологи та ураження електричним струмом.
- Якщо прилад не знаходиться в гарному стані чистоти, це може негативно вплинути на термін служби приладу та призвести до небезпечної ситуації.
- Залишки їжі слід регулярно чистити та видаляти з приладу. Якщо прилад не очищується належним чином, це скоротить його термін служби і може призвести до небезпечних умов під час використання.

Очищення

- Очистіть охолоджену зовнішню поверхню ганчіркою або губкою, злегка змоченою м'яким мильним розчином.
- З міркувань гігієни прилад слід чистити до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Ніколи не використовуйте агресивні засоби для чищення, абразивні губки або засоби для чищення, що містять хлор. Не використовуйте для чищення сталеві мочалки, металеве приладдя або будь-які гострі чи загострені предмети. Не використовуйте бензин або розчинники!
- Жодні деталі не можна мити в посудомийній машині.

Насосна олива

- Регулярно перевіряйте колір оливи для помпи. Олія має бути прозорою та яскравою. Якщо масло стає мутним і затемненим, це означає, що воно містить забруднення і потребує заміни.
- Перевіряйте рівень оливи принаймні раз на тиждень через кришку вікна, щоб переконатися, що рівень оливи принаймні перевищує рівень MIN.
- Замінюйте оливу насоса принаймні кожні 6 місяців.

Технічне обслуговування

- Регулярно перевіряйте роботу приладу, щоб уникнути серйозних нещасних випадків.
- Якщо ви помітили, що прилад не працює належним чином або виникла проблема, припиніть його використання, вимкніть його та зверніться до постачальника.
- Усі роботи з технічного обслуговування, монтажу та ремонту мають виконуватися спеціалізованими та уповноваженими фахівцями або рекомендовані виробником.

Транспортування та зберігання

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад від'єднано від джерела живлення та повністю охолоджено.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці.
- Ніколи не ставте на прилад важкі предмети, оскільки це може пошкодити його.
- Не переміщуйте прилад під час його роботи. Під час переміщення від'єднайте прилад від джерела живлення та тримайте його внизу.

Усунення несправностей

Якщо прилад не працює належним чином, зверніться до наведеної нижче таблиці для отримання рішення. Якщо ви все ще не можете вирішити проблему, зверніться до постачальника послуг/постачальника послуг.

Проблеми	Можлива причина	Можливе рішення
Машина не вмикається.	Вилка живлення не підключена належним чином до електричної розетки.	Переконайтеся, що вилка живлення належним чином підключена до електричної розетки.
Вакуумний мішок не є вакуумом та/ або герметично закритий повністю.	Час вакуумування/ герметизації недостатньо довгий.	Встановіть довший час вакуумування/ герметизації.
	Відкриття вакуумного пакета не було повністю і належним чином розміщено під ущільнювальною смужкою (8).	Упакуйте продукти в новий пакет і помістіть їх належним чином у камеру, щоб весь отвір можна було запечатати. Не використовуйте мішки, які не підходять до ущільнювальної стрічки.
	Ущільнювальна смужка (8) та внутрішня вакуумна камера (9) недостатньо чисті.	Протріть поверхню ущільнювальної смужки (8) та всередині вакуумної камери (10), щоб забезпечити чистоту, сухість і відсутність сміття.
	На ділянці герметизації вакуумного пакета є певна вологість, часточки їжі або сміття.	Протріть область герметизації вакуумного пакета, щоб переконатися, що він сухий та чистий.
Вакуумний мішок втрачає вакуум після герметизації.	Усередині вакуумного мішка є продукти з гострими точками, які проникають у мішок, і, таким чином, повітря потрапляє у вакуумний пакет.	Відріжте гострі точки або накрийте їх перед пакуванням.
	Деякі продукти також можуть виділяти гази через псування продуктів.	Заморожуйте продукти належним чином перед пакуванням. Якщо у вас виникли сумніви, викиньте продукт.

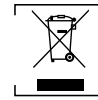
Ідентифікація коду помилки

Коди помилок	Можлива причина	Можливе рішення
E01	- Кришка (1) закрита неправильно.	- Кришка (1) закрита неправильно.
	- Нафтовий насос несправний.	- Зверніться до постачальника.
	- Внутрішня система машини несправна.	
LP	- Під час роботи машини раптово втратили електроживлення.	- Перевірте джерело електроживлення.

Гарантія

Будь-які дефекти, що впливають на функціональність приладу, які стають очевидними протягом одного року після покупки, будуть відремонтовані за допомогою безкоштовного ремонту або заміни за умови, що прилад використовувався та підтримувався відповідно до інструкцій, а також не був зловживаний або не був використаний неналежним чином. Це не впливає на Ваші законні права. Якщо прилад вимагався за гарантією, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію).
Відповідно до нашої політики постійної розробки продукції ми залишаємо за собою право змінювати технічні характеристики виробу, упаковки та документації без попереднього повідомлення.

Утилізація та довкілля



При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покаране відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.
Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекинути відходи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію, як безпосередньо, так і через загальнодоступну систему.

EE

EESTI KEEL

Lugupeetud klient!
Täname, et ostsite selle Hendi seadme. Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele, enne kui seadme esmakordselt paigaldate ja kasutate.

Ohutusjuhised

- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel, nagu käesolevas juhendis kirjeldatud.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud

ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.

- **OHT! ELEKTRILÖÖGIOHT!** Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.
- **ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAHJUSTATUD SEADET!** Kontrollige elektriühendusi ja toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustöid teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.
- **HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuuma pinnaga või komistusohtu.
- **HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.
- **HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.
- Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.
- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.
- Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendused. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohtlikke riske.
- Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavasse pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade esemetega ja hoidke seda eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.
- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmest.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpust ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised.
- Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.
- Hoidke seade ja selle elektriühendused lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid ega lisaseadmeid peale nende, mis on seadmega kaasas või tootja poolt soovitatud. Vastasel juhul riskite kasutaja ohutusega ja võite seadet kahjustada. Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumutusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergestisüttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuga.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi ventileerimiseks.
- **HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsiooniavad takistusteta.

Ohutusalased erijuhised

- See seade on mõeldud äriliseks kasutamiseks.
- **ETTEVAATUST! PÕLETUSOHT! KUUMAD PINNAD!** Kasutamise ajal võib juurdepääsetavate pindade temperatuur olla väga kõrge. Puudutage ainult juhtpaneeli, käepidemeid, lüliteid, taimeri juhtnuppe või temperatuuri juhtnuppe.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud esindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isiku poolt. (fikseeritud toitejuhe seestpoolt, kuid seda saab asendada)
- **ETTEVAATUST! PÕLETUSOHT! KUUMAD PINNAD! ÄRGE KUNAGI PUUDUTAGE TIHENDUSVARRAST.** Ärge puudutage tihendilatti kasutamise ajal. Põletusoht! Enne puudutamist oodake, kuni tihenduslatt on maha jahtunud.
-
KÄTE MULJUMISE OHT! Olge kaane sulgemisel ettevaatlik.
- **TÄHTIS!** Veenduge, et pumbaõli on vähemalt ÕLI TASEME kohal.
- Kasutage ainult kaasasolevat pumbaõli. Pumba õlitaset peab regulaarselt kontrollima kvalifitseeritud hooldustehnik. Ärge kasutage vana pumbaõli.

EE

Kasutusotstarve

- See seade on mõeldud kaubanduslikuks kasutamiseks, näiteks restoranide köökides, sööklates, haiglates ja kaubanduslikes ettevõtetes, nagu pagariärid, lihakarnid jne, kuid mitte pidevaks toidu masstootmiseks.
- Seade on ette nähtud kilekottide puhastamiseks ja sulgemiseks koos toiduainetega. Muul viisil kasutamine võib seadet kahjustada või põhjustada kehavigastusi.
- Seadme mis tahes muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuisikuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduspaigaldus

See seade on klassifitseeritud **kaitseklassi I** ja tuleb ühendada kaitsemaandusega. Maandus vähendab elektrilöögi ohtu, tagades elektrivoolule lekkejuhtme.
See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maandusjuhe või elektriühendused ja maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote põhiosad

(Joon.1 lk 3)

1. Kaas
2. Klambrilukk
3. Ventilatsiooniavad
4. Õli täiteava
5. Õlitaseme näidik
6. Tühjendage õliava
7. Juhtpaneel
8. Tihenduslatt

9. Klamber vaakumkoti kinnitamiseks
10. Kamber
11. Peamine SEES/VÄLJAS nupp
12. Kruvid

Märkus: Juhendi sisu kehtib kõigi loetletud elementide kohta, kui pole teisiti öeldud. Välimus võib illustratsioonidel toodust erineda.

Juhtpaneel

(Joon.2 lk 3)

13. SET nupp
14. Aja reguleerimise nupp
    14.1. Suurenemine / 14.2: Vähendamine
15. STOP nupp
16. Digitaalne ekraan
17. Valgusindikaatorid (IMURI AEG / TIHENDAMINE / GAASIMINE / JAHUTUS)
18. Vaakummõõtur

Varuosad või tarvikud

19. Võti (1x)
20. Kruvikeeraja (1 x)
21. Tühi pudel otsakuga (1 x)
22. Pumbaõli pudel (maht: 300 ml) (1x)

Märkus. Vaakumkott ei ole komplektis.

Ettevalmistus enne kasutamist

EE

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja pakend.
- Kontrollige, kas seade on heas seisukorras ja koos kõigi tarvikutega. Ebatäieliku või kahjustatud tarne korral võtke kohe ühendust tarnijaga. Sel juhul ärge seadet kasutage.
- Enne kasutamist puhastage tarvikud ja seade (vt ==> Puhastamine ja hooldus).
- Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Asetage seade horisontaalsele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, mis on kaitstud veepritsmete eest.
- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoiustada.
- Hoidke kasutusjuhend alles, et saaksite seda edaspidi vaadata.

MÄRKUS! Tootmisjääkide tõttu võib seade esimesel paaril kasutamisel eralduda kerget lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Kasutusjuhised

(Joon.1 lk 3, Joon.2 lk 3)

- Valige õige suurusega vaakumkott. (Koti laius 400 mm). Jätke ülaosas vähemalt 3 ~ 4 cm lisavahe, et tagada korralik tihendus.
- Hoides kaant (1) avatuna, sisestage toitejuhe masina tagaküljel olevasse pessa ja toitepistik sobivasse elektrikontakti.
- Seejärel keerake toitelüliti päripäeva asendisse SEES. Digitaalsel ekraanil (16) kuvatakse "ON" (SEES).
- ärgmiseks vajutage nuppu SET (13), et valida seadistamiseks VAAKUMIAEG, TIHENDAMINE ja JAHUTUS.
- Seejärel vajutage suurendamise/vähendamise nuppu (14), et reguleerida iga protsessi aega.

Vt altpoolt erinevate toimingute sättevahemikku:

1) Vaakumi aeg: 5 ~ 90 sekundit (5-sekundilise intervalliga)
2) Sulgemisaeg: Seadistage kuni 6 sekundit (0,5-sekundilise intervalliga, kahanevalt)
3) Jahutusaeg: Seadistage kuni 10 sekundit

- Pange toit vaakumkotti. Seejärel asetage kogu kott kinnitusklambri (9) alla masina kambrisse (10).
- Palun veenduge, et vaakumkoti avaus on hermetiseerimiseks täielikult ja korralikult tihendiriba (8) all. Ja kogu vaakumkott lukustatakse korralikult kambris (9) asuva kinnitusklambri (10) abil.
- Sulgege kaas (1) ja pange peale kaane lukk (2). Masin alustab automaatselt vaakum-ja-sulgemisprotsessi.
- Pärast seda hakkab AURUAJA indikaator (17) siniselt vilkuma ja seade alustab pöördloendust, et näidata järelejäänud aega näidikul (16).
- Sarnaselt vilgub näidiku SEALING & COOLING (17) sinine tuli ja masin alustab pöördloendust. Ekraanil (16) kuvatakse järelejäänud sulgemis- ja jahutusaeg.
- Nüüd imetakse vaakumkotis ja kambris olevat õhku välja (9).
- Kui tihendamine on lõppenud, kõlab piiks.
- Ekraanil (16) kuvatakse 15 sekundit "CLO". Pärast seda kuvatakse ekraanil (16) teade "ON" (SEES).
- Pange kaane lukk (2) alla, et avada kaas (1) ja võtke pakendatud toit välja.

Märkus.

1) Kui masin on vakumeerimisrežiimis, võite vajutada nuppu STOP (15), et aktiveerida hetkega sulgemisprotsess.
2) Kui ekraanil kuvatakse "CLO", on masin puhkeolekus. Selles režiimis ei tööta masin olenemata sellest, millist nuppu vajutate. Pange lihtsalt alla klambri lukk (2) ja avage kaas (1). Seejärel võib masin hakata uuesti normaalselt töötama.
3) Kontrollige pärast protsessi tihendite täielikkust. Kui tihend ei ole õige, reguleerige vaakumit ja tihendusaega.
4) Tähtis: Funktsioon "GAS" ei ole selle mudeli valgusindikaatoritega saadaval.

Töönõuanded

Teave toidupakendite kohta kottides:

- Pakendamise hetkel peavad toiduained olema võimalikult värsked. Vaakumpakendis toodete säilivusaega võib tavapäraste hoiustamistingimustega võrreldes pikendada kuni viis korda.
- Pehmed niisked toiduained või tooted, mis peavad säilitama oma kuju, tuleks külmutada enne pakendamist.
- Liha, marjad või saiad võib külmutada kuni 24 tundi, et vältida külmumist. Kui tooted külmuvad ja kövenevad, on need valmis vaakumpakendamiseks.
- Kui värske toit on pakendatud ilma eelkülmuta, asetage volditud paberrätik liha ja rulli ülaosa vahele. Paber imab niiskust.
- Enne vaakumpakendamist tuleks vedelaid tooteid, nagu suppe, raspliid või gratääne külmutada toidus või jääalusel. Külmutatud ja pakendatud tooted tuleb sildistada ja sügavkülma panna.
- Kõik teravaservalised tooted (nt luud, kuiv pasta, riis) tuleb kinnitada paberrätikutega, et need ei muljuks kotti.
- Pakenduskotte ei tohi kasutada toiduvalmistamiseks ega mikrolaineahjus. Ärge kasutage korduvalt kotte, mida kasutati värske kala või rasvaste toiduainete säilitamiseks.
- Köögiviljad tuleb enne pakendamist blanšeerida.
- Blanšeerimine on termilise töötlemise meetod, mis hõlmab lühiajalist, kuid intensiivset kuumutamist. Juurvilju võib

blanšeerida keevas vees: neid tuleb panna natuke aega keevas vees, seejärel välja võtta ja kohe madalal temperatuuril jahutada.
- Viige vaakumpakendamine läbi nagu tavaliselt.
- Ärge vaakumpakendage seeni ja küüslauku.

Kuidas valmistada rullist kotti:
- Valige õige laiusega rull.
- Asetage avatud serv tihenduslatile (veenduge, et serv asub täpselt latil), sulgege ja vajutage kaant.
- Vajutage Start (või käepideme kiirkäivituse nuppu) – sulgemisaeg loetakse ekraanil näidatud vaikeväärtusest maha väärtuseni 0. Kui tsükkel on lõppenud, avaneb kaas automaatselt ja kostab piiks.

** Masina peatamiseks vajutage SISSE/VÄLJA-nuppu.
- Eemaldage kott ja kontrollige tihendit.

MÄRKUS! Õige tihend peab olema läbipaistev. Kui tihend on ebaühtlane, ebatäielik, lainepapist, valge või läbipaistmatu, eemaldage suletud osa ja sulgege kott uuesti.
- Kui serv on suletud, mõõtke koti suurus, et see hoiaks toodet, jääks 4–5 cm serv ja lõigake rulli küljest ära foolium. Asetage toode kotti ja järgige jaotises „Kasutusjuhised" toodud samme.

Vaakumpumba õli lisamine ja tühjendamine
(Joon.3 lk 4)

Järgmistel juhtudel lisage pumbale õli.

TÄHTIS! Veenduge, et pumbaõli on ülalpool MIN-tähistust ja kontrollige seda regulaarselt.

1. Enne esimest kasutamist tuleb pump täita õliga (kaasas).
2. Kui õlitase on allpool MIN-tähist.
3. Kui masina jõudlus halveneb.
4. Tühjendage pump ja täitke see õliga iga kuue kuu järel.

A) Õli lisamine
- Kasutage kruvikeerajat (20), et lõdvendada katte kruvisid (12), ja eemaldage kate, et pumbale nähtavale tuua.
- Keerake kruvikork tööriista abil vastupäeva (ei kuulu komplekti).
- Lisage õli, kasutades õlipudelit (21), kuni õlitase on MIN märgist kõrgemal.
- Pingutage kruvikorki tööriista abil päripäeva (ei kuulu komplekti).
- Klaaskatte tagasiasetamiseks keerake kruvid (12) kruvikeeraja (20) abil kinni.

B) Drenaažiprotseduurid
- Võtke kogumismahuti ja asetage see õli väljalaskeava alla, mis on kaetud kuuskantkruviga.
- Keerake kuuskantkruvi vastupäeva, kasutades selleks mutrivõtit (19).
- Kui õli on täielikult välja voolanud, keerake kork päripäeva peale ja pingutage.
- Alumise klaaskatte tagasipaigaldamiseks keerake kruvid kruvikeeraja abil kinni (20).

TÄHTIS
1. Kõrvaldage pumbaõli vastavalt keskkonnanõuetele.
2. Pärast pumbaõli lisamist asetage masin horisontaalasendisse. Ärge kallutage masina ümber.

Toidu säilitamise ja ohutuse teave
Vaakumkambriga pakendusmasin muudab toidu ostmise ja säilitamise viisi murranguliseks. Kuna vaakumpakend kõrvaldab sügavkülmikust põletushaavad ja aeglustab toidu riknemist, saate nüüd osana toidu ostmisest kasu ilma toidu raiskamise ohuta. Tolmuimeja pakend meie seadmega eemaldab pakendist kuni 90% õhust. See aitab hoida toitu kuni 5 korda kauem värskena kui tavalistel tingimustel. Kuivad toidud nagu pasta, teravilja- ja jahu jäävad algusest lõpuni värskeks. Plus-vaakumpakend hoiab ära umbikud ja muud putukad, mis sisaldavad kuivi toiduaineid.

Pakkige ainult kõige värskemad toiduained. Pidage siiski meeles, et kõik toidud ei saa vaakumpakendist kasu. Ärge kunagi puhastage pakendit küüslaugust või seentest nagu seened. Õhu eemaldamisel tekib ohtlik keemiline reaktsioon, mis muudab sissevõtmisel ohtlikuks. Köögivilju tuleb enne pakendamist blanšeerida, et tappa kõik ensüümid, mis võivad vaakumi abil oma gaasist välja ajada.

Toit	Vaakum- ja sügavkülmiku hoiundamine	Vaakum- ja külmikus hoidmine	Tüüpiline salvestusruum
Värske veiseliha	1 ~ 2 aastat	3 ~ 4 nädalat	1 ~ 2 nädalat
Värske sealiha	1 ~ 2 aastat	3 ~ 4 nädalat	1 nädal
Värske kala	1 ~ 2 aastat	2 nädalat	3 ~ 4 päeva
Värsked puuviljad	1 ~ 2 aastat	2 nädalat	3 ~ 4 päeva

EE

Puhastamine ja hooldus
- **TÄHELEPANU!** Enne hoiulepanekut, puhastamist ja hooldust eemaldage seade alati vooluvõrgust ning jahutage.
- Ärge kasutage puhastamiseks veejuga ega aurupuhastit ega suruge seadet vee alla, kuna selle osad võivad märjaks saada ja tekitada elektrilöögi.
- Kui seadet ei hoita heas korras, võib see negatiivselt mõjutada seadme kasutusiga 0 ja tekitada ohtliku olukorra.
- Toidujäägid tuleks regulaarselt puhastada ja seadmest eemaldada. Kui seadet korralikult ei puhastata, lühendab see selle eluiga ja võib kasutamise ajal tekitada ohtliku olukorra.

Puhastamine
- Puhastage jahtunud välispinda õrnatoimelise seebilahuses kergelt niisutatud lapi või käsnaga.
- Hügieeni eesmärgil tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee sattumist elektrilistele osadele.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kunagi kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid, abrasiivseid švamme ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metallesemeid ega teravaid või terava otsaga esemeid. Ärge kasutage bensiini ega lahusteid!
- Ükski osa ei ole nõudepesumasinakindel.

Pumbaõli
- Kontrollige regulaarselt pumbaõli värvust. Õli peab olema selge ja ere. Kui õli muutub mudaseks ja tumeneb, siis tähendab see, et õli sisaldab lisandeid ja tuleb välja vahetada.
- Kontrollige õlitaset vähemalt kord nädalas läbi akna katte, et veenduda, et see on vähemalt MIN tasemest kõrgemal.
- Vahetage pumbaõli vähemalt iga 6 kuu järel.

Hooldus
- Tõsiste õnnetuste vältimiseks kontrollige regulaarselt seadme tööd.
- Kui märkate, et seade ei tööta korralikult või esineb probleem, lõpetage seadme kasutamine, lülitage see välja ja võtke ühendust tarnijaga.
- Kõik hooldus-, paigaldus- ja parandustööd peab teostama selleks volitatud või tootja soovitatud tehnik.

Transport ja hoiustamine
- Enne hoiule panemist veenduge, et seade oleks vooluvõrgust eemaldatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, sest see võib seadet kahjustada.
- Ärge liigutage töötavat seadet. Liikumisel eemaldage seade vooluvõrgust ja hoidke seda all.

Tõrkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, kontrollige lahuse kohta allolevat tabelit. Kui te ei suuda probleemi ikkagi lahendada, võtke ühendust tarnija/teenusepakkujaga.

EE

Probleemid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Masin ei lülitu sisse.	Toitepistik ei ole korralikult elektripistikupesaga ühendatud.	Veenduge, et toitepistik on korralikult pistikupessa ühendatud.
Vaakumkott ei ole vaakumkott ja/või täielikult suletud.	Vaakumi/tihendi aeg ei ole piisavalt pikk.	Määrake pikem vaakumi/tihendi aeg.
	Vaakumkoti ava ei olnud täielikult ja õigesti tihendivarda (8) alla paigutatud.	Pakkige toit uude kotti ja asetage korralikult kambrisse, et kogu avaus oleks võimalik sulgeda. Ärge kasutage kotte, mis ei mahu kinnituslatti.
	Tihenduslatt (8) ja sisemine vaakumkamber (9) ei ole piisavalt puhas.	Pühkige tihenduslati (8) pinda ja imuri kambri (10) sisemust, et hoida see puhtana, kuivana ja prahist puhtana.
	Vaakumkoti tihendil on veidi niiskust, toiduosakesi või prahti.	Pühkige vaakumkoti tihendipiirkonda, et veenduda, et see on kuiv ja puhas.
Pärast sulgemist kaotab vaakumkott vaakumi.	Tolmuimejakoti sees on teravate otstega toit, mis tungib kotti ja seega siseneb vaakumkotti õhku.	Lõigake teravad punktid ära või katke need enne pakkimist kinni.
	Mõned toidud võivad eraldada gaase ka toidu riknemise tõttu.	Enne pakendamist blanšeerige või külmutage toit korralikult. Kahtluse korral visake toit ära.

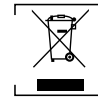
Veakoodi tuvastamine

Veakoodid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
E01	- Kaas (1) ei ole korralikult suletud.	- Kaas (1) ei ole korralikult suletud.
	- Õlipump on defektne.	- Pöörduge tarnija poole.
	- Masina sisemine süsteem on defektne.	
LP	- Töö ajal kaotas masin ootamatult elektritoite.	- Kontrollige elektritoidet.

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamisega, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhistele ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud või väärkasutatud. See ei mõjuta teie seadusest tulenevaid õigusi. Kui seadet nõutakse garantii alusel, siis märkige, kus see osteti, ja lisage ostutõend (nt kviitung).
Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jätame endale õiguse muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni tehnilisi andmeid ette teatamata.

Kõrvaldamine ja keskkond



Seadme väljalülitamisel ei tohi seda kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Selle asemel on teie kohustus visata jäätmed kogumispunkti. Selle reegli mittejärgimine võib olla kooskõlas jäätmete kõrvaldamist käsitlevate kohalduvate eeskirjadega sanaliseeritud. Teie seadmete jäätmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säilitada loodusressursse ja tagab selle ringlussevõtu viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda.
Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu võite oma jäätmed ringlussevõtuks viia, võtke ühendust kohaliku jäätmekogumisettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise hävitamise eest, kas otse või avaliku süsteemi kaudu.

LATVISKI

Cienījamais klient,
Pateicamies, ka iegādājāties šo Hendi ierīci. Pirms ierīces pirmās uzstādīšanas un lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot drošības noteikumiem, kas izklāstīti tālāk.

Drošības norādījumi

- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.
- **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI!** Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remontdarbus drīkst veikt tikai piegādātājs vai kvalificēts speciālists.
- **BRĪDINĀJUMS!** Novietojot ierīci, droši izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildvirsmu vai paklupšanas riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktligzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.
- **BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktligzdai tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.
- Nepieskarieties kontaktdakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.
- Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstatus no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo norādījumu neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.
- Pievienojiet strāvas avotu viegli pieejamai kontaktligzdai, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.
- Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktligzdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktdakšu.
- Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu.
- Neievietojiet ierīcē priekšmetus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.
- Šo ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdnīcās vai bāros utt.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām.
- Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.
- Glabājiet ierīci un tās elektriskos savienojumus bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad neizmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierīces. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks lietotājam un ierīces bojājumi. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.
- Neizmantojiet šo ierīci ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sistēmu.
- Nenovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.
- Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Ierīce nav piemērota uzstādīšanai vietā, kur varētu izmantot ūdens strūklu.
- Atstājiet vismaz 20 cm lielu vietu ap ierīci, lai nodrošinātu ventilāciju lietošanas laikā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.

Īpašas drošības instrukcijas

- Šī ierīce ir paredzēta komerciālai lietošanai.
- **PIESARDZĪBA! APDEGUMU RISKS! KARSTĀM VIRSMĀM!** Pieejamo virsmu temperatūra lietošanas laikā var būt ļoti augsta. Pieskarieties tikai vadības panelim, rokturiem, slēdžiem, taimera vadības regulatoriem vai temperatūras vadības regulatoriem.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam. (Iekšā ir ielikts strāvas padeves vads, bet to var nomainīt)
- **UZMANĪBU! APDEGUMU RISKS! KARSTĀM VIRSMĀM! NEKAD NEPIESKARIETIES BLĪVĒJUMA STIENIM.** Lietošanas laikā nepieskarieties blīvējuma joslai. Pastāv apdegumu risks arī pēc lietošanas. Pirms pieskaršanās nogaidiet, līdz blīvējuma stienis ir atdzisis.
- **ROKU SASPIEŠANAS RISKS!** Uzmanieties, aizverot vāku.
- **IR SVARĪGI!** Pārliecinieties, ka sūkņa eļļa ir vismaz pāri EĻĻAS LEVEL.
- Izmantojiet tikai piegādāto sūkņa eļļu. Sūkņa eļļas līmeni regulāri jāpārbauda kvalificētam servisa tehniķim. Nelietojiet vecu sūkņu eļļu.

Paredzētā lietošana

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai komerciālos nolūkos, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs, kā arī tādos komercsaimnieciskos uzņēmumos kā maizes ceptuves, maiznīcas utt., bet ne nepārtrauktai pārtikas lielapjoma gatavošanai.
- Ierīce ir paredzēta plastmasas maisiņu tīrīšanai un noslēgšanai ar pārtiku. Izmantojot ierīci citos veidos, tā var tikt bojāta vai savainota.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem nolūkiem uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir atbildīgs tikai par ierīces neatbilstošu izmantošanu.

Zemējuma uzstādīšana

Šī ierīce ir klasificēta kā **I aizsardzības klase** un tai jābūt savienotai ar aizsargzemējumu. Zemējums samazina strāvas trieciena risku, nodrošinot strāvas novadīšanas vadu.
Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas vadu ar zemējuma spraudni vai

LV

elektriskajiem savienojumiem ar zemējuma vadu. Savienojumiem jābūt pareizi uzstādītiem un iezemētiem.

Izstrādājuma galvenās daļas

(1. att. 3. lpp.)

1. Vāks
2. Skavas fiksators
3. Ventilācijas atveres
4. Eļļas iepildes atvere
5. Eļļas līmeņa indikators
6. Iztukšojiet eļļas atveri
7. Vadības panelis
8. Blīvēšanas stienis
9. Aizspiednis vakuuma maisiņa fiksēšanai
10. Kamera
11. Galvenās ieslēgšanas/izslēgšanas poga
12. Skrūves

Piezīme: Šīs rokasgrāmatas saturs attiecas uz visiem uzskaitītajiem vienumiem, ja nav norādīts citādi. Izskats var atšķirties no attēlā redzamā.

Vadības panelis

(2. att. 3. lpp.)

13. Taustiņš SET (Iestatīt)
14. Poga Laika regulēšana
    14.1.: Palielinājums / 14.2: Samazināt
15. APTURĒŠANAS taustiņš
16. Digitālais displejs
17. Gaismas indikatori (VACUUM TIME / BLĪVE / GĀZE / COOLING)
18. Putekļu sūcēja mērītājs

LV

Rezerves daļas vai piederumi

19. Uzgriežņu atslēga (1x)
20. Skrūves skrūvgriezis (1x)
21. Tukša pudele ar sprauslu (1x)
22. Pudele ar sūkņa eļļu (tilpums: 300 ml) (1x)

Piezīme: Vakuuma maiss nav iekļauts komplektā.

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiepakojumu un iesaiņojumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem. Ja piegāde ir nepilnīga vai bojāta, lūdzu, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šādā gadījumā nelietojiet ierīci.
- Pirms lietošanas notīriet papildpiederumus un ierīci (skatiet ==> Tīrīšana un apkope).
- Pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
- Ja plānojat ierīci turpmāk glabāt, saglabājiet iesaiņojuma materiālus.
- Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākām uzziņām.

ŅEMIET VĒRĀ! Ražošanas pārpalikumu dēļ ierīce pirmajās lietošanas reizēs var radīt vieglu smaku. Tas ir normāli un nenorāda uz defektiem vai bīstamību. Pārbaudiet, vai ierīce ir labi ventilēta.

Lietošanas norādījumi

(1. att. 3. lpp., 2. att. 3. lpp.)

- Izvēlieties pareiza izmēra vakuuma maisiņu. (maisa platums 400 mm). Nodrošini vismaz 3 ~ 4 cm lielu papildu atstarpi augšpusē, lai nodrošinātu labu blīvējumu.
- Kad vāks (1) ir atvērts, ievietojiet barošanas vadu ligzdā, kas atrodas mašīnas aizmugurē, un strāvas kabeļa kontaktspraudni piemērotā elektrības kontaktligzdā.
- Tad pagrieziet slēdzi IESLĒGT/IZSLĒGT pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā "IESLĒGTS". "ON" (IESLĒGTS) tiks attēlots digitālajā displejā (16).
- Pēc tam nospiediet pogu SET (Iestatīt) (13), lai izvēlētos parametru VACUUM TIME (PIEVIENOTS) un COOLING (Atkausēšana) iestatīšanas procesu.
- Tad nospiediet palielināšanas/samazināšanas taustiņu (14), lai pielāgotu katra procesa laiku.

Skatiet tālāk sniegtos norādījumus par dažādu darbību iestatījumu diapazonu:

1) Tīrīšanas laiks: 5 ~ 90 sekundes (ar 5 sekunžu intervālu)
2) Blīvēšanas laiks: Iestatiet līdz 6 sekundēm (ar 0,5 sekunžu intervālu dilstošā secībā)
3) Dzesēšanas laiks: Iestatiet līdz 10 sekundēm

- Ievietojiet ēdienu vakuuma maisiņā. Tad novietojiet visu maisiņu zem fiksācijas skavas (9) mašīnas kamerā (10).
- Lūdzu, pārliecinieties, ka vakuuma maisiņa atvere pilnībā un pareizi atrodas zem blīvējuma stieņa (8), lai to noslēgtu. Un viss vakuuma maiss ir pareizi nofiksēts, izmantojot fiksācijas skavu (10) kameras (9) iekšpusē.
- Aizveriet vāku (1) un uzlieciet vāka fiksatoru (2). Mašīna automātiski sāks vakuuma un noslēgšanas procesu.
- Pēc tam VACUUM TIME indikators (17) mirgos zilā krāsā un mašīna sāks skaitīt laiku, lai displejā (16) parādītu atlikušo laiku.
- Līdzīgā veidā BLĪVES UN ATVĒRŠANAS indikators (17) mirgos zilā krāsā un mašīna sāks laika atskaiti. Atlikušais blīvējuma un dzesēšanas procesa laiks tiks parādīts displejā (16).
- Tagad gaiss vakuuma maisiņā un kamerā tiek izsūknēts (9).
- Beidzoties noslēgšanas procesam, atskanēs skaņas signāls.
- 15 sekundes displejā (15 sekundes) būs redzams "CLO". Pēc tam "ON" (IESLĒGTS) tiks attēlots digitālajā displejā (16).
- Uzlieciet vāka bloķētāju (2), lai atvērtu vāku (1) un izņemtu iesaiņoto pārtiku.

Piezīme:

1) Kad mašīna atrodas "vakuuma" procesā, jūs varat nospiest pogu "STOP" (15), lai nekavējoties pārslēgtos uz "iepakošanas" procesu.
2) Kad displejā redzams "CLO", mašīna darbojas tukšgaitas režīmā. Šajā režīmā, neatkarīgi no tā, kuru pogu jūs spiežat, mašīna nedarbosies. Vienkārši uzlieciet uz leju skavas fiksatoru (2) un atveriet vāku (1). Pēc tam mašīna var atgriezties normālā darbības režīmā.
3) Pēc apstrādes pārbaudiet, vai blīvējums ir pilnīgs. Ja blīvējums nav pareizs, noregulējiet vakuuma un blīvējuma ilgumu.
4) Svarīgi: Funkcija "GĀZE" nav pieejama šī modeļa gaismas indikatoros.

Padomi par darbu

Informācija par pārtikas iepakojumu maisiņos:

- Iepakojuma brīdī produktiem jābūt pēc iespējas svaigākiem. Vakuuma iepakojumā esošu izstrādājumu uzglabāšanas laiku var pagarināt līdz piecām reizēm, salīdzinot ar standarta uzglabāšanas apstākļiem.
- Mīksti, mitri pārtikas produkti vai produkti, kuriem jāsaglabā to forma, pirms iepakošanas jāsasaldē.
- Gaļa, ogas vai maize var būt sasaldēti līdz 24 stundām, lai izvairītos no apdegumiem saldētavā. Kad produkti ir sasaluši un sacietējuši, tie ir gatavi vakuuma iesaiņošanai.
- Ja svaiga pārtika ir iepakota bez iepriekšējas sasaldēšanas, novietojiet salocīto papīra virtuves dvieli starp gaļu un ruļļa augšdaļu. Papīrs absorbē mitrumu.
- Šķidrus produktus, piemēram, zupas, lupatas vai sacepumus, pirms vakuuma iepakošanas jāsasaldē traukā vai uz ledus trauka. Saldēti un iepakoti produkti jāmarķē un jāievieto saldētavā.
- Visi produkti ar asām malām (piemēram, kauli, sausie makaroni, rīsi) ir jānostiprina ar papīra dvieļiem, lai tie nesadurtos ar maisu.
- Iepakojuma maisiņus nedrīkst izmantot atkārtoti ne ēdiena gatavošanai, ne mikroviļņu krāsnī. Neizmantojiet atkārtoti maisiņus, kas tika izmantoti svaigu zivju vai taukainu pārtikas produktu uzglabāšanai.
- Dārzeņi pirms iepakošanas ir blanšēti.
- Blanšēšana ir termiskās apstrādes metode, kas ietver īslaicīgu, bet intensīvu apsildi. Dārzeņus var blanšēt verdošā ūdenī – tos kādu laiku jāpaņem verdošā ūdenī, pēc tam jāizņem un nekavējoties jāizvada zemā temperatūrā.
- Veiciet vakuuma iepakošanas procedūru kā parasti.
- Netīriet ar putekļsūcēju sēnes un ķiplokus.

Kā izgatavot maisu no rullīša:

- Izvēlieties pareiza platuma rulli.
- Novietojiet atvērto malu uz blīvējuma stieņa (pārliecinieties, ka mala ir novietota tieši uz stieņa), aizveriet un nospiediet vāku.
- Nospiediet pogu Start (Sākt) (vai pogu Quick Start (Ātrā uzsākšana) uz roktura) — blīvēšanas laiks tiks atskaitīts no displejā redzamās noklusējuma vērtības uz 0. Kad cikls ir beidzies, vāks atveras automātiski, un atskan skaņas signāls.

** Lai apturētu mašīnu, nospiediet ON/OFF (IESLĒGT/IZSLĒGT).

- Izņemiet maisu un pārbaudiet blīvējumu.

PIEZĪME! Pareizam blīvējumam jābūt caurspīdīgam. Ja blīvējums ir nevienmērīgs, nepilnīgs, gofrēts, balts vai necaurspīdīgs, noņemiet noslēgto daļu un vēlreiz noslēdziet maisiņu.

- Kad mala ir noblīvēta, izmēriet maisa izmēru, lai tas varētu noturēt izstrādājumu, atstājot 4-5 cm platu malu un nogriezt foliju no ruļļa. Ievietojiet produktu maisiņā un veiciet sadaļā ¨Lietošanas norādījumi¨ norādītās darbības.

Vakuuma sūkņa eļļas papildināšana un drenāža

(3. att. 4. lpp.)

Pielejiet sūknī eļļu, ja rodas šādas situācijas.

SVARĪGI! Pārliecinieties, ka sūkņa eļļas līmenis ir virs MIN atzīmes, un regulāri pārbaudiet.

1. Pirms pirmās lietošanas sūknis jāuzpilda ar eļļu (ietilpst komplektā).
2. Kad eļļas līmenis ir zem MIN atzīmes.
3. Kad mašīnas veiktspēja pasliktinās.
4. Izteciniet sūkni un uzpildiet to ar eļļu ik pēc sešiem mēnešiem.

A) Eļļ as uzpildes procedūras

- Izmantojiet skrūvgriezi (20), lai atskrūvētu pārsega skrūves (12), noņemiet pārsegu, lai atsegtu sūkni.
- Izmantojot instrumentu (nav iekļauts komplektācijā), pagrieziet skrūves vāciņu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam.
- Pielejiet sūkņa eļļu, izmantojot eļļas pudeli (21), līdz eļļas līmenis ir virs MIN atzīmes.
- Pievelciet skrūves vāciņu pulksteņrādītāja kustības virzienā, izmantojot instrumentu (nav iekļauts komplektācijā).
- Stikla pārsega uzstādīšana, fiksējot skrūves (12) ar skrūvgriezi (20).

B) Ūdens izsūknēšanas procedūras

- Paņemiet savākšanas trauku un novietojiet to zem eļļas iztecināšanas atveres, kuru nosedz sešstūra vāciņa skrūve.
- Atskrūvējiet sešstūra vāciņa skrūvi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, izmantojot uzgriežņu atslēgu (19).
- Kad visa eļļa ir iztecināta, uzskrūvējiet vāciņu atpakaļ pulksteņa rādītāja virzienā un pievelciet to.
- Apakšējā stikla pārsega uzstādīšana, fiksējot skrūves ar skrūvgriezi (20).

SVARĪGI

1. Izmetiet izlietoto sūkņa eļļu saskaņā ar vides aizsardzības noteikumiem.
2. Pēc sūkņa eļļas uzpildes novietojiet mašīnu horizontālā stāvoklī. Nesagāziet mašīnas galā.

Pārtikas glabāšana un drošības informācija

Putekļu sūcēja kameras iepakošanas ierīce pilnībā mainīs veidu, kā jūs pērkat un uzglabājat pārtiku. Tā kā vakuuma iepakojums novērš saldētavas apdegumus un palēninās, tagad varat izmantot priekšrocības, ko sniedz liela pārtikas apjoma iegāde, neraizējoties par pārtikas atkritumiem. Putekļusūcēja iepakojums kopā ar mūsu ierīci likvidē līdz 90% gaisa no iepakojuma. Tas palīdzēs saglabāt pārtiku svaigu līdz pat 5 reizēm ilgāk nekā normālos apstākļos. Sausa pārtika, piemēram, makaroni, graudaugi un milti, saglabāsies svaiga no sākuma līdz beigām ar Plus vakuuma iepakojumu, kas neļauj trauslajiem un citiem insektiem infestēt sausus produktus.

Iepakojiet tikai pašus svaigākos iespējamos produktus. Tomēr ņemiet vērā, ka vakuuma iepakojums nedod labumu visai pārtikai. Nekādā gadījumā nesūciet iesaiņojuma ķiplokus vai sēnes. Kad gaiss tiek izvadīts, tiek izraisīta bīstama ķīmiska reakcija, kas šo produktu norīšanas gadījumā padara tos bīstamus. Dārzeņi pirms iepakošanas ir jāsablīvē, lai iznīcinātu jebkurus enzīmus, kas vakuumēšanas laikā var izraisīt izplūdes gāzu bojāšanos.

Pārtika	Vakuuma un saldētavas uzglabāšana	Putekļu sūcējs un ledusskapja uzglabāšana	Tipiska uzglabāšana
Svaiga liellopu gaļa un teļa gaļa	1 ~ 2 gadi	3 ~ 4 nedēļas	1 ~ 2 nedēļas
Svaiga cūkgaļa	1 ~ 2 gadi	3 ~ 4 nedēļas	1 nedēļa
Svaiga zivs	1 ~ 2 gadi	2 nedēļas	3 ~ 4 dienas
Svaigi augļi	1 ~ 2 gadi	2 nedēļas	3 ~ 4 dienas

Tīrīšana un apkope

- **UZMANĪBU!** Pirms uzglabāšanas, tīrīšanas un apkopes vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atdzesējiet.
- Tīrīšanai neizmantojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju un nespiediet ierīci zem ūdens, jo daļas var kļūt slapjas un var rasties elektriskās strāvas trieciens.
- Ja ierīce netiek uzturēta labā tīrības līmenī, tas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūžu un izraisīt bīstamu situāciju.
- Ēdiena atliekas regulāri jānotīra un jāizņem no ierīces. Ja ierīce netiek pienācīgi iztīrīta, tā saīsinās tās kalpošanas laiku un lietošanas laikā var izraisīt bīstamu stāvokli.

Tīrīšana

- Notīriet dzesēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas nedaudz samitrināts ar maigu ziepju šķīdumu.
- Higiēnas apsvērumu dēļ ierīce jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.
- Nedrīkst izmantot agresīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus, kas satur hloru. Tīrīšanai neizmantojiet tērauda vilnu, metāla piederumus vai asus vai asus priekšmetus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!
- Neviena detaļa nav mazgājama trauku mazgājamajā mašīnā.

Sūkņu eļļa

- Regulāri pārbaudiet sūkņa eļļas krāsu. Eļļai jābūt dzidrai un spilgtai. Ja eļļa kļūst duļķaina un tumšāka, tas nozīmē, ka eļļa satur piemaisījumus un tā ir jānomaina.
- Pārbaudiet eļļas līmeni vismaz reizi nedēļā caur loga vāku, lai pārliecinātos, ka tas ir vismaz virs MIN līmeņa.
- Sūkņa eļļu nomainiet vismaz reizi 6 mēnešos.

Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja pamanāt, ka ierīce nedarbojas pareizi vai ir radusies problēma, pārtrauciet tās lietošanu, izslēdziet to un sazinieties ar piegādātāju.
- Visus apkopes, uzstādīšanas un labošanas darbus drīkst veikt tikai speciālisti un pilnvaroti speciālisti, vai tos iesaka ražotājs.

Transportēšana un glabāšana

- Pirms uzglabāšanas vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Glabājiet ierīci vēsā, tīrā un sausā vietā.
- Nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus, jo tas var to sabojāt.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas. Pārvietojot ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un turiet apakšā.

Traucējummeklēšana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdzu, skatiet risinājumu tabulā tālāk. Ja problēmu joprojām neizdodas atrisināt, sazinieties ar pakalpojuma sniedzēju.

Problēmas	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
Mašīna neieslēdzas.	Elektrības kontaktdakša nav pareizi pievienota elektrības kontaktligzdai.	Pārliecinieties, ka kontaktdakša ir pareizi pievienota kontaktligzdai.
Vakuuma maisiņš nav vakuums un/vai ir pilnībā noslēgts.	Putekļu sūcēja/uzlikas laiks nav pietiekami ilgs.	Iestatiet ilgāku vakuuma/pludināšanas laiku.
	Vakuuma maisiņa atvēršana nebija pilnībā un pareizi ievietota zem blīvējuma stieņa (8).	Iesaiņojiet ēdienu jaunā maisiņā un pareizi ievietojiet kamerā, lai varētu noslēgt visu atveri. Neizmantojiet somas, kas nav piemērotas blīvējuma stienim.
	Blīvējuma josla (8) un iekšpuse vakuuma kamera (9) nav pietiekami tīra.	Noslaukiet blīvējuma stieņa (8) virsmu un vakuuma kamerā (10), lai uzturētu tīru, sausu un tīru no gružiem.
	Uz vakuuma maisiņa blīvējuma zonas atrodas mitrums, pārtikas daļiņas vai netīrumi.	Noslaukiet vakuuma maisiņa blīvējuma vietu, lai pārliecinātos, ka tas ir sauss un tīrs.
Putekļusūcēja maiss zaudē vakuumu pēc hermetizēšanas.	Vakuuma maisiņā ir ēdiens ar asiem punktiem, kas iekļūst vakuuma maisiņā un tādējādi tajā iekļūst gaiss.	Nogrieziet asos punktus vai nosedziet tos pirms iepakošanas.
	Atsevišķi pārtikas produkti var izdalīt gāzes, kas var izdalīties arī no pārtikas bojāšanās dēļ.	Pirms iepakošanas sautējiet vai sasaldējiet produktus pareizi. Ja rodas šaubas, izmetiet produktus.

Kļūdas koda identifikācija

Kļūdu kodi	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
E01	- Vāks (1) nav pareizi aizvērts.	- Vāks (1) nav pareizi aizvērts.
	- Eļļas sūknis ir bojāts.	- Sazinieties ar piegādātāju.
	- Mašīnas iekšējā sistēma ir bojāta.	
LP	- Mašīna pēkšņi zaudējusi elektrības padevi darbības laikā.	- Pārbaudiet strāvas padevi.

LV

Garantija

Defektus, kas ietekmē ierīces funkcionalitāti un parādās gada laikā pēc tās iegādes, var novērst, tos salabojot vai nomainot bez maksas, ja ierīce tiek izmantota un uzturēta atbilstoši instrukcijām un nav izmantota nepareizi vai nepareizi. Jūsu likumīgās tiesības netiek ietekmētas. Ja ierīces garantija tiek pieprasīta, norādiet, kur un kad ierīce tika iegādāta, un iekļaujiet pirkuma apliecinājumu (piem., kvīti).

Saskaņā ar mūsu pastāvīgas produktu izstrādes politiku mēs paturam tiesības bez brīdinājuma mainīt produktu, iepakojumu un dokumentācijas specifikācijas.

Likvidēšana un vide

Bojājot ierīci, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanos no atkritumiem, nododot tos atkritumu savākšanas punktā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Jūsu atkritumu aprīkojuma atsevišķa savākšana un pārstrāde iznīcināšanas laikā palīdzēs saglabāt dabas resursus un nodrošinās to pārstrādi tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi.

Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kur jūs varat atmest atkritumus pārstrādei, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņemas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.

LIETUVIŲ

Gerb. kliente,

Dėkojame, kad įsigijote šį „Hendi" prietaisą. Prieš montuodami ir naudodami šį prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą, ypač atkreipdami dėmesį į toliau pateiktas saugos taisykles.

Saugos instrukcijos

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
- **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaiso. Nemerkite prietaiso elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- **NIEKADA NENAUDOKITE PAŽEISTO PRIETAISO!** Reguliariai tikrinkite elektros jungtis ir laidą, ar nėra pažeidimų. Jeigu prietaisas pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Visus remonto darbus turi atlikti tik tiekėjas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- **ĮSPĖJIMAS!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netyčia nesitrauktumėte, nenukentėtų, nesusiliestų su kaitinimo paviršiumi arba nekiltų pavojus suklupti.
- **ĮSPĖJIMAS!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- **ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.
- Prietaisą junkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.
- Nelieskite kištuko / elektros jungčių šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- Prietaisą ir elektros kištuką / jungtis laikykite atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jeigu prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami ištraukite maitinimo jungtis. Nenaudokite prietaiso, kol jo nepatikrino sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus gyvybei.
- Prijunkite maitinimo šaltinį prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Įsitikinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo laido, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.
- Niekada nenešiokite prietaiso už jo laido.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šį prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokiu būdu negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojui gali kilti pavojus saugai ir prietaisas gali būti sugadintas. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.
- Nenaudokite šio prietaiso išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Nedėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždenkite veikiančio prietaiso.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, sprogių ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Prietaisas netinka montuoti toje vietoje, kurioje galima naudoti vandens srovę.
- Naudojimo metu palikite bent 20 cm plotą aplink prietaisą ventiliacijai.
- **ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventiliacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniais tikslais.
- **ATSARGIAI! NUDEGIMO PAVOJUS! KARŠTI PAVIRŠIAI!** Naudojimo metu prieinamų paviršių temperatūra gali būti labai aukšta. Palieskite tik valdymo skydelį, rankenas, jungiklius, laikmačio valdymo rankenėles arba temperatūros valdymo rankenėles.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus. (Viduje yra fiksuotas maitinimo laidas, tačiau jį galima pakeisti)
- **PERSPĖJIMAS! NUDEGIMO PAVOJUS! KARŠTI PAVIRŠIAI! NIEKADA NELIESKITE SANDARINIMO JUOSTOS.** Nelieskite sandarinimo strypo, kol jis naudojamas. Yra nudegimų pavojus net ir po naudojimo. Prieš liesdami palaukite, kol sandarinimo juosta atvės.

-

RIZIKA SUTRAIŠKYTI RANKAS! Būkite atsargūs uždarydami dangtį.

- **SVARBU!** Įsitikinkite, kad siurblio alyva yra bent virš ALYVOS LYGIO.
- Naudokite tik tiekiamą siurblio alyvą. Siurblio alyvos lygį turi reguliariai tikrinti kvalifikuotas techninės priežiūros specialistas. Nenaudokite senos siurblio alyvos.

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams tikslams, pavyzdžiui, restoranų, valgyklų, ligoninių ir komercinių įmonių, pvz., kepyklų, skerdyklų ir kt., virtuvėse, bet ne nuolatinei masinei maisto gamybai.
- Prietaisas skirtas plastikiniams maišams su viduje esančiais maisto produktais siurbti ir sandarinti. Bet koks kitoks naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sužaloti žmogų.
- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimu. Naudotojas yra išimtinai atsakingas už netinkamą prietaiso naudojimą.

Antžeminis montavimas

Šis prietaisas priskiriamas **I apsaugos klasei** ir turi būti prijungtas prie apsauginio įžeminimo. Įžeminimas sumažina elektros šoko riziką, suteikiant elektros srovės išėjimo laidą.
Šiame prietaise įrengtas maitinimo laidas su įžeminimo kištuku arba elektros jungtimis su įžeminimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai sumontuotos ir įžemintos.

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. Dangtis
2. Spaustuvo užraktas
3. Ventiliacijos skylės
4. Alyvos įpylimo anga
5. Alyvos lygio rodinys
6. Alyvos angos išleidimas
7. Valdymo skydelis
8. Sandarinimo juosta
9. Siurbiamojo maišelio tvirtinimo spaustukas
10. Kameros
11. Pagrindinė ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO rankenėlė
12. Varžtai

Pastaba: Šio vadovo turinys taikomas visiems išvardytiems elementams, nebent nurodyta kitaip. Išvaizda gali skirtis nuo rodomų iliustracijų.

Valdymo skydelis

(2 pav., 3 psl.)

13. SET mygtukas
14. Laiko reguliavimo mygtukas
    14.1: Padidėjimas / 14.2: Sumažinti
15. STOP mygtukas
16. Skaitmeninis ekranas
17. Šviesos indikatoriai (VAKUUMO LAIKAS / SANDARINIMAS / DUJOS / AUŠINIMAS)
18. Vakuumo matuoklis

Atsarginės dalys arba priedai

19. Veržliaraktis (1x)
20. Sraigto suktuvas (1x)
21. Tuščias butelis su antgaliu (1x)
22. Butelis siurblio alyvos (tūris: 300 ml) (1x)

Pastaba: Vakuuminis maišelis neįtrauktas.

Paruošimas prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įvyniojimą.
- Patikrinkite, ar prietaisas yra geros būklės ir su visais priedais. Jei pristatymas nepilnas arba pažeistas, nedelsdami kreipkitės į tiekėją. Tokiu atveju nenaudokite prietaiso.
- Prieš naudodami išvalykite priedus ir prietaisą (žr. ==> Valymas ir priežiūra).
- Patikrinkite, ar prietaisas visiškai sausas.
- Padėkite prietaisą ant horizontalaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, kuris yra saugus nuo vandens purslų.
- Jei ketinate laikyti prietaisą ateityje, laikykite pakuotę.
- Laikykite naudotojo vadovą ateičiai.

PASTABA! Dėl gamybos liekanų prietaisas gali skleisti lengvą kvapą per pirmuosius kelis naudojimo būdus. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisas gerai vėdinamas.

Naudojimo instrukcijos

(1 pav., 3 psl., 2 pav., 3 psl.)

- Pasirinkite tinkamą vakuuminio maišelio dydį. (400 mm bagažo plotis). Kad būtų užtikrintas geras sandarinimas, leiskite mažiausiai 3–4 cm tarpų viršuje.
- Kai dangtis (1) laikomas atidarytas, įkiškite maitinimo laidą į lizdą, esantį mašinos gale, ir maitinimo kištuką į tinkamą elektros lizdą.
- Tada pasukite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklį pagal laikrodžio rodyklę į padėtį „ĮJUNGTI". „ĮJUNGTI" bus rodomas skaitmeniniame ekrane (16).
- Tada paspauskite mygtuką SET (13), kad pasirinktumėte VAKUUMO LAIKĄ, SANDARINIMO ir AUŠINIMO procesą nustatymui.
- Tada paspauskite didinimo / mažinimo mygtuką (14), kad nustatytumėte kiekvieno proceso laiką.

Toliau pateikta informacija apie skirtingų operacijų nustatymų diapazoną:

1) Vakuumo laikas: 5 ~ 90 sekundžių (5 sekundžių intervalas)
2) Sandarinimo laikas: Nustatykite iki 6 sekundžių (su 0,5 sekundės intervalu, mažėjančia)
3) Aušinimo laikas: Nustatykite iki 10 sekundžių

- Įdėkite maistą į vakuuminį maišelį. Tada visą maišelį padėkite po fiksavimo spaustuku (9) mašinos kameroje (10).
- Įsitikinkite, kad vakuuminio maišelio atidarymas yra visiškai ir tinkamai po sandarinimo juosta (8). Ir visas vakuuminis maišelis tinkamai užfiksuojamas tvirtinimo spaustuku (10) kameros viduje (9).
- Uždarykite dangtį (1) ir uždėkite dangčio užraktą (2). Mašina automatiškai pradės vakuumo ir sandarinimo procesą.
- Po to VAKUUMO LAIKO indikatorius (17) mirksės mėlynai ir mašina pradės atgalinę atskaitą, kad ekrane būtų rodomas likęs laikas (16).
- Panašiai ir SEALING & COOLING indikatorius (17) ims mirksėti mėlynai ir mašina pradės atgalinę atskaitą. Ekrane bus

rodomas likęs sandarinimo ir aušinimo proceso laikas (16).
- Dabar išsiurbiamas oras vakuuminio maišelio ir kameros viduje (9).
- Kai sandarinimo procesas bus baigtas, pasigirs pyptelėjimas.
- Ekrane (16) 15 sekundžių bus rodoma „CLO". Po to „ĮJUNGTI" bus rodomas skaitmeniniame ekrane (16).
- Norėdami atidaryti dangtį (1) ir išimti supakuotą maistą, nuleiskite dangčio užraktą (2).

Pastaba:
1) Kai mašina yra „vakuumo" proceso metu, galite paspausti mygtuką „STOP" (15), kad iškart pereitumėte prie „uždarymo" proceso.
2) Kai ekrane rodoma „CLO", mašina veikia tuščiosios eigos režimu. Šiuo režimu, nesvarbu, kurį mygtuką paspausite, mašina neveiks. Tiesiog nuleiskite spaustuko fiksatorių (2) ir atidarykite dangtį (1). Tada mašina gali grįžti į įprastą veikimą.
3) Po proceso patikrinkite sandarinimo išsamumą. Jei sandariklis netinkamas, sureguliuokite vakuumo ir sandarinimo laiką.
4) Svarbu: Su šio modelio šviesos indikatoriais funkcija „GAS" negalima.

Naudojimo patarimai

Informacija apie maisto pakuotes maišeliuose:
- Pakuotės metu maisto produktai turi būti kuo švieži. Vakuumu supakuotų produktų laikymo trukmė gali būti pailginta iki penkių kartų, palyginti su standartinėmis laikymo sąlygomis.
- Minkštus, drėgnus maisto produktus ar produktus, kurie turėtų išlaikyti savo formą, prieš pakuojant reikia užšaldyti.
- Mėsa, uogos ar duona gali būti užšaldyta iki 24 valandų, kad būtų išvengta šaldiklio nudegimo. Kai produktai užšaldomi ir kieti, jie yra paruošti supakuoti vakuume.
- Jei šviežias maistas supakuotas be išankstinio užšaldymo, tarp mėsos ir viršutinės ritinio dalies padėkite sulankstytą popierinį rankšluostį. Popierius sugeria drėgmę.
- Prieš vakuuminę pakuotę skysti produktai, tokie kaip sriubos, ragautai ar ragai, turi būti užšaldyti inde arba ledo dėkle. Užšaldyti ir supakuoti produktai turi būti paženklinti ir įdėti į šaldiklį.
- Bet kokius aštrius produktus (pvz., kaulus, sausus makaronus, ryžius) reikia pritvirtinti popieriniais rankšluosčiais, kad jie nepradurtų maišelio.
- Pakuočių maišelių negalima naudoti pakartotinai maistui gaminti arba mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite maišelių, kurie buvo naudojami šviežioms žuvims ar riebiems maisto produktams laikyti.
- Daržoves prieš pakuojant reikia sulenkti.
- Blanšinimas yra terminio apdorojimo metodas, kurį sudaro trumpalaikis, bet intensyvus šildymas. Daržovės gali būti suplakamos verdančiu vandeniu: jas reikia tam tikrą laiką įdėti į verdantį vandenį, tada išimti ir nedelsiant numalšinti žemoje temperatūroje.
- Atlikite vakuuminės pakuotės procedūrą kaip įprasta.
- Nesiurbkite pakuočių grybų ir česnakų.

Kaip pasigaminti krepšį iš ritinio:
- Pasirinkite tinkamo pločio ritinį.
- Uždėkite atvirą kraštą ant sandarinimo strypo (įsitikinkite, kad kraštas yra tiksliai ant strypo), uždarykite ir paspauskite dangtį.
- Paspauskite „Start" (arba ant rankenos esantį greito paleidimo mygtuką) – sandarinimo laikas bus skaičiuojamas nuo numatytosios vertės, nurodytos ekrane iki 0. Ciklui pasibaigus, dangtis atsidaro automatiškai ir pasigirsta pyptelėjimas.

** Norėdami sustabdyti mašiną, paspauskite ĮJUNGTI / IŠJUNGTI.
- Išimkite maišelį ir patikrinkite sandariklį.

PASTABA! Tinkamas sandariklis turi būti skaidrus. Jei sandariklis netolygus, nekomplektuotas, gofruotas, baltas arba nepermatomas, nuimkite sandarią dalį ir dar kartą užsandarinkite maišelį.
- Kai kraštas užsandarintas, išmatuokite maišelio dydį, kad jis galėtų laikyti gaminį, palikdamas 4–5 cm ribą ir nukirpdamas foliją nuo ritinio. Įdėkite gaminį į maišelį ir atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Naudojimo instrukcijos".

Vakuuminio siurblio alyvos pridėjimas ir išleidimas

(3 pav., 4 psl.)

Įpilkite alyvos į siurblį, jei įvyksta šios situacijos:

SVARBU! Įsitikinkite, kad siurblio alyva yra virš MIN žymės, ir reguliariai tikrinkite.
1. Prieš pirmą kartą naudojant siurblį reikia pripildyti alyvos (tiekiama).
2. Kai alyvos lygis yra žemiau MIN žymos.
3. Kai mašinos veikimas pablogėja.
4. Kas šešis mėnesius išleiskite ir vėl pripildykite siurblį alyvos.

A) Alyvos procedūrų pridėjimas
- Varžto suktuvu (20) atlaisvinkite dangčio varžtus (12) ir nuimkite dangtį, kad atidengtumėte siurblį.
- Įrankiu (neįtraukta) nuimkite varžto dangtelį prieš laikrodžio rodyklę.
- Įpilkite siurblio alyvos naudodami alyvos buteliuką (21), kol alyvos lygis viršys MIN žymą.
- Įrankiu priveržkite varžto dangtelį pagal laikrodžio rodyklę (nepridedama).
- Vėl uždėkite stiklinį dangtį, pritvirtindami varžtus (12) varžtu (20).

B) Drenavimo procedūros
- Paimkite surinkimo indą ir padėkite jį po alyvos išleidimo anga, kuri yra uždengta šešiabriaunio dangtelio varžtu.
- Veržliarakčiu (19) atlaisvinkite šešiakampio dangtelio varžtą prieš laikrodžio rodyklę.
- Išleidę visą alyvą, užsukite dangtelį pagal laikrodžio rodyklę ir priveržkite.
- Vėl uždėkite apatinį stiklinį dangtį, pritvirtindami varžtus varžtų suktuvu (20).

SVARBU
1. Išmestą siurblio alyvą išmeskite pagal aplinkosaugos reikalavimus.
2. Pripildę siurblio alyvą, padėkite mašiną horizontalioje padėtyje. Nepaverskite Mašina baigta.

LT

Informacija apie maisto saugojimą ir saugą

Vakuuminės kameros pakavimo mašina pakeis maisto pirkimo ir laikymo būdą. Kadangi vakuuminė pakuotė padeda pašalinti šaldiklio deginimą ir sulėtinti maisto gedimą, dabar galite pasinaudoti maisto pirkimu dideliais kiekiais be maisto atliekų grėsmės. Vakuuminė pakuotė su mūsų prietaisu pašalina iki 90 % oro iš pakuotės. Tai padės išlaikyti maistą šviežesnį iki 5 kartų ilgiau nei esant normalioms aplinkybėms. Sausi maisto produktai, tokie kaip makaronai, grūdai ir miltai, išliks švieži nuo pradžios iki pabaigos „Plus" vakuuminė pakuotė neleidžia piktadariams ir kitiems vabzdžiams užkrėsti sausų prekių.

Supakuokite tik pačius šviežiausius maisto produktus. Tačiau nepamirškite, kad ne visi maisto produktai yra naudingi vakuuminei pakuotei. Niekada nevakuumuokite česnakų ar grybų, pavyzdžiui, grybų. Pavojinga cheminė reakcija vyksta, kai pašalinamas oras, todėl šie maisto produktai yra pavojingi, jei jie vartojami. Daržovės prieš pakuojant turi būti suplakamos, kad nužudytų fermentus, kurie, vakuumuodami, gali pabloginti dujų išmetimą.

Maistas	Vakuumo ir šaldiklio laikymas	Vakuumo ir šaldytuvo laikymas	Tipiškas saugojimas
Šviežia jautiena ir veršiena	1 ~ 2 metai	3 ~ 4 savaitės	1 ~ 2 savaitės
Šviežia kiauliena	1 ~ 2 metai	3 ~ 4 savaitės	1 savaitė
Šviežia žuvis	1 ~ 2 metai	2 savaitės	3 ~ 4 dienos
Švieži vaisiai	1 ~ 2 metai	2 savaitės	3 ~ 4 dienos

LT

Valymas ir priežiūra

- **DĖMESIO!** Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir atvėsinkite prieš jį laikydami, valydami ir atlikdami techninę priežiūrą.
- Valydami nenaudokite vandens srovės arba garų valiklio ir nestumkite prietaiso po vandeniu, nes dalys sušlaps ir gali kilti elektros smūgis.
- Jeigu prietaisas nėra laikomas geros švaros būklės, tai gali neigiamai paveikti 0 prietaiso veikimo laiką ir sukelti pavojingą situaciją.
- Maisto likučius reikia reguliariai valyti ir išimti iš prietaiso. Jei prietaisas nebus tinkamai išvalytas, jo naudojimo trukmė bus trumpesnė ir naudojimo metu gali kilti pavojinga būklė.

Valymas

- Aušintą išorinį paviršių valykite šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Higienos sumetimais prietaisą reikia valyti prieš ir po naudojimo.
- Saugokite, kad vanduo nepatektų į elektrinius komponentus.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Niekada nenaudokite agresyvių valymo priemonių, abrazyvinių kempinių ar valymo priemonių, kurių sudėtyje yra chloro. Valymui nenaudokite plieno vilnos, metalinių indų ar aštrių ar smailių daiktų. Nenaudokite benzino ar tirpiklių!
- Jokių dalių negalima plauti indaplovėje.

Siurblio alyva

- Reguliariai tikrinkite siurblio alyvos spalvą. Aliejus turi būti skaidrus ir šviesus. Jei aliejus tampa purvinas ir tamsus, tai reiškia, kad aliejuje yra priemaišų ir jį reikia pakeisti.
- Patikrinkite alyvos lygį bent kartą per savaitę pro lango dangtį, kad įsitikintumėte, jog jis yra bent virš MIN lygio.
- Keiskite siurblio alyvą bent kas 6 mėnesius.

Techninė priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Jeigu pastebėjote, kad prietaisas veikia netinkamai arba kilo problemų, nustokite jį naudoti, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į tiekėją.
- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti ir įgalioti technikai arba rekomenduoja gamintojas.

Transportavimas ir laikymas

- Prieš saugodami prietaisą visada įsitikinkite, kad jis buvo atjungtas nuo maitinimo šaltinio ir visiškai atvėsęs.
- Prietaisą laikykite vėsioje, švarioje ir sausoje vietoje.
- Niekada nedėkite ant prietaiso sunkių daiktų, nes jie gali jį sugadinti.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia. Judėdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir laikykite jį apačioje.

Trikčių šalinimas

Jeigu prietaisas veikia netinkamai, žr. toliau pateiktą tirpalo lentelę. Jei vis dar negalite išspręsti problemos, kreipkitės į tiekėją / paslaugų teikėją.

Problemos	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Mašina neįsijungia.	Maitinimo kištukas netinkamai prijungtas prie elektros lizdo.	Patikrinkite, ar maitinimo kištukas tinkamai prijungtas prie elektros lizdo.
Vakuuminis maišelis nėra vakuuminis ir / arba visiškai užsandarintas.	Vakuumo / sandarinimo laikas nėra pakankamai ilgas.	Nustatykite ilgesnį vakuumo / „Seal" laiką.
	Vakuuminio maišelio atidarymas nebuvo visiškai ir tinkamai įdėtas po sandarinimo juosta (8).	Supakuokite maistą į naują maišelį ir tinkamai įdėkite į kamerą, kad būtų galima užsandarinti visą angą. Nenaudokite maišelių, kurie netinka sandarinimo juostai.
	Sandarinimo strypas (8) ir vidinė vakuuminė kamera (9) nėra pakankamai švarūs.	Nuvalykite sandarinimo strypo (8) paviršių ir vakuuminės kameros (10) vidų, kad išlaikytumėte švarų, sausą ir be nešvarumų.
	Vakuuminio maišelio sandarinimo srityje yra tam tikrų drėgmės, maisto dalelių ar šiukšlių.	Nuvalykite vakuuminio maišelio sandarinimo sritį, kad įsitikintumėte, jog ji yra sausa ir švari.

Užplombuotas vakuuminis maišelis praranda vakuumą.	Vakuuminio maišelio viduje yra maisto su aštriais taškais, kad įsiskverbtų į maišelį, todėl oras patenka į vakuuminį maišelį.	Prieš pakuodami, nupjaukite aštrius taškus arba uždenkite juos.
	Kai kurie maisto produktai taip pat gali išleisti dujas, nes maistas gali išskirti dujas dėl maisto gedimo.	Prieš pakuodami maistą tinkamai sumaišykite arba sušaldykite. Jei abejojate, maistą išmeskite.

Klaidos kodo identifikavimas

Klaidų kodai	Galima priežastis	Galimas sprendimas
E01	- Dangtis (1) nėra tinkamai uždarytas.	- Dangtis (1) nėra tinkamai uždarytas.
	- Alyvos siurblys sugedęs.	- Kreipkitės į tiekėją.
	- Mašinos vidinė sistema yra sugedusi.	
LP	- Eksploatavimo metu staiga mašina praradodo elektros energijos tiekimą.	- Patikrinkite elektros maitinimo šaltinį

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui po vienerių metų nuo jo įsigijimo, bus pašalintas nemokamai jį pataisant arba pakeičiant, jeigu prietaisas buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir juo nebuvo piktnaudžiaujama arba juo nebuvo piktnaudžiaujama. Jūsų įstatyminėms teisėms tai netaikoma. Jei prietaiso garantinė vertė yra ribota, nurodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir pateikite pirkimo įrodymą (pvz., čekį).

Laikydamiesi savo nuolatinio gaminių kūrimo politikos, pasiliekame teisę keisti gaminio, pakuotės ir dokumentacijos specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Pašalinimas ir aplinka

Deaktyvuojant prietaisą, jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įranga būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nubaustas pagal atliekų šalinimo taisykles. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdirbimas atliekų šalinimo metu padės tausoti gamtos išteklius ir užtikrins, kad ji būtų perdirbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdirbti, susisiekite su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima atsakomybės už perdirbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.

PORTUGUÊS

Caro Cliente,

Obrigado por adquirir este aparelho Hendi. Leia atentamente este manual do utilizador, prestando especial atenção aos regulamentos de segurança descritos abaixo, antes de instalar e utilizar este aparelho pela primeira vez.

Instruções de segurança

- Utilize o aparelho apenas para a finalidade para a qual foi concebido, conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização incorreta.
- **PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!** Não tente reparar o aparelho sozinho. Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- **NUNCA UTILIZE UM APARELHO DANIFICADO!** Verifique regularmente as ligações elétricas e o cabo quanto a danos. Quando estiver danificado, desligue o aparelho da fonte de alimentação. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um fornecedor ou pessoa qualificada para evitar perigos ou ferimentos.
- **AVISO!** Quando posicionar o aparelho, encaminhe o cabo de alimentação em segurança, se necessário, para evitar puxar acidentalmente, danificar-se, entrar em contacto com a superfície de aquecimento ou causar um perigo de tropeçar.
- **AVISO!** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- **AVISO!** Desligue SEMPRE o aparelho antes de o desligar da fonte de alimentação, limpeza, manutenção ou armazenamento.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada elétrica com a tensão e frequência mencionadas na etiqueta do aparelho.
- Não toque na ficha/ligações elétricas com as mãos molhadas ou húmidas.
- Mantenha o aparelho e a ficha/ligações elétricas afastados de água e outros líquidos. Se o aparelho cair na água, retire imediatamente as ligações da fonte de alimentação. Não utilize o aparelho até que tenha sido verificado por um técnico certificado. O incumprimento destas instruções irá causar riscos de vida.
- Ligue a fonte de alimentação a uma tomada elétrica de fácil acesso para que possa desligar o aparelho imediatamente em caso de emergência.
- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com objetos afiados ou quentes e mantenha-o afastado de fogo aberto. Nunca puxe o cabo de alimentação para o desligar da tomada; em vez disso, puxe sempre pela ficha.
- Nunca transporte o aparelho pelo cabo.
- Nunca tente abrir a estrutura do aparelho sozinho.
- Não insira objetos na caixa do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.
- Este aparelho deve ser operado por pessoal qualificado na cozinha do restaurante, cantinas ou pessoal do bar, etc.
- Este aparelho não deve ser operado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento.
- Este aparelho não deve, em circunstância alguma, ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e as suas ligações eléctricas fora do

alcance das crianças.
- Nunca utilize acessórios ou quaisquer outros dispositivos além dos fornecidos com o aparelho ou recomendados pelo fabricante. Se não o fizer, pode representar um risco de segurança para o utilizador e pode danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- Não coloque o aparelho sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogão a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de chamas abertas, materiais explosivos ou inflamáveis. Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho para ventilação durante a utilização.
- **AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.

Instruções especiais de segurança

- Este aparelho destina-se a utilização comercial.
- **CUIDADO! RISCO DE QUEIMADURAS! SUPERFÍCIES QUENTES!** A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito elevada durante a utilização. Toque apenas no painel de controlo, nas pegas, nos interruptores, nos botões de controlo do temporizador ou nos botões de controlo da temperatura.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos. (Cabo de alimentação fixo no interior, mas pode ser substituído)
- **ATENÇÃO! RISCO DE QUEIMADURAS! SUPERFÍCIES QUENTES! NUNCA TOQUE NA BARRA DE VEDAÇÃO.** Não toque na barra de vedação durante a utilização. Existe o perigo de queimaduras mesmo após a utilização. Aguarde até que a barra de vedação arrefeça antes de tocar.
- **RISCO DE ESMAGAR AS MÃOS!** Tenha cuidado ao fechar a tampa.
- **IMPORTANTE!** Certifique-se de que o óleo da bomba está pelo menos acima do NÍVEL DE ÓLEO.
- Utilize apenas o óleo da bomba fornecido. O nível do óleo da bomba deve ser verificado regularmente por um técnico de assistência qualificado. Não utilize óleo de bomba antigo.

Utilização prevista

- Este aparelho destina-se a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.
- O aparelho foi concebido para aspirar e selar sacos de plástico com alimentos no interior. Qualquer outra utilização pode provocar danos no aparelho ou lesões pessoais.
- A utilização do aparelho para qualquer outro fim deve ser considerada uma utilização indevida do dispositivo. O utilizador será o único responsável pela utilização inadequada do dispositivo.

Instalação de ligação à terra

Este aparelho está classificado como sendo de **protecção de classe I** e tem de estar ligado a uma ligação à terra de protecção. A ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao fornecer um fio de escape para a corrente eléctrica.
Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de ligação à terra ou ligações eléctricas com fio de ligação à terra. As conexões devem estar devidamente instaladas e aterradas.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Tampa
2. Bloqueio do grampo
3. Orifícios de ventilação
4. Enchimento do óleo na porta
5. Indicador do nível do óleo
6. Drene a porta do óleo
7. Painel de controlo
8. Barra de vedação
9. Grampo para fixação do saco de vácuo
10. Câmara
11. Botão principal LIGAR/DESLIGAR
12. Parafusos

Observação: O conteúdo deste manual aplica-se a todos os itens listados, salvo especificação em contrário. A aparência pode variar das ilustrações mostradas.

Painel de controlo

(Fig. 2 na página 3)

13. Botão SET
14. Botão de ajuste de tempo
    14.1: Aumento / 14.2: Diminuir
15. Botão PARAR
16. Ecrã digital
17. Indicadores luminosos (TEMPO DE VÁCUO / SELAGEM / GÁS / REFRIGERAÇÃO)
18. Medidor de vácuo

Peças sobressalentes ou acessórios

19. Chave (1x)
20. Chave de fendas (1x)
21. Frasco vazio com bocal (1x)
22. Uma garrafa de óleo de bomba (Volume: 300 ml) (1x)

Nota: O saco de vácuo não está incluído.

Preparação antes da utilização

- Remova todas as embalagens e invólucros de proteção.
- Verifique se o dispositivo está em boas condições e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta ou danificada, contacte imediatamente o fornecedor. Neste caso, não utilize o dispositivo.
- Limpe os acessórios e o aparelho antes da utilização (Consulte ==> Limpeza e manutenção).
- Certifique-se de que o aparelho está completamente seco.

- Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável e resistente ao calor, segura contra salpicos de água.
- Guarde a embalagem se pretender armazenar o seu aparelho no futuro.
- Guarde o manual do utilizador para referência futura.

NOTA! Devido a resíduos de fabrico, o aparelho pode emitir um odor ligeiro durante as primeiras utilizações. Isto é normal e não indica qualquer defeito ou perigo. Certifique-se de que o aparelho está bem ventilado.

Instruções de funcionamento

(Fig. 1 na página 3, Fig. 2 na página 3)

- Selecione o tamanho adequado do saco de vácuo. (Largura do saco de 400 mm). Deixe um mínimo de 3 ~ 4 cm de espaçamento extra na parte superior para garantir a vedação do poço.
- Com a tampa (1) mantida aberta, insira o cabo de alimentação na tomada na parte traseira da máquina e a ficha de alimentação numa tomada elétrica adequada.
- Em seguida, rode o interruptor ON/OFF no sentido dos ponteiros do relógio para a posição "ON". "ON" será apresentado no visor digital (16).
- Em seguida, prima o botão SET (13) para seleccionar o processo de TEMPO DE VÁCUO, SELAGEM e REFRIGERAÇÃO para definir.
- Em seguida, prima o botão aumentar/diminuir (14) para ajustar o tempo de cada processo.

Consulte abaixo o intervalo de definições de diferentes operações:

1) Tempo de vácuo: 5 ~ 90 segundos (com intervalo de 5 segundos)
2) Tempo de Selagem: Defina até 6 segundos (com intervalo de 0,5 segundos, descendente)
3) Tempo de arrefecimento: Defina até 10 segundos

- Coloque os alimentos num saco de vácuo. Em seguida, coloque todo o saco sob o grampo de fixação (9) dentro da câmara (10) da máquina.
- Certifique-se de que a abertura do saco de vácuo está total e correctamente sob a barra de vedação (8) para vedação. E todo o saco de vácuo está devidamente bloqueado pelo grampo de fixação (10) no interior da câmara (9).
- Feche a tampa (1) e coloque o fecho da tampa (2). A máquina inicia automaticamente o processo de vácuo e selagem.
- Depois disso, o indicador TEMPO DE VÁCUO (17) pisca a azul e a máquina inicia a contagem decrescente para mostrar o tempo restante no visor (16).
- Da mesma forma, o indicador SELAGEM E REFRIGERAÇÃO (17) pisca a azul e a máquina inicia a contagem decrescente. O tempo restante do processo de selagem e arrefecimento será apresentado no visor (16).
- Agora, o ar dentro do saco de vácuo e da câmara é aspirado (9).
- Será emitido um sinal sonoro quando o processo de selagem terminar.
- "CLO" será exibido no visor (16) durante 15 segundos. Depois disso, "ON" será exibido no visor digital (16).
- Coloque o fecho da tampa (2) para abrir a tampa (1) e retire os alimentos embalados.

Nota:

1) Quando a máquina está em processo de "vácuo", pode premir o botão "STOP" (15) para mudar instantaneamente para o processo de "vedação".
2) Quando o visor apresenta "CLO", a máquina está no modo inativo. Neste modo, independentemente do botão que premir, a máquina não funcionará. Basta colocar o fecho de aperto (2) e abrir a tampa (1). Em seguida, a máquina pode regressar ao funcionamento normal.
3) Após o processo, verificar a completude da vedação. Se o vedante não estiver correcto, ajuste o vácuo e o tempo de vedação.
4) Importante: A função "GAS" não está disponível com os indicadores luminosos para este modelo.

Sugestões de funcionamento

Informações sobre embalagens de alimentos em sacos:

- No momento da embalagem, os alimentos devem estar o mais frescos possível. A vida útil dos produtos embalados a vácuo pode ser prolongada até cinco vezes em comparação com as condições de armazenamento padrão.
- Os alimentos ou produtos macios e húmidos que devem manter a sua forma devem ser congelados antes da embalagem.
- A carne, bagas ou pão podem ser congelados até 24 horas para evitar queimaduras no congelador. Quando os produtos ficam congelados e duros, estão prontos para serem embalados a vácuo.
- Se os alimentos frescos forem embalados sem pré-congelação, coloque uma toalha de cozinha de papel dobrada entre a carne e a parte superior do rolo. O papel absorverá a humidade.
- Produtos líquidos como sopas, ragouts ou gratinados devem ser congelados num prato ou numa bandeja de gelo antes de serem embalados a vácuo. Os produtos congelados e embalados devem ser rotulados e colocados no congelador.
- Quaisquer produtos afiados (por exemplo, ossos, massa seca, arroz) devem ser protegidos com toalhas de papel para que não perfurem o saco.
- Os sacos de embalagem não devem ser reutilizados para cozinhar ou no micro-ondas. Não reutilize sacos que tenham sido utilizados para armazenar peixe fresco ou alimentos gordurosos.
- Os vegetais devem ser branqueados antes de serem embalados.
- O branqueamento é um método de processamento térmico que consiste em aquecimento de curta duração, mas intensivo. Os vegetais podem ser esbranquiçados em água a ferver: têm de ser colocados durante algum tempo em água a ferver, depois retirados e imediatamente apagados a baixas temperaturas.
- Realize o procedimento de embalagem a vácuo como habitualmente.
- Não aspire cogumelos e alho.

Como fazer uma mala a partir de um rolo:

- Selecione um rolo com a largura correta.
- Coloque a borda aberta na barra de vedação (certifique-se de que a borda esteja posicionada exatamente na barra), feche e pressione a tampa.
- Prima Iniciar (ou o botão Início Rápido no manípulo) - o tempo de selagem será contado a partir de um valor predefinido indicado no visor para 0. Quando o ciclo terminar, a tampa abre automaticamente e ouve-se um sinal sonoro.

** Para parar a máquina, prima ON/OFF.

- Remova o saco e verifique o selo.

NOTA! Uma vedação correta deve ser transparente. Se o selo for irregular, incompleto, ondulado, branco ou opaco, retire a parte selada e sele novamente o saco.

- Quando a extremidade estiver selada, meça o tamanho do saco para que possa segurar o produto, deixando uma margem de 4-5 cm e corte a película do rolo. Coloque o produto no saco e siga os passos especificados em "Instruções de funcionamento".

Adicionar e drenar óleo da bomba de vácuo

(Fig.3 na página 4)

Adicione óleo à bomba se ocorrerem as seguintes situações.

IMPORTANTE! Certifique-se de que o óleo da bomba está acima da marca MIN e verifique regularmente.

1. Antes da primeira utilização, a bomba tem de ser cheia com óleo (fornecido).
2. Quando o nível do óleo está abaixo da marca MIN.
3. Quando o desempenho da máquina se deteriora.
4. Drene e volte a encher a bomba com óleo a cada seis meses.

A) Adicionar procedimentos de óleo

- Utilize a chave de fendas (20) para desapertar os parafusos (12) da tampa, retire a tampa para expor a bomba.
- a tampa de rosca no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio utilizando uma ferramenta (não incluída).
- Adicione óleo da bomba utilizando a garrafa de óleo (21) até o nível do óleo estar acima da marca MIN.
- Aperte a tampa de rosca no sentido dos ponteiros do relógio utilizando uma ferramenta (não incluída).
- Reinstale a tampa de vidro fixando os parafusos (12) com uma chavede fendas (20).

B) Procedimentos de drenagem

- Pegue num recipiente de recolha e coloque-o por baixo da porta de drenagem de óleo que está coberta pelo parafuso sextavado.
- Desaperte o parafuso de cabeça sextavada no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio utilizando a chave (19).
- Depois de todo o óleo ter sido drenado, volte a apertar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e aperte-a.
- Reinstalar a tampa de vidro inferior fixando os parafusos com uma chave de fendas (20).

IMPORTANTE

1. Elimine o óleo da bomba drenado de acordo com os regulamentos ambientais.
2. Depois de reabastecer o óleo da bomba, coloque a máquina na posição horizontal. Não incline o máquina.

Informação sobre Segurança e Armazenamento de Alimentos

A máquina de embalagem da câmara de vácuo irá revolucionar a forma como compra e armazena alimentos. Uma vez que as embalagens a vácuo funcionam para eliminar as queimaduras do congelador e os resíduos de alimentos lentos, pode agora tirar partido da compra de alimentos a granel sem a ameaça de desperdícios alimentares. A embalagem a vácuo com o nosso aparelho remove até 90% do ar da embalagem. Isto ajudará a manter os alimentos mais frescos até 5 vezes mais do que em circunstâncias normais. Alimentos secos como massa, cereais e farinha irão manter-se frescos do início ao fim. A embalagem Plus evita que os bichos e outros insetos infestem bens secos.

Embale apenas os alimentos mais frescos possíveis. No entanto, tenha em mente que nem todos os alimentos beneficiam de embalagens a vácuo. Nunca aspire alho ou fungos como cogumelos. Uma reação química perigosa ocorre quando o ar é removido, fazendo com que esses alimentos sejam perigosos se ingeridos. Os vegetais devem ser branqueados antes da embalagem para eliminar quaisquer enzimas que possam causar deterioração da desgaseificação quando aspirados.

Alimentos	Armazenamento a vácuo e congelador	Armazenamento a vácuo e frigorífico	Armazenamento típico
Carne de vaca e vitela frescas	1 ~ 2 anos	3 ~ 4 semanas	1 ~ 2 semanas
Carne de porco fresca	1 ~ 2 anos	3 ~ 4 semanas	1 semana
Peixe fresco	1 ~ 2 anos	2 semanas	3 ~ 4 dias
Frutas frescas	1 ~ 2 anos	2 semanas	3 ~ 4 dias

Limpeza e manutenção

- **ATENÇÃO!** Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e arrefeça antes de armazenar, limpar e fazer a manutenção.
- Não utilize jacto de água ou produto de limpeza a vapor para limpar e não empurre o aparelho debaixo de água, pois as peças podem ficar molhadas e provocar choques eléctricos.
- Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, tal pode afectar adversamente a vida útil 0do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Os resíduos de alimentos devem ser limpos regularmente e removidos do aparelho. Se o aparelho não for limpo correctamente, reduzirá a sua vida útil e poderá resultar em condições perigosas durante a utilização.

Limpeza

- Limpe a superfície exterior arrefecida com um pano ou esponja ligeiramente humedecida com uma solução de sabão suave.
- Por motivos de higiene, o aparelho deve ser limpo antes e depois da utilização.
- Evite que a água entre em contacto com os componentes elétricos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou agentes de limpeza que contenham cloro. Não utilize palha-de-aço, utensílios metálicos ou quaisquer objetos afiados ou pontiagudos para limpar. Não utilize gasolina ou solventes!
- Nenhuma peça pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Óleo da bomba

- Verifique regularmente a cor do óleo da bomba. O óleo deve ser claro e brilhante. Se o óleo ficar lamacento e escurecer, significa que o óleo contém impurezas e tem de ser substituído.
- Verifique o nível do óleo pelo menos uma vez por semana através da tampa da janela para se certificar de que está pelo menos acima do nível MÍN.
- Mude o óleo da bomba durante pelo menos a cada 6 meses.

Manutenção

- Verifique regularmente o funcionamento do aparelho para evitar acidentes graves.
- Se verificar que o aparelho não está a funcionar correctamente ou que existe um problema, pare de o utilizar, desligue-o e contacte o fornecedor.
- Todos os trabalhos de manutenção, instalação e reparação devem ser realizados por técnicos especializados e autorizados, ou recomendados pelo fabricante.

Transporte e armazenamento

- Antes de armazenar, certifique-se sempre de que o aparelho foi desligado da fonte de alimentação e arrefecido completamente.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objectos pesados sobre o aparelho, pois isso pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o deslocar e mantenha-o na parte inferior.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique a solução na tabela abaixo. Se continuar a não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.

Problemas	Causa possível	Solução possível
A máquina não liga.	A ficha de alimentação não está corretamente ligada à tomada elétrica.	Certifique-se de que a ficha de alimentação está corretamente ligada à tomada elétrica.
O saco de vácuo não é aspirado e/ou está completamente selado.	O tempo de vácuo/vedação não é suficientemente longo.	Defina um tempo de vácuo/vedação mais longo.
	A abertura do saco de vácuo não foi totalmente e devidamente colocada sob a barra de vedação (8).	Embale os alimentos num saco novo e coloque-os adequadamente na câmara para que toda a abertura possa ser selada. Não utilize sacos que não encaixem na barra de vedação.
	A barra de vedação (8) e a câmara de vácuo interna (9) não estão suficientemente limpas.	Limpe a superfície da barra de vedação (8) e dentro da câmara de vácuo (10) para manter limpa, seca e sem detritos.
	Existe alguma humidade, partículas de alimentos ou detritos na área de vedação do saco de vácuo.	Limpe a área de vedação do saco de vácuo para se certificar de que está seco e limpo.
O saco de vácuo perde vácuo depois de ser selado.	No interior do saco de vácuo existem alimentos com pontas afiadas para penetrar no saco e, assim, entrar ar no saco de vácuo.	Corte as pontas afiadas ou cubra-as antes de embalar.
	Alguns alimentos podem libertar gases e também podem libertar gases devido à deterioração dos alimentos.	Branqueie ou congele os alimentos adequadamente antes de os embalar. Em caso de dúvida, elimine os alimentos.

Identificação do código de erro

Códigos de erro	Causa possível	Solução possível
E01	- A tampa (1) não está bem fechada.	- A tampa (1) não está bem fechada.
	- A bomba de óleo está com defeito.	- Contacte o fornecedor.
	- O sistema interno da máquina está defeituoso.	
LP	- A máquina perdeu subitamente a alimentação elétrica durante o funcionamento.	- Verifique a fonte de alimentação elétrica.

Garantia

Qualquer defeito que afecte a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado através de reparação ou substituição gratuita, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido utilizado de forma abusiva ou indevida. Os seus direitos legais não são afetados. Se o aparelho for reclamado ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua um comprovativo de compra (por exemplo, recibo).

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

Eliminação e ambiente

Ao desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade de eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado. O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos residuais no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre onde pode depositar os seus resíduos para reciclagem, contacte a sua empresa local de recolha de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer diretamente quer através de um sistema público.

ES

ESPAÑOL

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico Hendi. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.

Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
- **¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!** No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- **¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO!** Compruebe regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.
- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- **¡ADVERTENCIA!** Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.
- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).

- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.

Instrucciones especiales de seguridad

- Este aparato está diseñado para uso comercial.
- **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS! ¡SUPERFICIES CALIENTES!** La temperatura de las superficies accesibles podría ser muy alta durante el uso. Toque solo el panel de control, las asas, los interruptores, los mandos de control del temporizador o los mandos de control de temperatura.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos. (Cable de alimentación fijo en el interior, pero podría sustituirse)
- **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS! ¡SUPERFICIES CALIENTES! NUNCA TOQUE LA BARRA DE SELLADO.** No toque la barra de sellado mientras esté en uso. Existe peligro de quemaduras incluso después de su uso. Espere hasta que la barra de sellado se haya enfriado antes de tocarla.
- **¡RIESGO DE APLASTAR LAS MANOS!** Tenga cuidado al cerrar la tapa.
- **¡IMPORTANTE!** Asegúrese de que el aceite de la bomba esté al menos por encima del NIVEL DE ACEITE.
- Utilice únicamente el aceite de bomba suministrado. El nivel de aceite de la bomba debe ser revisado regularmente por un técnico de servicio cualificado. No utilice aceite de bomba antiguo.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- El aparato está diseñado para aspirar y sellar bolsas de plástico con alimentos en el interior. Cualquier otro uso puede provocar daños al aparato o lesiones personales.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Instalación de conexión a tierra

Este aparato está clasificado como **protección de clase I** y debe conectarse a una toma de tierra protectora. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable de alimentación con enchufe de conexión a tierra o conexiones eléctricas con cable de conexión a tierra. Las conexiones deben estar correctamente instaladas y conectadas a tierra.

Partes principales del producto

(Fig. 1 en la página 3)

1. Tapa
2. Bloqueo de la abrazadera
3. Orificios de ventilación
4. Puerto de llenado de aceite
5. Pantalla de nivel de aceite
6. Puerto de drenaje de aceite
7. Panel de control.
8. Barra de sellado
9. Abrazadera para fijar la bolsa de vacío
10. Cámara
11. Botón principal de encendido/apagado
12. Tornillos

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

Panel de control

(Fig. 2 en la página 3)

13. Botón SET
14. Botón de ajuste de tiempo
    14.1: Aumento / 14.2: Disminuir
15. Botón STOP
16. Pantalla digital
17. Indicadores luminosos (VACUUM TIME / SEALING / GAS / COOLING)
18. Medidor de vacío

Piezas de repuesto o accesorios

19. Llave (1x)
20. Destornillador (1x)
21. Botella vacía con boquilla (1x)
22. Una botella de aceite de bomba (volumen: 300 ml) (1 vez)

Nota: La bolsa de vacío no está incluida.

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y la envoltura.
- Compruebe que el dispositivo está en buenas condiciones y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente. En este caso, no utilice el dispositivo.
- Limpie los accesorios y el aparato antes de utilizarlos (consulte ==> Limpieza y mantenimiento).
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
- Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.
- Guarde el manual del usuario para futuras consultas.

¡NOTA! Debido a los residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

Instrucciones de funcionamiento

(Fig. 1 en la página 3, Fig. 2 en la página 3)

- Seleccione el tamaño adecuado de la bolsa de vacío. (Ancho de la bolsa de 400 mm). Deje un mínimo de 3 ~ 4 cm de espacio adicional en la parte superior para garantizar el sellado del pocillo.
- Con la tapa (1) abierta, inserte el cable de alimentación en el enchufe de la parte posterior de la máquina y el enchufe de alimentación en una toma de corriente eléctrica adecuada.
- A continuación, gire el interruptor de encendido/apagado en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "ON". "ON" se mostrará en la pantalla digital (16).
- A continuación, pulse el botón SET (13) para seleccionar el proceso de TIEMPO DE VACÍO, SELLADO y REFRIGERACIÓN.
- A continuación, pulse el botón de aumento/disminución (14) para ajustar la hora de cada proceso.

Consulte a continuación el rango de ajuste de las diferentes operaciones:

1) Tiempo de vacío: 5 ~ 90 segundos (con intervalo de 5 segundos)
2) Tiempo de sellado: Ajuste hasta 6 segundos (con intervalo de 0,5 segundos, descendente)
3) Tiempo de enfriamiento: Ajuste hasta 10 segundos

- Coloque los alimentos en una bolsa de vacío. A continuación, coloque toda la bolsa debajo de la abrazadera de fijación (9) dentro de la cámara (10) de la máquina.
- Asegúrese de que la abertura de la bolsa de vacío esté completa y correctamente debajo de la barra de sellado (8) para el sellado. Y toda la bolsa de vacío está correctamente bloqueada por la abrazadera de fijación (10) dentro de la cámara (9).
- Cierre la tapa (1) y coloque el cierre de la tapa (2). La máquina iniciará automáticamente el proceso de vacío y sellado.
- Después de eso, el indicador de TIEMPO DE VACÍO (17) parpadeará en azul y la máquina comenzará la cuenta atrás para mostrar el tiempo restante en la pantalla (16).
- Del mismo modo, el indicador de SELLADO Y REFRIGERACIÓN (17) parpadeará en azul y la máquina iniciará la cuenta atrás. El tiempo restante del proceso de sellado y enfriamiento se mostrará en la pantalla (16).
- Ahora, el aire dentro de la bolsa de vacío y la cámara se aspira (9).
- Sonará un pitido cuando finalice el proceso de sellado.
- Se mostrará "CLO" en la pantalla (16) durante 15 segundos. A continuación, aparecerá "ON" en la pantalla digital (16).
- Coloque el seguro de la tapa (2) para abrir la tapa (1) y retire los alimentos envasados.

Nota:

1) Cuando la máquina está en proceso de "vacío", puede pulsar el botón "STOP" (15) para cambiar al proceso de "sellado" al instante.
2) Cuando la pantalla muestra "CLO", la máquina está en modo inactivo. En este modo, independientemente del botón que pulse, la máquina no funcionará. Basta con bajar el cierre de la abrazadera (2) y abrir la tapa (1). A continuación, la máquina puede volver al funcionamiento normal.
3) Después del proceso, compruebe que el sellado esté completo. Si el sello no es correcto, ajuste el vacío y el tiempo de sellado.
4) Importante: La función "GAS" no está disponible con los indicadores luminosos de este modelo.

Consejos de funcionamiento

Información sobre el envasado de alimentos en bolsas:

- En el momento del embalaje, los alimentos deben estar lo más frescos posible. La vida útil de los productos envasados al vacío puede ampliarse hasta cinco veces en comparación con las condiciones de almacenamiento estándar.
- Los alimentos blandos y húmedos o los productos que deben conservar su forma deben congelarse antes de envasarlos.
- La carne, las bayas o el pan pueden congelarse hasta 24 horas para evitar quemaduras por congelación. Cuando los productos se congelan y se endurecen, están listos para envasarse al vacío.
- Si los alimentos frescos se empaquetan sin congelarlos previamente, coloque una toalla de cocina de papel plegada entre la carne y la parte superior del rollo. El papel absorberá la humedad.
- Los productos líquidos como sopas, ragús o gratinados deben congelarse en un plato o en una bandeja de hielo antes de envasarlos al vacío. Los productos congelados y envasados deben etiquetarse y colocarse en el congelador.
- Cualquier producto con bordes afilados (p. ej., huesos, pasta seca, arroz) debe asegurarse con toallas de papel para que no perforen la bolsa.
- Las bolsas de embalaje no deben reutilizarse para cocinar o en el microondas. No reutilice las bolsas que se utilizaron para almacenar pescado fresco o alimentos grasos.
- Las verduras deben escaldarse antes del embalaje.
- El blanqueamiento es un método de procesamiento térmico que consiste en un calentamiento breve pero intensivo. Las verduras pueden escaldarse en agua hirviendo: deben colocarse durante un tiempo en agua hirviendo, luego sacarse y enfriarse inmediatamente a baja temperatura.
- Realice el procedimiento de envasado al vacío como de costumbre.
- No aspire los champiñones ni el ajo.

Cómo hacer una bolsa con un rollo:

- Seleccione un rollo con el ancho correcto.
- Coloque el borde abierto en la barra de sellado (asegúrese de que el borde esté colocado exactamente en la barra), cierre y presione la tapa.
- Pulse Inicio (o el botón Inicio rápido en el mango): el tiempo de sellado se contabilizará desde un valor predeterminado indicado en la pantalla hasta 0. Cuando finaliza el ciclo, la tapa se abre automáticamente y se oye un pitido.

** Para detener la máquina, pulse ON/OFF.

- Retire la bolsa y compruebe el sello.

¡NOTA! Un sello correcto debe ser transparente. Si el sello es irregular, incompleto, corrugado, blanco u opaco, retire la parte sellada y vuelva a sellar la bolsa.

- Cuando el borde esté sellado, mida el tamaño de la bolsa para que pueda contener el producto, dejando un margen de 4-5 cm y corte la lámina del rollo. Coloque el producto en la bolsa y siga los pasos especificados en "Instrucciones de funcionamiento".

Añadir y drenar aceite de la bomba de vacío

(Fig. 3 en la página 4)

Añada aceite a la bomba si se producen las siguientes situaciones.

¡IMPORTANTE! Asegúrese de que el aceite de la bomba esté por encima de la marca MIN y compruébelo regularmente.

1. Antes del primer uso, la bomba debe llenarse con aceite (suministrado).
2. Cuando el nivel de aceite está por debajo de la marca MIN.
3. Cuando el rendimiento de la máquina se deteriora.
4. Drene y vuelva a llenar la bomba con aceite cada seis meses.

A) Procedimientos de adición de aceite

- Utilice el destornillador (20) para aflojar los tornillos (12) de la cubierta; retire la cubierta para dejar expuesta la bomba.
- Gire la tapa del tornillo en sentido antihorario con una herramienta (no incluida).
- Añada aceite de bomba utilizando la botella de aceite (21) hasta que el nivel de aceite esté por encima de la marca MIN.
- Apriete la tapa del tornillo en el sentido de las agujas del reloj con una herramienta (no incluida).
- Vuelva a instalar la cubierta de vidrio fijando los tornillos (12) con un destornillador (20).

B) Procedimientos de drenaje

- Coja un recipiente de recogida y colóquelo debajo del orificio de drenaje de aceite que está cubierto por el tornillo de cabeza hexagonal.
- Afloje el tornillo de cabeza hexagonal en sentido contrario a las agujas del reloj con la llave (19).
- Después de drenar todo el aceite, vuelva a enroscar la tapa en el sentido de las agujas del reloj y apriétela.
- Vuelva a instalar la cubierta de cristal inferior fijando los tornillos con un destornillador (20).

IMPORTANTE

1. Deseche el aceite de la bomba drenado de acuerdo con las normativas medioambientales.
2. Después de volver a llenar el aceite de la bomba, coloque la máquina en posición horizontal. No incline ella máquina.

Información sobre almacenamiento y seguridad de alimentos

La máquina de envasado de la cámara de vacío revolucionará la forma en que compra y almacena alimentos. Debido a que el envasado al vacío elimina la quemadura del congelador y ralentiza el deterioro de los alimentos, ahora puede aprovechar la compra de alimentos a granel sin la amenaza de desperdicio de alimentos. El embalaje al vacío con nuestro aparato elimina hasta el 90 % del aire del paquete. Esto ayudará a mantener los alimentos frescos hasta 5 veces más tiempo que en circunstancias normales. Los alimentos secos como la pasta, los cereales y la harina se mantendrán frescos de principio a fin. Además, el envasado al vacío evita que los gorgojos y otros insectos infesten los productos secos.

Embale solo los alimentos más frescos posibles. Sin embargo, tenga en cuenta que no todos los alimentos se benefician del envasado al vacío. Nunca aspire el paquete de ajo u hongos como hongos. Se produce una reacción química peligrosa cuando se elimina el aire, lo que hace que estos alimentos sean peligrosos si se ingieren. Las verduras deben blanquearse antes del envasado para eliminar cualquier enzima que pueda causar el deterioro de la desgasificación al aspirarlas.

Alimentos	Almacenamiento en vacío y congelador	Almacenamiento en vacío y frigorífico	Almacenamiento típico
Carne de res y ternera fresca	1 ~ 2 años	3 ~ 4 semanas	1 ~ 2 semanas
Cerdo fresco	1 ~ 2 años	3 ~ 4 semanas	1 semana
Pescado fresco	1 ~ 2 años	2 semanas	3 ~ 4 días
Frutas frescas	1 ~ 2 años	2 semanas	3 ~ 4 días

Limpieza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríelo antes de guardarlo, limpiarlo y realizar tareas de mantenimiento.
- No utilice chorros de agua ni limpiadores de vapor para la limpieza y no empuje el aparato bajo el agua, ya que las piezas se mojarán y podrían producirse descargas eléctricas.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, esto puede afectar negativamente a la vida 0 del aparato y provocar una situación peligrosa.
- Los residuos de alimentos deben limpiarse y eliminarse regularmente del aparato. Si el aparato no se limpia correctamente, reducirá su vida útil y puede resultar en una condición peligrosa durante su uso.

Limpieza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecido con una solución de jabón suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.
- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Nunca utilice productos de limpieza agresivos, esponjas abrasivas ni productos de limpieza que contengan cloro. No utilice lana de acero, utensilios metálicos ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- No hay piezas aptas para lavavajillas.

Aceite de la bomba

- Compruebe regularmente el color del aceite de la bomba. El aceite debe ser claro y brillante. Si el aceite se enturbia y se oscurece, significa que contiene impurezas y que es necesario sustituirlo.
- Compruebe el nivel de aceite al menos una vez a la semana a través de la tapa de la ventana para asegurarse de que esté al menos por encima del nivel MÍN.
- Cambie el aceite de la bomba al menos cada 6 meses.

Mantenimiento

- Compruebe periódicamente el funcionamiento del aparato para evitar accidentes graves.
- Si ve que el aparato no funciona correctamente o que hay un problema, deje de usarlo, apáguelo y póngase en contacto con el proveedor.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados, o recomendados por el fabricante.

Transporte y almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato se ha desconectado de la fuente de alimentación y se ha enfriado por completo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando se mueva y manténgalo en la parte inferior.

Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente. Si sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.

Problemas	Causa posible	Posible solución
La máquina no se enciende.	El enchufe de alimentación no está conectado correctamente a la toma de corriente eléctrica.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente eléctrica.
La bolsa de vacío no está completamente sellada o al vacío.	El tiempo de vacío/sellado no es lo suficientemente largo.	Ajuste un tiempo de vacío/sellado más largo.
	La abertura de la bolsa de vacío no se colocó completa y correctamente debajo de la barra de sellado (8).	Embale los alimentos en una bolsa nueva y colóquelos correctamente en la cámara para que toda la abertura pueda sellarse. No utilice bolsas que no encajen en la barra de sellado.
	La barra de sellado (8) y la cámara de vacío interior (9) no están lo suficientemente limpias.	Limpie la superficie de la barra de sellado (8) y el interior de la cámara de vacío (10) para mantenerla limpia, seca y libre de residuos.
	Hay algo de humedad, partículas de alimentos o residuos en el área de sellado de la bolsa de vacío.	Limpie el área de sellado de la bolsa de vacío para asegurarse de que esté seca y limpia.
La bolsa de vacío pierde el vacío después de sellarla.	Dentro de la bolsa de vacío hay alimentos con puntos afilados para penetrar la bolsa y, por lo tanto, el aire entra en la bolsa de vacío.	Corte las puntas afiladas o cúbralas antes de embalar.
	Algunos alimentos también pueden liberar gases debido al deterioro de los alimentos.	Escalde o congele los alimentos correctamente antes de envasarlos. Deseche los alimentos en caso de duda.

Identificación del código de error

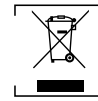
Códigos de error	Causa posible	Posible solución
E01	- La tapa (1) no está bien cerrada.	- La tapa (1) no está bien cerrada.
	- La bomba de aceite está defectuosa.	- Póngase en contacto con el proveedor.
	- El sistema interno de la máquina está defectuoso.	
LP	- La máquina perdió la fuente de alimentación eléctrica repentinamente durante el funcionamiento.	- Compruebe la fuente de alimentación eléctrica.

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo).

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente



Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. L recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážený zákazník,
Ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič Hendi. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie, pričom osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným predpisom uvedeným nižšie.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
- **NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- **VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne veďte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaniu, poškodeniu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- **VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- **VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič VŽDY vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických prípojok mokrými alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrozujúce riziká.
- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy neťahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy ťahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nevkladajte žiadne predmety.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Tento spotrebič by mal obsluhovať vyškolený personál v kuchyni reštaurácie, jedálne, bary atď.
- Tento spotrebič by nemali obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho elektrické pripojenia uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobca. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k bezpečnostnému riziku pre používateľa a k poškodeniu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič neumiestňujte na vykurovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča priestor aspoň 20 cm na vetranie.
- **VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory na spotrebiči udržiavajte bez prekážok.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie.
- **OPATRNOSŤ! RIZIKO POPÁLENÍN! HORÚCE POVRCHY!** Teplota prístupných povrchov môže byť počas používania veľmi vysoká. Dotknite sa iba ovládacieho panela, rukovätí, spínačov, ovládačov časovača alebo ovládačov teploty.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu. (Vnútri je pevný napájací kábel, ale dá sa vymeniť)
- **UPOZORNENIE! RIZIKO POPÁLENÍN! HORÚCE POVRCHY! NIKDY SA NEDOTÝKAJTE TESNIACEJ LIŠTY.** Počas používania sa nedotýkajte tesniacej lišty. Hrozí nebezpečenstvo popálenia aj po použití. Pred dotykom počkajte, kým tesniaca lišta nevychladne.
-
RIZIKO POMLIAŽDENIA RÚK! Pri zatváraní veka buďte opatrní.

- **DÔLEŽITÉ!** Uistite sa, že je olej v čerpadle minimálne nad ÚROVŇOU OLEJA.
- Používajte len dodaný olej do čerpadla. Hladinu oleja v čerpadle musí pravidelne kontrolovať kvalifikovaný servisný technik. Nepoužívajte starý olej do čerpadla.

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekárne, mäsiarne atď., ale nie na nepretržitú masovú výrobu potravín.
- Spotrebič je určený na vysávanie a uzatváranie plastových vreciek s jedlom vo vnútri. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo zraneniu osôb.
- Prevádzka spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za nesprávne použitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne používanie zariadenia..

Inštalácia uzemnenia

Tento spotrebič je klasifikovaný ako **ochranná trieda I** a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu. Uzemnenie znižuje

riziko zásahu elektrickým prúdom zabezpečením únikového drôtu pre elektrický prúd.
Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacou zástrčkou alebo elektrickými pripojeniami s uzemňovacím vodičom. Prípojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Hlavné časti výrobku

(obr. 1 na strane 3)

1. Veko
2. Zámok svorky
3. Ventilačné otvory
4. Otvor na plnenie oleja
5. Zobrazenie hladiny oleja
6. Vypúšťací olejový port
7. Ovládací panel
8. Tesniaca lišta
9. Svorka na upevnenie vákuového vrecka
10. Komora
11. Hlavný vypínač
12. Skrutky

Poznámka: Obsah tejto príručky sa vzťahuje na všetky uvedené položky, pokiaľ nie je uvedené inak. Vzhľad sa môže líšiť od zobrazených ilustrácií

Ovládací panel

(obr. 2 na strane 3)

13. Tlačidlo SET
14. Tlačidlo nastavenia času
    14.1: Zvýšenie / 14.2: Zníženie
15. Tlačidlo STOP
16. Digitálny displej
17. Svetelné ukazovatele (ČAS VÁKUA / TESNENIE / PLYN / CHLADENIE)
18. Vákuomer

Náhradné diely alebo príslušenstvo

19. Kľúč (1x)
20. Skrutkovač (1x)
21. Prázdna fľaša s dýzou (1x)
22. Fľaša s čerpadlovým olejom (objem: 300 ml) (1x)

Poznámka: Vákuové vrecko nie je súčasťou balenia.

SK

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
- Skontrolujte, či je zariadenie v dobrom stave a so všetkým príslušenstvom. V prípade neúplného alebo poškodeného doručenia okamžite kontaktujte dodávateľa. V takom prípade zariadenie nepoužívajte.
- Pred použitím príslušenstvo a spotrebič vyčistite (pozrite ==> Čistenie a údržba).
- Uistite sa, že je spotrebič úplne suchý.
- Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
- Ak chcete spotrebič v budúcnosti uskladniť, uschovajte ho.
- Používateľskú príručku si odložte na budúce použitie.

POZNÁMKA! Z dôvodu zvyškov z výroby môže spotrebič počas prvých niekoľkých použití uvoľňovať mierny zápach. Je to normálne a neznamená to žiadnu chybu ani nebezpečenstvo. Uistite sa, že je spotrebič dobre vetraný.

Prevádzkové pokyny

(obr. 1 na strane 3, obr. 2 na strane 3)

- Vyberte správnu veľkosť vákuového vrecka. (Veľká šírka 400 mm). V hornej časti nechajte minimálne 3 ~ 4 cm voľného priestoru, aby ste zaistili dobré utesnenie.
- Keď je veko (1) otvorené, zasuňte napájací kábel do zásuvky v zadnej časti stroja a zástrčku do vhodnej elektrickej zásuvky.
- Potom otočte vypínač v smere hodinových ručičiek do polohy „ZAP". Na digitálnom displeji sa zobrazí „ZAP." (16).
- Potom stlačením tlačidla SET (13) vyberte proces VÁKUOVÉHO ČASU, TESNENIA a CHLADENIA pre nastavenie.
- Potom stlačením tlačidla zvýšenia/zníženia (14) nastavte čas každého procesu.

Rozsah nastavení pre rôzne operácie nájdete nižšie:

1) Čas podtlaku: 5 ~ 90 sekúnd (s 5-sekundovým intervalom)
2) Čas tesnenia: Nastavenie až na 6 sekúnd (s intervalom 0,5 sekundy, zostupne)
3) Čas chladenia: Nastavenie až na 10 sekúnd

- Potraviny vložte do vákuového vrecka. Potom vložte celé vrecko pod upevňovaciu svorku (9) do komory (10) stroja.
- Uistite sa, že otvor vákuového vrecka je úplne a správne pod tesniacou lištou (8) na utesnenie. A celé vákuové vrecko je správne zaistené upevňovacou svorkou (10) vo vnútri komory (9).
- Zatvorte veko (1) a nasaďte zámok veka (2). Stroj automaticky spustí proces vákuovania a tesnenia.
- Potom bude indikátor DOBY ODSÁVANIA (17) blikať modrou farbou a spotrebič začne odpočítavať čas, aby sa na displeji zobrazil zostávajúci čas (16).
- Podobne bude indikátor SEALING & COOLING (17) blikať modrou farbou a spotrebič začne odpočítavať čas. Zostávajúca doba uzatvárania a chladenia sa zobrazí na displeji (16).
- Teraz je vzduch vo vnútri vákuového vrecka a komory odsatý (9).
- Po dokončení procesu uzatvárania zaznie pípnutie.
- Na displeji (16) sa na 15 sekúnd zobrazí „CLO". Potom sa na digitálnom displeji (16) zobrazí „ZAP."
- Na otvorenie veka (1) položte zámok veka (2) a vyberte zabalené potraviny.

Poznámka:

1) Keď je stroj pod „vákuovým" procesom, môžete stlačiť tlačidlo „STOP" (15), aby ste okamžite prepli na „zatvorenie" procesu.
2) Keď sa na displeji zobrazí „CLO", stroj je v režime nečinnosti. V tomto režime, bez ohľadu na to, ktoré tlačidlo stlačíte, stroj nebude fungovať. Stačí založiť zámok svorky (2) a otvoriť veko (1). Potom sa stroj môže vrátiť do normálnej prevádzky.
3) Po procese skontrolujte úplnosť tesnenia. Ak tesnenie nie je správne, nastavte čas vákua a tesnenia.
4) Dôležité: Funkcia „GAS" nie je k dispozícii so svetelnými indikátormi pre tento model.

Prevádzkové tipy

Informácie o balení potravín vo vreckách:

- V čase balenia by mali byť potraviny čo najčerstvejšie. Čas použiteľnosti vákuovo balených výrobkov možno v porovnaní so štandardnými skladovacími podmienkami predĺžiť až päťkrát.
- Mäkké vlhké potraviny alebo výrobky, ktoré by si mali zachovať svoj tvar, by sa mali pred zabalením zmraziť.
- Mäso, bobuľové ovocie alebo chlieb možno zmraziť až na 24 hodín, aby sa zabránilo popáleniu v mrazničke. Keď sa výrobky zmrazia a natvrdo, sú pripravené na vákuové balenie.
- Ak sú čerstvé potraviny zabalené bez predmrazenia, vložte medzi mäso a hornú časť rolky zloženú papierovú kuchynskú utierku. Papier absorbuje vlhkosť.
- Tekuté produkty, ako sú polievky, ragúty alebo gratinované potraviny, by sa mali zmraziť v miske alebo na miske na ľad pred vákuovým balením. Zmrazené a zabalené výrobky by mali byť označené a vložené do mrazničky.
- Všetky produkty s ostrými hranami (napr. kosti, suché cestoviny, ryža) by mali byť zabezpečené papierovými utierkami, aby vrecko neprepichli.
- Obalové vrecká sa nesmú používať opakovane na varenie ani v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte opakovane vrecká, ktoré boli použité na skladovanie čerstvých rýb alebo mastných potravín.
- Zelenina by mala byť pred zabalením blanšírovaná.
- Blanchovanie je spôsob tepelného spracovania, ktorý pozostáva z krátkodobého ale intenzívneho ohrevu. Zelenina môže byť blanšírovaná vo vriacej vode: je potrebné ju na chvíľu vložiť do vriacej vody, potom vybrať a okamžite zastaviť pri nízkej teplote.
- Vykonajte postup vákuového balenia ako obvykle.
- Nevákujte huby a cesnak.

Ako vyrobiť vrecko z kotúča:

- SVyberte kotúč so správnou šírkou.
- Umiestnite otvorený okraj na tesniacu lištu (uistite sa, že okraj je umiestnený presne na lište), zatvorte a stlačte veko.
- Stlačte tlačidlo Štart (alebo tlačidlo Rýchly štart na rukoväti) – čas uzatvárania sa odpočíta od predvolenej hodnoty zobrazenej na displeji na 0. Po skončení cyklu sa veko automaticky otvorí a zaznie pípnutie.

** Ak chcete stroj zastaviť, stlačte tlačidlo ZAP/VYP.

- Vyberte vrecko a skontrolujte tesnenie.

POZNÁMKA! Správne tesnenie by malo byť priehľadné. Ak je tesnenie nerovnomerné, neúplné, vlnité, biele alebo nepriehľadné, odstráňte utesnenú časť a vrecko znovu zalepte.

- Keď je okraj utesnený, zmerajte veľkosť vrecka, aby sa produkt mohol držať, pričom nechajte okraj 4 – 5 cm a odrežte fóliu z rolky. Výrobok vložte do vrecka a postupujte podľa krokov uvedených v časti „Pokyny na používanie".

Dopĺňanie a vypúšťanie oleja vákuovej vývevy

(obr. 3 na strane 4)

Ak dôjde k nasledujúcim situáciám, do čerpadla dolejte olej.

DÔLEŽITÉ! Uistite sa, že je olej čerpadla nad značkou MIN a pravidelne ho kontrolujte.

1. Pred prvým použitím sa čerpadlo musí naplniť olejom (dodáva sa).
2. Keď je hladina oleja pod značkou MIN.
3. Keď sa výkon stroja zhorší.
4. Každých šesť mesiacov vypustite a znova naplňte čerpadlo olejom.

A) Postupy pridávania oleja

- Pomocou skrutkovača (20) uvoľnite skrutky (12) krytu a odstráňte kryt, aby sa odkrylo čerpadlo.
- Pomocou nástroja (nie je súčasťou balenia) odskrutkujte skrutkovací uzáver proti smeru hodinových ručičiek.
- Doplňte olej do čerpadla pomocou fľaše s olejom (21), až kým hladina oleja nebude nad značkou MIN.
- Pomocou nástroja utiahnite skrutkovací uzáver v smere hodinových ručičiek (nie je súčasťou balenia).
- Opätovne nainštalujte sklenený kryt upevnením skrutiek (12) pomocou skrutkovača (20).

B) Postupy vypúšťania

- Vezmite zbernú nádobu a umiestnite ju pod otvor na vypúšťanie oleja, ktorý je zakrytý skrutkou so šesťhranným uzáverom.
- Uvoľnite skrutku so šesťhrannou hlavou proti smeru hodinových ručičiek pomocou kľúča (19).
- Po vypustení všetkého oleja naskrutkujte uzáver späť v smere hodinových ručičiek a utiahnite ho.
- Opätovne nainštalujte spodný sklenený kryt pomocou skrutkovača (20).

DÔLEŽITÉ

1. Vypustený olej čerpadla zlikvidujte v súlade s predpismi o ochrane životného prostredia.
2. Po opätovnom naplnení oleja v čerpadle umiestnite stroj do vodorovnej polohy. Nenakláňajte prevrhnutie stroja.

Informácie o skladovaní potravín a bezpečnosti

Stroj na balenie vákuovej komory zmení spôsob, akým kupujete a skladujete potraviny. Keďže vákuové balenie zabraňuje popáleniu mrazničky a pomalému znehodnoteniu potravín, teraz môžete využiť výhody hromadného nákupu potravín bez hrozby plytvania potravinami. Vákuové balenie s naším spotrebičom odstráni z balenia až 90 % vzduchu. To pomôže udržať potraviny čerstvé až 5-krát dlhšie ako za normálnych okolností. Suché potraviny, ako sú cestoviny, cereálie a múka, zostanú čerstvé od začiatku do konca. Okrem toho vákuové balenie Plus zabraňuje zamoreniu suchých potravín nákovkami a iným hmyzom.

Zabaľte len tie najčerstvejšie potraviny. Majte však na pamäti, že z vákuového balenia nevyužívajú všetky potraviny. Nikdy nevysávajte cesnak alebo huby ako huby. Pri odstraňovaní vzduchu dochádza k nebezpečnej chemickej reakcii, ktorá spôsobuje, že tieto potraviny sú pri požití nebezpečné. Zelenina by mala byť pred zabalením vyblednutá, aby sa zničili všetky enzýmy, ktoré môžu spôsobiť zhoršenie odplynenia pri vysávaní.

Jedlo	Skladovanie vákua a mrazničky	Vákuum a uskladnenie v chladničke	Typické skladovanie
Čerstvé hovädzie a teľacie mäso	1 ~ 2 roky	3 ~ 4 týždne	1 ~ 2 týždne
Čerstvé bravčové	1 ~ 2 roky	3 ~ 4 týždne	1 týždeň
Čerstvé ryby	1 ~ 2 roky	2 týždne	3 ~ 4 dni
Čerstvé ovocie	1 ~ 2 roky	2 týždne	3 ~ 4 dni

SK

Čistenie a údržba

- **POZORNOSŤ!** Pred uskladnením, čistením a údržbou vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Na čistenie nepoužívajte prúd vody ani parný čistič a netlačte spotrebič pod vodu, pretože diely sa namočia a môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič nie je v dobrom stave čistoty, môže to nepriaznivo ovplyvniť životnosť 0 spotrebiča a spôsobiť nebezpečnú situáciu.
- Zvyšky jedla by sa mali pravidelne čistiť a odstraňovať zo spotrebiča. Ak spotrebič nie je správne vyčistený, skráti jeho životnosť a môže spôsobiť nebezpečné podmienky počas používania.

Čistenie

- Ochladený vonkajší povrch očistite handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou v jemnom mydlovom roztoku.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s vodou.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani čistiace prostriedky s obsahom chlóru. Na čistenie nepoužívajte oceľovú vlnu, kovové pomôcky ani žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nepoužívajte benzín ani rozpúšťadlá!
- Žiadne diely nie sú vhodné do umývačky riadu.

Čerpadlový olej

- Pravidelne kontrolujte farbu oleja čerpadla. Olej by mal byť číry a jasný. Ak sa olej zafarbí a stmavne, znamená to, že obsahuje nečistoty a je potrebné ho vymeniť.
- Hladinu oleja kontrolujte aspoň raz týždenne cez kryt okna, aby ste sa uistili, že je aspoň nad hladinou MIN.
- Vymeňte olej v čerpadle aspoň každých 6 mesiacov.

Údržba

- Pravidelne kontrolujte činnosť spotrebiča, aby ste predišli vážnym nehodám.
- Ak zistíte, že spotrebič nefunguje správne alebo že sa vyskytol problém, prestaňte ho používať, vypnite ho a kontaktujte dodávateľa.
- Všetku údržbu, inštaláciu a opravy musí vykonávať špecializovaný a autorizovaný technik alebo musí odporúčať výrobca.

Preprava a skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy presvedčte, že spotrebič je odpojený od napájania a úplne vychladnutý.
- Spotrebič skladujte na chladnom, čistom a suchom mieste.
- Nikdy neklaďte na spotrebič ťažké predmety, pretože by sa mohli poškodiť.
- Spotrebič nepremiestňujte, keď je v prevádzke. Pri presúvaní odpojte spotrebič od napájania a podržte ho naspodku.

SK

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, skontrolujte nižšie uvedenú tabuľku pre roztok. Ak problém stále nedokážete vyriešiť, obráťte sa na dodávateľa/poskytovateľa služieb.

Problémy	Možná príčina	Možné riešenie
Stroj sa nezapne.	Zástrčka nie je správne pripojená k elektrickej zásuvke.	Uistite sa, že zástrčka je správne pripojená k elektrickej zásuvke.
Vákuové vrecko nie je vákuové a/alebo úplne utesnené.	Čas vákua/tesnenia nie je dostatočne dlhý.	Nastavte dlhší čas vákua/utesnenia.
	Otvor vákuového vrecka nebol úplne a správne umiestnený pod tesniacou lištou (8).	Potraviny zabaľte do nového vrecka a správne vložte do komory, aby bolo možné utesniť celý otvor. Nepoužívajte vrecká, ktoré nepasujú na tesniacu lištu.
	Tesniaca lišta (8) a vnútorná vákuová komora (9) nie sú dostatočne čisté.	Utrite povrch tesniacej lišty (8) a vnútri vákuovej komory (10), aby ste udržali čistú, suchú a bez nečistôt.
	Na tesniacej ploche vákuového vrecka je určitá vlhkosť, čiastočky jedla alebo nečistoty.	Utrite oblasť tesnenia vákuového vrecka, aby ste sa uistili, že je suché a čisté.
Po uzavretí vákuové vrecko stráca vákuum.	Vo vnútri vákuového vrecka je jedlo s ostrými bodmi, ktoré preniká do vrecka, a tak do vrecka vysávača vstupuje vzduch.	Pred zabalením odrežte ostré body alebo ich zakryte.
	Niektoré potraviny môžu uvoľňovať plyny, ale aj potraviny môžu uvoľňovať plyny v dôsledku pokazenia jedla.	Potraviny pred zabalením riadne vyblednite alebo zmrazte. Ak máte pochybnosti, potraviny vyhoďte.

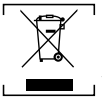
Identifikácia kódu chyby

Chybové kódy	Možná príčina	Možné riešenie
E01	- Veko (1) nie je správne zatvorené.	- Veko (1) nie je správne zatvorené.
	- Olejové čerpadlo je chybné.	- Obráťte sa na dodávateľa.
	- Vnútorný systém stroja je chybný.	
LP	- Stroj počas prevádzky náhle stratil elektrické napájanie.	- Skontrolujte elektrické napájanie.

Záruka

Všetky chyby ovplyvňujúce funkčnosť spotrebiča, ktoré sa objavia do jedného roka po zakúpení, budú opravené bezplatnou opravou alebo výmenou za predpokladu, že spotrebič bol použitý a udržiavaný v súlade s pokynmi a že nebol nijakým spôsobom zneužitý ani nesprávne použitý. Vaše zákonné práva nie sú ovplyvnené. Ak sa na spotrebič vzťahuje záruka, uveďte, kde a kedy bol zakúpený a uveďte doklad o kúpe (napr. potvrdenie).
V súlade s našimi zásadami neustáleho vývoja produktov si vyhradzujeme právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a životné prostredie



Pri vyraďovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vašou zodpovednosťou zlikvidovať odpadové zariadenie jeho odovzdaním na určenom zbernom mieste. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Separovaný zber a recyklácia vášho odpadového zariadenia v čase jeho likvidácie pomôže chrániť prírodné zdroje a zabezpečí, aby bolo recyklované spôsobom, ktorý chráni ľudské zdravie a životné prostredie.
Ďalšie informácie o tom, kde môžete odovzdať svoj odpad na recykláciu, získate od miestnej spoločnosti na zber odpadu. Výrobcovia a dovozcai nenesú zodpovednosť za recykláciu, spracovanie a ekologickú likvidáciu, a to ani priamo, ani prostredníctvom verejného systému.

DANSK

Kære kunde

Tak, fordi du købte dette Hendi-apparat. Læs denne brugervejledning omhyggeligt, og vær især opmærksom på de sikkerhedsbestemmelser, der er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruger dette apparat første gang.

Sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål, som beskrevet i denne vejledning.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening og forkert brug.
- **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!** Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Nedsænk ikke apparatets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig apparatet under rindende vand.
- **BRUG ALDRIG ET BESKADIGET APPARAT!** Kontrollér de elektriske forbindelser og ledningen regelmæssigt for skader. Hvis apparatet er beskadiget, skal du koble det fra strømforsyningen. Reparationer må kun udføres af en leverandør eller en kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmefladen eller risiko for at snuble.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet sluttet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengør, vedligeholder eller opbevarer det.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.
- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne strømforsyningstilslutningerne. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.
- Tilslut strømforsyningen til en lettilgængelig stikkontakt, så du straks kan tage stikket ud af kontakten i nødstilfælde.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restaurantens køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden.
- Apparatet må under ingen omstændigheder bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets elektriske tilslutninger utilgængeligt for børn.
- Brug aldrig andet tilbehør eller andet end det, der følger med apparatet, eller som producenten anbefaler. Hvis dette ikke gøres, kan det udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og beskadige apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.
- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- Der skal være mindst 20 cm fri plads omkring apparatet til ventilation under brug.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger på apparatet fri for forhindringer.

Særlige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er beregnet til kommerciel brug.
- **FORSIGTIG! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER! VARME OVERFLADER!** Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være meget høj under brug. Tryk kun på betjeningspanelet, håndtagene, kontakterne, timerkontrolknapperne eller temperaturkontrolknapperne.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare. (Fast netledning indeni, men den kan udskiftes)
- **FORSIGTIG! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER! VARME OVERFLADER! RØR ALDRIG VED TÆTNINGSBJÆLKEN.** Rør ikke ved forseglingsstangen, mens den er i brug. Der er fare for forbrændinger selv efter brug. Vent, indtil tætningsbjælken er kølet af, før du rører ved den.

-

RISIKO FOR AT KNUSE HÆNDER! Vær forsigtig, når du lukker låget.

- **VIGTIGT!** Sørg for, at pumpeolien er mindst over OLIENIVEAUET.
- Brug kun den medfølgende pumpeolie. Pumpens olieniveau skal kontrolleres regelmæssigt af en kvalificeret servicetekniker. Brug ikke gammel pumpeolie.

Tilsigtet brug

- Dette apparat er beregnet til kommerciel anvendelse, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder som bagerier, butcherier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Apparatet er beregnet til at støvsuge og forsegle plastikposer med mad indeni. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskade.
- Betjening af apparatet til ethvert andet formål skal betragtes som misbrug af apparatet. Brugeren er eneansvarlig for forkert brug af enheden.

Installation af jordforbindelse

Dette apparat er klassificeret som **beskyttelsesklasse I** og skal tilsluttes en beskyttende jordforbindelse. Jordforbindelse reducerer risikoen for elektrisk stød ved at tilvejebringe en ledning til den elektriske strøm.
Dette apparat er udstyret med en netledning med jordstik eller elektriske forbindelser med jordledning. Tilslutningerne skal være korrekt installeret og jordforbundet.

Produktets vigtigste dele

(Fig.1 på side 3)

1. Låg
2. Lås til fastspænding
3. Ventilationshuller
4. Oliepåfyldningsåbning
5. Visning af olieniveau
6. Aftapning af olieport
7. Betjeningspanel
8. Tætningsstang
9. Klemme til fastgørelse af vakuumpose
10. Kammer
11. Hovedknap TIL/FRA
12. Skruer

Bemærkning: Indholdet af denne vejledning gælder for alle anførte elementer, medmindre andet er angivet. Udseendet kan variere fra de viste illustrationer.

Betjeningspanel

(Fig.2 på side 3)

13. INDSTIL-knap
14. Knap til tidsjustering
    14.1: Forøgelse / 14.2: Sænk
15. STOP-knap
16. Digital skærm
17. Lysindikatorer (VAKUUMTID / FORSEGLING / GAS / KØLING)
18. Vakuummåler

Reservedele eller tilbehør

19. Skruenøgle (1x)
20. Skruetrækker (1x)
21. Tom flaske med dyse (1x)
22. En flaske pumpeolie (volumen: 300 ml) (1x)

Bemærk: Vakuumpose medfølger ikke.

Klargøring før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontrollér, at apparatet er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering skal du straks kontakte leverandøren. I så fald må enheden ikke anvendes.
- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (se ==> Rengøring og vedligeholdelse).
- Sørg for, at apparatet er helt tørt.
- Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmeresistent overflade, der er sikker mod vandsprøjt.
- Behold emballagen, hvis du har planer om at opbevare apparatet i fremtiden.
- Gem brugervejledningen til senere brug.

BEMÆRK! På grund af rester fra fremstillingen kan apparatet afgive en let lugt under de første par anvendelser. Dette er normalt og indikerer ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Betjeningsvejledning

(Fig.1 på side 3, Fig.2 på side 3)

- Vælg den korrekte størrelse vakuumpose. (Bagbredde på 400 mm). Sørg for, at der er mindst 3 ~ 4 cm ekstra afstand i toppen for at sikre god forsegling.
- Med låget (1) åbent sættes netledningen i kontakten bag på maskinen og stikket i en egnet stikkontakt.
- Drej derefter TÆND/SLUK-kontakten med uret til positionen "TÆND". "ON" vises på det digitale display (16).
- Tryk derefter på knappen SET (13) for at vælge VAKUUMTID, FORSEGLING og KØLING for indstilling.
- Tryk derefter på knappen Øg/Sænk (14) for at justere tiden for hver proces.

Se indstillingsområdet for forskellige funktioner nedenfor:

1) Vakuumtid: 5 ~ 90 sekunder (med 5 sekunders interval)
2) Forseglingstid: Indstil op til 6 sekunder (med 0,5 sekunders interval, faldende)
3) Køletid: Indstil op til 10 sekunder

- Læg maden i en vakuumpose. Læg derefter hele posen under fastgørelsesklemmen (9) inde i maskinens kammer (10).
- Sørg for, at åbningen i vakuumposen er helt og korrekt under forseglingsstangen (8) til forsegling. Og hele vakuumposen er låst korrekt af spændeklemmen (10) inde i kammeret (9).
- Luk låget (1), og sæt låglåsen (2) på. Maskinen starter automatisk vakuum- og tætningsprocessen.
- Derefter blinker indikatoren for VAKUUMTID (17) i blåt, og maskinen starter nedtællingen for at vise den resterende tid på displayet (16).
- Indikatoren for FORSEGLING OG KØLING (17) blinker blåt, og maskinen starter nedtællingen. Den resterende tid af forseglings- og afkølingsprocessen vises på displayet (16).
- Nu suges luft ind i vakuumposen, og kammeret suges ud (9).
- Der lyder et bip, når forseglingsprocessen er færdig.
- "CLO" vises på displayet (16) i 15 sekunder. Derefter vises

"TÆND" på det digitale display (16).
• Læg låglåsen (2) ned for at åbne låget (1), og tag den pakkede mad ud.

Bemærk:
1) Når maskinen er under "vakuum"-proces, kan du trykke på "STOP"-knappen (15) for at skifte til "forsegling"-proces med det samme.
2) Når displayet viser "CLO", er maskinen i tomgangstilstand. I denne tilstand virker maskinen ikke, uanset hvilken knap du trykker på. Bare sæt klemmelåsen (2) ned, og åbn låget (1). Derefter kan maskinen vende tilbage til normal drift.
3) Kontroller efter processen, at forseglingen er helt tæt. Hvis forseglingen ikke er korrekt, skal vakuum- og forseglingstiden justeres.
4) Vigtigt: "GAS"-funktionen er ikke tilgængelig med lysindikatorerne for denne model.

Betjeningstip

Oplysninger om fødevareemballage i poser:
• På tidspunktet for emballering skal fødevarerne være så friske som muligt. Holdbarheden for vakuumpakkede produkter kan forlænges op til fem gange sammenlignet med standardopbevaringsforhold.
• Bløde, fugtige fødevarer eller produkter, som skal bevare deres form, skal fryses før indpakning.
• Kød, bær eller brød kan fryses i op til 24 timer for at undgå, at fryseren brænder på. Når produkterne er frosne og hårde, er de klar til at blive vakuumpakket.
• Hvis friske madvarer pakkes uden forfrysning, placeres et foldet køkkenrulle mellem kødet og den øverste del af rullen. Papir vil absorbere fugt.
• Flydende produkter som supper, ragouter eller gratiner skal fryses i en skål eller på en isterningbakke før vakuumemballagen. Frosne og emballerede produkter skal mærkes og lægges i fryseren.
• Alle produkter med skarpe kanter (f.eks. knogler, tør pasta, ris) skal sikres med papirhåndklæder, så de ikke slår posen.
• Emballageposer må ikke genbruges til tilberedning eller i mikrobølgeovnen. Genbrug ikke poser, der er brugt til at opbevare friske fisk eller fedtede fødevarer.
• Grøntsager skal blancheres før indpakning.
• Blanching er en metode til varmebehandling, som består af korttids, men intensiv opvarmning. Grøntsager kan blancheres i kogende vand: de skal lægges et stykke tid i kogende vand, derefter tages ud og straks sluktes ved lav temperatur.
• Udfør vakuumemballageproceduren som sædvanligt.
• Støvsug ikke svampe og hvidløg.

Sådan laver du en pose fra en rulle:
• Vælg en rulle med korrekt bredde.
• Anbring den åbne kant på tætningslisten (sørg for, at kanten er placeret nøjagtigt på stangen), luk og tryk på låget.
• Tryk på Start (eller knappen Quick Start (Hurtig start) på håndtaget) – forseglingstiden tælles ned fra en standardværdi, der vises på displayet, til 0. Når programmet er færdigt, åbnes låget automatisk, og der høres et bip.
** Tryk på TÆND/SLUK for at stoppe maskinen.
• Fjern posen, og kontrollér forseglingen.
BEMÆRK! En korrekt forsegling skal være gennemsigtig. Hvis forseglingen er ujævn, ufuldstændig, bølgepap, hvid eller uigennemsigtig, skal du fjerne den forseglede del og forsegle posen igen.
• Når kanten er forseglet, måles posens størrelse, så den kan holde produktet, så der er en margin på 4-5 cm, og folien klippes af rullen. Læg produktet i posen, og følg de trin, der er angivet i "Betjeningsvejledning".

Påfyldning og tømning af vakuumpumpeolie

(Fig.3 på side 4)
Fyld olie på pumpen, hvis følgende situationer opstår.
VIGTIGT! Sørg for, at pumpeolien er over MIN-mærket, og kontrollér regelmæssigt.
1. Før pumpen anvendes første gang, skal den fyldes med olie (leveres).
2. Når olieniveauet er under MIN-mærket.
3. Når maskinens ydeevne forringes.
4. Tøm pumpen, og fyld den igen med olie hver sjette måned.

A) Påfyldning af olieprocedurer
• Brug skruetrækkeren (20) til at løsne skruerne (12) på dækslet, fjern dækslet for at eksponere pumpen.
• Drej skruehætten af mod uret med et værktøj (medfølger ikke).
• Påfyld pumpeolie ved hjælp af olieflasken (21), indtil olieniveauet er over MIN-mærket.
• Spænd skruehætten med uret med et værktøj (medfølger ikke).
• Geninstaller glasdækslet ved at fastgøre skruerne (12) med en skruetrækker (20).

B) Dræningsprocedurer
• Tag en opsamlingsbeholder, og anbring den under olieaftapningsporten, som er dækket af den sekskantede hætteskrue.
• Løsn sekskantskruen mod uret ved hjælp af skruenøglen (19).
• Når al olien er tappet af, skrues hætten på igen med uret, og den strammes.
• Genmontering af det nederste glasdæksel ved at fastgøre skruerne med en skruetrækker (20).

VIGTIGT
1. Bortskaf den drænede pumpeolie i overensstemmelse med miljøbestemmelserne.
2. Efter genpåfyldning af pumpeolie skal maskinen placeres vandret. Undlad at vippe maskinen igen.

Opbevaring af fødevarer og sikkerhedsoplysninger

Vakuumkammerets emballagemaskine vil revolutionere den måde, du køber og opbevarer mad på. Da vakuumemballagen fjerner frostskader og fordærv af fødevarer, kan du nu udnytte fordelene ved at købe flere fødevarer, uden at det går ud over risikoen for madspild. Vakuumemballagen med vores apparat fjerner op til 90 % af luften fra pakken. Dette vil hjælpe med at holde maden friskere op til 5 gange længere end under normale omstændigheder. TÃ¸r mad som pasta, kornprodukter og mel holder sig frisk fra start til slut. Vakuumemballage forhindrer urin og andre insekter i at angribe tÃ¸rvarer.
Pak kun de friskeste madvarer ind. Men husk, at ikke alle fø-

DK

devarer har gavn af vakuumemballage. Lav aldrig vakuum i hvidløg eller svampe som svampe. Der sker en farlig kemisk reaktion, når luften fjernes, hvilket forårsager, at disse fødevarer er farlige, hvis de indtages. Grøntsager skal blancheres før emballering for at dræbe enzymer, der kan forårsage nedbrydning af fordampning, når de suges.

Fødevarer	Opbevaring af vakuum og fryser	Opbevaring af støvsuger og køleskab	Typisk opbevaring
Frisk oksekød og kalvekød	1 ~ 2 år	3 ~ 4 uger	1 ~ 2 uger
Frisk svinekød	1 ~ 2 år	3 ~ 4 uger	1 uge
Frisk fisk	1 ~ 2 år	2 uger	3 ~ 4 dage
Friske frugter	1 ~ 2 år	2 uger	3 ~ 4 dage

Rengøring og vedligeholdelse

- **OPMÆRKSOMHED!** Tag altid stikket ud af kontakten, og afkøl det inden opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub ikke apparatet under vand, da delene kan blive våde og få elektrisk stød.
- Hvis apparatet ikke holdes rent, kan det påvirke apparatets levetid negativt 0 og medføre en farlig situation.
- Rester af mad skal rengøres regelmæssigt og fjernes fra apparatet. Hvis apparatet ikke rengøres korrekt, vil det reducere dets levetid og kan resultere i en farlig tilstand under brug.

Rengøring

- Rengør den afkølede udvendige overflade med en klud eller svamp, der er let fugtet med en mild sæbeopløsning.
- Af hygiejnehensyn skal apparatet rengøres før og efter brug.
- Undgå, at vand kommer i kontakt med de elektriske komponenter.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig skrappe rengøringsmidler, skuresvampe eller rengøringsmidler, der indeholder klor. Brug ikke ståluld, metalliske redskaber eller skarpe eller spidse genstande til rengøring. Brug ikke benzin eller opløsningsmidler!
- Ingen dele tåler opvaskemaskine.

DK

Pumpeolie

- Kontrollér regelmæssigt farven på pumpeolien. Olien skal være klar og blank. Hvis olien bliver mudret og mørkere, betyder det, at olien indeholder urenheder og skal udskiftes.
- Kontrollér olieniveauet mindst én gang om ugen gennem vinduesdækslet for at sikre, at det er mindst over MIN-niveauet.
- Udskift pumpeolien i mindst hver 6. måned.

Vedligeholdelse

- Kontroller jævnligt apparatets funktion for at undgå alvorlige ulykker.
- Hvis du opdager, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller at der er et problem, skal du stoppe med at bruge det, slukke det og kontakte leverandøren.
- Al vedligeholdelse, installation og reparationsarbejde skal udføres af specialiserede og autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.

Transport og opbevaring

- Inden opbevaring skal det altid sikres, at apparatet er koblet fra strømforsyningen og kølet helt af.
- Opbevar apparatet på et køligt, rent og tørt sted.
- Anbring aldrig tunge genstande på apparatet, da det kan beskadige det.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug. Tag stikket ud af kontakten, når apparatet flyttes, og hold det nede.

Fejlfinding

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, bedes du se nedenstående tabel for løsningen. Hvis du stadig ikke kan løse problemet, skal du kontakte leverandøren/serviceudbyderen.

Problemer	Mulig årsag	Mulig løsning
Maskinen tænder ikke.	Strømstikket er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sørg for, at strømstikket er tilsluttet korrekt til stikkontakten.
Vakuumposen er ikke vakuum og/eller forseglet helt.	Vakuum-/forseglingstiden er ikke lang nok.	Indstil en længere vakuum-/forseglingstid.
	Vakuumposens åbning var ikke helt og korrekt placeret under forseglingsstangen (8).	Pak maden i en ny pose, og anbring den korrekt i kammeret, så hele åbningen kan forsegles. Brug ikke poser, der ikke passer til forseglingsstangen.
	Tætningsstangen (8) og det indvendige vakuumkammer (9) er ikke rene nok.	Aftør overfladen på tætningsstangen (8) og indersiden af vakuumkammeret (10) for at holde den ren, tør og fri for snavs.
	Der er fugt, madrester eller snavs på vakuumposens forseglingsområde.	Tør forseglingsområdet på vakuumposen af for at sikre, at den er tør og ren.
Vakuumposen mister vakuum efter forsegling.	Inde i vakuumposen er der mad med skarpe spidser til at trænge ind i posen og dermed luft ind i vakuumposen.	Skær de skarpe punkter af, eller dæk dem til, inden du pakker dem.
	Nogle fødevarer kan afgive gasser, og fødevarer kan afgive gasser på grund af madspild.	Blanchér eller frys madvarerne ordentligt, inden de pakkes ind. Smid maden ud, hvis du er i tvivl.

Identifikation af fejlkode

Fejlkoder	Mulig årsag	Mulig løsning
E01	- Låget (1) er ikke rigtigt lukket.	- Låget (1) er ikke rigtigt lukket.
	- Oliepumpen er defekt.	- Kontakt leverandøren.
	- Maskinens interne system er defekt.	
LP	- Maskinen mistede pludselig strømforsyningen under drift.	- Kontrollér den elektriske strømforsyning.

Garanti

Enhver defekt, der påvirker apparatets funktion, og som bliver synlig inden for et år efter købet, vil blive repareret gratis, forudsat at apparatet er blevet brugt og vedligeholdt i overensstemmelse med anvisningerne og ikke er blevet misbrugt eller misbrugt på nogen måde. Dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke. Hvis apparatet er dækket af garantien, skal du angive, hvor og hvornår det blev købt og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

I overensstemmelse med vores politik om kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø

Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortskaffelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

SUOMALAINEN

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit tämän Hendi-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Turvallisuusohjeet

- Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu, tässä oppaassa kuvatulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
- **VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!** Älä yritä korjata laitetta itse. Älä upota laitteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.
- **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA LAITETTA!** Tarkista sähköliitännät ja johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos laite on vaurioitunut, irrota se virtalähteestä. Vain toimittaja tai pätevä henkilö saa tehdä korjauksia vaaratilanteiden ja loukkaantumisten välttämiseksi.
- **VAROITUS!** Kun sijoitat laitteen paikalleen, reititä virtajohto tarvittaessa turvallisesti, jotta vältetään tahaton vetäminen, vaurioituminen, kosketus lämmityspintaan tai kompastumisvaara.
- **VAROITUS!** Kun pistoke on pistorasiassa, laite on kytketty virtalähteeseen.
- **VAROITUS!** Sammuta AINA laite ennen sen irrottamista virtalähteestä, puhdistuksesta, kunnossapidosta tai varastoinnista.
- Kytke laite pistorasiaan vain laitteen merkinnöissä mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Älä koske pistokkeeseen/sähköliitäntöihin märillä tai kosteilla käsillä.
- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoaa veteen, irrota virransyöttöliitännät välittömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.
- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteessa.
- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa ja pidä johto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä, vaan vedä sen sijaan aina pistokkeesta.
- Älä koskaan kanna laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baarissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.
- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (bensiini, sähkö, hiililiesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuoralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.

Erityiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- **VAROVAISUUTTA! PALOVAMMOJEN VAARA! KUUMIA PINTOJA!** Saavutettavien pintojen lämpötila voi olla käytön aikana erittäin korkea. Kosketa vain ohjauspaneelia, kahvoja, kytkimiä, ajastimen vääntimiä tai lämpötilan vääntimiä.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö. (Kiinteä virtajohto sisällä, mutta se voidaan vaihtaa)
- **HUOMIO! PALOVAMMOJEN VAARA! KUUMIA PINTOJA! ÄLÄ KOSKAAN KOSKETA TIIVISTYSPALKKIA.** Älä koske tiivistystankoon käytön aikana. Palovammojen vaara on olemassa myös käytön jälkeen. Odota, kunnes tiivistetanko on jäähtynyt, ennen kuin kosketat sitä.
- **KÄSIEN MURSKAUTUMISEN RISKI!** Ole varovainen sulkiessasi kantta.
- **TÄRKEÄÄ!** Varmista, että pumpun öljy on vähintään ÖLJYTASON yläpuolella.
- Käytä vain mukana toimitettua pumppuöljyä. Pätevän huoltoteknikon on tarkastettava pumpun öljytaso säännöllisesti. Älä käytä vanhaa pumppuöljyä.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja liikeyritysten, kuten leipomoiden, butcheries-tuotteiden jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.
- Laite on suunniteltu muovipussien imurointiin ja tiivistämiseen, kun sisällä on elintarvikkeita. Muu käyttö voi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjä on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu **suojausluokan I** laitteeksi, ja se on kytkettävä suojamaadoitukseen. Maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa antamalla sähkövirralle pakojohtimen.
Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

FI

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

1. Kansi
2. Puristimen lukitus
3. Tuuletusaukot
4. Öljyn täyttöaukko
5. Öljytason näyttö
6. Tyhjennä öljyportti
7. Ohjauspaneeli
8. Tiivistetanko
9. Puristin tyhjiöpussin kiinnittämiseen
10. Kammio
11. Päävirtakytkin
12. Ruuvit

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia lueteltuja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

Ohjauspaneeli

(Kuva 2 sivulla 3)

13. ASETA-painike
14. Ajan säätöpainike
    14.1: Lisäys / 14.2: Vähennä
15. STOP-painike
16. Digitaalinen näyttö
17. Merkkivalot (LÄMMITYSAIKA / TIIVISTE / KAASU / JÄÄHDYTYS)
18. Alipainemittari

Varaosat tai lisävarusteet

19. Jakoavain (1x)
20. Ruuviavain (1x)
21. Tyhjennä pullo suuttimella (1x)
22. Pumppuöljypullo (tilavuus: 300 ml) (1 x)

Huomautus: Imupussi ei sisälly toimitukseen.

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja että se sisältää kaikki lisävarusteet. Jos toimitus on puutteellinen tai vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Tässä tapauksessa laitetta ei saa käyttää.
- Puhdista lisävarusteet ja laite ennen käyttöä (katso ==> Puhdistus ja huolto).
- Varmista, että laite on täysin kuiva.
- Aseta laite vaakasuoralle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.
- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitettasi tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

HUOMAUTUS! Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi lähteä kevyt haju muutaman ensimmäisen käyttökerran aikana. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.

Käyttöohjeet

(Kuva 1 sivulla 3, Kuva 2 sivulla 3)

- Valitse oikean kokoinen pölypussi. (Palkin leveys 400 mm). Jätä yläosaan vähintään 3–4 cm ylimääräistä tilaa hyvän tiiviyden varmistamiseksi.
- Pidä kansi (1) auki ja työnnä virtajohto koneen takana olevaan pistorasiaan ja pistoke sopivaan pistorasiaan.
- Käännä sitten ON/OFF-kytkin myötäpäivään ON-asentoon. "ON" näkyy digitaalinäytössä (16).
- Paina seuraavaksi asetuspainiketta (13) valitaksesi ALIPAINEAIKA-, TIIVISTE- ja JÄÄHDYTYS-prosessit.
- Paina sitten lisäys-/vähennyspainiketta (14) säätääksesi kunkin prosessin ajankohtaa.

Katso alta eri toimintojen asetusalue:

1) Imuaika: 5–90 sekuntia (5 sekunnin välein)
2) Tiivistymisaika: Aseta enintään 6 sekunniksi (0,5 sekunnin välein, laskevasti)
3) Jäähdytysaika: Aseta enintään 10 sekunniksi

- Laita ruoka tyhjiöpussiin. Aseta sitten koko pussi koneen

kammion (10) kiinnityspidikkeen (9) alle.
- Varmista, että tyhjiöpussin aukko on kokonaan ja kunnolla tiivistetangon (8) alla sulkemista varten. Koko tyhjiöpussi on lukittu kunnolla kiinnikkeellä (10) säiliön (9) sisällä.
- Sulje kansi (1) ja aseta kannen lukko (2) paikalleen. Kone aloittaa tyhjiö- ja tiivisteprosessin automaattisesti.
- Tämän jälkeen ALIPAINEAIKA-merkkivalo (17) vilkkuu sinisenä ja kone alkaa laskea aikaa jäljellä olevan ajan näyttämiseksi näytössä (16).
- Samoin TIIVISTE- JA JÄÄHDYTYS-merkkivalo (17) vilkkuu sinisenä ja kone aloittaa ajanlaskennan. Tiivisteen ja jäähdytysprosessin jäljellä oleva aika näkyy näytössä (16).
- Nyt pölypussin ja säiliön sisällä oleva ilma imetään ulos (9).
- Kun tiivistysprosessi on valmis, kuuluu äänimerkki.
- Näytössä (16) näkyy "CLO" 15 sekunnin ajan. Tämän jälkeen digitaalinäytössä (16) näkyy "ON".
- Avaa kansi (1) ja poista pakatut elintarvikkeet asettamalla kannen lukko (2) alas.

Huomautus:
1) Kun kone on "tyhjiö"-tilassa, voit painaa "STOP"-painiketta (15) vaihtaaksesi "tiivistysprosessiin" välittömästi.
2) Kun näytössä näkyy "CLO", kone on valmiustilassa. Tässä tilassa kone ei toimi riippumatta siitä, mitä painiketta painat. Laita vain puristimen lukko (2) alas ja avaa kansi (1). Sitten kone voi palata normaaliin toimintaan.
3) Tarkista tiivistyksen täydellisyys prosessin jälkeen. Jos tiiviste ei ole oikea, säädä alipaine- ja tiivistysaikaa.
4) Tärkeää: GAS-toiminto ei ole käytettävissä tämän mallin merkkivalojen kanssa.

Käyttövinkkejä

Tietoa elintarvikkeiden pakkaamisesta pusseissa:
- Pakkaushetkellä elintarvikkeiden tulisi olla mahdollisimman tuoreita. Tyhjiöpakattujen tuotteiden säilytysaikaa voidaan pidentää jopa viisi kertaa tavallisiin säilytysolosuhteisiin verrattuna.
- Pehmeät ja kosteat elintarvikkeet tai tuotteet, joiden pitäisi säilyttää muotonsa, on jäädytettävä ennen pakkaamista.
- Lihaa, marjoja tai leipää voidaan pakastaa jopa 24 tunnin ajan pakastimen palovammojen välttämiseksi. Kun tuotteet jäätyvät ja kovettuvat, ne ovat valmiita tyhjiöpakattaviksi.
- Jos tuoreita elintarvikkeita pakataan ilman esipakastusta, aseta taitettu paperipyyhe lihan ja rullan yläosan väliin. Paperi imee kosteutta.
- Nestemäiset tuotteet, kuten keitot, rievut tai gratiinit, on jäädytettävä astiaan tai jäävalustalle ennen tyhjiöpakkausta. Pakastetut ja pakatut tuotteet on merkittävä ja asetettava pakastimeen.
- Kaikki teräväreunaiset tuotteet (esim. luut, kuivapasta, riisi) on kiinnitettävä paperipyyhkeillä, jotta ne eivät lävistä pussia.
- Pakkauspusseja ei saa käyttää uudelleen ruoanlaittoon tai mikroaaltouunissa. Älä käytä uudelleen pusseja, joita on käytetty tuoreiden kala- tai rasvaisten elintarvikkeiden säilyttämiseen.
- Vihannekset on ryöpättävä ennen pakkaamista.
- Valkaisu on lämpökäsittelymenetelmä, joka koostuu lyhytaikaisesta mutta intensiivisestä lämmityksestä. Vihannekset voidaan ryöpätä kiehuvassa vedessä: ne on asetettava kiehuvaan veteen, otettava sitten pois ja sammutettava välittömästi alhaisessa lämpötilassa.
- Suorita tyhjiöpakkaus tavalliseen tapaan.
- Älä imuroi pakkaussieniä ja valkosipulia.

Miten rullasta tehdään pussi:
- Valitse rulla, jonka leveys on oikea.
- Aseta avoin reuna tiivistetankoon (varmista, että reuna on tarkalleen tangon kohdalla), sulje ja paina kantta.
- Paina Start (tai pika-aloituspainiketta kahvassa) - tiivistysaika lasketaan näytössä näkyvästä oletusarvosta arvoon 0. Kun ohjelma on päättynyt, kansi avautuu automaattisesti ja laitteesta kuuluu äänimerkki.

** Pysäytä kone painamalla ON/OFF-painiketta.
- Poista pussi ja tarkista tiiviste.

HUOMAA! Oikean tiivisteen on oltava läpinäkyvä. Jos sinetti on epätasainen, epätäydellinen, aaltopahvi, valkoinen tai läpinäkymätön, poista sinetöity osa ja sulje pussi uudelleen.
- Kun reuna on sinetöity, mittaa pussin koko niin, että se voi pitää kiinni tuotteesta, jättäen 4–5 cm reunan ja leikkaamalla folio irti rullasta. Aseta tuote pussiin ja noudata kohdassa "Käyttöohjeet" annettuja ohjeita.

Tyhjiöpumppuöljyn lisääminen ja tyhjentäminen

(Kuva 3 sivulla 4)

Lisää öljyä pumppuun seuraavissa tilanteissa.

TÄRKEÄÄ! Varmista, että pumpun öljy on MIN-merkinnän yläpuolella ja tarkista se säännöllisesti.
1. Ennen ensimmäistä käyttökertaa pumppu on täytettävä öljyllä (toimitetaan mukana).
2. Kun öljytaso on MIN-merkinnän alapuolella.
3. Kun koneen suorituskyky heikkenee.
4. Tyhjennä pumppu ja täytä se öljyllä kuuden kuukauden välein.

A) Öljyn lisääminen
- Avaa kannen ruuvit (12) ruuvimeisselillä (20) ja irrota kansi, jotta pumppu tulee näkyviin.
- Kierrä kierrekorkkia vastapäivään työkalulla (ei sisälly toimitukseen).
- Lisää pumppuöljyä öljypullon (21) avulla, kunnes öljyn taso on MIN-merkinnän yläpuolella.
- Kiristä kierrekorkki myötäpäivään työkalulla (ei sisälly toimitukseen).
- Lasisuojuksen asentaminen uudelleen kiinnittämällä ruuvit (12) ruuviavaimella (20).

B) Tyhjennys
- Ota keräysastia ja aseta se öljyn tyhjennysaukon alle, joka on kuusiokantaruuvin peitossa.
- Löysää kuusiokantaruuvia vastapäivään avaimella (19).
- Kun kaikki öljy on tyhjennetty, kierrä korkki takaisin kiinni myötäpäivään ja kiristä se.
- Asenna alempi lasisuojus takaisin paikalleen kiinnittämällä ruuvit ruuviavaimella (20).

TÄRKEÄÄ
1. Hävitä tyhjennetty pumppuöljy ympäristömääräysten mukaisesti.
2. Kun pumppuöljy on täytetty uudelleen, aseta kone vaakasuoraan asentoon. Älä kallista kone yli.

Elintarvikkeiden säilytys- ja turvallisuustiedot

Alipainekammion pakkauskone mullistaa tavan, jolla ostat ja varastoit elintarvikkeita. Koska tyhjiöpakkaus poistaa pakastimen palovammoja ja hidastaa elintarvikkeiden pilaantumista, voit nyt hyödyntää ruoan ostamisen massatavarana ilman elintarvikejätteen vaaraa. Laitteella varustettu tyhjiöpakkaus poistaa pakkauksesta jopa 90 % ilmasta. Näin elintarvikkeet säilyvät tuoreina jopa viisi kertaa normaalia pidempään. Kuivat ruoat, kuten pasta, viljat ja jauhot, pysyvät tuoreina alusta loppuun Plus -tyhjiöpakkaus estää paholaisia ja muita hyönteisiä infestoimasta kuivia tuotteita.

Pakkaa vain mahdollisimman tuoreita ruokia. Muista kuitenkin, että kaikki elintarvikkeet eivät hyödy tyhjiöpakkauksista. Älä koskaan imuroi valkosipulia tai sieniä, kuten sieniä. Ilman poistuessa tapahtuu vaarallinen kemiallinen reaktio, jolloin nämä elintarvikkeet ovat vaarallisia nieltyinä. Vihannekset on ryöpättävä ennen pakkaamista, jotta kaikki entsyymit, jotka voivat tyhjiöistettynä heikentää kaasunpoistoa, tuhoutuvat.

Ruoka	Tyhjiö- ja pakastin-säilytys	Tyhjiö- ja jääkaappi-säilytys	Tyypillinen varastointi
Tuoretta naudan-lihaa ja vasikkaa	1–2 vuotta	3–4 viikkoa	1–2 viikkoa
Tuoretta por-saanlihaa	1–2 vuotta	3–4 viikkoa	1 viikko
Tuoretta kalaa	1–2 vuotta	2 viikkoa	3–4 päivää
Tuoreet hedelmät	1–2 vuotta	2 viikkoa	3–4 päivää

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja jäähdytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen vesi- tai höyrypesuria äläkä työnnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköisku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään 0 ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Elintarvikkeet on puhdistettava säännöllisesti ja poistettava laitteesta. Jos laitetta ei puhdisteta kunnolla, sen käyttöikä lyhenee ja se voi aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.

Puhdistus

- Puhdista jäähdytetty ulkopinta mietoon saippualiuokseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sieniä tai klooria sisältäviä puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä tai teräväkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!
- Mitään osia ei voi pestä astianpesukoneessa.

Pumpun öljy

- Tarkista pumppuöljyn väri säännöllisesti. Öljyn tulee olla kirkasta ja kirkasta. Jos öljy muuttuu mutaiseksi ja tummentuu, öljyssä on epäpuhtauksia ja se on vaihdettava.
- Tarkista öljytaso vähintään kerran viikossa ikkunan kannen kautta varmistaaksesi, että se on vähintään MIN-tason yläpuolella.
- Vaihda pumpun öljy vähintään 6 kuukauden välein.

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi kunnolla tai että siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteyttä toimittajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelemaksi.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtalähteestä ja että se on täysin jäähtynyt.
- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrät sitä, ja pidä sitä alhaalla.

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taulukosta. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä toimittajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelmat	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Kone ei käyn-nisty.	Virtapistoketta ei ole kytketty kunnolla pistorasiaan.	Varmista, että pistoke on kytketty kunnolla pisto-rasiaan.
Tyhjiöpussia ei ole imuroitu ja/tai sinetöity kokonaan.	Tyhjiö-/tiivisteaika ei ole riittävän pitkä.	Aseta pitempi imu-/ tiivistysaika.
	Tyhjiöpussin aukkoa ei ole asetettu koko-naan ja asianmukai-sesti tiivistetangon (8) alle.	Pakkaa ruoka uuteen pussiin ja aseta se kunnolla kammioon, jotta koko aukko voidaan sulkea. Älä käytä pusseja, jotka eivät sovi tiivistystankoon.
	Tiivistystanko (8) ja sisäalipainekammio (9) eivät ole riittävän puhtaita.	Pyyhi tiivistetangon (8) pinta ja imukam-mion (10) sisäpuoli pitääksesi ne puhtaina, kuivina ja puhtaina roskista.
	Imupussin tiivistea-lueella on kosteutta, ruokahiukkasia tai roskia.	Pyyhi p?lypussin tiivistealue varmis-taaksesi, ett? se on kuiva ja puhdas.

FI

Imupussi menettää alipaineen sinetöinnin jälkeen.	Imupussin sisällä on ruokaa, jossa on teräviä kohtia, jotka tunkeutuvat pussiin ja siten ilmaa pääsee imupussiin.	Leikkaa terävät kohdat pois tai peitä ne ennen pakkaamista.
	Jotkin ruoat voivat vapauttaa kaasuja, myös elintarvikkeet voivat vapauttaa kaasuja pilaantumisen vuoksi.	Pehmennä tai pakasta elintarvikkeet asianmukaisesti ennen pakkaamista. Hävitä ruoka, jos olet epävarma.

Virhekoodin tunnistus

Virhekoodit	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
E01	- Kantta (1) ei ole suljettu kunnolla.	- Kantta (1) ei ole suljettu kunnolla.
	- Öljypumppu on viallinen.	- Ota yhteyttä toimittajaan.
	- Koneen sisäinen järjestelmä on viallinen.	
LP	- Kone menetti sähkövirran äkillisesti käytön aikana.	- Tarkista virransyöttö.

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostosta, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai väärin. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostotosite (esim. kuitti).
Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentointitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.

Hävittäminen ja ympäristö

Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätelaitteistosi luovuttamalla se määrätylle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvien jätteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.
Lisätietoja siitä, mihin jäte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsittelystä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

NORSK

Kjære kunde,
Takk for at du kjøpte dette Hendi-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk apparatet kun til det formålet det er beregnet for, som beskrevet i denne håndboken.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk og feil bruk.
- **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØT!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Ikke senk de elektriske delene av apparatet ned i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
- **BRUK ALDRI ET SKADET APPARAT!** Kontroller de elektriske tilkoblingene og ledningen regelmessig for eventuelle skader. Hvis den er skadet, må du koble produktet fra strømforsyningen. Alle reparasjoner skal kun utføres av en leverandør eller kvalifisert person for å unngå fare eller skade.
- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du om nødvendig føre strømkabelen for å unngå utilsiktet trekking, at den kommer i kontakt med varmeflaten eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske plugger/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontaktene umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikoer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømuttak slik at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødstilfeller.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkontakten. Trekk alltid i stedet.
- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren

og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

- Dette apparatet er beregnet for kommersiell bruk.
- **FORSIKTIG! RISIKO FOR BRANNSKADER! VARME OVERFLATER!** Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være svært høy under bruk. Berør bare kontrollpanelet, håndtak, brytere, timerbrytere eller temperaturkontrollbrytere.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare. (Fast strømledning inni, men den kan skiftes)
- **FORSIKTIG! RISIKO FOR BRANNSKADER! VARME OVERFLATER! MÅ DU ALDRI BERØRE TETNINGSLISTEN.** Ikke berør forseglingsstangen mens den er i bruk. Det er fare for brannskader selv etter bruk. Vent til forseglingsstangen er avkjølt før du berører den.
- **RISIKO FOR Å KNUSE HENDER!** Vær forsiktig når du lukker lokket.
- **VIKTIG!** Forviss deg om at pumpeoljen er minst over OLJENIVÅET.
- Bruk kun den medfølgende pumpeoljen. Pumpens oljenivå bør kontrolleres regelmessig av en kvalifisert servicetekniker. Ikke bruk gammel pumpeolje.

Tiltenkt bruk

- Dette apparatet er beregnet på bruk i næringsbygg, f.eks. i kjøkken på restauranter, kantinehus, sykehus og i næringsbygg som bakerier, bakerier osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Apparatet er beregnet for støvsuging og forsegling av plastposer med mat inni. All annen bruk kan føre til skade på produktet eller personskade.
- Bruk av apparatet til andre formål anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal være ansvarlig for uriktig bruk av enheten.

Jordingsinstallasjon

Dette apparatet er klassifisert som **beskyttelsesklasse I** og må kobles til en beskyttende jording. Jording reduserer risikoen for elektrisk støt ved å gi en avledning for den elektriske strømmen.
Dette apparatet er utstyrt med en strømledning med jordingsplugg eller elektriske koblinger med jordledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordet.

Produktets hoveddeler

(Fig. 1 på side 3)

1. Lokk
2. Klemmelås
3. Ventilasjonshull
4. Oljepåfylling i port
5. Oljenivådisplay
6. Tapp av oljeporten
7. Betjeningspanel
8. Tetningsskinne
9. Klemme for festing av vakuumpose
10. Kammer
11. Hovedbryter PÅ/AV
12. Skruer

Merknad: Innholdet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer, med mindre noe annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

Kontrollpanel

(Fig. 2 på side 3)

13. SET-knapp
14. Tidsjusteringsknapp
    14.1: Økning / 14.2: Reduser
15. STOPP-knapp
16. Digitalt display
17. Lysindikatorer (VAKUUMTID / TETNING / GASS / KJØLING)
18. Vakuummåler

Reservedeler eller tilbehør

19. Skiftenøkkel (1x)
20. Skrutrekker (1x)
21. Tom flaske med dyse (1x)
22. En flaske pumpeolje (volum: 300 ml) (1X)

Merk: Vakuumpose er ikke inkludert.

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og har alt tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I så fall må du ikke bruke apparatet.
- Rengjør tilbehøret og apparatet før bruk (Se ==> Rengjøring og vedlikehold).
- Sørg for at produktet er helt tørt.
- Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
- Ta vare på emballasjen hvis du ønsker å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

MERK! På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt ved de første gangene det brukes. Dette er normalt og indikerer ingen defekt eller fare. Sørg for at produktet er godt ventilert.

Bruksanvisning

(Fig. 1 på side 3, Fig. 2 på side 3)

- Velg riktig størrelse vakuumpose. (Posebredde på 400 mm). La det være minst 3 ~ 4 cm ekstra avstand øverst for å sikre god forsegling.
- Med lokket (1) holdt åpent, sett strømledningen inn i kontakten bak på maskinen og støpselet inn i et egnet strømuttak.
- Deretter dreier du PÅ/AV-bryteren med klokken til PÅ-posisjonen. "PÅ " vil vises på det digitale displayet (16).
- Trykk deretter på SET-knappen (13) for å velge VAKUUMTID, TETNING og AVKJØLING for innstilling.
- Trykk deretter på øke/minske-knappen (14) for å justere tiden for hver prosess.

Se nedenfor for innstillingsområdet for ulike operasjoner:

1) Vakuumtid: 5 ~ 90 sekunder (med 5 sekunders intervall)
2) Tetningstid: Still inn opptil 6 sekunder (med 0,5 sekunders intervall, synkende)
3) Avkjølingstid: Still inn opptil 10 sekunder

- Legg maten i en vakuumpose. Deretter setter du hele posen under festeklemmen (9) inne i kammeret (10) på maskinen.
- Sørg for at åpningen av vakuumposen er fullstendig og ordentlig under forseglingsstangen (8) for forsegling. Og hele vakuumposen låses ordentlig av festeklemmen (10) inne i kammeret (9).
- Lukk lokket (1) og sett opp lokklåsen (2). Maskinen vil starte vakuum-og-forseglingsprosessen automatisk.
- Etter dette vil VAKUUMTIDSindikatoren (17) blinke blått og maskinen vil starte nedtellingen for å vise gjenværende tid på displayet (16).
- Tilsvarende vil SEALING & COOLING-indikatoren (17) blinke blått og maskinen vil starte nedtellingen. Gjenværende tid for forsegling og kjøleprosess vil vises på displayet (16).
- Nå suges luft inne i vakuumposen og kammeret (9).
- Et pip høres når forseglingsprosessen er fullført.
- "CLO" vises på displayet (16) i 15 sekunder. Etter det vil "PÅ " vises på det digitale displayet (16).
- Legg ned lokklåsen (2) for å åpne lokket (1) og ta bort den innpakkede maten.

Merk:

1) Når maskinen er i vakuumprosess, kan du trykke på STOPP-knappen (15) for å bytte til forseglingsprosessen umiddelbart.
2) Når displayet viser "CLO", er maskinen i tomgangsmodus. I denne modusen, uansett hvilken knapp du trykker på, vil ikke maskinen fungere. Bare sett ned klemmelåsen (2) og åpne lokket (1). Deretter kan maskinen gå tilbake til normal drift.
3) Kontroller at tetningen er fullstendig etter prosessen. Hvis forseglingen ikke er riktig, juster vakuumet og forseglingstiden.
4) Viktig: "GAS"-funksjonen er ikke tilgjengelig med lysindikatorene for denne modellen.

Brukstips

Informasjon om matemballasje i poser:

- Når maten pakkes inn, bør den være så fersk som mulig. Holdbarheten til vakuumpakkede produkter kan forlenges opptil fem ganger sammenlignet med standard lagringsforhold.
- Myke, fuktige matvarer eller produkter som skal beholde formen sin bør fryses før de pakkes inn.
- Kjøtt, bær eller brød kan fryses i opptil 24 timer for å unngå frostskader. Når produktene blir frosne og harde, er de klare til å bli vakuumpakket.
- Hvis fersk mat pakkes uten forhåndsfrysing, legg et brettet kjøkkenhåndkle mellom kjøttet og den øverste delen av rullen. Papir vil absorbere fuktighet.
- Flytende produkter som supper, ragout eller gratenger bør fryses i en form eller på et isbrett før vakuumemballasje. Frosne og emballerte produkter skal merkes og legges i fryseren.
- Alle skarpe produkter (f.eks. ben, tørr pasta, ris) skal sikres med tørkepapir slik at de ikke lager hull i posen.
- Emballasjeposer må ikke brukes om igjen for tilberedning eller i mikrobølgeovnen. Ikke bruk poser som ble brukt til å lagre fersk fisk eller fete matvarer om igjen.
- Grønnsaker bør blansjeres før innpakking.
- Blanching er en metode for termisk behandling som består av korttids, men intensiv oppvarming. Grønnsaker kan forbrennes i kokende vann: de må settes en stund i kokende vann, og deretter tas ut og stanses i lav temperatur umiddelbart.
- Utfør vakuumforpakningsprosedyren som vanlig.
- Ikke vakuumpakke sopp og hvitløk.

Slik lager du en pose fra en rull:

- Velg en rull med riktig bredde.
- Plasser den åpne kanten på forseglingsstangen (pass på at kanten er plassert nøyaktig på stangen), lukk og trykk på lokket.
- Trykk på Start (eller hurtigstartknappen på håndtaket) – forseglingstiden telles ned fra en standardverdi som vises på displayet til 0. Når syklusen er ferdig, åpnes lokket automatisk, og du kan høre et pip.

** Trykk PÅ/AV for å stoppe maskinen.

- Fjern posen og sjekk forseglingen.

MERK! Riktig forsegling skal være gjennomsiktig. Hvis forseglingen er ujevn, ufullstendig, bølgepapp, hvit eller ugjennomsiktig, må du fjerne den forseglede delen og forsegle posen igjen.

- Når kanten er forseglet, mål størrelsen på posen slik at den kan holde produktet, la det være en marg på 4–5 cm og skjær av folien fra rullen. Legg produktet i posen og følg trinnene i "Bruksinstruksjoner".

Fylle og tømme vakuumpumpeolje

(Fig. 3 på side 4)

Fyll på olje til pumpen hvis følgende situasjoner oppstår.

VIKTIG! Sørg for at pumpeoljen er over MIN-merket og sjekk regelmessig.

1. Før første gangs bruk må pumpen fylles med olje (medfølger).
2. Når oljenivået er under MIN-merket.
3. Når maskinens ytelse forringes.
4. Tapp ut og fyll pumpen med olje hver sjette måned.

A) Fylle på oljeprosedyrer

- Bruk skrutrekkeren (20) til å løsne skruene (12) på dekslet, og fjern dekselet for å eksponere pumpen.
- Vri skruhetten av mot klokken med et verktøy (ikke inkludert).
- Fyll på pumpeolje med oljeflasken (21) helt til oljenivået er over MIN-merket.
- Stram skruhetten med klokken ved hjelp av et verktøy (ikke inkludert).
- Installer glassdekselet på nytt ved å feste skruene (12) med en skrutrekker (20).

B) Tømmingsprosedyrer

- Ta en oppsamlingsbeholder og plasser den under oljetømmingsporten som er dekket av sekskantskruen.
- Løsne sekskantskruen mot klokken ved hjelp av skrunøkkelen (19).
- Etter at all oljen er tappet ut, skrur du hetten tilbake på plass med klokken og strammer den.
- Installer det nedre glassdekselet på nytt ved å feste skruene med en skrutrekker (20).

VIKTIG

1. Avhend den drenerte pumpeoljen i henhold til miljøforskriftene.
2. Etter at pumpeoljen er fylt opp igjen, må den plasseres horisontalt. Ikke tipp maskinen over.

Informasjon om oppbevaring og sikkerhet av mat

Vakuumkammerets pakkemaskin vil revolusjonere måten du kjøper og oppbevarer mat på. Ettersom vakuumemballasjen fjerner forbrenninger i fryseren og reduserer matsvinn, kan du nå dra nytte av å kjøpe mat i bulk uten fare for matavfall. Støvsug emballasjen med apparatet vårt fjerner opptil 90 % av luften fra pakken. Dette vil bidra til å holde maten friskere opptil 5 ganger lenger enn under normale omstendigheter. Tørre matvarer som pasta, frokostblandinger og mel vil holde seg ferske fra start til slutt Pluss vakuumemballasje forhindrer at ugress og andre insekter infiserer tørre varer.

Pakk kun den ferskeste maten som er mulig. Husk imidlertid at ikke all mat har nytte av vakuumemballasje. Støvsug aldri pakk hvitløk eller sopp som sopp. En farlig kjemisk reaksjon skjer når luften fjernes, og dette fører til at disse matvarene blir farlige ved svelging. Grønnsaker bør blansjeres før pakking for å drepe eventuelle enzymer som kan forårsake forringelse av utgassing ved vakuum.

Mat	Oppbevaring av støvsuger og fryser	Støvsuger- og kjøleoppbevaring	Typisk oppbevaring
Fersk storfekjøtt og kalv	1 ~ 2 år	3 ~ 4 uker	1 ~ 2 uker
Fersk svinekjøtt	1 ~ 2 år	3 ~ 4 uker	1 uke
Fersk fisk	1 ~ 2 år	2 uker	3 ~ 4 dager
Fersk frukt	1 ~ 2 år	2 uker	3 ~ 4 dager

Rengjøring og vedlikehold

- **OPPMERKSOMHET!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprenser til rengjøring, og ikke skyv apparatet under vannet, da delene kan bli våte og det kan oppstå elektrisk støt.
- Hvis apparatet ikke holdes rent, kan dette ha en negativ innvirkning på produktets levetid og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres skikkelig, vil det redusere levetiden og kan føre til en farlig tilstand under bruk.

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte utvendige overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpeløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Legg aldri apparatet i vann eller andre væsker.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, skuresvamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk stålull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Ingen deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Pumpeolje

- Kontroller fargen på pumpeoljen regelmessig. Oljen skal være klar og lys. Hvis oljen blir gjørmete og mørkere, betyr det at oljen inneholder urenheter og må skiftes ut.
- Kontroller oljenivået minst én gang i uken gjennom vindusdekslet for å sikre at det er minst over MIN-nivået.
- Skift pumpeoljen i minst hver 6. måned.

Vedlikehold

- Kontroller maskinen regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at apparatet ikke fungerer som det skal eller at det er et problem, må du slutte å bruke det, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.

Transport og oppbevaring

- Før lagring må du alltid sørge for at apparatet er koblet fra strømforsyningen og helt avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Plasser aldri tunge gjenstander på apparatet, da dette kan skade det.

• Ikke flytt produktet mens det er i drift. Koble produktet fra strømforsyningen når du beveger det og hold det i bunnen.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, må du kontrollere tabellen nedenfor for å se om det er oppløsning. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, kontakt leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problemer	Mulig årsak	Mulig løsning
Maskinen slår seg ikke på.	Støpselet er ikke riktig tilkoblet strømuttaket.	Kontroller at støpselet er riktig tilkoblet stikkontakten.
Vakuumposen er ikke vakuum og/ eller fullstendig forseglet.	Vakuum/forseglingstid er ikke lang nok.	Still inn lengre vakuum-/forseglingstid.
	Vakuumposens åpning var ikke fullstendig og riktig plassert under forseglingsstangen (8).	Pakk maten i en ny pose og plasser den riktig i kammeret slik at hele åpningen kan forsegles. Ikke bruk poser som ikke passer til forseglingsstangen.
	Tetningsstangen (8) og vakuumkammeret (9) på innsiden er ikke rent nok.	Tørk av overflaten på tetningslisten (8) og inne i vakuumkammeret (10) for å holde det rent, tørt og fritt for rusk.
	Det er noe fuktighet, matrester eller rusk på forseglingsområdet til vakuumposen.	Tørk av forseglingsområdet på vakuumposen for å sikre at den er tørr og ren.
Vakuumposen mister vakuum etter at den er forseglet.	Inne i vakuumposen har mat med skarpe punkter for å trenge gjennom posen og dermed slippe luft inn i vakuumposen.	Skjær av de skarpe punktene eller dekk dem til før du pakker dem.
	Noe mat kan frigjøre gasser, og mat kan også frigjøre gasser på grunn av matsvinn.	Blancher eller frys maten ordentlig før pakking. Kast maten hvis du er i tvil.

Feilkodeidentifikasjon

Feilkoder	Mulig årsak	Mulig løsning
E01	- Lokket (1) er ikke skikkelig lukket.	- Lokket (1) er ikke skikkelig lukket.
	- Oljepumpen er defekt.	- Kontakt leverandøren.
	- Maskinens interne system er defekt.	
LP	- Maskinen mistet strømforsyningen under drift.	- Kontroller strømforsyningen.

Garanti

Enhver feil som påvirker funksjonaliteten til produktet som blir synlig innen ett år etter kjøp, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller erstatning, forutsatt at apparatet har blitt brukt og vedlikeholdt i henhold til instruksjonene og ikke har blitt misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke. Hvis apparatet kreves under garanti, oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluder kjøpsbevis (f.eks. kvittering).
I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.

Kassering og miljø

Når produktet tas ut av drift, må det ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å kaste avfallet ved å levere det til et angitt innsamlingssted. Manglende overholdelse av denne regelen kan straffes i henhold til gjeldende forskrifter for avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallsutstyret på kasseringstidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.
For mer informasjon om hvor du kan levere avfall for resirkulering, ta kontakt med ditt lokale avfallsinnsamlingsselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,
Zahvaljujemo se vam za nakup naprave Hendi. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.

Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
- **NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA ŠOKA!** Naprave ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- **NIKOLI NE UPORABLJAJTE POŠKODOVANE NAPRAVE!** Redno preverjajte električne priključke in kabel glede morebitnih poškodb. Ko je naprava poškodovana, jo odklopite iz napajanja. Vsa popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljite, da se izognete nenamernemu vlečenju, poškodbam, stiku z grelno površino ali nevarnosti spotikanja.
- **OPOZORILO!** Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.
- **OPOZORILO!** Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo VEDNO izklopite.

SI

- Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.
- Vtiča/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite napajalne priključke. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščeni tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo povzročilo življenjsko nevarna tveganja.
- Napajalnik priključite v lahko dostopno električno vtičnico, tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.
- Prepričajte se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljeno osebje v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja.
- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme ali drugih naprav, razen tistih, ki so priložene napravi ali jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavlja varnostno tveganje za uporabnika in lahko poškoduje napravo. Uporabljajte samo originalne dele in dodatke.
- Naprave ne uporabljajte prek zunanjega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, štedilnik z ogljem itd.).
- Naprave ne pokrivajte med delovanjem.
- Ne postavljajte predmetov na vrh naprave.
- Naprave ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodoravni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **OPOZORILO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.

Posebna varnostna navodila

- Ta naprava je namenjena za komercialno uporabo.
- **PREVIDNOST! NEVARNOST OPEKLIN! VROČE POVRŠINE!** Temperatura dostopnih površin je lahko med uporabo zelo visoka. Dotaknite se samo upravljalne plošče, ročajev, stikal, gumbov programske ure ali gumbov za nadzor temperature.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost. (V notranjosti pritrjen napajalni kabel, vendar ga je mogoče zamenjati)
- **POZOR! NEVARNOST OPEKLIN! VROČE POVRŠINE! NIKOLI SE NE DOTIKAJTE TESNILNE PALICE.** Med uporabo se ne dotikajte tesnilne palice. Obstaja nevarnost opeklin tudi po uporabi. Počakajte, da se tesnilni drog ohladi, preden se dotaknete.
- **TVEGANJE ZDROBLJENJA ROK!** Bodite previdni pri zapiranju pokrova.
- **POMEMBNO!** Prepričajte se, da je olje črpalke vsaj nad nivojem OLJA.
- Uporabljajte samo priloženo olje črpalke. Raven olja črpalke mora redno preverjati usposobljen serviser. Ne uporabljajte starega olja črpalke.

Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena za komercialno uporabo, na primer v kuhinjah restavracij, menz, bolnišnic in komercialnih podjetij, kot so pekarne, mesnice itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Naprava je zasnovana za sesanje in tesnjenje plastičnih vrečk z živili v notranjosti. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Delovanje naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena v **razred I zaščite** in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara z zagotavljanjem ubežne žice za električni tok. Ta naprava je opremljena z napajalnim kablom z ozemljitvenim vtičem ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Priključki morajo biti pravilno nameščeni in ozemljeni.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

1. Pokrov
2. Zaklep sponke
3. Ventilacijske luknje
4. V odprtino za dolivanje olja
5. Prikaz ravni olja
6. Odtočna odprtina za olje
7. Nadzorna plošča
8. Tesnilna palica
9. Sponka za pritrditev vakuumske vrečke
10. Komora
11. Glavni gumb za VKLOP/IZKLOP
12. Vijaki

Opombe: Vsebina tega priročnika velja za vse navedene elemente, razen če ni drugače določeno. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Nadzorna plošča

(Slika 2 na strani 3)

13. Gumb SET
14. Tipka za nastavitev časa
    14.1: Povečanje / 14.2: Zmanjšanje
15. Gumb ZAUSTAVITEV
16. Digitalni zaslon
17. Indikatorji luči (ČAS VAKUUMA / TESNJENJE / PLIN / HLADITEV)
18. Merilnik vakuuma

Rezervni deli ali dodatki

19. Ključ (1x)
20. Gonilo vijaka (1x)
21. Prazna steklenica s šobo (1x)
22. Steklenica olja črpalke (glasnost: 300 ml) (1x)

Opomba: Vakuumska vrečka ni priložena.

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovoj.
- Preverite, ali je pripomoček v dobrem stanju in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne ali poškodovane dostave se nemudoma obrnite na dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite dodatno opremo in napravo (glejte ==> Čiščenje in vzdrževanje).
- Prepričajte se, da je naprava popolnoma suha.
- Napravo postavite na vodoravno, stabilno in toplotno odporno površino, ki je varna pred brizganjem vode.
- Če nameravate napravo shraniti v prihodnosti, jo shranite.
- Navodila za uporabo shranite za prihodnjo uporabo.

OPOMBA! Zaradi ostankov v proizvodnji lahko naprava v prvih nekaj uporabah oddaja lahek vonj. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost. Prepričajte se, da je naprava dobro prezračevana.

Navodila za uporabo

(Slika 1 na strani 3, Slika 2 na strani 3)

- Izberite ustrezno velikost vakuumske vrečke. (širina 400 mm) Pustite vsaj 3 ~ 4 cm dodatnega razmika na vrhu, da zagotovite dobro tesnjenje.
- Ko je pokrov (1) odprt, vstavite napajalni kabel v vtičnico na zadnji strani stroja in vtič v ustrezno električno vtičnico.
- Nato obrnite stikalo za VKLOP/IZKLOP v smeri urinega kazalca v položaj »VKLOP«. Na digitalnem prikazovalniku (16) se prikaže »ON«.
- Nato pritisnite gumb SET (13), da izberete VAKUUMSKI ČAS, SEALING in postopek HLAJENJA za nastavitev.
- Nato pritisnite gumb za povečanje/zmanjšanje (14), da prilagodite čas vsakega postopka.

Za nastavitveni razpon različnih operacij glejte spodaj:

1) Čas vakuuma: 5 ~ 90 sekund (s 5-sekundnim intervalom)
2) Čas tesnila: Nastavite do 6 sekund (z 0,5-sekundnim intervalom, spuščanjem)
3) Čas hlajenja: Nastavitev do 10 sekund

- Živila položite v vakuumsko vrečko. Nato postavite celotno vrečko pod pritrdilno sponko (9) v komoro (10) stroja.
- Prepričajte se, da je odprtina vakuumske vrečke v celoti in pravilno pod tesnilnim drogom (8) za tesnjenje. In celotna vakuumska vrečka je pravilno zaklenjena s pritrdilno sponko (10) znotraj komore (9).
- Zaprite pokrov (1) in namestite zaklep pokrova (2). Stroj samodejno zažene postopek vakuumiranja in zatesnitve.
- Po tem bo indikator ČASA VAKUUMA (17) utripal modro, stroj pa bo začel odštevati, da bo na prikazovalniku prikazal preostali čas (16).
- Podobno bo indikator SEALING & COOLING (17) utripal modro in stroj bo začel odštevanje. Preostali čas postopka zatesnitve in hlajenja bo prikazan na prikazovalniku (16).
- Zdaj se zrak v vakuumski vrečki in komori izsesa (9).
- Ko je postopek tesnjenja končan, se oglasi pisk.
- Na prikazovalniku (16) se za 15 sekund prikaže "CLO". Po tem se bo na digitalnem zaslonu (16) prikazal »ON«.
- Zaklep pokrova (2) odložite, da odprete pokrov (1) in odnesete pakirano hrano.

Opomba:

1) Ko je stroj v postopku "vakuum", lahko pritisnete gumb "STOP" (15), da takoj preklopite na postopek "tesnjenja".
2) Ko se na prikazovalniku prikaže »CLO«, je stroj v načinu prostega teka. V tem načinu, ne glede na to, kateri gumb pritisnete, stroj ne bo deloval. Samo spustite zaklep sponke (2) in odprite pokrov (1). Nato se lahko stroj vrne v normalno delovanje.
3) Po postopku preverite popolnost tesnila. Če tesnilo ni pravilno, nastavite čas vakuuma in tesnjenja.
4) Pomembno: Funkcija »GAS« ni na voljo s svetlobnimi indikatorji za ta model.

Nasveti za uporabo

Informacije o embalaži živil v vrečah:

- V trenutku pakiranja morajo biti živila čim bolj sveža. Rok uporabnosti vakuumsko pakiranih izdelkov se lahko v primerjavi s standardnimi pogoji shranjevanja podaljša do petkrat.
- Mehka, vlažna živila ali izdelke, ki morajo ohraniti svojo obliko, je treba pred pakiranjem zamrzniti.
- Meso, jagode ali kruh lahko zamrznete do 24 ur, da preprečite opekline v zamrzovalniku. Ko se izdelki zamrznejo in trde, so pripravljeni za vakuumsko pakiranje.
- Če sveža živila pakirate brez predhodnega zamrzovanja, položite zloženo papirnato kuhinjsko brisačo med meso in zgornji del zvitka. Papir bo absorbiral vlago.
- Tekoči izdelki, kot so juhe, ragouti ali gratinirani, morajo biti pred vakuumsko embalažo zamrznjeni v posodi ali na pladnju za led. Zamrznjene in pakirane izdelke je treba označiti in dati v zamrzovalnik.
- Vse izdelke z ostrimi robovi (npr. kosti, suhe testenine, riž) je treba zavarovati s papirnatimi brisačami, tako da ne udarijo vrečke.
- Embalažne vrečke ne smete ponovno uporabiti za kuhanje ali v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte vrečk, ki so bile uporabljene za shranjevanje svežih rib ali mastnih živil.
- Zelenjava mora biti pred pakiranjem blanširana.
- Blanching je metoda toplotne obdelave, ki je sestavljena iz kratkega časa, vendar intenzivnega ogrevanja. Zelenjava se lahko blanšira v vreli vodi: nekaj časa jih je treba dati v vrelo vodo, nato pa vzeti in takoj ugasniti pri nizki temperaturi.
- Postopek vakuumske embalaže izvedite kot običajno.
- Ne vakuumirajte gob in česna.

Kako narediti vrečko iz zvitka:

- Izberite zvitek s pravilno širino.
- Odprti rob namestite na tesnilni drog (prepričajte se, da je rob postavljen točno na palico), zaprite in pritisnite pokrov.
- Pritisnite Start (ali gumb za hitri zagon na ročaju) - čas tesnjenja se bo štel od privzete vrednosti, navedene na prikazovalniku, do 0. Ko je cikel končan, se pokrov samodejno odpre in zasliši se pisk.

** Za zaustavitev stroja pritisnite VKLOP/IZKLOP.

- Odstranite vrečko in preverite tesnilo.

OPOMBA! Pravilno tesnilo mora biti prozorno. Če je tesnilo neenakomerno, nepopolno, valovito, belo ali neprozorno, odstranite zapečateni del in ponovno zapečatite vrečko.

- Ko je rob zapečaten, izmerite velikost vrečke, da bo lahko držala izdelek, pri čemer pustite 4-5 cm rob in odrežite folijo iz zvitka. Izdelek položite v vrečko in sledite korakom, navedenim v »Navodilih za uporabo«.

Dodajanje in praznjenje olja vakuumske črpalke

(Slika 3 na strani 4)

Če pride do naslednjih situacij, dodajte olje v črpalko.

POMEMBNO! Prepričajte se, da je olje črpalke nad oznako MIN, in ga redno preverjajte.

1. Pred prvo uporabo je treba črpalko napolniti z oljem (dopolnjeno).
2. Ko je raven olja pod oznako MIN.
3. Ko se zmogljivost stroja poslabša.
4. Izpustite in ponovno napolnite črpalko z oljem vsakih šest mesecev.

A) Dodajanje oljnih postopkov

- Z vijačnim izvijačem (20) odvijte vijake (12) pokrova, odstranite pokrov, da izpostavite črpalko.
- Z orodjem (ni priloženo) snemite pokrovček vijaka v nasprotni smeri urinega kazalca.
- Dolijte olje črpalke s steklenico za olje (21), dokler raven olja ni nad oznako MIN.
- Privijte pokrovček vijaka v smeri urinega kazalca z orodjem (ni priložen).
- Znova namestite stekleni pokrov tako, da pritrdite vijake (12) z izvijačem (20).

B) Postopki iztoka

- Vzemite zbiralno posodo in jo postavite pod odprtino za izpust olja, ki jo pokriva vijak s šesterokotnim pokrovčkom.
- Odvijte vijak šesterokotnega pokrovčka v nasprotni smeri urinega kazalca z uporabo ključa (19).
- Ko izpustite vse olje, privijte pokrovček nazaj v smeri urinega kazalca in ga privijte.
- Znova namestite spodnji stekleni pokrov tako, da vijake pritrdite z uporabo izvijača (20).

POMEMBNO

1. Odtočeno olje črpalke zavrzite v skladu z okoljskimi predpisi.
2. Po ponovnem polnjenju olja črpalke postavite stroj v vodoravni položaj. Ne nagibajte stroj čez.

Informacije o shranjevanju in varnosti hrane

Embalažni stroj vakuumske komore bo spremenil način nakupa in shranjevanja hrane. Ker vakuumska embalaža deluje tako, da odpravi zažgane zamrzovalnike in počasno kvarjenje hrane, lahko zdaj izkoristite nakup hrane v razsutem stanju brez nevarnosti živilskih odpadkov. Vakuumska embalaža z našo napravo odstrani do 90 % zraka iz embalaže. To bo pomagalo ohraniti živila bolj sveža do 5-krat dlje kot v običajnih okoliščinah. Suha živila, kot so testenine, žitarice in moka, bodo od začetka do konca ostala sveža, vakuumska embalaža Plus pa preprečuje, da bi tkalci in druge žuželke napadli suho blago.

Spakirajte le najbolj sveža živila. Vendar pa ne pozabite, da vsa živila nimajo koristi od vakuumske embalaže. Nikoli ne vakuumirajte česna ali glivic, kot so gobe. Nevarna kemična reakcija se zgodi, ko se zrak odstrani, zaradi česar so ta živila nevarna, če jih zaužijemo. Zelenjava mora biti blanširana pred pakiranjem, da se uničijo encimi, ki lahko povzročijo poslabšanje izpliranja pri vakuumiranju.

Hrana	Shranjevanje vakuuma in zamrzovalnika	Shranjevanje vakuuma in hladilnika	Tipično skladiščenje
Sveže goveje in telečje meso	1 ~ 2 leti	3–4 tedne	1 ~ 2 tedna
Sveža svinjina	1 ~ 2 leti	3–4 tedne	1 teden
Sveže ribe	1 ~ 2 leti	2 tedna	3–4 dni
Sveže sadje	1 ~ 2 leti	2 tedna	3–4 dni

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZORNOST!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno izključite iz napajanja in se ohladite.
- Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli zmočijo in lahko pride do električnega udara.
- Če naprava ni v dobrem stanju čistoče, lahko to negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarno stanje.
- Ostanke hrane je treba redno čistiti in odstranjevati iz naprave. Če naprava ni pravilno očiščena, bo skrajšala življenjsko dobo in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.

Čiščenje

- Ohlajeno zunanjo površino očistite s krpo ali gobico, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Zaradi higiene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Naprave nikoli ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih ali koničastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil!
- Nobeni deli niso varni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Olje črpalke

- Redno preverjajte barvo olja črpalke. Olje mora biti jasno in svetlo. Če olje postane blatno in zatemnjeno, to pomeni, da olje vsebuje nečistoče in ga je treba zamenjati.
- Preverite raven olja vsaj enkrat na teden skozi pokrov okna, da se prepričate, da je vsaj nad nivojem MIN.
- Zamenjajte olje črpalke vsaj vsakih 6 mesecev.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite resne nesreče.
- Če opazite, da naprava ne deluje pravilno ali da pride do težave, jo prenehajte uporabljati, izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vsa vzdrževalna dela, instalacije in popravila morajo izvajati specializirani in pooblaščeni tehniki ali jih priporoča proizvajalec.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je bila naprava odklopljena iz napajanja in popolnoma ohlajena.
- Napravo shranjujte na hladnem, čistem in suhem mestu.
- Na napravo nikoli ne postavljajte težkih predmetov, saj bi to lahko poškodovalo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izključite iz napajanja in jo držite na dnu.

Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za raztopino. Če težave še vedno ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Težave	Možen vzrok	Možna rešitev
Stroj se ne vklopi.	Vtič ni pravilno priključen na električno vtičnico.	Prepričajte se, da je vtič pravilno priključen na električno vtičnico.
Vakuumska vrečka ni popolnoma vakuumirana in/ali zatesnjena.	Čas vakuuma/tesnjenja ni dovolj dolg.	Nastavite daljši čas vakuuma/zatesnitve.
	Odprtina vakuumske vrečke ni bila v celoti in pravilno nameščena pod tesnilni drog (8).	Hrano zapakirajte v novo vrečko in jo ustrezno položite v komoro, da bo mogoče zapečatiti celotno odprtino. Ne uporabljajte vrečk, ki ne ustrezajo tesnilni palici.
	Tesnilna palica (8) in notranja vakuumska komora (9) nista dovolj čista.	Obrišite površino tesnilne palice (8) in notranjost vakuumske komore (10), da ostane čista, suha in brez ostankov.
	Na območju tesnila vakuumske vrečke je nekaj vlage, delcev hrane ali ostankov.	Obrišite območje tesnila vakuumske vrečke, da se prepričate, da je suha in čista.
Vakuumska vrečka po zapečatenju izgubi vakuum.	V vakuumski vrečki je hrana z ostrimi točkami, ki prodrejo v vrečko in tako zrak vstopi v vakuumsko vrečko.	Pred pakiranjem odrežite ostre točke ali jih pokrijte.
	Nekatera živila lahko sproščajo pline, tudi hrana lahko sprošča pline zaradi kvarjenja hrane.	Živila pred pakiranjem ustrezno zapečatite ali zamrznite. Če ste v dvomih, živilo zavrzite.

Identifikacija kode napake

Kode napak	Možen vzrok	Možna rešitev
E01	- Pokrov (1) ni pravilno zaprt.	- Pokrov (1) ni pravilno zaprt.
	- Oljna črpalka je okvarjena.	- Obrnite se na dobavitelja.
	- Notranji sistem stroja je okvarjen.	
LP	- Stroj je med delovanjem nenadoma izgubil električno napajanje.	- Preverite električno napajanje.

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun).

Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje

Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo odvržete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje.

Za več informacij o tem, kam lahko odložite svoje odpadke za recikliranje, se obrnite na lokalno komunalno podjetje. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.

SVENSKA

Bästa kund,

Tack för att du köper denna apparat från Hendi. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.

Säkerhetsinstruktioner

SE

- Använd apparaten endast för avsett ändamål som den är avsedd för, enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
- **FARA! RISK FÖR ELSTÖTAR!** Försök inte reparera produkten själv. Sänk inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

- **ANVÄND ALDRIG EN SKADAD APPARAT!** Kontrollera de elektriska anslutningarna och sladden regelbundet med avseende på skador. Om produkten är skadad, koppla bort den från eluttaget. Reparationer får endast utföras av en leverantör eller kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- **VARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmeytan eller orsaka snubbelrisk.
- **VARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- **VARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten faller i vatten, ta omedelbart bort strömförsörjningsanslutningarna. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.
- Anslut strömförsörjningen till ett lättåtkomligt eluttag så att du kan koppla bort produkten omedelbart i en nödsituation.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med vassa eller heta föremål och håll den borta från öppen eld. Dra aldrig i nätsladden för att dra ut den ur vägguttaget, dra alltid i stickkontakten.
- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Denna produkt ska användas av utbildad personal i restaurangens kök, matsalar eller barpersonal osv.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap.
- Apparaten får under inga omständigheter användas av barn.
- Förvara apparaten och dess elektriska anslutningar utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig tillbehör eller andra apparater än de som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren. Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast originaldelar och tillbehör.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är i drift.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- Lämna ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- **VARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

SE

Särskilda säkerhetsanvisningar

- Denna produkt är avsedd för kommersiellt bruk.
- **FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR BRÄNNSKADOR! HETA YTOR!** Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara mycket hög under användning. Vidrör endast kontrollpanelen, handtagen, knapparna, timerkontrollvreden eller temperaturkontrollvreden.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller personer med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara. (Fasta nätsladden inuti, men den kan bytas ut)
- **FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR BRÄNNSKADOR! HETA YTOR! VIDRÖR ALDRIG TÄTNINGSLISTEN.** Vidrör inte tätningsstången när den används. Det finns risk för brännskador även efter användning. Vänta tills tätningslisten har svalnat innan du rör vid den.
- **RISK FÖR HANDKROSSNING!** Var försiktig när du stänger locket.
- **VIKTIGT!** Se till att pumpoljan är minst över OLJENIVÅN.
- Använd endast medföljande pumpolja. Pumpens oljenivå ska kontrolleras regelbundet av en kvalificerad servicetekniker. Använd inte gammal pumpolja.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar, till exempel i kök i restauranger, matsalar, sjukhus och kommersiella företag som bagerier, slakteributiker osv., men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.
- Produkten är avsedd för dammsugning och förslutning av plastpåsar med mat inuti. All annan användning kan leda till skada på apparaten eller personskada.
- Användning av apparaten för något annat ändamål ska betraktas som missbruk av apparaten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Jordningsinstallation

Denna produkt är klassificerad som **skyddsklass I** och måste anslutas till en skyddsjord. Jordning minskar risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en flyktledning för den elektriska strömmen.
Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordad kontakt eller elektriska anslutningar med jordad kabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3)

1. Lock
2. Klämlås
3. Ventilationshål
4. Oljepåfyllning i port
5. Oljenivådisplay
6. Töm oljeporten
7. Kontrollpanel
8. Tätningsstång
9. Klämma för fastsättning av vakuumpåse
10. Kammare
11. Huvudvred PÅ/AV

12. Skruvar

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla listade objekt om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från illustrationerna.

Kontrollpanel

(Fig. 2 på sidan 3)

13. SET-knapp
13 Knapp för tidsjustering
13,1: Ökning / 13,2: Minska
15. STOPP-knapp
16. Digital display
17. Lampindikatorer (VACUUM TIME/TÄTNING/GAS/KYLNING)
18. Vakuummätare

Reservdelar eller tillbehör

19. Nyckel (1x)
20. Skruvmejsel (1x)
21. Tom flaska med munstycke (1x)
22. En flaska pumpolja (volym: 300 ml) (1x)

Obs! Dammsugarpåse medföljer ej.

Förberedelse före användning

- Ta bort allt skyddsemballage och emballage.
- Kontrollera att apparaten är i gott skick och med alla tillbehör. Vid ofullständig eller skadad leverans, kontakta leverantören omedelbart. Använd i så fall inte enheten.
- Rengör tillbehören och produkten före användning (se ==> Rengöring och underhåll).
- Se till att produkten är helt torr.
- Placera produkten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta som är säker mot vattenstänk.
- Behåll förpackningen om du tänker förvara produkten i framtiden.
- Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

NOTERA! På grund av tillverkningsrester kan apparaten avge en svag lukt under de första användningstillfällena. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är välventilerad.

Driftsinstruktioner

(Fig. 1 på sidan 3, Fig. 2 på sidan 3)

- Välj rätt storlek på dammsugarpåsen. (Påsbredd 400 mm). Lämna minst 3 ~ 4 cm extra mellanrum överst för att säkerställa god tätning.
- Håll locket (1) öppet och sätt i nätsladden i uttaget på maskinens baksida och stickkontakten i ett lämpligt eluttag.
- Vrid sedan TILL-/FRÅN-omkopplaren medurs till läget PÅ. "PÅ" visas på den digitala displayen (16).
- Tryck sedan på SET-knappen (13) för att välja VACUUM TIME, SEALING och COOLING för inställning.
- Tryck sedan på öknings-/minskningsknappen (14) för att justera tiden för varje process.

Se nedan för inställningsintervall för olika åtgärder:

1) Vakuumtid: 5 ~ 90 sekunder (med 5 sekunders intervall)
2) Tätningstid: Ställ in upp till 6 sekunder (med 0,5 sekunders intervall, fallande)
3) Kyltid: Ställ in upp till 10 sekunder

- Lägg maten i en vakuumpåse. Placera sedan hela påsen under fixeringsklämman (9) inuti maskinens kammare (10).
- Se till att vakuumpåsens öppning är helt och korrekt under tätningslisten (8) för försegling. Och hela vakuumpåsen är ordentligt låst av fästklämman (10) inuti kammaren (9).
- Stäng locket (1) och sätt upp lockets lås (2). Maskinen startar vakuum-och-tätningsprocessen automatiskt.
- Efter det blinkar indikatorn VACUUM TIME (17) i blått och maskinen startar nedräkningen för att visa återstående tid på displayen (16).
- På samma sätt blinkar indikatorn för TÄTNING & KYLNING (17) i blått och maskinen startar nedräkningen. Återstående tid för tätning och kylning visas på displayen (16).
- Nu sugs luft in i vakuumpåsen och kammaren ut (9).
- En ljudsignal hörs när förseglingsprocessen är klar.
- "CLO" visas på displayen (16) i 15 sekunder. Efter det visas "PÅ" på den digitala displayen (16).
- Sätt ner lockets lås (2) för att öppna locket (1) och ta bort den förpackade maten.

Obs!

1) När maskinen står under "vakuum"-processen kan du trycka på "STOPP"-knappen (15) för att växla till "tätning"-processen omedelbart.
2) När displayen visar "CLO" är maskinen i viloläge. I det här läget kommer maskinen inte att fungera, oavsett vilken knapp du trycker på. Sätt bara ner klämlåset (2) och öppna locket (1). Sedan kan maskinen återgå till normal drift.
3) Efter processen, kontrollera att tätningen är fullständig. Om tätningen inte är korrekt, justera vakuum- och tätningstiden.
4) Viktigt: "GAS"-funktionen är inte tillgänglig med lampindikatorerna för denna modell.

Användningstips

Information om livsmedelsförpackningar i påsar:

- Vid tidpunkten för förpackning ska livsmedlen vara så färska som möjligt. Hållbarhetstiden för vakuumförpackade produkter kan förlängas upp till fem gånger jämfört med standardförvaringsförhållandena.
- Mjuka, fuktiga livsmedel eller produkter som ska behålla sin form ska frysas innan de förpackas.
- Kött, bär eller bröd kan frysas i upp till 24 timmar för att undvika brännskador i frysen. När produkterna fryser och hårdnar är de redo att vakuumförpackas.
- Om färsk mat packas utan förfrysning, placera en vikt kökshandduk av papper mellan köttet och den övre delen av rullen. Papperet absorberar fukt.
- Flytande produkter som soppor, pipor eller gratänger bör frysas i en skål eller på en isbricka innan vakuumförpackning. Frysta och förpackade produkter ska märkas och placeras i frysen.
- Alla produkter med vassa kanter (t.ex. ben, torr pasta, ris) ska säkras med pappershanddukar så att de inte stansar påsen.
- Förpackningspåsar får inte återanvändas för matlagning eller i mikrovågsugnen. Återanvänd inte påsar som använts för förvaring av färsk fisk eller fetthaltiga livsmedel.
- Grönsaker ska blekas innan de förpackas.
- Blanching är en metod för termisk bearbetning som består av korttids men intensiv uppvärmning. Grönsaker kan vara blancherade i kokande vatten: de måste hällas en stund i kokande vatten, sedan tas ut och omedelbart kylas i låg temperatur.

- Utför vakuumförpackningsproceduren som vanligt.
- Vakuumförpacka inte svamp och vitlök.

Så här gör du en väska från en rulle:
- Välj en rulle med rätt bredd.
- Placera den öppna kanten på tätningsstången (se till att kanten är placerad exakt på stången), stäng och tryck på locket.
- Tryck på Start (eller snabbstartknappen på handtaget) - förslutningstiden räknas ned från ett standardvärde som visas på displayen till 0. När programmet är klart öppnas locket automatiskt och ett pip hörs.

** Tryck på PÅ/AV för att stoppa maskinen.
- Ta bort påsen och kontrollera förseglingen.

OBS! En korrekt tätning ska vara transparent. Om förseglingen är ojämn, ofullständig, korrugerad, vit eller ogenomskinlig, ta bort den förseglade delen och förslut påsen igen.
- När kanten är förseglad, mät påsens storlek så att den kan hålla produkten, lämna en 4-5 cm marginal och skär av folien från rullen. Placera produkten i påsen och följ stegen som anges i "Driftsanvisningar".

Fylla på och tömma vakuumpumpolja

(Fig. 3 på sidan 4)

Fyll på olja i pumpen om följande situationer uppstår.

VIKTIGT! Se till att pumpoljan är ovanför MIN-markeringen och kontrollera regelbundet.

1. Pumpen måste fyllas med olja (medföljer) innan den används första gången.
2. När oljenivån är under MIN-markeringen.
3. När maskinens prestanda försämras.
4. Töm ut och fyll pumpen med olja var sjätte månad.

A) Påfyllning av olja
- Använd skruvmejseln (20) för att lossa skruvarna (12) på kåpan, ta bort kåpan för att exponera pumpen.
- Vrid av skruvlocket moturs med ett verktyg (ingår ej).
- Fyll på pumpolja med oljeflaskan (21) tills oljenivån är över MIN-markeringen.
- Dra åt skruvlocket medurs med ett verktyg (ingår ej).
- Sätt tillbaka täckglaset genom att fästa skruvarna (12) med en skruvmejsel (20).

B) Tömningsrutiner
- Ta en uppsamlingsbehållare och placera den under oljetömningsporten som täcks av sexkantsskruven.
- Lossa sexkantsskruven moturs med hjälp av skruvnyckeln (19).
- När all olja har tömts, skruva tillbaka locket medurs och dra åt det.
- Sätt tillbaka det nedre täckglaset genom att skruva fast skruvarna med en skruvmejsel (20).

VIKTIGT
1. Kassera den tömda pumpoljan enligt miljöbestämmelserna.
2. Efter påfyllning av pumpolja, placera maskinen i horisontellt läge. Tippa inte maskinen över.

Information om förvaring av livsmedel och säkerhet

Vakuumkammarens förpackningsmaskin kommer att revolutionera sättet du köper och förvarar mat. Eftersom vakuumförpackningar fungerar för att eliminera brännskador från frysen och matrester kan du nu dra nytta av att köpa mat i bulk utan att riskera matavfall. Vakuumförpackning med vår produkt avlägsnar upp till 90 % av luften från förpackningen. Detta hjälper till att hålla maten fräsch upp till 5 gånger längre än under normala förhållanden. Torra livsmedel som pasta, flingor och mjöl håller sig färska från början till slut Plus vakuumförpackningar förhindrar att kladd och andra insekter angriper torra varor.

Förpacka endast så färska livsmedel som möjligt. Kom dock ihåg att inte alla livsmedel har nytta av vakuumförpackningar. Vakuumförpacka aldrig vitlök eller svamp som svamp. En farlig kemisk reaktion inträffar när luften avlägsnas, vilket gör att dessa livsmedel är farliga vid förtäring. Grönsaker bör blancheras innan de förpackas för att döda enzymer som kan orsaka försämring av gasbildningen när de sugs upp.

Mat	Vakuum- och frysförvaring	Vakuum och kylförvaring	Typisk förvaring
Färskt nötkött	1 ~ 2 år	3 ~ 4 veckor	1 ~ 2 veckor
Färskt fläskkött	1 ~ 2 år	3 ~ 4 veckor	1 vecka
Färsk fisk	1 ~ 2 år	2 veckor	3 ~ 4 dagar
Färsk frukt	1 ~ 2 år	2 veckor	3 ~ 4 dagar

Rengöring och underhåll

- **UPPMÄRKSAMHET!** Koppla alltid bort produkten från eluttaget och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångrengöringsmedel för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna kan bli våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens livslängd 0 negativt och leda till en farlig situation.
- Matrester bör rengöras regelbundet och avlägsnas från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar dess livslängd och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring
- Rengör den kylda utsidan med en trasa eller svamp lätt fuktad med en mild tvållösning.
- Av hygieniska skäl bör produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metalliska redskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Inga delar kan diskas i diskmaskin.

Pumpolja
- Kontrollera regelbundet färgen på pumpoljan. Oljan ska vara klar och ljus. Om oljan blir lerig och mörk betyder det att oljan innehåller orenheter och måste bytas ut.
- Kontrollera oljenivån minst en gång i veckan genom fönsterlocket för att säkerställa att den är minst över MIN-nivån.
- Byt pumpoljan minst var sjätte månad.

Underhåll
- Kontrollera regelbundet produktens funktion för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar som den ska eller om det är något problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhålls-, installations- och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker eller rekommenderas av tillverkaren.

Transport och förvaring
- Se alltid till att produkten har kopplats bort från strömförsörjningen och att den har svalnat helt före förvaring.
- Förvara apparaten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på apparaten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten medan den är igång. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när du flyttar den och håll den i botten.

Felsökning

Om produkten inte fungerar som den ska, se tabellen nedan för att se hur lösningen fungerar. Om du fortfarande inte kan lösa problemet, kontakta leverantören/tjänsteleverantören.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Maskinen startar inte.	Elkontakten är inte korrekt ansluten till eluttaget.	Kontrollera att strömkontakten är korrekt ansluten till eluttaget.
Dammsugarpåsen är inte vakuum- och/eller förseglad helt.	Vakuum/förseglingstid är inte tillräckligt lång.	Ställ in längre vakuum-/förseglingstid.
	Vakuumpåsens öppning var inte helt och hållet och korrekt placerad under förslutningsstången (8).	Förpacka maten i en ny påse och placera ordentligt i kammaren så att hela öppningen kan förseglas. Använd inte påsar som inte passar tätningsstången.
	Tätningsstången (8) och den inre vakuumkammaren (9) är inte tillräckligt rena.	Torka ytan på tätningslisten (8) och inuti vakuumkammaren (10) för att hålla den ren, torr och fri från skräp.
	Det finns en del fukt, matpartiklar eller skräp på vakuumpåsens tätningsyta.	Torka av vakuumpåsens tätningsyta för att säkerställa att den är torr och ren.
Dammsugarpåsen förlorar vakuumet efter att den förslutits.	Inuti vakuumpåsen finns mat med vassa spetsar för att tränga in i påsen och därmed kommer luft in i vakuumpåsen.	Skär av de vassa punkterna eller täck över dem före packning.
	Vissa livsmedel kan släppa ut gaser och även mat kan släppa ut gaser på grund av matspill.	Blanchera eller frys in maten ordentligt före förpackning. Kassera maten om du är osäker.

Identifiering av felkod

Felkoder	Möjlig orsak	Möjlig lösning
E01	- Locket (1) är inte ordentligt stängt.	- Locket (1) är inte ordentligt stängt.
	- Oljepumpen är defekt.	- Kontakta leverantören.
	- Maskinens interna system är defekt.	
LP	- Maskinen förlorade strömtillförseln plötsligt under drift.	- Kontrollera strömförsörjningen.

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).
I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö

När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön.
För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala återvinningsföretag. Tillverkarna och importörerna tar inte ansvar för materialåtervinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller genom ett offentligt system.

SE

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този уред Hendi. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Инструкции за безопасност

- Използвайте уреда само по предназначение, за което е предназначен, както е описано в това ръководство.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
- **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Не потапяйте електрическите части на уреда във вода или други течности. Никога не дръжте уреда под течаща вода.
- **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПОВРЕДЕН УРЕД!** Проверявайте редовно електрическите връзки и кабела за повреди. Когато е повреден, изключете уреда от електрозахранването. Всички ремонти трябва да се извършват само от доставчик или квалифицирано лице, за да се избегне опасност или наранявание.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато позиционирате уреда, прокарайте захранващия кабел безопасно, ако е необходимо, за да избегнете неволно дърпане, повреда, контакт с нагревателната повърхност или опасност от препъване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИНАГИ изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.
- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.
- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се използва от деца.
- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори на уреда от препятствия.

Специални инструкции за безопасност

- Този уред е предназначен за търговска употреба.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! РИСК ОТ ИЗГАРЯНИЯ! ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ!** Температурата на достъпните повърхности може да бъде много висока по време на употреба. Докоснете само контролния панел, дръжките, превключвателите, копчетата за управление на таймера или копчетата за управление на температурата.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност. (Вътре е закрепен захранващ кабел, но може да бъде заменен)
- **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ ИЗГАРЯНИЯ! ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ! НИКОГА НЕ ДОКОСВАЙТЕ УПЛЪТНИТЕЛНИЯ ПРЪТ.** Не докосвайте уплътнителния прът, докато го използвате. Съществува опасност от изгаряния дори след употреба. Изчакайте, докато уплътнителният прът се охлади, преди да го докоснете.
-
РИСК ОТ СМАЧКВАНЕ НА РЪЦЕТЕ! Внимавайте, когато затваряте капака.
- **ВАЖНО!** Уверете се, че маслото на помпата е поне над НИВОТО НА МАСЛОТО.
- Използвайте само доставеното масло на помпата. Нивото на маслото в помпата трябва да се проверява редовно от квалифициран сервизен техник. Не използвайте старото масло на помпата.

Предназначение

- Този уред е предназначен за търговски приложения, например в кухни на ресторанти, столове, болници и търговски предприятия като пекарни, месари и др., но не и за непрекъснато масово производство на храна.
- Уредът е предназначен за вакуумиране и запечатване на пластмасови торбички с храна отвътре. Всяка друга употреба може да доведе до повреда на уреда или до нараняване.
- Работата с уреда за всякакви други цели се счита за злоупотреба с устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилна употреба на устройството.

Заземяваща инсталация

Този уред е класифициран като **защитен клас I** и трябва да бъде свързан към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от токов удар, като осигурява изходен проводник за електрическия ток.

Този уред е снабден със захранващ кабел със заземяващ щепсел или електрически връзки със заземяващ проводник. Връзките трябва да бъдат правилно монтирани и заземени.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Капак
2. Заключване на клампата
3. Вентилационни отвори
4. Вход за пълнене с масло
5. Дисплей за нивото на маслото
6. Източете отвора за маслото
7. Контролен панел
8. Запечатваща лента
9. Клампа за фиксиране на вакуумна торбичка
10. Камара
11. Ключ за Вкл./Изкл. на главния бутон
12. Винтове

Забележка: Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Контролен панел

(Фиг. 2 на страница 3)

13. Бутон SET
14. Бутон за регулиране на времето
    14.1: Увеличение / 14.2: Намаляване
15. Бутон СТОП
16. Цифров дисплей
17. Светлинни индикатори (ВАКУУМНО ВРЕМЕ / УПЛЪТНЕНИЕ / ГАЗ / ОХЛАЖДАНЕ)
18. Вакуумен измервателен уред

Резервни части или аксесоари

19. Гнездо (1x)
20. Винтов драйвер (1x)
21. Празна бутилка с дюза (1x)
22. Бутилка помпено масло (обем: 300 мл) (1x)

Забележка: Вакуумната торбичка не е включена.

Подготовка преди употреба

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
- Проверете дали устройството е в добро състояние и с всички аксесоари. В случай на непълна или повредена доставка, моля, свържете се незабавно с доставчика. В този случай не използвайте устройството.
- Почистете принадлежностите и уреда преди употреба (вижте ==> Почистване и поддръжка).
- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.
- Съхранявайте опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
- Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.

БЕЛЕЖКА! Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лек мирис по време на първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опасност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Инструкции за работа

(Фиг. 2 на страница 3, Фиг. 2 на страница 3)

- Изберете правилния размер на вакуумната торбичка. (Ширина на баговете 400 мм). Оставете най-малко 3 ~ 4 см допълнително разстояние отгоре, за да се осигури запечатване на кладенеца.
- С отворен капак (1), поставете захранващия кабел в гнездото в задната част на машината и щепсела в подходящ електрически контакт.
- След това завъртете превключвателя ВКЛ./ИЗКЛ. по посока на часовниковата стрелка до положение „ВКЛ.“. "ON" ще се покаже на цифровия дисплей (16).
- След това натиснете бутона SET (13), за да изберете процеса на ВАКУУМНО ВРЕМЕ, УПЛЪТНЯВАНЕ и ОХЛАЖДАНЕ за настройка.
- След това натиснете бутона за увеличаване/намаляване (14), за да регулирате времето на всеки процес.

Вижте по-долу за диапазона на настройка на различни операции:

1) Време на вакуума: 5 ~ 90 секунди (с интервал от 5 секунди)
2) Време на запечатване: Задайте до 6 секунди (с интервал от 0,5 секунди, спускане)
3) Време за охлаждане: Настройка до 10 секунди

- Поставете храната във вакуумна торбичка. След това поставете цялата торба под фиксиращата скоба (9) вътре в камерата (10) на машината.
- Моля, уверете се, че отворът на вакуумната торбичка е изцяло и правилно под уплътнителната лента (8) за запечатване. И цялата вакуумна торбичка е заключена правилно от фиксиращата скоба (10) вътре в камерата (9).
- Затворете капака (1) и поставете ключалката на капака (2). Машината ще стартира автоматично процеса на вакуумиране и запечатване.
- След това индикаторът ВАКУУМНО ВРЕМЕ (17) ще мига в синьо и машината ще започне обратно броене, за да покаже оставащото време на дисплея (16).
- По същия начин индикаторът за УПЛЪТНЯВАНЕ И ОХЛАЖДАНЕ (17) ще мига в синьо и машината ще започне обра-

тното броене. Оставащото време за уплътняване и охлаждане ще бъде показано на дисплея (16).
- Сега въздухът във вакуумната торбичка и камерата се засмуква (9).
- Ще прозвучи звуков сигнал, когато процесът на запечатване приключи.
- „CLO" ще се показва на дисплея (16) за 15 секунди. След това „ON" ще се покаже на цифровия дисплей (16).
- Поставете ключалката на капака (2), за да отворите капака (1) и извадете опакованата храна.

Забележка:
1) Когато машината е в процес на „вакуумиране", можете да натиснете бутона „СТОП" (15), за да превключите на процес на „запечатване" незабавно.
2) Когато дисплеят показва „CLO", машината е в режим на празен ход. В този режим, без значение кой бутон натискате, машината няма да работи. Просто поставете ключалката на скобата (2) и отворете капака (1). След това машината може да се върне към нормална работа.
3) След процеса проверете пълнотата на запечатването. Ако уплътнението не е правилно, регулирайте вакуума и времето за запечатване.
4) Важно: Функцията „GAS" не е налична с индикаторите за светлина за този модел.

Съвети за работа

Информация за опаковките на храни в торби:
- В момента на опаковане хранителните продукти трябва да са възможно най-свежи. Срокът на годност на вакуумно опакованите продукти може да бъде удължен до пет пъти в сравнение със стандартните условия на съхранение.
- Меки, влажни хранителни продукти или продукти, които трябва да запазят формата си, трябва да бъдат замразени преди опаковане.
- Месото, плодовете или хлябът могат да бъдат замразени до 24 часа, за да се избегне изгаряне на фризера. Когато продуктите се замразят и замръзнат, те са готови да бъдат вакуумно опаковани.
- Ако прясната храна е опакована без предварително замразяване, поставете сгъната хартиена кухненска кърпа между месото и горната част на ролката. Хартията ще абсорбира влагата.
- Течните продукти като супи, рагути или огретини трябва да се замразят в съд или на тава за лед преди вакуумната опаковка. Замразените и опаковани продукти трябва да бъдат етикетирани и поставени във фризера.
- Всички продукти с остри ръбове (напр. кости, суха паста, ориз) трябва да бъдат обезопасени с хартиени кърпи, така че да не удрят чантата.
- Опаковъчните торбички не трябва да се използват повторно за готвене или в микровълнова фурна. Не използвайте повторно торбички, които са били използвани за съхранение на прясна риба или мазни хранителни продукти.
- Зеленчуците трябва да бъдат бланширани преди опаковане.
- Бланширането е метод за термична обработка, който се състои в кратковременно, но интензивно нагряване. Зеленчуците могат да бъдат бланширани във вряща вода: те трябва да бъдат поставени за известно време във вряща вода, след това извадени и незабавно угасени при ниска температура.
- Извършете процедурата за вакуумна опаковка, както обикновено.
- Не вакуумирайте гъбите и чесъна.

Как да направите чанта от ролка:
- Изберете ролка с правилна ширина.
- Поставете отворения ръб върху уплътнителната лента (уверете се, че ръбът е разположен точно върху лентата), затворете и натиснете капака.
- Натиснете Старт (или бутона Бърз старт на дръжката) - времето за запечатване ще бъде отброено от стойността по подразбиране, посочена на дисплея, до 0. Когато цикълът приключи, капакът се отваря автоматично и се чува звуков сигнал.

** За да спрете машината, натиснете ВКЛ./ИЗКЛ.
- Извадете торбичката и проверете уплътнението.

ЗАБЕЛЕЖКА! Правилното уплътнение трябва да бъде прозрачно. Ако уплътнението е неравномерно, непълно, гофрирано, бяло или непрозрачно, извадете запечатаната част и запечатайте отново торбичката.
- Когато ръбът е запечатан, измерете размера на торбичката, така че да може да задържи продукта, като оставите 4-5 см марж и отрежете фолиото от ролката. Поставете продукта в чантата и следвайте стъпките, посочени в „Инструкции за работа".

Добавяне и източване на масло от вакуумна помпа

(Фиг. 3 на страница 4)

Добавете масло към помпата, ако възникнат следните ситуации.

ВАЖНО! Уверете се, че маслото на помпата е над маркировката MIN и проверявайте редовно.
1. Преди първата употреба помпата трябва да се напълни с масло (доставено).
2. Когато нивото на маслото е под маркировката MIN.
3. Когато работата на машината се влоши.
4. Източете и напълнете отново помпата с масло на всеки шест месеца.

A) Добавяне на процедури за масло
- Използвайте винтоверта (20), за да разхлабите винтовете (12) на капака, свалете капака, за да изложите помпата.
- Завъртете капачката на винта обратно на часовниковата стрелка с помощта на инструмент (не е включен).
- Долейте масло от помпата, като използвате бутилката с масло (21), докато нивото на маслото е над маркировката MIN.
- Затегнете капачката на винта по посока на часовниковата стрелка с помощта на инструмент (не е включен).
- Поставете отново стъкления капак, като фиксирате винтовете (12) с помощта на отвертка (20).

Б) Процедури за източване

- Вземете контейнер за събиране и го поставете под отвора за източване на маслото, който е покрит с шестоъгълния винт.
- Разхлабете винта с шестоъгълна капачка обратно на часовниковата стрелка, като използвате гаечния ключ (19).
- След като цялото масло се източи, завийте капачката обратно по посока на часовниковата стрелка и я затегнете.
- Поставете отново долния стъклен капак, като фиксирате винтовете с помощта на отвертка (20).

ВАЖНО

1. Моля, изхвърлете източеното масло от помпата в съответствие с екологичните разпоредби.
2. След повторно пълнене на маслото на помпата, моля, поставете машината в хоризонтално положение. Не накланяйте машината е преодоляна.

Информация за съхранение и безопасност на храните

Опаковъчната машина на вакуумната камера ще революционизира начина, по който купувате и съхранявате храна. Тъй като вакуумната опаковка работи, за да елиминира изгарянето на фризера и забавянето на разваляването на храната, сега можете да се възползвате от закупуването на храна в насипно състояние без заплаха от хранителни отпадъци. Вакуумната опаковка с нашия уред премахва до 90% от въздуха от опаковката. Това ще помогне да се запази храната по-свежа до 5 пъти по-дълго, отколкото при нормални обстоятелства. Сухите храни, като паста, зърнени храни и брашно, ще останат свежи от началото до края на вакуумната опаковка Plus, предотвратявайки мокри и други насекоми да заразят сухи стоки.

Опаковайте само възможно най-свежите храни. Имайте предвид обаче, че не всички храни имат полза от вакуумната опаковка. Никога не вакуумирайте опаковката чесън или гъби като гъби. Опасна химична реакция се получава, когато въздухът се отстрани, което води до това тези храни да бъдат опасни, ако бъдат погълнати. Зеленчуците трябва да бъдат бланширани преди опаковане, за да убият всички ензими, които могат да причинят влошаване на отделянето на газ при вакуумиране.

Храна	Съхранение във вакуум и фризер	Вакуум и съхранение в хладилник	Типично съхранение
Свежо говеждо и телешко месо	1 ~ 2 години	3 ~ 4 седмици	1 ~ 2 седмици
Прясно свинско	1 ~ 2 години	3 ~ 4 седмици	1 седмица
Прясна риба	1 ~ 2 години	2 седмици	3 ~ 4 дни
Пресни плодове	1 ~ 2 години	2 седмици	3 ~ 4 дни

Почистване и поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрозахранването и охлаждайте преди съхранение, почистване и поддръжка.
- Не използвайте водна струя или пароструйка за почистване и не натискайте уреда под водата, тъй като частите ще се намокрят и може да се получи токов удар.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, това може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Остатъците от храна трябва редовно да се почистват и отстраняват от уреда. Ако уредът не е почистен правилно, това ще намали неговия експлоатационен живот и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.

Почистване

- Почистете охладената външна повърхност с кърпа или гъба, леко навлажнена с мек сапунен разтвор.
- По хигиенни причини уредът трябва да се почиства преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, метални прибори или остри или остри предмети за почистване. Не използвайте бензин или разтворители!
- Никакви части не са безопасни за съдомиялна машина.

Масло на помпата

- Проверявайте редовно цвета на маслото на помпата. Маслото трябва да бъде бистро и ярко. Ако маслото стане мътно и потъмнее, това означава, че то съдържа примеси и трябва да се смени.
- Проверявайте нивото на маслото поне веднъж седмично през капака на прозореца, за да се уверите, че е поне над нивото на MIN.
- Сменяйте маслото на помпата най-малко на всеки 6 месеца.

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или че има проблем, спрете да го използвате, изключете го и се свържете с доставчика.
- Всички дейности по поддръжка, монтаж и ремонт трябва да се извършват от специализирани и упълномощени техници или да се препоръчват от производителя.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът е изключен от електрозахранването и е напълно охладен.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да го повреди.
- Не местете уреда, докато работи. Изключете уреда от електрозахранването, когато се движите, и го задръжте в долната част.

Отстраняване на неизправности

Ако уредът не работи правилно, моля, проверете таблицата по-долу за разтвора. Ако все още не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблеми	Възможна причина	Възможно решение
Машината не се включва.	Захранващият щепсел не е свързан правилно с електрическия контакт.	Уверете се, че щепселът е свързан правилно с електрическия контакт.
Вакуумната торбичка не е вакуумна и/ или напълно запечатана.	Времето за вакуум/ запечатване не е достатъчно дълго.	Задайте по-дълго време за вакуум/ печат.
	Отворът на вакуумната торбичка не е изцяло и правилно поставен под уплътнителната лента (8).	Опаковайте храната в нова торба и я поставете правилно в камерата, така че целият отвор да може да бъде запечатан. Не използвайте чанти, които не пасват на уплътнителния прът.
	Уплътнението (8) и вътрешната вакуумна камера (9) не са достатъчно чисти.	Избършете повърхността на уплътнителния прът (8) и във вакуумната камера (10), за да поддържате чиста, суха и без остатъци.
	Има известно количество влага, частици храна или остатъци по зоната на запечатване на вакуумната торбичка.	Избършете зоната на уплътнението на вакуумната торбичка, за да се уверите, че е суха и чиста.
Вакуумната торбичка губи вакуум след запечатване.	Вътре във вакуумната торбичка има храна с остри точки, за да проникне в торбичката и по този начин във вакуумната торбичка влиза въздух.	Отрежете острите точки или ги покрийте преди опаковане.
	Някои храни могат да отделят газове, а храната може да отделя газове поради разваляне на храната.	Облепете или замразете храната правилно преди опаковане. Изхвърлете храната, ако се съмнявате.

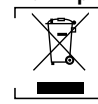
Идентификация на код за грешка

Кодове за грешки	Възможна причина	Възможно решение
E01	- Капакът (1) не е правилно затворен.	- Капакът (1) не е правилно затворен.
	- Маслената помпа е дефектна.	- Свържете се с доставчика.
	- В тръшната система на машината е дефектна.	
LP	- Машината внезапно е загубила електрозахранването по време на работа.	- Проверете електрозахранването.

Гаранция

Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който се вижда в рамките на една година след покупката, ще бъде ремонтиран чрез безплатен ремонт или замяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете къде и кога е закупен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка).
В съответствие с нашата политика за непрекъснато разработване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

Изхвърляне и околна среда



При извеждане от употреба на уреда, продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Вместо това, Ваша отговорност е да изхвърлите оборудването за отпадъци, като го предадете на определен пункт за събиране. Неспазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране на Вашето оборудване за отпадъци по време на изхвърлянето ще помогне за запазването на природните ресурси и за гарантиране на рециклирането им по начин, който защитава човешкото здраве и околната среда.
За повече информация за това къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносителите не носят отговорност за рециклиране, третиране и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора Hendi. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
- **ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!** Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновения опасности спотыкания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВСЕГДА выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, техническим обслуживанием или хранением.
- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.
- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.
- Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду, немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.
- Подключите источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, а всегда тяните за вилку.
- Никогда не переносите прибор за шнур.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.
- Не вставляйте предметы в корпус прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.
- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплостойкой и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.
- Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.

Специальные инструкции по технике безопасности

- Данный прибор предназначен для коммерческого использования.
- **С ОСТОРОЖНОСТЬЮ! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!** Температура доступных поверхностей может быть очень высокой во время использования. Прикасайтесь только к панели управления, ручкам, переключателям, ручкам таймера или ручкам регулировки температуры.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его агентом по обслуживанию или лицами с аналогичной квалификацией во избежание опасности. (закрепленный шнур питания внутри, но его можно заменить)
- **ОСТОРОЖНО! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ! НИКОГДА НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К УПЛОТНИТЕЛЬНОЙ БАЛКЕ.** Не прикасайтесь к уплотнительной планке во время использования. Даже после использования существует опасность ожогов. Дождитесь остывания уплотнительной планки, прежде чем прикасаться к ней.
- **РИСК РАЗДАВЛИВАНИЯ РУК!** Будьте осторожны при закрытии крышки.
- **ВАЖНО!** Убедитесь, что уровень масла в насосе по крайней мере выше УРОВНЯ МАСЛА.

• Используйте только поставляемое масло для насоса. Уровень масла в насосе должен регулярно проверяться квалифицированным специалистом по обслуживанию. Не используйте старое масло насоса.

Целевое использование

• Данный прибор предназначен для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и коммерческих предприятиях, таких как пекарни, буклеты и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
• Прибор предназначен для вакуумирования и герметизации пластиковых пакетов с продуктами внутри. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
• Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Установка заземления

Данный прибор относится к классу **защиты I** и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования отводящего провода для электрического тока.
Прибор оснащен шнуром питания с вилкой заземления или электрическими соединениями с проводом заземления. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3)

1. Крышка
2. Зажимной замок
3. Вентиляционные отверстия
4. Отверстие для заливки масла
5. Дисплей уровня масла
6. Сливной масляный порт
7. Панель управления
8. Уплотнительная планка
9. Зажим для крепления вакуумного пакета
10. Камера
11. Основная ручка ВКЛ/ВЫКЛ
12. Винты

Забележка: Содержание данного руководства применимо ко всем перечисленным элементам, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Панель управления

(Рис. 2 на стр. 3)

13. Кнопка SET
14. Кнопка регулировки времени
    14.1: Увеличение / 13,2: Уменьшить
15. Кнопка «СТОП»
16. Цифровой дисплей
17. Световые индикаторы (ВАКУУМНОЕ ВРЕМЯ / УПЛОТНЕНИЕ / ГАЗ / ОХЛАЖДЕНИЕ)
18. Вакуумный манометр

Запасные части или принадлежности

19. Ключ (1 шт.)
20. Отвертка (1 шт.)
21. Пустой флакон с соплом (1x)
22. Бутылка насосного масла (объем: 300 мл) (1 шт.)

Примечание: Вакуумный пакет не входит в комплект поставки.

Подготовка перед использованием

• Снимите всю защитную упаковку и обертку.
• Убедитесь, что устройство находится в хорошем состоянии и со всеми принадлежностями. В случае неполной или поврежденной доставки немедленно свяжитесь с поставщиком. В этом случае не используйте устройство.
• Перед использованием очистите принадлежности и прибор (см. ==> Очистка и техническое обслуживание).
• Убедитесь, что прибор полностью сухой.
• Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, которая безопасна для брызг воды.
• Сохраняйте упаковку, если планируете хранить прибор в будущем.
• Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Инструкции по эксплуатации

(Рис. 1 на стр. 3,Рис. 2 на стр. 3)

• Выберите вакуумный пакет подходящего размера. (Ширина пакета 400 мм). Для обеспечения герметичности полости оставьте в верхней части не менее 3–4 см дополнительного пространства.
• При открытой крышке (1) вставьте шнур питания в розетку на задней панели машины, а вилку — в подходящую розетку.
• Затем поверните переключатель ВКЛ/ВЫКЛ по часовой стрелке в положение «ВКЛ». На цифровом дисплее (16) появится надпись «ON».
• Затем нажмите кнопку SET (13), чтобы выбрать для настройки ВАКУУМНОЕ ВРЕМЯ, УПЛОТНЕНИЕ и ОХЛАЖДЕНИЕ.
• Затем нажмите кнопку увеличения/уменьшения (14), чтобы отрегулировать время каждого процесса.

Ниже приведен диапазон настроек для различных операций:

1) Время вакуума: 5 ~ 90 секунд (с интервалом 5 секунд)
2) Время уплотнения: Настройка до 6 секунд (с интервалом 0,5 секунды, по убыванию)
3) Время охлаждения: Настройка до 10 секунд

• Поместите продукты в вакуумный пакет. Затем поместите весь пакет под фиксирующий зажим (9) внутри камеры (10) машины.
• Убедитесь, что отверстие вакуумного пакета полностью и надлежащим образом находится под уплотнительной планкой (8) для герметизации. Весь вакуумный пакет надежно зафиксирован фиксирующим зажимом (10) внутри

RU

камеры (9).
- Закройте крышку (1) и установите замок крышки (2). Машина автоматически запустит процесс вакуумирования и герметизации.
- После этого индикатор ВАКУУМНОЕ ВРЕМЯ (17) начнет мигать синим цветом, и машина начнет обратный отсчет, показывая оставшееся время на дисплее (16).
- Аналогично, индикатор УПЛОТНЕНИЯ И ОХЛАЖДЕНИЯ (17) мигает синим цветом, и машина начинает обратный отсчет. Оставшееся время герметизации и охлаждения будет отображаться на дисплее (16).
- Теперь воздух внутри вакуумного пакета и камеры всасывается (9).
- По завершении процесса герметизации раздастся звуковой сигнал.
- На дисплее (16) в течение 15 секунд будет отображаться «CLO». После этого на цифровом дисплее (16) появится сообщение «ON».
- Опустите замок крышки (2), чтобы открыть крышку (1) и вынуть упакованные продукты.

Примечание:

1) Когда машина находится в состоянии «вакуума», вы можете нажать кнопку «СТОП» (15), чтобы мгновенно переключиться на процесс «герметизации».
2) Когда на дисплее отображается сообщение «CLO», машина находится в режиме ожидания. В этом режиме, независимо от нажатия кнопки, машина не будет работать. Просто опустите фиксатор зажима (2) и откройте крышку (1). Затем машина может вернуться к нормальной работе.
3) После завершения процесса проверьте полноту герметизации. Если уплотнение неправильное, отрегулируйте вакуум и время уплотнения.
4) Важно: Функция «ГАЗ» недоступна с индикаторами для этой модели.

Советы по эксплуатации

Информация об упаковке пищевых продуктов в пакеты:

- В момент упаковки продукты должны быть как можно более свежими. Срок годности вакуумных продуктов может быть увеличен до пяти раз по сравнению со стандартными условиями хранения.
- Мягкие, влажные пищевые продукты или продукты, которые должны сохранять свою форму, должны быть заморожены перед упаковкой.
- Мясо, ягоды или хлеб можно замораживать до 24 часов, чтобы избежать ожога в морозильнике. Когда продукты замерзают и тверды, они готовы к вакуумной упаковке.
- Если свежие продукты упакованы без предварительной заморозки, поместите сложенное бумажное кухонное полотенце между мясом и верхней частью рулона. Бумага впитывает влагу.
- Перед вакуумной упаковкой жидкие продукты, такие как супы, рагу или запеканки, следует заморозить в чашке или на лотке для льда. Замороженные и упакованные продукты должны быть промаркированы и помещены в морозильную камеру.
- Любые изделия с острыми краями (например, кости, сухая паста, рис) должны быть закреплены бумажными полотенцами, чтобы не проколоть пакет.
- Упаковочные пакеты не следует использовать повторно для приготовления пищи или в микроволновой печи. Не используйте повторно пакеты, которые использовались для хранения свежей рыбы или жирных продуктов.
- Перед упаковкой овощи следует поблескивать.
- Бланширование — это метод термической обработки, который заключается в кратковременном, но интенсивном нагреве. Овощи можно бледнеть в кипящей воде: их необходимо поместить на некоторое время в кипящую воду, затем вынуть и немедленно заморозить при низкой температуре.
- Выполняйте процедуру вакуумной упаковки в обычном порядке.
- Не убирайте грибы и чеснок в вакуумную упаковку.

Как сделать пакет из рулона:

- Выберите рулон с правильной шириной.
- Поместите открытую кромку на уплотнительную штангу (убедитесь, что кромка точно расположена на штанге), закройте и нажмите на крышку.
- Нажмите кнопку «Пуск» (или кнопку «Быстрый запуск» на рукоятке) — время герметизации будет отсчитываться от значения по умолчанию, отображаемого на дисплее, до 0. По завершении цикла крышка открывается автоматически, и раздается звуковой сигнал.

** Чтобы остановить машину, нажмите ВКЛ/ВЫКЛ.

- Извлеките пакет и проверьте герметичность.

ПРИМЕЧАНИЕ! Правильное уплотнение должно быть прозрачным. Если уплотнение неровное, неполное, гофрированное, белое или непрозрачное, снимите запечатанную часть и снова запечатайте пакет.

- Когда край запечатан, измерьте размер пакета, чтобы он мог удерживать продукт, оставив край 4–5 см и отрезав фольгу от рулона. Поместите изделие в пакет и выполните действия, указанные в разделе «Инструкции по эксплуатации».

Добавление и слив масла из вакуумного насоса

(Рис. 3 на стр. 4)

Добавьте масло в насос, если возникнут следующие ситуации.

ВАЖНО! Убедитесь, что уровень масла в насосе выше отметки МИН., и регулярно проверяйте его.

1. Перед первым использованием насос необходимо залить маслом (входит в комплект поставки).
2. Когда уровень масла ниже отметки MIN.
3. Когда производительность машины ухудшается.
4. Сливайте масло и заполняйте насос маслом каждые шесть месяцев.

A) Добавление процедур для масла

- С помощью отвертки (20) ослабьте винты (12) крышки, снимите крышку, чтобы открыть доступ к насосу.
- Открутите завинчивающуюся крышку против часовой стрелки с помощью инструмента (не входит в комплект).
- Доливайте масло в насос с помощью масляного баллона (21) до тех пор, пока уровень масла не превысит отметку MIN.
- Затяните завинчивающуюся крышку по часовой стрелке с помощью инструмента (не входит в комплект).

RU

• Установите на место стеклянную крышку, закрепив винты (12) с помощью отвертки (20).

B) Процедуры дренирования

• Возьмите емкость для сбора и поместите ее под отверстием для слива масла, которое закрыто винтом с шестигранной головкой.
• Ослабьте винт с шестигранной головкой против часовой стрелки с помощью гаечного ключа (19).
• После слива всего масла закрутите крышку по часовой стрелке и затяните ее.
• Установите на место нижнюю стеклянную крышку, закрепив винты с помощью отвертки (20).

ВАЖНО

1. Утилизируйте слитое масло насоса в соответствии с экологическими нормами.
2. После заправки маслом насоса установите машину в горизонтальное положение. Не наклоняйте машины.

Информация о хранении и безопасности пищевых продуктов

Упаковочная машина вакуумной камеры произведет революцию в том, как вы покупаете и храните продукты питания. Вакуумная упаковка помогает устранить ожоги в морозильной камере и медленные порчи продуктов питания, поэтому теперь вы можете покупать продукты питания в больших количествах без угрозы для пищевых отходов. Вакуумная упаковка с нашим прибором удаляет до 90% воздуха из упаковки. Это поможет сохранить свежесть продуктов в 5 раз дольше, чем при нормальных условиях. Сухие продукты, такие как макаронные изделия, злаки и мука, будут оставаться свежими от начала и до конца. Плюс вакуумная упаковка предотвращает заражение сухих продуктов дурнотой и другими насекомыми.

Упакуйте только самые свежие продукты. Тем не менее, помните, что вакуумная упаковка приносит пользу не всем продуктам. Никогда не убирайте вакуумом чеснок или грибы, такие как грибы. При удалении воздуха происходит опасная химическая реакция, в результате чего при проглатывании эти продукты становятся опасными. Перед упаковкой овощей следует бледнеть, чтобы уничтожить любые ферменты, которые могут привести к ухудшению газообразования при вакуумировании.

Пища	Хранение в вакууме и морозильной камере	Вакуумное и холодильное хранение	Типичное хранение
Свежая говядина и телятина	1–2 года	3–4 недели	1–2 недели
Свежая свинина	1–2 года	3–4 недели	1 неделя
Свежая рыба	1–2 года	2 недели	3–4 дня
Свежие фрукты	1–2 года	2 недели	3–4 дня

Очистка и техническое обслуживание

• **ВНИМАНИЕ!** Всегда отключайте прибор от источника питания и охлаждайте его перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием.
• Не используйте водяной жиклер или пароочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намокнуть, что может привести к поражению электрическим током.
• Если прибор не находится в хорошем состоянии, это может негативно сказаться на сроке службы 0прибора и привести к опасной ситуации.
• Пищевые остатки следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, он сократит срок его службы и может привести к опасному состоянию во время использования.

Очистка

• Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка смоченной в мягком мыльном растворе.
• В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
• Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
• Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
• Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте для очистки стальную шерсть, металлические принадлежности или острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
• Никакие детали не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Масло насоса

• Регулярно проверяйте цвет масла насоса. Масло должно быть прозрачным и ярким. Если масло загрязнится и потемнеет, это означает, что масло содержит примеси и требует замены.
• Проверяйте уровень масла не реже одного раза в неделю через крышку окна, чтобы убедиться, что он по крайней мере выше минимального уровня.
• Заменяйте масло насоса не реже одного раза в 6 месяцев.

Техническое обслуживание

• Регулярно проверяйте работу прибора во избежание серьезных несчастных случаев.
• Если вы видите, что прибор не работает должным образом или что возникла проблема, прекратите его использование, выключите его и обратитесь к поставщику.
• Все работы по техническому обслуживанию, установке и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.

Транспортировка и хранение

• Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от источника питания и полностью охлажден.
• Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
• Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может его повредить.
• Не перемещайте прибор во время работы. При перемещении отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте раствор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Проблемы	Возможная причина	Возможное решение
Машина не включается.	Сетевая вилка неправильно подключена к электрической розетке.	Убедитесь, что вилка питания правильно подключена к электрической розетке.
Вакуумный пакет не вакуумный и/или полностью герметичный.	Время вакуума/герметизации недостаточно велико.	Установить более длительное время вакуума/герметизации.
	Отверстие вакуумного пакета не было полностью и надлежащим образом помещено под уплотнительную планку (8).	Упакуйте продукты в новый пакет и поместите их в камеру надлежащим образом, чтобы можно было запечатывать все отверстие. Не используйте пакеты, которые не подходят к уплотнительной планке.
	Уплотнительная планка (8) и внутренняя вакуумная камера (9) недостаточно чистые.	Протрите поверхность уплотнительной планки (8) и внутреннюю часть вакуумной камеры (10), чтобы сохранить чистоту, сухость и отсутствие мусора.
	В области уплотнения вакуумного пакета есть некоторое количество влаги, частиц пищи или мусора.	Протрите область уплотнения вакуумного пакета, чтобы убедиться, что он сухой и чистый.
Вакуумный пакет теряет вакуум после герметизации.	Внутри вакуумного пакета есть продукты с острыми точками для проникновения в пакет, и, таким образом, воздух поступает в вакуумный пакет.	Отрежьте острые точки или закройте их перед упаковкой.
	Некоторые продукты могут выделять газы, а продукты могут выделять газы из-за их порчи.	Перед упаковкой прокалывайте или заморозьте продукты надлежащим образом. При возникновении сомнений утилизируйте продукты питания.

Идентификация кода ошибки

Коды ошибок	Возможная причина	Возможное решение
E01	- Крышка (1) закрыта неправильно.	- Крышка (1) закрыта неправильно.
	- Неисправен масляный насос.	- Свяжитесь с поставщиком.
	- Внутренняя система машины неисправна.	
LP	- Машина внезапно потеряла электропитание во время работы.	- Проверьте электропитание.

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды

При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологические утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.

RU

HENDI
Tools for Chefs

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

PKS Hendi South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

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

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 Food Service Equipment GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 6274 200 10 0
Email: office.austria@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

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

Find Hendi on internet:
www.hendi.com
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/
www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.
DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
FR: Variations et fautes d'impression réservés.
IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.
CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.
UA: Помилки в друку та друку збережено.
EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.
LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.
LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.
PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.
ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.
SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.
DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.
FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.
NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstiling reservert.
SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.
SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.
BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.
RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

© 2022 Hendi B.V. De Klomp - The Netherlands

Ver: 21-11-2022