



HENDI

Tools for Chefs

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE

975398

GB: User manual	6	LV: Lietotāja rokasgrāmata	65
DE: Benutzerhandbuch	10	LT: Naudojimo instrukcija	69
NL: Gebruikershandleiding	15	PT: Manual do utilizador	74
PL: Instrukcja obsługi	19	ES: Manual del usuario	78
FR: Manuel de l'utilisateur	24	SK: Používateľská príručka	83
IT: Manuale utente	29	DK: Brugervejledning	87
RO: Manual de utilizare	34	FI: Käyttöopas	91
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	38	NO: Brukerhåndbok	95
HR: Korisnički priručnik	43	SI: Navodila za uporabo	100
CZ: Uživatelská příručka	47	SE: Användarhandbok	104
HU: Felhasználói kézikönyv	52	BG: Ръководство за потребителя	108
UA: Посібник користувача	56	RU: Руководство пользователя	113
EE: Kasutusjuhend	61		

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE	GB
VAKUUMKAMMER- VERPACKUNGSMASCHINE	DE
VACUÛMKAMER VERPAKKINGSMACHINE	NL
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA	PL
MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE	FR
MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA	IT
MAŠINĀ AMBALARE VACUUM - CU CAMERĀ	RO
ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ	GR
STROJ ZA PAKIRANJE S VAKUUMSKOM KOMOROM	HR
VAKUOVÝ BALICÍ STROJ - KOMORA	CZ
KAMRÁS VÁKUUMCSOMAGOLÓ GÉP	HU
ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА - КАМЕРНА	UA
VAAKUMPAKENDAMISE MASIN	EE
VAKUUMA IERAKOŠANAS IEKĀRTA	LV
KAMERINĒ VAKUUMINĒ PAKAVIMO MAŠINA	LT
MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO	PT
MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA	ES
VÁKUOVÝ BALIACÍ STROJ - KOMOROVÝ	SK
VAKUUMKAMMER PAKNING MASKINE	DK
ALIPAIINEKAMMION PAKKAUSKONE	FI
VASKEKAMMER EMBALLASJEMASKIN	NO
EMBALAŽNI STROJ ZA VAKUUMSKO KOMORO	SI
PACKNINGSMASKIN FÖR VAKUUMKAMMARE	SE
ВАКУУМНА КАМЕРНА ОПАКОВЪЧНА МАШИНА	BG
ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА - КАМЕРНАЯ	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 későbbiek közelében.
UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.

EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabāiet 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.



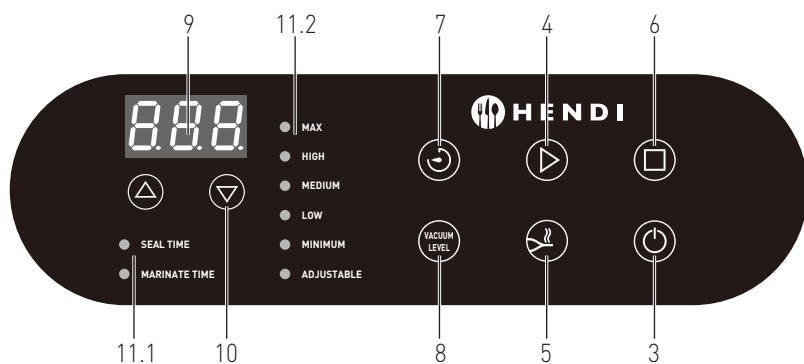
GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding 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 intelligenciával 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 išversta iš originalaus angly 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 maskinöversättning.
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



2



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	975398
B	220-240V~ 50Hz / 220-240B ~ 50Гц
C	630W / Вт
D	I
E	290 mm
F	-29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) directly at the pump -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) in the vacuum chamber
G	3,5mm
H	425x359x(H)366 mm / мм

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 элемента / EE:Artikli nr / LV:Viensums 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 элемент / 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:Jmenovitě napětí a frekvence / HU:Névleges feszültség és frekvencia / UA:Номинальна 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:Menovitě napätie a frekvencia / DK:Nominel spænding og frekvens / FI:Nimellissännite 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:Номинальна вхідна потужність / EE:Nimisisend võimsus / 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:Märkeffekt / BG: Номинална входяща мощност / RU: Номинальная входная мощность

D: GB:Protection class (Class) / DE:Schutzklasse (Klasse) / NL:Bescherminingsklasse (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 vacuümszak / PL:Maksymalna szerokość worka próżniowego / FR:Largeur maximale du sac à vide / IT:Largezza massima del sacchetto sottovuoto / RO:Lățimea maximă a sacului de vidare / GR:Μέγιστο πλάτος σακούλας ηλεκτρικής 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 vakuového vrečka / 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:Pressure -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) directly at the pump ; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) in the vacuum chamber / DE:Druck -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direkt an der Pumpe; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) in der Vakuumkammer / NL:Druk -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direct bij de pomp; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) in de vacuümkamer / LT:Čiśnienie -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) bezpośrednio przy pompie; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) w komorze próżniowej / FR:Pression -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) directement au niveau de la pompe ; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) dans la chambre à vide / IT:Pressione -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direttamente alla pompa; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) nella camera di depressione / RO:Presiune -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direct la pompă; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) în camera vidată / GR:Πίεση -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) απευθείας στην αντλία, -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) στο θάλαμο κενού / HR:Tlak -29,7"Hg/-1006 mbara (±5%) izravno na pumpi ; -29,5"Hg/-999 mbara (±5%) u komori za



vakuu / CZ:Tlak -29,7"Hg/-1 006 mbar (±5%) přímo na čerpadle; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) ve vakuové komoře / HU:Nyomás -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) közvetlenül a szivattyúnál; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) a vákuumkamrában / UA:Писк -29,7" рт. ст./-1006 мбар (±5%) безпосередньо на насосі; -29,5" рт. ст./-999 мбар (±5%) у вакуумній камері / EE: Surve -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) otse pumbast; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) vaakumkambris / LV:Spiediens -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) tieši pie sūkņa ; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) vakuuma kamerā / LT:Slėgis -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) tiesiai prie siurblio; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) vakuuminėje kameroje / PT:Pressão de -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) directamente na bomba; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) na câmara de vácuo / ES:Presión -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) directamente en la bomba; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) en la cámara de vacío / CZ:Tlak -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) přímo v čerpadle; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) vo vakuovej komore / DK:Tryk -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direkte ved pumpen ; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) i vakuumkammeret / FI:Paine -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) suoraan pumpussa ; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) tyhjiökammiossa / NO:Trykk -29,7"Hg/-1006 mbar (±5 %) direkte ved pumpen; -29,5"Hg/-999 mbar (±5 %) i vakuumkammeret / SI:Tlak -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) neposredno na črpaliki; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) v vakuumski komori / SE:Tryck -29,7"Hg/-1006 mbar (±5%) direkt vid pumpen ; -29,5"Hg/-999 mbar (±5%) i vakuumkammaren / BG:Налягане -29,7"Hg/-1006 мбар (±5%) директно в помпата ; -29,5 "Hg/-999 мбар (±5%) във вакуумната камера / RU:Давление -29,7" рт. ст./-1006 мбар (±5%) непосредственно на насосе; -29,5" рт. ст./-999 мбар (±5%) в вакуумной камере

G: 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 etansare / GR:Πλάτος ράβδου σφραγιστικής / HR:Širina brtvene šipke / CZ:Šírka těsnicí tyče / HU:Tömítőrúd szélessége / UA:Ширина ущільнювальної стрічки / EE:hermetiseerimislatti laius / LV:blīvēšanas joslas platumš / LT:Užsandarinimo juostos laidas / PT:Largura da barra de vedação / ES:Se de la barra de sellado / SK:Šírka tesniacej lišty / DK:Forsegingsbjælkens bredde / FI:tiivistetangon leveys / NO:Bredde på tetningsstang / SI:Medtesnilna palica / SE:Bredd på tätningslist / BG:Ширина уплътнителната лента / RU:Ширина уплотнительной планки

H: 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

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: Забелжител: Техническите спецификации подлежат на промяна без предварително уведомление.
 RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



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

-  **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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.



DANGER OF CRUSHING HANDS! Be careful when closing the lid.

Intended use

- This appliance is intended to be used for commercial appliance, 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. Vacuum lid
2. Control panel

Control panel

(Fig.2 on page 3)

3. Power Button [Power]

When the machine is connected to power, LED will show OFF, press ON/OFF button, LED will show the preset sealing time (or marinate time) and then the preset vacuum degree. The machine is now ready to work. Press ON/OFF button, the machine will be back to standby mode. LED will show OFF.

4. Start Button [Start]

When the machine is ready to work, press the Start button, the machine will enter into vacuum-sealing mode or vacuum-marinate mode (according to the setting mode).

5. Seal Button [Seal]

During the vacuum mode, press the Seal button, stop the vacuum process and enter into sealing mode.

6. Stop Button [Stop]

Press the Stop button, the machine will stop any process which is underway.

7. Set Button [Set]

Press the Set button, choose vacuum-seal mode or vacuum-marinate mode (indicator light will be on accordingly). Press the "+" and "-" button to adjust the seal time or marinate time (the time will show on the LED).

8. Vacuum Level Button [Vacuum Level]

Press the Vacuum Level button, choose the vacuum Degree needed (indicator light will be on accordingly, with a unit of inHg). When choosing ADJUSTABLE, press "+" and "-" button to set any vacuum degree needed (the vacuum degree will show on the LED).

9. LED Display

Show the vacuum degree in real time.
Show the seal time or marinate time.

10. Adjust button ("+" and "-")

- Adjust seal time
- Adjust marinate time
- Adjust vacuum degree

11. Indicator lights

- 11.1. Indicate working process
- 11.2. Indicate vacuum degree

Spare parts or accessories

12. Power cord
13. Sealing bar

NOTE! Vacuum bag roll 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

Preparations

- Read the user manual carefully before use.
- Plug in grounded power socket.
- Open the lid, press Power button, the machine is ready to work, LED will show the working mode last time. Now use the machine for vacuum packing.

How To Vacuum And Seal With Bags

1. Select vacuum bag

Select the proper size vacuum pouch. Allow a minimum of 2,5 – 5 cm of extra headspace at the top of the pouch to ensure quality, air-tight seal.

2. Select Seal mode and set seal time

Press Set button, when the indicator light of Seal Time is on, the seal mode is selected. Press "+" or "-" button to increase or decrease seal time, time range is 0-6 seconds.

3. Select Vacuum Degree

Press Vacuum Level, select the vacuum degree needed. There are 6 options: Max (29.3inHg), High (29.0inHg), Medium (27.5inHg), Low (26.0inHg), Minimum (23.5inHg) and Adjustable. Indicator light will be on according to the selected vacuum degree. When select the Adjustable option, press "+" and "-" button to set any degree between 23.5-29.3inHg.

4. Put the vacuum bag with items into the vacuum chamber.

- a. Ensure the height of packing bag with liquid or moist food should be less than the height of the sealing bar.
- b. Lay down the packing bag, ensure the bag mouth should be across the sealing bar.
- c. Open the clip in the front of the chamber, clip the underside of the bag mouth and press down the clip to lock the bag.

Note: the whole bag including the bag mouth should be within the vacuum chamber.

5. Working Process (Vacuum-Seal)

- a. Close the lid, press the start button, the device is ready for operation.
- b. Pump starts to work. The indicator light of the preset vacuum degree starts to blink (when the vacuum degree reaches at the preset degree, the indicator light will be constant on). The number on the LED will count up from 0 to preset vacuum degree (when it is up to 5 and 19°Hg, the machine will beep).
- c. When the vacuum is finished, the machine will enter into Seal mode automatically. LED shows the preset seal time, and starts to count down to 0. When Sealing is finished, the machine starts to release air.
- d. When the machine beeps three times, the whole process is finished. The machine will be back to ready-to-work mode. The LED and indicator lights will show accordingly.



Note: during the above "b" and "c" process, press Seal button, it will enter into Seal mode in advance.

How To Vacuum And MARINATE With Bags

1. Select vacuum bag
Select the proper size vacuum pouch. Allow a minimum of 2.5 – 5 cm of extra headspace at the top of the pouch to ensure quality, air-tight seal.
2. Select Seal mode and set seal time
Press Set button, when the indicator light of Marinate Time in on, the marinate mode is selected. Press "+" or "-" button to increase or decrease marinate time, time range is 9 - 99 minutes.
3. Select Vacuum Degree
Press Vacuum Level, select the vacuum degree needed. There are 6 options: Max (29.3inHg), High (29.0inHg), Medium (27.5inHg), Low (26.0inHg), Minimum (23.5inHg) and Adjustable. Indicator light will be on according to the selected vacuum degree. When select the Adjustable option, press "+" and "-" button to set any degree between 23.5~29.3inHg
4. Put the vacuum bag with items into the vacuum chamber.
 - a. Ensure the height of packing bag with liquid or moist food should be less than the height of the sealing bar.
 - b. Lay down the packing bag, ensure the bag mouth should be across the sealing bar.
 - c. Open the clip in the front of the chamber, clip the underside of the bag mouth and press down the clip to lock the bag.

Note: the whole bag including the bag mouth should be within the vacuum chamber

5. Working Process (Vacuum-Marinate)
 - a. Close the lid, the machine starts up and switches to vacuum and marinating. One cycle takes 9 minutes, You can set up to 11 cycles (99 minutes). One full cycle unfolds as follows: generating a vacuum – holding a vacuum – discharge. Time required to generating vacuum and discharging approximate 1 minute. Time of holding vacuum approximate 8 minutes.
 - b. Pump starts to work. The indicator light of the preset vacuum degree starts to blink (when the vacuum degree reaches at the preset degree, the indicator light will be constant on). The number on the LED will count up from 0 to preset vacuum degree (when it is up to 5 and 19Hg, the machine will beep).
 - c. When the vacuum is finished, the machine will enter into Marinate mode automatically. Marinating time indicated on the display will be counted down every 1 minute. After counted off the value of a multiple of 9, vacuum chamber starts letting air into the bag. When the process of admitting air will end, vacuum and marinate mode is repeated untill the count down reach 0. The process is completed.
 - d. When the machine beeps three times, the whole process is finished. The machine will be back to ready-to-work mode. The LED and indicator lights will show accordingly.

Note: during the above "b" and "c" process, press Seal button, it will enter into Seal mode in advance.

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.

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 the 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.

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



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

Cleaning & maintenance

- **ATTENTION!** Always disconnect the appliance from the electrical mains 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 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!
- Never immerse the appliance in water or other liquids.

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 solution
Appliance will not turn on	• Ensure that the machine is properly plugged into a grounded outlet. • Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if power cord is damaged. • Make sure the Power button was properly pressed. LED screen will be illuminated when on.
Appliance does not pull a complete vacuum with pouch	• Vacuum/seal time may not be set high enough. Set vacuum and seal times higher and vacuum again. • To vacuum and seal properly, the opening of pouch must be within the vacuum chamber. • If packaging from a roll pouch, make sure first seal is complete and there are no gaps in either seal. • Vacuum packaging machine and vacuum pouch need to be clean, dry and free of debris for the vacuum process to be successful. Wipe surface of seal bar and inside of pouch and try again.
Vacuum pouch loses vacuum after being sealed	• Sharp items can puncture small holes in pouches. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new pouch. • Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open pouch. If you think food spoilage has begun, discard food. If food spoilage has not yet begun, consume immediately. If in doubt, discard food.
Appliance is not sealing pouch properly	• Seal time may not be long enough. Increase seal time and try again. • Pouches will not seal if any moisture, food particles or debris are present in the seal area. Wipe the inside of the pouch clean and try again. • Pouch must be properly placed along the seal bar. Make sure the entire pouch is over the seal bar and there are no wrinkles in pouch material.

Error code identification

Error codes	Possible cause	Possible solution
E01	When the machine vacuum for some time, the two pressure switches do not close.	• Check if the vacuum lid is close; • Check if the sealing gaskets are assembled correctly; • Check if the pump still works; • Check if the pressure switches are still good (check the connecting pipe, pressure switches, 10P data cable, etc.)
E02	When the machine enters into Seal mode, the micro-switch does not close.	• Check if the vacuum lid is close; • Check if the micro-switch is correct (GAS1 connecting wire, micro-switch, 10P data cable, etc.)
LP	The power is lost suddenly during the operation of machine.	• Press "STOP" button to release the air, then the LP will disappear. • If it appears again, please check the power supply system (like power cord, power socket, power board).



Warranty

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

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

Discarding & Environment



When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this

rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural 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 Stol-

pergefahr 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.



Besondere Sicherheitshinweise

-  **VORSICHT! GEFAHR VON VERLETZUNGEN! HEISSE OBERFLÄCHEN! DIE DICHTUNGSSTANGE NIEMALS BERÜHREN.** Berühren Sie die Dichtungsstange während des Gebrauchs nicht. Auch nach Gebrauch besteht Verbrennungsgefahr. Vor dem Berühren warten, bis sich der Dichtstab abgekühlt hat.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, das/die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.



GEFAHR DES HÄNDEQUETSCHENS! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel schließen.

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für den Einsatz in gewerblichen Geräten vorgesehen, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantine, Krankenhäusern und in gewerblichen 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 zu 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 Schutz Erde angeschlossen werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines Stromschlags durch die Bereitstellung eines Escape-Kabels für den elektrischen Strom.

Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit Erdungsstecker oder elektrischen Anschlüssen mit Erdungsdraht ausgestattet. Die Anschlüsse müssen ordnungsgemäß installiert und geerdet sein.

Hauptbestandteile des Produktes

(Abb. 1 auf Seite 3)

1. Vakuum-Deckel
2. Kontrollpanel

Kontrollpanel

(Abb. 2 auf Seite 3)

3. Ein-/Ausschalter (Strom)

Wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist, wird die LED AUS angezeigt, die EIN/AUS-Taste drücken, die LED zeigt die voreingestellte Versiegelungszeit (oder Marinatzeit) und dann den voreingestellten Vakuumgrad an. Die Maschine ist nun betriebsbereit. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Die Maschine kehrt in den Standby-Modus zurück. LED leuchtet AUS.

4. Starttaste (Start)

Wenn die Maschine betriebsbereit ist, drücken Sie die Start-Taste. Die Maschine wechselt in den Vakuumversie-

gelungsmodus oder Vakuummarinierungsmodus (je nach Einstellmodus).

5. Dichtungsknopf (Dichtung)
Drücken Sie im Vakuummodus die Dichtungstaste, stoppen Sie den Vakuumvorgang und wechseln Sie in den Versiegelungsmodus.
6. Stoptaste (Stopp)
Drücken Sie die Stopp-Taste. Die Maschine stoppt alle laufenden Prozesse.
7. Taste einstellen (Einstellen)
Drücken Sie die Einstelltaste, wählen Sie den Vakuumdichtungsmodus oder den Vakuummarinierungsmodus (die Kontrolllampe leuchtet entsprechend). Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Versiegelungszeit oder Marinierungszeit einzustellen (die Zeit wird auf der LED angezeigt).
8. Vakuumniveautaste (Vakuumniveau)
Drücken Sie die Vakuumniveautaste, und wählen Sie den erforderlichen Vakuumgrad (die Anzeigelampe leuchtet entsprechend auf, mit einer Einheit inHg). Wenn Sie VERSTELLBAR auswählen, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um den erforderlichen Vakuumgrad einzustellen (der Vakuumgrad wird auf der LED angezeigt).
9. LED-Anzeige
Zeigen Sie den Vakuumgrad in Echtzeit.
Zeigen Sie die Versiegelungszeit oder Marinatzeit an.
10. Taste einstellen („+“ und „-“)
 - Dichtungszeit einstellen
 - Marinatzeit einstellen
 - Vakuumgrad einstellen
11. Anzeigelampen
 - 11.1. Arbeitsprozess angeben
 - 11.2. Geben Sie den Vakuumgrad an

Ersatzteile oder Zubehör

12. Netzkabel
13. Dichtungsstange

HINWEIS! Vakuumbeutelrolle ist nicht enthalten.

Vorbereitung vor Gebrauch

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob sich das Gerät in gutem Zustand und mit allen Zubehörteilen befindet. 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 gegen Wasserspritzer sicher ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie beabsichtigen, Ihr Gerät in Zukunft zu lagern.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch zur späteren Bezugnahme auf.

HINWEIS! Aufgrund von Herstellungsrückständen kann das Gerät während der ersten Verwendungen 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

Vorbereitungen

- Lesen Sie vor der Verwendung das Benutzerhandbuch sorgfältig durch.
- Stecken Sie eine geerdete Steckdose ein.
- Öffnen Sie den Deckel, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, die Maschine ist betriebsbereit, die LED zeigt das letzte Mal den Betriebsmodus an. Verwenden Sie nun die Maschine zum Vakuumpacken.

Saugen und Versiegeln mit Beuteln

1. Vakuumbeutel auswählen
Wählen Sie den Vakuumbeutel der richtigen Größe aus. Lassen Sie mindestens 2,5–5 cm zusätzlichen Kopfraum an der Oberseite des Beutels, um eine hochwertige, luftdichte Abdichtung zu gewährleisten.
2. Dichtungsmodus auswählen und Dichtungszeit einstellen
Drücken Sie die Taste Einstellen. Wenn die Anzeigeleuchte Dichtungszeit eingeschaltet ist, wird der Dichtungsmodus ausgewählt. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Dichtungszeit zu erhöhen oder zu verringern. Der Zeitbereich beträgt 0 bis 6 Sekunden.
3. Vakuumgrad auswählen
Drücken Sie Vakuumstufe und wählen Sie den erforderlichen Vakuumgrad aus. Es gibt 6 Optionen: Max. (29,3 inHg), Hoch (29,0 inHg), Mittel (27,5 inHg), Niedrig (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) und Einstellbar. Die Kontrolllampe leuchtet entsprechend dem gewählten Vakuumgrad. Wenn Sie die Option „Einstellbar“ auswählen, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um einen beliebigen Grad zwischen 23,5 und 29,3 inHg einzustellen.
4. Legen Sie den Vakuumbeutel mit den Gegenständen in die Vakuumkammer.
 - a. Stellen Sie sicher, dass die Höhe des Verpackungsbeutels mit flüssigen oder feuchten Lebensmitteln kleiner ist als die Höhe der Dichtungsstange.
 - b. Legen Sie den Verpackungsbeutel hin und stellen Sie sicher, dass sich der Beutelmund über der Dichtungsstange befindet.
 - c. Öffnen Sie den Clip an der Vorderseite der Kammer, klemmen Sie die Unterseite des Beutelmunds ein und drücken Sie den Clip herunter, um den Beutel zu verriegeln.

Hinweis: Der gesamte Beutel, einschließlich des Beutelmunds, sollte sich in der Vakuumkammer befinden.

5. Arbeitsprozess (Vakuum-Dichtung)
 - a. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Starttaste, das Gerät ist betriebsbereit.
 - b. Pumpe beginnt zu funktionieren. Die Anzeigeleuchte des voreingestellten Vakuumgrads beginnt zu blinken (wenn der Vakuumgrad den voreingestellten Grad erreicht, leuchtet die Anzeigeleuchte konstant). Die Zahl auf der LED wird von 0 auf den voreingestellten Vakuumgrad hochgezählt (bei einem Wert von bis zu 5 und 19°Hg piept die Maschine).
 - c. Wenn das Vakuum beendet ist, wechselt die Maschine automatisch in den Dichtungsmodus. Die LED zeigt die voreingestellte Dichtungszeit an und beginnt, bis auf 0 herunterzuzählen. Nach Abschluss der Versiegelung beginnt die Maschine Luft abzulassen.
 - d. Wenn die Maschine dreimal piept, ist der gesamte Prozess abgeschlossen. Die Maschine kehrt in den betriebs-

bereiten Modus zurück. Die LED und die Kontrolllampen werden entsprechend angezeigt.

Hinweis: Drücken Sie während des obigen „b“- und „c“-Prozesses die Dichtungstaste, um im Voraus in den Dichtungsmodus zu wechseln.

Saugen und MARINIEREN mit Beuteln

1. Vakuumbeutel auswählen
Wählen Sie den Vakuumbeutel der richtigen Größe aus. Lassen Sie mindestens 2,5–5 cm zusätzlichen Kopfraum an der Oberseite des Beutels, um eine hochwertige, luftdichte Abdichtung zu gewährleisten.
 2. Dichtungsmodus auswählen und Dichtungszeit einstellen
Drücken Sie die Taste Einstellen. Wenn die Kontrolllampe Marinatime eingeschaltet ist, wird der Marinatime-Modus ausgewählt. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Marinatime zu erhöhen oder zu verringern. Der Zeitbereich beträgt 9 bis 99 Minuten.
 3. Vakuumgrad auswählen
Drücken Sie Vakuumstufe und wählen Sie den erforderlichen Vakuumgrad aus. Es gibt 6 Optionen: Max. (29,3 inHg), Hoch (29,0 inHg), Mittel (27,5 inHg), Niedrig (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) und Einstellbar. Die Kontrolllampe leuchtet entsprechend dem gewählten Vakuumgrad. Wenn Sie die Option „Einstellbar“ auswählen, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um einen beliebigen Grad zwischen 23,5 und 29,3 inHg einzustellen.
 4. Legen Sie den Vakuumbeutel mit den Gegenständen in die Vakuumkammer.
 - a. Stellen Sie sicher, dass die Höhe des Verpackungsbeutels mit flüssigen oder feuchten Lebensmitteln kleiner ist als die Höhe der Dichtungsstange.
 - b. Legen Sie den Verpackungsbeutel hin und stellen Sie sicher, dass sich der Beutelmund über der Dichtungsstange befindet.
 - c. Öffnen Sie den Clip an der Vorderseite der Kammer, klemmen Sie die Unterseite des Beutelmunds ein und drücken Sie den Clip herunter, um den Beutel zu verriegeln.
- Hinweis: Der gesamte Beutel, einschließlich des Beutelmunds, sollte sich in der Vakuumkammer befinden**
5. Arbeitsprozess (Vakuum-Marinat)
 - a. Schließen Sie den Deckel, die Maschine startet und schaltet auf Vakuum und Marinieren um. Ein Zyklus dauert 9 Minuten. Sie können bis zu 11 Zyklen (99 Minuten) einrichten. Ein vollständiger Zyklus entfaltet sich wie folgt: Erzeugen eines Vakuums – Halten eines Vakuums – Entladen. Zeit, die für die Erzeugung von Vakuum und die Entladung von ca. 1 Minute benötigt wird. Dauer des Haltens des Vakuums ca. 8 Minuten.
 - b. Pumpe beginnt zu funktionieren. Die Anzeigeleuchte des voreingestellten Vakuumgrads beginnt zu blinken (wenn der Vakuumgrad den voreingestellten Grad erreicht, leuchtet die Anzeigeleuchte konstant). Die Zahl auf der LED wird von 0 auf den voreingestellten Vakuumgrad hochgezählt (bei einem Wert von bis zu 5 und 19°Hg piept die Maschine).
 - c. Wenn das Vakuum beendet ist, wechselt die Maschine automatisch in den Marinatime-Modus. Die auf dem Display angezeigte Marinatimezeit wird alle 1 Minute heruntergezählt. Nachdem der Wert eines Vielfachen von 9 gezählt wurde, beginnt die Vakuumkammer, Luft in den Beutel



zu lassen. Wenn der Prozess der Luftzufuhr beendet ist, wird der Vakuum- und Mariniermodus wiederholt, bis der Countdown 0 erreicht. Der Prozess ist abgeschlossen.

- d. Wenn die Maschine dreimal piept, ist der gesamte Prozess abgeschlossen. Die Maschine kehrt in den betriebsbereiten Modus zurück. Die LED und die Kontrolllampen werden entsprechend angezeigt.

Hinweis: Drücken Sie während des obigen „b“- und „c“-Prozesses die Dichtungstaste, um im Voraus in den Dichtungsmodus zu wechseln.

Betriebstipps

Informationen zur Lebensmittelverpackung in Beuteln

- Lebensmittel sollten zum Zeitpunkt der Verpackung 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 eingefroren werden, um eine Verbrennung im Gefrierschrank zu vermeiden. Wenn die Produkte eingefroren und hart werden, können sie vakuumverpackt werden.
- Wenn frische Lebensmittel ohne Vorgefrieren verpackt sind, legen Sie ein gefaltetes Papier-Küchentuch 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 einer kurzen, aber intensiven Erwärmung besteht. Gemüse kann in kochendem Wasser blanchiert werden: Es muss eine Weile in kochendes Wasser gegeben, dann entnommen und sofort bei niedrigen Temperaturen abgeschreckt werden.
- Führen Sie das Vakuumverpackungsverfahren wie gewohnt durch.

Die Verpackung nicht mit Pilzen und Knoblauch absaugen.

Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

Die Vakuumkammer-Verpackungsmaschine revolutioniert die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel kaufen und lagern. Da Vakuumverpackungen dazu beitragen, die Verbrennung im Gefrierschrank zu vermeiden und den Verderb von Lebensmitteln zu verlangsamen, können Sie jetzt den Kauf von Lebensmitteln in großen Mengen nutzen, ohne die Gefahr von Lebensmittelabfällen zu vermeiden. Vakuumverpackung mit dem Gerät entfernt bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung. So bleiben

Lebensmittel bis zu 5-mal länger frisch 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 Güter befallen.

Lebensmittel	Lagerung des Vakuum-Gefriergeräts	Aufbewahrung von Vakuumkühlschränken
Frisches Rindfleisch und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat
Gemahlenes Fleisch	1 Jahr	1 Monat
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen
Frische Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Räucherfleisch	3 Jahre	6-12 Wochen
Frisches Produkt, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Frisches Obst	2-3 Jahre	2 Wochen
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen
Geschnittene Deli-Fleischsorten	nicht empfohlen	6-12 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen

Anmerkung: Die obige Tabelle dient nur als Referenz. Bei der Festlegung der Lagerdauer immer die lokalen hygienisch-epidemiologischen Vorschriften und HACCP vorschlagen.

Reinigung und Wartung

- ACHTUNG!** Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und kühlen Sie es vor der Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und ein Stromschlag entstehen könnte.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer 0 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 zu einem gefährlichen Zustand während des Gebrauchs führen.

Reinigung

- Reinigen Sie die gekühlte Außenfläche mit einem Tuch oder Schwamm, der leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchtet ist.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Wasser mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommt.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, metallische Utensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände. Keine Benzine oder



Lösungsmittel verwenden!

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

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 vom Netz 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 zu Schäden führen könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn Sie es bewegen, und halten Sie es unten.

Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, finden Sie in der folgenden Tabelle die Lösung. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.

Probleme	Mögliche Lösung
Gerät schaltet sich nicht ein	• Stellen Sie sicher, dass die Maschine ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. • Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Die Maschine nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. • Stellen Sie sicher, dass die Ein/Aus-Taste richtig gedrückt wurde. Die LED-Anzeige leuchtet, wenn sie eingeschaltet ist.
Gerät zieht kein vollständiges Vakuum mit Beutel	• Vakuum-/Dichtungszeit darf nicht hoch genug eingestellt sein. Vakuum- und Dichtungszeiten erhöhen und erneut vakuumieren. • Um ordnungsgemäß zu saugen und zu versiegeln, muss sich die Öffnung des Beutels in der Vakuumkammer befinden. • Wenn Sie aus einem Rollenbeutel verpacken, stellen Sie sicher, dass die erste Versiegelung vollständig ist und keine Lücken in beiden Versiegelungen vorhanden sind. • Vakuumverpackungsmaschine und Vakuumbeutel müssen sauber, trocken und frei von Schmutz sein, damit der Vakuumprozess erfolgreich ist. Wischen Sie die Oberfläche der Dichtungsstange und die Innenseite des Beutels ab und versuchen Sie es erneut.

Vakuumbeutel verliert Vakuum nach dem Versiegeln	• Scharfe Gegenstände können kleine Löcher in Beuteln durchstechen. Um dies zu vermeiden, decken Sie scharfe Kanten mit Papierhandtuch ab und saugen Sie sie in einen neuen Beutel. • Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen (ausgasen), wenn sie vor der Verpackung nicht richtig leer oder eingefroren sind. Beutel öffnen. Wenn Sie glauben, dass der Verderb von Lebensmitteln begonnen hat, entsorgen Sie Lebensmittel. Wenn der Verderb von Lebensmitteln noch nicht begonnen hat, sofort konsumieren. Im Zweifelsfall sollten Sie die Lebensmittel entsorgen.
Gerät verschließt Beutel nicht richtig	• Die Dichtungszeit ist möglicherweise nicht lang genug. Erhöhen Sie die Dichtungszeit und versuchen Sie es erneut. • Beutel verschließen sich nicht, wenn im Dichtungsbereich Feuchtigkeit, Lebensmittelpartikel oder Schmutz vorhanden sind. Wischen Sie die Innenseite des Beutels sauber und versuchen Sie es erneut. • Der Beutel muss ordnungsgemäß entlang der Dichtungsstange platziert werden. Stellen Sie sicher, dass sich der gesamte Beutel über der Verschlussleiste befindet und keine Falten im Beutelmateriale vorhanden sind.

Fehlercode-Identifikation

Fehlercodes	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E01	Wenn die Maschine eine Zeit lang vakuumiert, schließen sich die beiden Druckschalter nicht.	• Prüfen Sie, ob der Vakuumdeckel geschlossen ist; • Prüfen Sie, ob die Dichtungsdichtungen richtig montiert sind; • Prüfen Sie, ob die Pumpe noch funktioniert; • Prüfen Sie, ob die Druckschalter noch in Ordnung sind (Prüfen Sie das Verbindungsrohr, die Druckschalter, das 10P-Datenkabel usw.)
E02	Wenn die Maschine in den Dichtungsmodus wechselt, schließt der Mikroschalter nicht.	• Prüfen Sie, ob der Vakuumdeckel geschlossen ist; • Prüfen Sie, ob der Mikroschalter korrekt ist (GAS1-Verbindungsdraht, Mikroschalter, 10P-Datenkabel usw.)
LP	Die Stromversorgung geht während des Betriebs der Maschine plötzlich verloren.	• Drücken Sie die Taste „STOP“, um die Luft zu entlüften, dann verschwindet die LP. • Wenn es wieder erscheint, überprüfen Sie bitte das Netzteilsystem (wie Netzkabel, Netzsteckdose, Netzplatine).

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

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 en 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

-  **LET OP! 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 afdichtingsbalk is afgekoeld voordat u deze aanraakt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of samenstel dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens servicemonteur.



GEVAAR VOOR HET VERPLETTEREN VAN HANDEN! Wees voorzichtig bij het sluiten van het deksel.



NL

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële apparaten, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in 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 ontsnapingsdraad 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.

Hoofdonderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

1. Vacuümdeksel
2. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

(Afb. 2 op pagina 3)

3. Aan/uit-knop (voeding)

Wanneer de machine is aangesloten op de stroom, geeft LED UIT weer, drukt u op de AAN/UIT-knop, LED geeft de vooraf ingestelde afdichttijd (of marinaattijd) en vervolgens de vooraf ingestelde vacuümgraad weer. De machine is nu klaar om te werken. Druk op de AAN/UIT-knop, de machine zal weer in de stand-bymodus staan. LED zal UIT weergeven.

4. Startknop (Start)
Wanneer de machine klaar is om te werken, drukt u op de Start-knop, de machine gaat naar de vacuümafdichtingsmodus of vacuüm-marinaatmodus (volgens de instelmodus).
5. Afdichtingsknop (afdichting)
Druk tijdens de vacuümmodus op de knop Afdichting, stop het vacuümproces en ga naar de afdichtingsmodus.
6. Stopknop (Stop)
Druk op de Stop-knop, de machine stopt elk proces dat bezig is.
7. Knop Instellen (Instellen)
Druk op de knop Instellen, kies de vacuümafdichtingsmodus of de vacuüm-marinaatmodus (het indicatielampje gaat dienovereenkomstig branden). Druk op de knop "+" en "-" om de sealtijd of marinaattijd aan te passen (de tijd wordt

op de LED weergegeven).

8. Knop Vacuümniveau (Vacuümniveau)
Druk op de knop Vacuümniveau, kies de gewenste vacuümgraad (het indicatielampje gaat dienovereenkomstig branden, met een eenheid van inHg). Wanneer u INSTELBAAR kiest, drukt u op de knop "+" en "-" om de gewenste vacuümgraad in te stellen (de vacuümgraad wordt op de LED weergegeven).
9. LED-display
Toon de vacuümgraad in realtime.
Toon de sealtijd of marinaattijd.
10. Knop aanpassen ("+" en "-")
 - Afdichtingstijd aanpassen
 - Marinaattijd aanpassen
 - Vacuümgraad aanpassen
11. Indicielampjes
 - 11.1. Werkproces aangeven
 - 11.2. Geef vacuümgraad aan

Reserveonderdelen of accessoires

12. Netsnoer

13. Afdichtingsstang

OPMERKING! Rol vacuümzak is niet inbegrepen.

Voorbereiding voor gebruik

- 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

Voorbereidingen

- Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voor gebruik.
- Steek een geaard stopcontact in het stopcontact.
- Open het deksel, druk op de aan/uit-knop, de machine is klaar om te werken, LED toont de vorige keer de werkmodus. Gebruik nu de machine voor vacuümpakking.

Vacuümzuigen en afdichten met zakken

1. Selecteer vacuümzak
Selecteer de juiste maat vacuümzak. Zorg voor minimaal 2,5 - 5 cm extra ruimte aan de bovenkant van het zakje om een goede, luchtdichte afdichting te garanderen.
2. Selecteer de afdichtingsmodus en stel de afdichtingstijd in
Druk op de knop Set, wanneer het indicatielampje van Seal Time aan staat, wordt de sealmodus geselecteerd. Druk op de knop "+" of "-" om de sealtijd te verlengen of te verkorten.



ten; het tijdsbereik is 0–6 seconden.

3. Vacuümgraad selecteren

Druk op Vacuümniveau en selecteer de gewenste vacuümgraad. Er zijn 6 opties: Max (29,3 inHg), Hoog (29,0 inHg), Gemiddeld (27,5 inHg), Laag (26,0 inHg), Minimaal (23,5 inHg) en Instelbaar. Het indicatielampje gaat branden in overeenstemming met de geselecteerde vacuümgraad. Wanneer u de optie Instelbaar selecteert, drukt u op de knop "+" en "-" om een graad in te stellen tussen 23,5–29,3 inHg.

4. Plaats de vacuümzak met artikelen in de vacuümkamer.

a. Zorg ervoor dat de hoogte van de verpakkingzak met vloeibaar of vochtig voedsel lager is dan de hoogte van de afdichtingsbalk.

b. Leg de verpakkingzak neer en zorg ervoor dat de mond van de zak zich over de afsluitbalk bevindt.

c. Open de clip aan de voorkant van de kamer, klem de onderkant van de mond van de zak vast en druk de clip omhoog om de zak te vergrendelen.

Opmerking: de hele zak, inclusief de mond van de zak, moet zich in de vacuümkamer bevinden.

5. Werkproces (Vacuum-Seal)

a. Sluit het deksel, druk op de startknop, het apparaat is klaar voor gebruik.

b. De pomp begint te werken. Het indicatielampje van de vooraf ingestelde vacuümgraad begint te knipperen (wanneer de vacuümgraad de vooraf ingestelde graad bereikt, is het indicatielampje constant aan). Het getal op de LED telt op van 0 tot de vooraf ingestelde vacuümgraad (als het tot 5 en 19 mmHg is, piept de machine).

c. Wanneer de stofzuiger klaar is, gaat de machine automatisch naar de afdichtingsmodus. LED toont de vooraf ingestelde sealtijd en begint af te tellen tot 0. Wanneer de afdichting is voltooid, begint de machine lucht vrij te geven.

d. Wanneer de machine drie keer piept, is het hele proces voltooid. De machine gaat terug naar de werkklaare modus. De LED- en indicatielampjes worden overeenkomstig weergegeven.

Opmerking: tijdens het bovenstaande proces "b" en "c" drukt u op de knop Afdichting, deze gaat van tevoren naar de Afdichtingsmodus.

Vacuümzuigen en MARINEREN met zakken

1. Selecteer vacuümzak

Selecteer de juiste maat vacuümzak. Zorg voor minimaal 2,5 - 5 cm extra ruimte aan de bovenkant van het zakje om een goede, luchtdichte afdichting te garanderen.

2. Selecteer de afdichtingsmodus en stel de afdichtingstijd in

Druk op de knop Instellen. Als het indicatielampje Marinaattijd aan staat, wordt de marinaatmodus geselecteerd. Druk op de knop "+" of "-" om de marinaattijd te verhogen of te verlagen, het tijdsbereik is 9 - 99 minuten.

3. Vacuümgraad selecteren

Druk op Vacuümniveau en selecteer de gewenste vacuümgraad. Er zijn 6 opties: Max (29,3 inHg), Hoog (29,0 inHg), Gemiddeld (27,5 inHg), Laag (26,0 inHg), Minimaal (23,5 inHg) en Instelbaar. Het indicatielampje gaat branden in overeenstemming met de geselecteerde vacuümgraad. Wanneer u de optie Instelbaar selecteert, drukt u op de knop "+" en "-" om een graad in te stellen tussen 23,5–29,3 inHg.

4. Plaats de vacuümzak met artikelen in de vacuümkamer.

a. Zorg ervoor dat de hoogte van de verpakkingzak met vloeibaar of vochtig voedsel lager is dan de hoogte van de afdichtingsbalk.

b. Leg de verpakkingzak neer en zorg ervoor dat de mond van de zak zich over de afsluitbalk bevindt.

c. Open de clip aan de voorkant van de kamer, klem de onderkant van de mond van de zak vast en druk de clip omhoog om de zak te vergrendelen.

Opmerking: de hele zak, inclusief de mond van de zak, moet zich in de vacuümkamer bevinden

5. Werkproces (Vacuüm-Marinaat)

a. Sluit het deksel, de machine start op en schakelt over naar stofzuigen en marinieren. Een cyclus duurt 9 minuten. U kunt maximaal 11 cycli (99 minuten) instellen. Een volledige cyclus ontvouwt zich als volgt: het genereren van een vacuüm - het vasthouden van een vacuüm - ontlading. Tijd die nodig is om vacuüm te genereren en ongeveer 1 minuut te ontladen. Tijd van vasthouden vacuüm ongeveer 8 minuten.

b. De pomp begint te werken. Het indicatielampje van de vooraf ingestelde vacuümgraad begint te knipperen (wanneer de vacuümgraad de vooraf ingestelde graad bereikt, is het indicatielampje constant aan). Het getal op de LED telt op van 0 tot de vooraf ingestelde vacuümgraad (als het tot 5 en 19 mmHg is, piept de machine).

c. Wanneer de stofzuiger klaar is, gaat de machine automatisch naar de Marinat-modus. De op het display aangegeven marinatietijd wordt om de 1 minuut afgeteld. Nadat de waarde van een veelvoud van 9 is afgeteld, begint de vacuümkamer lucht in de zak te laten. Wanneer het proces van het toelaten van lucht eindigt, wordt de vacuüm- en marinatiemodus herhaald totdat het aftellen 0 bereikt. Het proces is voltooid.

d. Wanneer de machine drie keer piept, is het hele proces voltooid. De machine gaat terug naar de werkklaare modus. De LED- en indicatielampjes worden overeenkomstig weergegeven.

Opmerking: tijdens het bovenstaande proces "b" en "c" drukt u op de knop Afdichting, deze gaat van tevoren naar de Afdichtingsmodus.

Tips voor het gebruik

Informatie over voedselverpakkingen in zakken

- Op het moment van verpakking 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 voorbevroren, 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 voorafgaand aan de vacuümverpakking in een schaal of op een ijsbak worden ingevroren. Bevroren en verpakte producten moeten worden geticketteerd en in de vriezer worden geplaatst.



- Alle 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. Gebruik zakken die zijn gebruikt voor het bewaren van verse vis of vette levensmiddelen niet opnieuw.
- 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 geblist.
- Voer de vacuümverpakkingsprocedure uit zoals gewoonlijk.

Vacuüm geen champignons en knoflook.

Voedselopslag en veiligheidsinformatie

De verpakkingsmachine van de vacuümkamer zal een revolutie teweegbrengen in de manier waarop u voedsel koopt en bewaart. Omdat vacuümverpakkingen branden in vriezers voorkomen en voedselbederf vertragen, kunt u nu profiteren van de aankoop van voedsel in bulk zonder de dreiging van voedselverspilling. Vacuümverpakking met het 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.

Voedingsmiddelen	Opslag vacuüm-vriezer	Opslag vacuüm-koelkast
Vers rundvlees en kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand
Gemalen vlees	1 jaar	1 maand
Vers varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken
Verse vis	2 jaar	2 weken
Vers gevogelte	2-3 jaar	2-4 weken
Gerookt vlees	3 jaar	6-12 weken
Verse producten, geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken
Vers fruit	2-3 jaar	2 weken
Hardekaas	6 maanden	6-12 weken
Gesneden vlees van delicatessen	niet aanbevolen	6-12 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken

Opmerking: Bovenstaande tabel is alleen ter referentie. Bij het bepalen van de bewaartermijn altijd voorstellen van de lokale sanitair-epidemiologische regelgeving en HACCP.

Reiniging en onderhoud

- **AANDACHT!** Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet 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 elektrische schokken kunnen ontstaan.
- Als het apparaat niet schoon wordt gehouden, kan dit een negatieve invloed hebben op de levensduur van 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.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuurspunten of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Gebruik voor het reinigen geen staalwol, metalen keukengerei of scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

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 werking is. Koppel het apparaat tijdens het verplaatsen los van de voeding en houd het aan de onderkant vast.

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 oplossing
Apparaat wordt niet ingeschakeld	• Zorg ervoor dat de machine goed is aangesloten op een geaard stopcontact. • Controleer het netsnoer op scheuren en rafels. Gebruik de machine niet als het netsnoer beschadigd is. • Zorg ervoor dat de aan/uit-knop correct is ingedrukt. Het LED-scherm brandt als het aan staat.
Apparaat trekt niet aan een volledig vacuüm met zakje	• De vacuüm-/afdichtingstijd is mogelijk niet hoog genoeg ingesteld. Stel de vacuüm- en afdichtingstijden hoger in en vacuüm opnieuw. • Om goed te stofzuigen en af te dichten, moet de opening van het zakje zich in de vacuümkamer bevinden. • Als de verpakking uit een rolzak komt, zorg er dan voor dat de eerste verzegeling compleet is en dat er geen openingen zijn in beide verzegelingen. • Vacuümverpakkingsmachine en vacuümkzak moeten schoon, droog en vrij van vuil zijn om het vacuümproces te laten slagen. Veeg het oppervlak van de afdichtingsstang en de binnenkant van het zakje schoon en probeer het opnieuw.
Vacuümkzak verliest vacuüm na afdichting	• Scherpe voorwerpen kunnen kleine gaatjes in zakjes doorboren. Om dit te voorkomen, bedekt u scherpe randen met een papieren handdoek en zuigt u deze op in een nieuw zakje. • Sommige soorten fruit en groenten kunnen gassen (uitgassing) afgeven als ze niet goed geblancheerd of bevroren zijn voordat ze worden verpakt. Open het zakje. Als u denkt dat voedselbederf is begonnen, gooi het dan weg. Als voedselbederf nog niet is begonnen, neem het dan onmiddellijk in. Gooi bij twijfel het voedsel weg.
Het apparaat sluit de zak niet goed af	• De afdichtingstijd is mogelijk niet lang genoeg. Verhoog de sealtijd en probeer het opnieuw. • Zakken sluiten niet af als er vocht, voedseldeeltjes of vuil aanwezig is in het afdichtingsgebied. Veeg de binnenkant van het zakje schoon en probeer het opnieuw. • Het zakje moet goed langs de afdichtingsstang worden geplaatst. Zorg ervoor dat het hele zakje zich boven de afsluitbalk bevindt en dat er geen kreukels in het materiaal van het zakje zitten.

LP	De stroom gaat plotseling uit tijdens de werking van de machine.	• Druk op de "STOP"-knop om de lucht vrij te geven, waarna de LP verdwijnt. • Als het opnieuw verschijnt, controleer dan het voedingssysteem (zoals netsnoer, stopcontact, voedingskaart).
----	--	---

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 aangeezwen 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.

Identificatie foutcode

Fout-codes	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E01	Wanneer de machine enige tijd vacuüm gaat, sluiten de twee drukschakelaars niet.	• Controleer of het vacuümdexsel dicht is; • Controleer of de afdichtingspakkingen correct zijn gemonteerd; • Controleer of de pomp nog werkt; • Controleer of de drukschakelaars nog goed zijn (controleer de verbindingsleiding, drukschakelaars, 10P datakabel, etc.)
E02	Wanneer de machine in de afdichtingsmodus gaat, sluit de microschakelaar niet.	• Controleer of het vacuümdexsel dicht is; • Controleer of de microschakelaar correct is (GAS1-aansluitdraad, microschakelaar, 10P-datakabel, enz.)

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 jakiegokolwiek 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 gniazda elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.

• Nie dotykać wtyczki/potąceń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.

• Urządzenie oraz wtyczkę/potąceń 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 gniazda 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 poziomie, 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

•  **UWAGA! RYZYKO PALENIA! GORĄCE POWIERZCHNIE! NIGDY NIE DOTYKAĆ LISTWY USZCZELNIAJĄCEJ.** Nie dotykać listwy uszczelniającej podczas użytkowania. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia nawet po użyciu. Przed dotknięciem poczekać, aż listwa uszczelniająca ostygnie.

• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub jego przedstawiciela serwisowego.

•  **NIEBEZPIECZEŃSTWO ZMIAŻDZENIA RĄK!** Należy zachować ostrożność podczas zamykania pokrywy.

Przeznaczenie

• To urządzenie jest przeznaczone do użytku w komercyjnych urządzeniach, na przykład w kuchniach restauracji, stołówkach, szpitalach i przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.

• Urządzenie jest przeznaczone do odkurzania i uszczelniania plastikowych worków z żywnością w środku. Każde inne użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.

• Korzystanie z urządzenia w jakimkolwiek innym celu jest uważane za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe użytkowanie urządzenia.

Instalacja uziemienia

Urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie klasy I i musi być podłączone do uziemienia ochronnego. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego.

Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemiającą lub połączenia elektryczne z przewodem uziemiającym. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

1. Pokrywa próżniowa
2. Panel sterowania

Panel sterowania

(Rys. 2 na stronie 3)

3. Przycisk zasilania (zasilanie)

Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, dioda LED będzie pokazywać WYŁ., wcisnąć przycisk WŁ./WYŁ., dioda LED będzie pokazywać wstępnie ustawiony czas uszczel-



nienia (lub czas marynowania), a następnie wstępnie ustawiony stopień podciśnienia. Maszyna jest teraz gotowa do pracy. Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., a maszyna powróci do trybu czuwania. Dioda LED pokaże WYŁ.

4. Przycisk Start (Start)

Gdy maszyna jest gotowa do pracy, nacisnąć przycisk Start, a maszyna przejdzie w tryb zgrzewania próżniowego lub tryb marynowania próżniowego (zgodnie z trybem ustawiania).

5. Przycisk uszczelki (uszczelnienia)

W trybie podciśnieniowym nacisnąć przycisk Uszczelnij, zatrzymać proces podciśnieniowy i przejść do trybu zgrzewania.

6. Przycisk Stop (Stop)

Nacisnąć przycisk Stop, maszyna zatrzyma każdy proces, który jest w toku.

7. Przycisk Ustaw (Ustaw)

Nacisnąć przycisk Ustaw, wybrać tryb zgrzewania próżniowego lub tryb marynowania próżniowego (wskaźnik zaświeci się odpowiednio). Nacisnąć przyciski „+” i „-”, aby dostosować czas uszczelnienia lub czas marynaty (czas będzie widoczny na diodzie LED).

8. Przycisk poziomu podciśnienia (poziom podciśnienia)

Nacisnąć przycisk Poziom podciśnienia, wybrać żądany stopień podciśnienia (wskaźnik zaświeci się odpowiednio, z jednostką inHg). Wybierając opcję REGULACJA, należy nacisnąć przyciski „+” i „-”, aby ustawić wymagany stopień podciśnienia (na diodzie LED pojawi się stopień podciśnienia).

9. Wyświetlacz LED

Pokaż stopień podciśnienia w czasie rzeczywistym.

Pokaż czas uszczelnienia lub czas marynowania.

10. Przycisk regulacji („+” i „-”)

- Dostosuj czas uszczelnienia
- Dostosuj czas marynowania
- Regulacja stopnia podciśnienia

11. Kontrolki

11.1. Wskaż proces roboczy

11.2. Wskazanie stopnia podciśnienia

Części zamienne lub akcesoria

12. Przewód zasilający

13. Pręt uszczelniający

UWAGA! Rolka worka próżniowego nie jest dołączona do zestawu.

Przygotowanie przed użyciem

- Zdjąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i czy posiada wszystkie akcesoria. W przypadku niekompletnej lub uszkodzonej dostawy należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. W takim przypadku nie należy używać urządzenia.
- Przed użyciem należy wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz == > Czyszczenie i konserwacja).
- Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Umieścić urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, która jest bezpieczna przed rozpryskami wody.
- Jeśli zamierzasz przechowywać swoje urządzenie w przyszłości, opakowanie należy zachować.
- Zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.

UWAGA! Ze względu na pozostałości produkcyjne urządzenie

może wydzielać lekki zapach podczas pierwszych kilku zagotowań. Jest to normalne i nie oznacza żadnej wady ani zagrożenia. Upewnić się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

Instrukcje obsługi

Przygotowania

- Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Podłączyć uziemione gniazdo zasilania.
- Otwórz pokrywę, naciśnij przycisk zasilania, urządzenie jest gotowe do pracy, dioda LED pokaże tryb pracy ostatnio. Teraz użyj maszyny do pakowania próżniowego.

Odkurzenie i uszczelnianie workami

1. Wybierz worek próżniowy

Wybrać odpowiedni rozmiar worka próżniowego. Odczekaj co najmniej 2,5–5 cm dodatkowej przestrzeni na górze worka, aby zapewnić jakość i szczelność.

2. Wybierz tryb uszczelnienia i ustaw czas uszczelnienia

Nacisnąć przycisk Ustaw. Gdy kontrolka CZAS Uszczelnienia świeci się, wybrany jest tryb uszczelnienia. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby wydłużyć lub skrócić czas uszczelnienia. Zakres czasu wynosi 0–6 sekund.

3. Wybierz stopień podciśnienia

Nacisnąć Poziom podciśnienia, wybrać wymagany stopień podciśnienia. Istnieje 6 opcji: Maks. (29,3 inHg), Wysoki (29,0 inHg), Średni (27,5 inHg), Niski (26,0 inHg), Minimalny (23,5 inHg) i Regulowany. Kontrolka będzie świecić zgodnie z wybranym stopniem podciśnienia. Po wybraniu opcji regulacji należy nacisnąć przyciski „+” i „-”, aby ustawić dowolny stopień w zakresie 23,5–29,3 calaHg.

4. Umieścić worek próżniowy z przedmiotami w komorze próżniowej.

- Upewnić się, że wysokość worka do pakowania z płynną lub wilgotną żywnością powinna być mniejsza niż wysokość listwy uszczelniającej.
- Położyć worek do pakowania, upewniając się, że usta worka powinny znajdować się w poprzek listwy uszczelniającej.
- Otworzyć zacisk z przodu komory, zacisnąć dolną część usta worka i nacisnąć zacisk, aby zablokować worek.

Uwaga: cały worek, w tym usta worka, powinny znajdować się w komorze próżniowej.

5. Proces roboczy (podciśnienie-uszczelnienie)

- Zamknąć pokrywę, nacisnąć przycisk Start, urządzenie jest gotowe do pracy.
- Pompa zaczyna działać. Lampka wskaźnikowa ustawionego poziomu podciśnienia zacznie migać (gdy stopień podciśnienia osiągnie wstępnie ustawiony stopień, kontrolka będzie świecić światłem ciągłym). Liczba na diodzie LED będzie odliczać od 0 do wstępnie ustawionego stopnia podciśnienia (gdy jest do 5 i 19 Hg, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy).
- Po zakończeniu próżni maszyna automatycznie przejdzie w tryb uszczelnienia. Dioda LED pokazuje wstępnie ustawiony czas uszczelnienia i zaczyna odliczać do 0. Po zakończeniu uszczelniania maszyna zaczyna uwalniać powietrze.
- Gdy urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, cały proces jest zakończony. Maszyna powróci do trybu gotowości do pracy. Dioda LED i kontrolki będą odpowiednio świecić.



Uwaga: podczas powyższego procesu „b” i „c” nacisnąć przycisk Uszczelnij, aby przejść do trybu Uszczelnień z wyprzedzeniem.

Jak odkurzać i marynować workami

- Wybierz worek próżniowy
Wybrać odpowiedni rozmiar worka próżniowego. Odczekać co najmniej 2,5–5 cm dodatkowej przestrzeni na górze worka, aby zapewnić jakość i szczelność.
- Wybierz tryb uszczelnienia i ustaw czas uszczelnienia
Naciśnij przycisk Ustaw. Po włączeniu wskaźnika Czas marynowania zostanie wybrany tryb marynaty. Naciśnąć przycisk „+” lub „-”, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas marynowania, zakres czasu wynosi 9–99 minut.
- Wybierz stopień podciśnienia
Naciśnąć Poziom podciśnienia, wybrać wymagany stopień podciśnienia. Istnieje 6 opcji: Maks. (29,3 inHg), Wysoki (29,0 inHg), Średni (27,5 inHg), Niski (26,0 inHg), Minimalny (23,5 inHg) i Regulowany. Kontrolka będzie świecić zgodnie z wybranym stopniem podciśnienia. Po wybraniu opcji regulacji należy nacisnąć przyciski „+” i „-”, aby ustawić dowolny stopień w zakresie od 23,5 do 29,3 cala Hg
- Umieścić worek próżniowy z przedmiotami w komorze próżniowej.
 - Upewnić się, że wysokość worka do pakowania z płynną lub wilgotną żywnością powinna być mniejsza niż wysokość listwy uszczelniającej.
 - Położyć worek do pakowania, upewniając się, że usta worka powinny znajdować się w poprzek listwy uszczelniającej.
 - Otworzyć zacisk z przodu komory, zacisnąć dolną część ust worka i nacisnąć zacisk, aby zablokować worek.

Uwaga: cały worek wraz z ustami worka powinien znajdować się w komorze próżniowej

- Proces roboczy (próżnia-marian)
 - Zamknąć pokrywę, uruchomić urządzenie i przejść do podciśnienia i marynowania. Jeden cykl trwa 9 minut, można ustawić do 11 cykli (99 minut). Jeden pełny cykl przebiega w następujący sposób: generowanie podciśnienia – utrzymywanie podciśnienia – rozładowanie. Czas potrzebny do wytworzenia podciśnienia i rozładowania wynosi około 1 minuty. Czas utrzymywania podciśnienia wynosi około 8 minut.
 - Pompa zaczyna działać. Lampka wskaźnikowa ustawionego poziomu podciśnienia zacznie migać (gdy stopień podciśnienia osiągnie wstępnie ustawiony stopień, kontrolka będzie świecić światłem ciągłym). Liczba na diodzie LED będzie odliczać od 0 do wstępnie ustawionego stopnia podciśnienia (gdy jest do 5 i 19 Hg, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy).
 - Po zakończeniu próżni maszyna automatycznie przejdzie w tryb marynaty. Czas marynowania wskazany na wyświetlaczu będzie odliczany co 1 minutę. Po odliczeniu wartości wielokrotności 9 komora próżniowa zaczyna wpuszczać powietrze do worka. Gdy proces dopuszczania powietrza dobiegnie końca, tryb próżni i marynaty jest powtarzany aż do momentu, gdy odliczanie osiągnie 0. Proces został zakończony.
 - Gdy urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, cały proces jest zakończony. Maszyna powróci do trybu gotowości do pracy. Dioda LED i kontrolki będą odpowiednio

świecić.

Uwaga: podczas powyższego procesu „b” i „c” nacisnąć przycisk Uszczelnij, aby przejść do trybu Uszczelnień z wyprzedzeniem.

Wskazówki dotyczące obsługi

Informacje na temat pakowania żywności w workach

- W momencie pakowania żywność powinna być jak najświeższa. Okres trwałości produktów pakowanych podciśnieniowo można przedłużyć do pięciu razy w porównaniu ze standardowymi warunkami przechowywania.
- Miękkie, wilgotne produkty spożywcze lub produkty, które powinny zachować swój kształt, powinny zostać zamrożone przed zapakowaniem.
- Mięso, jagody lub chleb można zamrozić do 24 godzin, aby uniknąć oparzenia zamrażarki. Gdy produkty zostaną zamrożone i twarde, są gotowe do pakowania próżniowego.
- 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 zapiekanek, należy przed pakowaniem próżniowym zamrozić w naczyniu lub na pojemniku na lód. Zamrożone i zapakowane produkty należy oznaczyć i umieścić w zamrażarce.
- Wszelkie produkty o ostrych krawędziach (np. kości, suchy makaron, ryż) należy zabezpieczyć papierowymi ręcznikami, aby nie uderzyły torby.
- Torebek opakowaniowych nie należy ponownie używać do gotowania ani w kuchence mikrofalowej. Nie używać ponownie toreb, które były używane do przechowywania świeżych ryb lub tłustych produktów spożywczych.
- Warzywa powinny być blanszowane przed pakowaniem.
- Blanszowanie to metoda przetwarzania termicznego, która polega na krótkotrwałym, ale intensywnym ogrzewaniu. Warzywa mogą być blanszowane we wrzącej wodzie; należy je umieścić na chwilę we wrzącej wodzie, a następnie wyjąć i natychmiast ugasić w niskiej temperaturze.
- Wykonaj procedurę pakowania próżniowego jak zwykle.

Nie odkurzaj opakowań z grzybami i czosnkiem.

Informacje dotyczące przechowywania i bezpieczeństwa żywności

Maszyna do pakowania z komorą próżniową zrewolucjonizuje sposób, w jaki kupujesz i przechowujesz żywność. Ponieważ opakowanie próżniowe eliminuje oparzenia zamrażarki i pozwala puszyć się żywności, możesz teraz skorzystać z zakupu żywności luzem bez ryzyka marnowania żywności. Opakowanie próżniowe z urządzeniem usuwa do 90% powietrza z opakowania. Pomoże to utrzymać świeżość żywności do 5 razy dłużej niż w normalnych okolicznościach. Sucha żywność, taka jak makaron, płatki zbożowe i mąka, pozostanie świeża od początku do końca. Opakowanie próżniowe zapobiega zarażeniu suchymi produktami przez owady i inne owady.



Żywność	Przechowywanie w zamrażarce próżniowej	Przechowywanie lodówki próżniowej
Świeża wołowina i cielęcina	1–3 lata	1 miesiąc
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc
Świeża wieprzowina	2–3 lata	2–4 tygodnie
Świeża ryba	2 lata	2 tygodnie
Świeży drób	2–3 lata	2–4 tygodnie
Mięso wędzone	3 lata	6–12 tygodni
Świeże produkty, blanszowane	2–3 lata	2–4 tygodnie
Świeże owoce	2–3 lata	2 tygodnie
Twarde sery	6 miesięcy	6–12 tygodni
Pokrojone mięso delikatesowe	nie jest zalecane	6–12 tygodni
Świeży makaron	6 miesięcy	2–3 tygodnie

Uwaga: Powyższa tabela służy wyłącznie do celów informacyjnych. Określając okres przechowywania, zawsze sugeruj lokalne przepisy sanitarno-epidemiologiczne i HACCP.

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGA!** Przed przechowywaniem, czyszczeniem i konserwacją należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i ochłodzić.
- Do czyszczenia nie należy używać strumienia wody ani środka do czyszczenia parą wodną i nie należy wypychać urządzenia pod wodę, ponieważ części będą mokre i może dojść do porażenia prądem.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, może to negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.
- Pozostałości potraw należy regularnie czyścić i usuwać z urządzenia. Jeśli urządzenie nie zostanie prawidłowo wy czyszczone, jego żywotność zostanie ograniczona i może to spowodować wystąpienie niebezpiecznych warunków podczas użytkowania.

Czyszczenie

- Ochłodzoną powierzchnię zewnętrzną należy czyścić szmatką lub gąbką lekko zwilżoną roztworem łagodnego mydła.
- Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić przed i po użyciu.
- Unikać kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Nigdy nie należy używać agresywnych środków czyszczących, gąbek ściernych ani środków czyszczących zawierających chlor. Do czyszczenia nie wolno używać wetny stalowej, metalowych przyborów ani ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników!
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.

Konserwacja

- Aby zapobiec poważnym wypadkom, należy regularnie sprawdzać działanie urządzenia.
- Jeśli zauważysz, że urządzenie nie działa prawidłowo lub występuje problem, przestań z niego korzystać, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszelkie prace konserwacyjne, instalacyjne i naprawcze muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanych i autoryzowanych techników lub zalecane przez producenta.

Transport i przechowywanie

- Przed rozpoczęciem przechowywania należy zawsze upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i całkowicie schłodzone.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nie wolno umieszczać na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ mogłyby to spowodować ich uszkodzenie.
- Nie należy przemieszczać urządzenia, gdy jest ono w trakcie pracy. Podczas przemieszczania należy odłączyć urządzenie od zasilania i przytrzymać je u dołu.

Rozwiązywanie problemów

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

Problemy	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się	• Upewnij się, że maszyna jest prawidłowo podłączona do uziemionego gniazda. • Sprawdź przewód zasilający pod kątem rozdarć i strzępienia. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. • Upewnij się, że przycisk zasilania został prawidłowo wciśnięty. Po włączeniu świeci się ekran LED.
Urządzenie nie pobiera pełnego podciśnienia z workiem	• Czas podciśnienia/uszczelnienia może nie być ustawiony wystarczająco wysoko. Ustawić wyższe czasy podciśnienia i uszczelnienia oraz ponownie ustawić próżnię. • Aby prawidłowo odkurzać i uszczelniać, otwór woreczka musi znajdować się w komorze próżniowej. • W przypadku pakowania z worka w rolce należy upewnić się, że pierwsza uszczelka jest kompletna i nie ma żadnych szczelin w żadnej z uszczelek. • Urządzenie do pakowania próżniowego i worek próżniowy muszą być czyste, suche i wolne od zanieczyszczeń, aby proces próżniowy zakończył się sukcesem. Wytrzeć powierzchnię listwy uszczelniającej i wewnątrz worka i spróbować ponownie.
Worek próżniowy traci próżnię po zapieczętowaniu	• Ostre przedmioty mogą przebić małe otwory w woreczkach. Aby temu zapobiec, przykryj ostre krawędzie ręcznikiem papierowym i odkurzaaj w nowym woreczku. • Niektóre owoce i warzywa mogą uwalniać gazy (gazowanie), jeśli nie zostaną odpowiednio zblednięte lub zamrożone przed pakowaniem. Otwórz woreczek. Jeśli uważasz, że psucie się żywności zaczęło, odrzuć jedzenie. Jeśli psucie się żywności jeszcze się nie rozpoczęło, należy je natychmiast spożyć. W razie wątpliwości należy wyrzucić żywność.



Urządzenie nie zamyka prawidłowo worka	• Czas uszczelnienia może nie być wystarczająco długi. Wydłuż czas uszczelnienia i spróbuj ponownie. • Worki nie będą uszczelniać, jeśli w obszarze uszczelnienia znajdują się wilgoć, cząstki żywności lub zanieczyszczenia. Wytęrz wewnętrzne worka i spróbować ponownie. • Worek musi być prawidłowo umieszczony wzdłuż listwy uszczelniającej. Upewnij się, że cała torebka znajduje się nad drążkiem uszczelniającym i nie ma zmarszczek w materiale torebki.
--	--

Identyfikacja kodu błędu

Kody błędów	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
E01	Gdy maszyna przez jakiś czas będzie podciśnieniowa, dwa przetłaczniaki ciśnieniowe nie zamkną się.	• Sprawdzić, czy pokrywa podciśnieniowa jest zamknięta; • Sprawdzić, czy uszczelki są prawidłowo zamontowane; • Sprawdzić, czy pompa nadal działa; • Sprawdzić, czy przetłaczniaki ciśnienia są nadal sprawne (sprawdzić przewód łączący, przetłaczniaki ciśnieniowe, kabel danych 10P itp.)
E02	Gdy maszyna przechodzi w tryb uszczelnienia, mikropretłaczniak nie zamyka się.	• Sprawdzić, czy pokrywa podciśnieniowa jest zamknięta; • Sprawdzić, czy mikropretłaczniak jest prawidłowy (przewód połączeniowy GAS1, mikropretłaczniak, kabel danych 10P itp.)
LP	Podczas pracy maszyny nagle dochodzi do utraty zasilania.	• Naciśnąć przycisk „STOP”, aby uwolnić powietrze, a następnie LP zniknie. • Jeśli pojawi się ponownie, sprawdź system zasilania (np. przewód zasilający, gniazdo zasilania, płytkę zasilania).

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

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

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

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.
- 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

-  **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 brûlures, même après utilisation. Attendez que la barre d'étanchéité ait refroidi avant de la toucher.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent d'entretien.

-  **RISQUE D'ÉCRASEMENT DES MAINS !** Faites attention lorsque vous fermez le couvercle.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des appareils commerciaux, 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 d'évacuation 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 sous vide
2. Panneau de commande

Panneau de commande

(Fig. 2 à la page 3)

3. Bouton d'alimentation (alimentation)

Lorsque la machine est connectée à l'alimentation, la LED s'éteint, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT, la LED affichera le temps d'étanchéité prédéfini (ou temps de marinade) et ensuite le degré de vide prédéfini. La machine est maintenant prête à fonctionner. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour que la machine revienne en mode



veille. La LED s'éteint.

4. Bouton de démarrage (Démarrage)
Lorsque la machine est prête à fonctionner, appuyez sur le bouton Démarrer, la machine passe en mode d'étanchéité sous vide ou en mode de navigation sous vide (selon le mode de réglage).
5. Bouton d'étanchéité (Joint)
En mode vide, appuyez sur le bouton Seal, arrêtez le processus de vide et passez en mode scellage.
6. Bouton d'arrêt (Arrêt)
Appuyez sur le bouton Arrêter, la machine arrêtera tout processus en cours.
7. Bouton de réglage (Régler)
Appuyez sur le bouton Set, choisissez le mode vide-scellage ou le mode vide-marinat (le voyant s'allume en conséquence). Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le temps d'étanchéité ou le temps de marinade (le temps s'affiche sur la LED).
8. Bouton Niveau de vide (Niveau de vide)
Appuyez sur le bouton Niveau de vide, choisissez le degré de vide requis (le voyant s'allume en conséquence, avec une unité de inHg). Lorsque vous choisissez AJUSTABLE, appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le degré de vide nécessaire (le degré de vide s'affichera sur la LED).
9. Affichage LED
Afficher le degré de vide en temps réel.
Indiquer l'heure de scellage ou de marinade.
10. Bouton de réglage (« + » et « - »)
 - Régler la durée du joint
 - Ajuster le temps de marinade
 - Ajuster le degré de vide
11. Voyants lumineux
 - 11.1. Indiquer le processus de travail
 - 11.2. Indiquer le degré de vide

Pièces de rechange ou accessoires

12. Cordon d'alimentation
13. Barre d'étanchéité

REMARQUE ! Le rouleau de sac à vide n'est pas inclus.

Préparation avant utilisation

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
- Vérifier 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.
- Conservez le manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

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

Mode d'emploi

Préparations

- Lire attentivement le manuel d'utilisation avant utilisation.
- Branchez la prise de courant mise à la terre.
- Ouvrez le couvercle, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, la machine est prête à fonctionner, la LED affichera le mode de fonctionnement la dernière fois. Maintenant, utilisez la machine pour l'emballage sous vide.

Comment aspirer et sceller avec des sacs

1. Sélectionner le sac à vide
Sélectionnez la poche d'aspiration de taille appropriée. Laisser au moins 2,5 à 5 cm d'espace supplémentaire en haut de la poche pour assurer une étanchéité à l'air et de qualité.
 2. Sélectionnez le mode Joint et définissez l'heure du joint
Appuyez sur le bouton Set, lorsque le voyant de la durée d'étanchéité est allumé, le mode d'étanchéité est sélectionné. Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer le temps d'étanchéité, la plage de temps est de 0 à 6 secondes.
 3. Sélectionner le degré de vide
Appuyez sur Niveau de vide, sélectionnez le degré de vide requis. Il existe 6 options : Max (29,3 inHg), Élevé (29,0 inHg), Moyen (27,5 inHg), Faible (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) et Réglable. Le voyant s'allume en fonction du degré de vide sélectionné. Lorsque vous sélectionnez l'option Réglable, appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler un degré entre 23,5 et 29,3 inHg.
 4. Placez le sac à vide contenant les articles dans la chambre à vide.
 - a. S'assurer que la hauteur du sac d'emballage avec des aliments liquides ou humides doit être inférieure à la hauteur de la barre d'étanchéité.
 - b. Poser le sac d'emballage, s'assurer que la bouche du sac doit se trouver à travers la barre d'étanchéité.
 - c. Ouvrir le clip à l'avant de la chambre, clipser la partie inférieure de la bouche du sac et appuyer sur le clip pour verrouiller le sac.
- Remarque** : le sac entier, y compris la bouche du sac, doit se trouver dans la chambre à vide.
5. Processus de travail (Vacuum-Seal)
 - a. Fermez le couvercle, appuyez sur le bouton de démarrage, l'appareil est prêt à fonctionner.
 - b. La pompe commence à fonctionner. Le voyant du degré de vide préréglé commence à clignoter (lorsque le degré de vide atteint le degré préréglé, le voyant reste allumé). Le nombre sur la LED va compter de 0 au degré de vide prédéfini (lorsqu'il est jusqu'à 5 et 19 mmHg, la machine émet un bip).
 - c. Lorsque le vide est terminé, la machine passe automatiquement en mode Seal. La LED indique le temps d'étanchéité prédéfini et commence à compter jusqu'à 0. Une fois l'étanchéité terminée, la machine commence à libérer de l'air.
 - d. Lorsque la machine émet trois bips, tout le processus est terminé. La machine reviendra en mode prêt à fonctionner. Le voyant et les voyants s'affichent en conséquence.

Remarque : au cours des processus « b » et « c » ci-dessus, appuyez sur le bouton Seal pour passer en mode Seal à l'avance.



Comment aspirer et MARINER avec des sacs

1. Sélectionner le sac à vide
Sélectionnez la poche d'aspiration de taille appropriée. Laissez au moins 2,5 à 5 cm d'espace supplémentaire en haut de la poche pour assurer une étanchéité à l'air et de qualité.
 2. Sélectionnez le mode Joint et définissez l'heure du joint
Appuyez sur le bouton Set. Lorsque le voyant de l'option Marinade Time est allumé, le mode marinade est sélectionné. Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer le temps de marinade, la plage de temps est de 9 à 99 minutes.
 3. Sélectionner le degré de vide
Appuyez sur Niveau de vide, sélectionnez le degré de vide requis. Il existe 6 options : Max (29,3 inHg), Élevé (29,0 inHg), Moyen (27,5 inHg), Faible (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) et Réglable. Le voyant s'allume en fonction du degré de vide sélectionné. Lorsque vous sélectionnez l'option Réglable, appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler un degré entre 23,5 et 29,3 inHg
 4. Placez le sac à vide contenant les articles dans la chambre à vide.
 - a. S'assurer que la hauteur du sac d'emballage avec des aliments liquides ou humides doit être inférieure à la hauteur de la barre d'étanchéité.
 - b. Poser le sac d'emballage, s'assurer que la bouche du sac doit se trouver à travers la barre d'étanchéité.
 - c. Ouvrir le clip à l'avant de la chambre, clipser la partie inférieure de la bouche du sac et appuyer sur le clip pour verrouiller le sac.
- Remarque : le sac entier, y compris la bouche du sac, doit se trouver dans la chambre à vide**
5. Processus de travail (vide-marine)
 - a. Fermez le couvercle, la machine démarre et passe à l'aspiration et à la marinade. Un cycle dure 9 minutes, vous pouvez configurer jusqu'à 11 cycles (99 minutes). Un cycle complet se déroule comme suit : génération d'un vide – maintien d'un vide – décharge. Temps nécessaire pour générer le vide et décharger environ 1 minute. Durée de maintien du vide d'environ 8 minutes.
 - b. La pompe commence à fonctionner. Le voyant du degré de vide préréglé commence à clignoter (lorsque le degré de vide atteint le degré préréglé, le voyant reste allumé). Le nombre sur la LED va compter de 0 au degré de vide prédéfini (lorsqu'il est jusqu'à 5 et 19 mmHg, la machine émet un bip).
 - c. Lorsque le vide est terminé, la machine passe automatiquement en mode Marinade. Le temps de marinade indiqué sur l'écran sera compté toutes les minutes. Après avoir compté la valeur d'un multiple de 9, la chambre à vide commence à laisser de l'air entrer dans la poche. Lorsque le processus d'admission d'air se termine, le mode vide et marinade est répété jusqu'à ce que le compte à rebours atteigne 0. Le processus est terminé.
 - d. Lorsque la machine émet trois bips, tout le processus est terminé. La machine reviendra en mode prêt à fonctionner. Le voyant et les voyants s'affichent en conséquence.

Remarque : au cours des processus « b » et « c » ci-dessus, appuyez sur le bouton Seal pour passer en mode Seal à l'avance.

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 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 emballés sous vide.
- Si les 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 bac à glaçons 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 perforer pas le sac.
- Les sacs d'emballage ne doivent pas être réutilisés pour la cuisson ou au micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs 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.
- Effectuer la procédure d'emballage sous vide comme d'habitude.

Ne pas aspirer les champignons et l'ail.

Conservation des aliments et informations de sécurité

La machine d'emballage de la chambre à vide va révolutionner 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 avec l'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 tels que 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.

Aliments	Stockage du congélateur à vide	Stockage du réfrigérateur à vide
Bœuf frais et veau	1 à 3 ans	1 mois
Viande hachée	1 an	1 mois
Porc frais	2 à 3 ans	2 à 4 semaines
Poisson frais	2 ans	2 semaines
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines
Viandes fumées	3 ans	6 à 12 semaines



Produit frais, blanchi	2 à 3 ans	2 à 4 semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines
Fromages durs	6 mois	6 à 12 semaines
Viandes de charcuterie en tranches	non recommandé	6 à 12 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 à 3 semaines

Remarque : Le tableau ci-dessus est uniquement à titre de référence. Lors de la détermination de la période de conservation, toujours suggérer les réglementations sanitaires-épidémiologiques locales et HACCP.

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION !** Débranchez toujours l'appareil du secteur 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 de s'humidifier et de provoquer un choc électrique.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à la durée de vie 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, il réduira sa durée de vie et peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.

Nettoyage

- Nettoyer la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifiée 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.
- 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 !
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

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 le stockage, assurez-vous toujours que l'appareil 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	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas	• Assurez-vous que la machine est correctement branchée sur une prise mise à la terre. • Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est ni déchiré ni effiloché. Ne pas utiliser la machine si le cordon d'alimentation est endommagé. • Assurez-vous que le bouton d'alimentation a été correctement enfoncé. L'écran LED s'allume lorsqu'il est allumé.
L'appareil ne tire pas un vide complet avec la poche	• Le temps de vide/scellage peut ne pas être réglé assez haut. Réglez les temps d'aspiration et d'étanchéité plus hauts et passez à nouveau l'aspiration. • Pour aspirer et sceller correctement, l'ouverture de la poche doit se trouver dans la chambre à vide. • S'il s'agit d'un emballage à partir d'un sachet en rouleau, assurez-vous que le premier joint est terminé et qu'il n'y a pas d'espace dans l'un ou l'autre des joints. • La machine d'emballage sous vide et le sachet sous vide doivent être propres, secs et exempts de débris pour que le processus sous vide réussisse. Essuyez la surface de la barre d'étanchéité et l'intérieur de la poche et réessayez.
Le sachet sous vide perd le vide après avoir été scellé	• Les objets tranchants peuvent percer de petits trous dans les poches. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec du papier absorbant et passez l'aspirateur dans une nouvelle pochette. • Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz (gazage expulsé) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrir la poche. Si vous pensez que la détérioration des aliments a commencé, jetez-les. Si l'altération des aliments n'a pas encore commencé, consommez immédiatement. En cas de doute, jetez les aliments.
L'appareil ne scelle pas correctement la poche	• Le temps d'étanchéité peut ne pas être assez long. Augmentez le temps d'étanchéité et réessayez. • Les poches ne seront pas étanches si de l'humidité, des particules alimentaires ou des débris sont présents dans la zone d'étanchéité. Essuyez l'intérieur de la poche et réessayez. • La pochette doit être correctement placée le long de la barre d'étanchéité. Assurez-vous que la poche entière est sur la barre d'étanchéité et qu'il n'y a pas de plis dans le matériau de la poche.



Identification du code d'erreur

Codes d'erreur	Cause possible	Solution possible
E01	Lorsque la machine aspire pendant un certain temps, les deux pressostats ne se ferment pas.	• Vérifier si le couvercle à vide est fermé ; • Vérifier que les joints d'étanchéité sont correctement assemblés ; • Vérifier si la pompe fonctionne toujours ; • Vérifier si les pressostats sont toujours en bon état (vérifier le tuyau de raccordement, les pressostats, le câble de données 10P, etc.)
E02	Lorsque la machine passe en mode Joint, le micro-interrupteur ne se ferme pas.	• Vérifier si le couvercle à vide est fermé ; • Vérifier si le micro-interrupteur est correct (fil de connexion GAS1, micro-interrupteur, câble de données 10P, etc.)
LP	L'alimentation est soudainement coupée pendant le fonctionnement de la machine.	• Appuyez sur le bouton « STOP » pour libérer l'air, puis la PL disparaîtra. • S'il apparaît à nouveau, veuillez vérifier le système d'alimentation (comme le cordon d'alimentation, la prise d'alimentation, la carte d'alimentation).

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!** Spegnerne 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

-  **ATTENZIONE! RISCHIO DI BURNI! 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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno speciale cavo o gruppo disponibile presso il produttore o il suo agente di assistenza.

-  **PERICOLO DI SCHIACCIARE LE MANI!** Fare attenzione quando si chiude il coperchio.

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato all'uso per elettrodomestici commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, 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 sarà considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso improprio del dispositivo.

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 per vuoto
2. Pannello di controllo

Pannello di controllo

(Fig. 2 a pagina 3)

3. Pulsante di accensione (alimentazione)
Quando la macchina è collegata all'alimentazione, il LED si spegne, premere il pulsante ON/OFF, il LED mostra il tempo di tenuta preimpostato (o il tempo di marinatura) e quindi il grado di vuoto preimpostato. La macchina è ora pronta per il lavoro. Premere il pulsante ON/OFF, la macchina tornerà in modalità standby. Il LED si spegne.
4. Pulsante Avvio (Avvio)
Quando la macchina è pronta per il funzionamento, premere il pulsante Start per attivare la modalità di tenuta sottovuoto o la modalità di marinato sottovuoto (in base alla modalità di impostazione).
5. Pulsante di tenuta (Seal)
Durante la modalità di vuoto, premere il pulsante Sigilla, interrompere il processo di vuoto ed entrare in modalità di tenuta.
6. Pulsante di arresto (Stop)
Premere il pulsante Stop, la macchina interromperà qualsiasi processo in corso.
7. Pulsante Imposta (Imposta)
Premere il pulsante Set, scegliere la modalità tenuta sottovuoto o la modalità marinata sottovuoto (la spia si accenderà di conseguenza). Premere i pulsanti "+" e "-" per regolare il tempo di tenuta o di marinatura (il tempo verrà visualizzato sul LED).
8. Pulsante livello vuoto (livello vuoto)
Premere il pulsante Livello vuoto, scegliere il grado di vuoto necessario (la spia dell'indicatore si accenderà di conseguenza, con un'unità di inHg). Quando si sceglie REGOLABILE, premere i pulsanti "+" e "-" per impostare il grado di vuoto necessario (il grado di vuoto verrà visualizzato sul LED).
9. Display LED
Mostra il grado di vuoto in tempo reale.
Mostrare il tempo di tenuta o di marinatura.
10. Pulsante di regolazione ("+" e "-")
 - Regolare il tempo di tenuta
 - Regolare il tempo di marinatura
 - Regolare il grado di vuoto
11. Spie luminose
 - 11.1. Indicare il processo di lavoro
 - 11.2. Indicare il grado di vuoto

Parti di ricambio o accessori

12. Cavo di alimentazione

13. Barra di tenuta

NOTA! Il rotolo della sacca sottovuoto non è incluso.

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

Preparazioni

- Leggere attentamente il manuale dell'utente prima dell'uso.
- Collegare la presa di corrente con messa a terra.
- Aprire il coperchio, premere il pulsante di accensione, la macchina è pronta per funzionare, il LED mostrerà la modalità di funzionamento l'ultima volta. Ora utilizzare la macchina per il confezionamento sottovuoto.

Come aspirare e sigillare con i sacchetti

1. Selezionare il sacchetto sottovuoto
Selezionare la sacca sottovuoto della misura corretta. Lasciare un minimo di 2,5 – 5 cm di spazio extra sulla parte superiore della busta per garantire una tenuta ermetica e di qualità.
2. Selezionare la modalità di tenuta e impostare il tempo di tenuta
Premere il pulsante Set, quando la spia del tempo di tenuta è accesa, viene selezionata la modalità di tenuta. Premere il pulsante "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo di tenuta, l'intervallo di tempo è 0-6 secondi.
3. Seleziona grado di vuoto
Premere Livello di vuoto, selezionare il grado di vuoto desiderato. Sono disponibili 6 opzioni: Max (29,3 inHg), Alto (29,0 inHg), Medio (27,5 inHg), Basso (26,0 inHg), Minimo (23,5 inHg) e Regolabile. La spia si accenderà in base al grado di vuoto selezionato. Quando si seleziona l'opzione Regolabile, premere il pulsante "+" e "-" per impostare un grado compreso tra 23,5 e 29,3 inHg.
4. Inserire il sacchetto sottovuoto con gli articoli nella camera sottovuoto.
 - a. Assicurarsi che l'altezza della busta contenente cibo liquido o umido sia inferiore all'altezza della barra di tenuta.
 - b. Appoggiare la sacca, assicurarsi che la bocca della sacca

sia attraverso la barra di tenuta.

- c. Aprire la clip nella parte anteriore della camera, agganciare la parte inferiore della bocca della sacca e premere verso il basso la clip per bloccare la sacca.

Nota: l'intera sacca, compresa la bocca della sacca, deve trovarsi all'interno della camera di depressione.

5. Processo di lavoro (Vacuum-Seal)
 - a. Chiudere il coperchio, premere il pulsante di avvio, il dispositivo è pronto per il funzionamento.
 - b. La pompa inizia a funzionare. La spia del grado di vuoto preimpostato inizia a lampeggiare (quando il grado di vuoto raggiunge il grado preimpostato, la spia si accenderà costantemente). Il numero sul LED conterà da 0 a un grado di vuoto preimpostato (quando è fino a 5 e 19"Hg, la macchina emetterà un segnale acustico).
 - c. Al termine del vuoto, la macchina entrerà automaticamente in modalità Sigillatura. Il LED mostra il tempo di tenuta preimpostato e inizia a contare fino a 0. Al termine della sigillatura, la macchina inizia a rilasciare aria.
 - d. Quando la macchina emette tre segnali acustici, l'intero processo è terminato. La macchina tornerà alla modalità pronta per il lavoro. Il LED e le spie luminose verranno visualizzati di conseguenza.

Nota: durante il processo "b" e "c" di cui sopra, premere il pulsante Sigilla, entrerà in modalità Sigillatura in anticipo.

Come aspirare e MARINARE con i sacchetti

1. Selezionare il sacchetto sottovuoto
Selezionare la sacca sottovuoto della misura corretta. Lasciare un minimo di 2,5 – 5 cm di spazio extra sulla parte superiore della busta per garantire una tenuta ermetica e di qualità.
2. Selezionare la modalità di tenuta e impostare il tempo di tenuta
Premere il pulsante Set, quando la spia del tempo di marinatura è accesa, viene selezionata la modalità di marinatura. Premere il pulsante "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo di marinatura; l'intervallo di tempo è compreso tra 9 e 99 minuti.
3. Seleziona grado di vuoto
Premere Livello di vuoto, selezionare il grado di vuoto desiderato. Sono disponibili 6 opzioni: Max (29,3 inHg), Alto (29,0 inHg), Medio (27,5 inHg), Basso (26,0 inHg), Minimo (23,5 inHg) e Regolabile. La spia si accenderà in base al grado di vuoto selezionato. Quando si seleziona l'opzione Regolabile, premere il pulsante "+" e "-" per impostare un grado qualsiasi tra 23,5-29,3 inHg
4. Inserire il sacchetto sottovuoto con gli articoli nella camera sottovuoto.
 - a. Assicurarsi che l'altezza della busta contenente cibo liquido o umido sia inferiore all'altezza della barra di tenuta.
 - b. Appoggiare la sacca, assicurarsi che la bocca della sacca sia attraverso la barra di tenuta.
 - c. Aprire la clip nella parte anteriore della camera, agganciare la parte inferiore della bocca della sacca e premere verso il basso la clip per bloccare la sacca.

Nota: l'intera sacca, compresa la bocca della sacca, deve trovarsi all'interno della camera di depressione

5. Processo di lavoro (Vacuum-Marinate)
 - a. Chiudere il coperchio, la macchina si avvia e passa al



vuoto e alla marinatura. Un ciclo richiede 9 minuti, è possibile impostare fino a 11 cicli (99 minuti). Un ciclo completo si sviluppa come segue: generazione di un vuoto – mantenimento di un vuoto – scarico. Tempo necessario per generare vuoto e scaricare circa 1 minuto. Tempo di mantenimento del vuoto di circa 8 minuti.

- b. La pompa inizia a funzionare. La spia del grado di vuoto preimpostato inizia a lampeggiare (quando il grado di vuoto raggiunge il grado preimpostato, la spia si accenderà costantemente). Il numero sul LED conterà da 0 a un grado di vuoto preimpostato (quando è fino a 5 e 19°Hg, la macchina emetterà un segnale acustico).
- c. Al termine del vuoto, la macchina entrerà automaticamente in modalità Marinato. Il tempo di marinatura indicato sul display verrà conteggiato ogni minuto. Dopo aver contato il valore di un multiplo di 9, la camera di depressione inizia a lasciare entrare aria nel sacchetto. Quando il processo di ammissione dell'aria termina, la modalità di vuoto e marinatura viene ripetuta fino al raggiungimento del conto alla rovescia 0. Il processo è stato completato.
- d. Quando la macchina emette tre segnali acustici, l'intero processo è terminato. La macchina tornerà alla modalità pronta per il lavoro. Il LED e le spie luminose verranno visualizzati di conseguenza.

Nota: durante il processo "b" e "c" di cui sopra, premere il pulsante Sigilla, entrerà in modalità Sigillatura in anticipo.

Consigli per l'uso

Informazioni sulla confezione degli alimenti in sacchetti

- Al momento dell'imballaggio, gli alimenti devono essere il più freschi possibile. La durata di conservazione dei prodotti sottovuoto può essere estesa fino a cinque volte rispetto alle condizioni di conservazione standard.
- Gli alimenti morbidi e umidi o i prodotti 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 di carta da cucina 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.

Informazioni sulla conservazione e la sicurezza degli alimenti

La macchina di 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 l'apparecchiatura rimuove fino al 90% dell'aria dalla confezione. Ciò 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 da travi e altri insetti di infestare i prodotti secchi.

Alimenti	Conservazione del congelatore a vuoto	Conservazione per frigorifero sottovuoto
Manzo fresco e vitello	1-3 anni	1 mese
Carne macinata	1 anno	1 mese
Maiale fresco	2-3 anni	2-4 settimane
Pesce fresco	2 anni	2 settimane
Pollame fresco	2-3 anni	2-4 settimane
Carni affumicate	3 anni	6-12 settimane
Prodotti freschi, sbollentati	2-3 anni	2-4 settimane
Frutta fresca	2-3 anni	2 settimane
Formaggi duri	6 mesi	6-12 settimane
Carni deliziose a fette	non consigliato	6-12 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane

Nota: La tabella sopra riportata è solo a scopo di riferimento. Nel determinare il periodo di conservazione, suggerire sempre le normative sanitarie-epidemiologiche locali e l'HACCP.

Pulizia e manutenzione

- **ATTENZIONE!** Scollegare sempre l'apparecchiatura dalla rete elettrica 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 inumidita 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 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!
- Non immergere mai l'apparecchiatura in acqua o altri liquidi.

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 potrebbero 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 sottostante per la soluzione. Se il problema persiste, contattare il fornitore/fornitore di servizi.

Problemi	Possibile soluzione
L'apparecchiatura non si accende	• Assicurarsi che la macchina sia collegata correttamente a una presa con messa a terra. • Controllare che il cavo di alimentazione non presenti lacerazioni e sfilacciature. Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione è danneggiato. • Assicurarsi che il pulsante di accensione sia stato premuto correttamente. Lo schermo LED si illumina quando è acceso.
L'apparecchiatura non tira un vuoto completo con la sacca	• Il tempo di vuoto/tenuta potrebbe non essere sufficientemente alto. Impostare i tempi di vuoto e di tenuta più alti e di nuovo il vuoto. • Per aspirare e sigillare correttamente, l'apertura della sacca deve trovarsi all'interno della camera di depressione. • Se l'imballaggio proviene da una busta a rullo, assicurarsi che la prima guarnizione sia completa e che non vi siano spazi vuoti in nessuna delle guarnizioni. • La macchina per il confezionamento sottovuoto e la sacca sottovuoto devono essere pulite, asciutte e prive di detriti affinché il processo di vuoto abbia successo. Pulire la superficie della barra di tenuta e l'interno della busta e riprovare.

La sacca sottovuoto perde vuoto dopo essere stata sigillata	• Gli oggetti affilati possono perforare piccoli fori nelle sacche. Per evitare ciò, coprire i bordi taglienti con carta assorbente e aspirare in una nuova busta. • Alcuni tipi di frutta e verdura possono rilasciare gas (degaassamento) se non correttamente sbiancati o congelati prima dell'imballaggio. Aprire la busta. Se pensi che il deterioramento del cibo sia iniziato, scarta il cibo. Se il deterioramento alimentare non è ancora iniziato, consumare immediatamente. In caso di dubbi, gettare il cibo.
L'apparecchiatura non sigilla correttamente la sacca	• Il tempo di tenuta potrebbe non essere sufficiente. Aumentare il tempo di tenuta e riprovare. • Le buste non sigillano se nell'area di tenuta sono presenti umidità, particelle di cibo o detriti. Pulire l'interno della busta e riprovare. • La sacca deve essere posizionata correttamente lungo la barra di tenuta. Assicurarsi che l'intera sacca sia sopra la barra di tenuta e che non vi siano pieghe nel materiale della sacca.

Identificazione codice di errore

Codici di errore	Possibile causa	Possibile soluzione
E01	Quando la macchina aspira per un certo periodo di tempo, i due pressostati non si chiudono.	• Controllare che il coperchio del vuoto sia chiuso; • Controllare che le guarnizioni di tenuta siano assemblate correttamente; • Controllare se la pompa funziona ancora; • Controllare se i pressostati sono ancora in buono stato (controllare il tubo di collegamento, i pressostati, il cavo dati 10P, ecc.)
E02	Quando la macchina entra in modalità Sigillatura, il microinterruttore non si chiude.	• Controllare che il coperchio del vuoto sia chiuso; • Controllare che il microinterruttore sia corretto (cavo di collegamento GAS1, microinterruttore, cavo dati 10P, ecc.)
LP	L'alimentazione si interrompe improvvisamente durante il funzionamento della macchina.	• Premere il pulsante "STOP" per rilasciare l'aria, quindi la LP scomparirà. • Se ricompare, controllare il sistema di alimentazione (come cavo di alimentazione, presa di corrente, scheda di alimentazione).

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 smaltimento 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.
- Prodătorul 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!** Oprii 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 ac-

cesibilă, 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

-  **ATENȚIE! RISC DE ARSURĂ! SUPRAFEȚE FIERBINTE! 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.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special sau cu un ansamblu disponibil de la producător sau de la agentul său de service.
-  **PERICOL DE ZDROBIRE A MÂINILOR!** Aveți grijă când închideți capacul.



Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării în scopuri comerciale, de exemplu în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și întreprinderilor comerciale, cum ar fi brutăriile, butgariile etc., dar nu și pentru producția continuă în masă a alimentelor.
- Aparatul este conceput pentru aspirarea și etanșarea pungilor de plastic cu alimente în interior. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămarea 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 împănământării

Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de protecție I și trebuie conectat la o împănământare de protecție. Împănământarea 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 împănământare sau conexiuni electrice cu fir de împănământare. Conexiunile trebuie instalate și împănântate corespunzător.

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 3)

1. Capac de vid
2. Panou de comandă

Panou de comandă

(Fig. 2 de la pagina 3)

3. Buton de alimentare (alimentare)
Când mașina este conectată la alimentare, LED-ul va fi OPRIT, apăsați butonul PORNIT/OPRIT, LED-ul va indica timpul de sigilare presetat (sau timpul de marinare) și apoi gradul de vid presetat. Mașina este acum gata de lucru. Apăsați butonul PORNIT/OPRIT, mașina va reveni în modul standby. LED-ul se va stinge.
4. Buton Start (Start)
Când mașina este gata de lucru, apăsați butonul Start, mașina va intra în modul de sigilare în vid sau în modul de marinare în vid (conform modului de setare).
5. Buton de etanșare (Sigilare)
În timpul modului de vidare, apăsați butonul Sigilare, opriți procesul de vidare și intrați în modul de sigilare.
6. Buton de oprire (Stop)
Apăsați butonul Stop, mașina va opri orice proces care este în desfășurare.
7. Butonul Setare (Setare)
Apăsați butonul Setare, alegeți modul de sigilare în vid sau modul de marinare în vid (indicatorul luminos se va aprinde corespunzător). Apăsați butoanele „+” și „-” pentru a regla timpul de sigilare sau timpul de marinare (timpul va apărea pe LED).
8. Buton nivel vacuum (Nivel vacuum)
Apăsați butonul Nivel vacuum, alegeți gradul de vacuum necesar (indicatorul luminos se va aprinde corespunzător, cu o unitate de inHg). Când alegeți REGLABIL, apăsați butoanele „+” și „-” pentru a seta orice grad de vacuum necesar (gradul de vacuum va apărea pe LED).
9. Afișaj LED
Arată gradul de vidare în timp real.

Arătați timpul de sigilare sau timpul de marinare.

10. Butonul Ajustare („+” și „-”)
 - Reglați durata garniturii
 - Reglați timpul de marinare
 - Reglați gradul de vid
11. Lumină indicatoare
 - 11.1. Indicați procesul de lucru
 - 11.2. Indicați gradul de vid

Piese de schimb sau accesorii

12. Cablu de alimentare

13. Bară de etanșare

NOTĂ! Rola sacului de aspirație nu este inclusă.

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și dacă are 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 pe viitor.
- Păstrați manualul utilizatorului pentru referințe ulterioare.

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

Pregătiri

- Citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de utilizare.
- Conectați priza de alimentare împănântată.
- Deschideți capacul, apăsați butonul de alimentare, mașina este pregătită de funcționare, LED-ul va afișa modul de lucru ultima dată. Acum utilizați mașina pentru ambalarea în vid.

Cum să aspirați și să sigilați cu pungi

1. Selectați punga de vidare
Selectați punga de vidare de dimensiunea corespunzătoare. Lăsați un spațiu suplimentar de minimum 2,5 – 5 cm în partea superioară a pungii pentru a asigura o etanșare etanșă, de calitate.
2. Selectați modul Sigilare și setați timpul de sigilare
Apăsați butonul Setare, când lumina indicatoare a Timp sigilare este aprinsă, este selectat modul sigilare. Apăsați butonul „+” sau „-” pentru a mări sau micșora durata de etanșare, intervalul de timp este de 0-6 secunde.
3. Selectați gradul de vid
Apăsați Nivel vacuum, selectați gradul de vacuum necesar. Există 6 opțiuni: Max (29,3 inHg), Ridicat (29,0 inHg), Mediu (27,5 inHg), Scăzut (26,0 inHg), Minim (23,5 inHg) și Reglabil. Indicatorul luminos se va aprinde în funcție de gradul de vid selectat. Când selectați opțiunea Reglabilă, apăsați butonul „+” și „-” pentru a seta orice grad între 23,5-29,3 inHg.



4. Puneți punga vidată cu obiecte în camera vidată.
 - a. Asigurați-vă că înălțimea pungii de ambalare cu alimente lichide sau umede trebuie să fie mai mică decât înălțimea barei de sigilare.
 - b. Așezați punga de ambalare, asigurați-vă că gura pungii trebuie să fie peste bara de etanșare.
 - c. Deschideți clema din partea frontală a camerei, prindeți partea inferioară a gurii pungii și apăsați clema pentru a bloca punga.

Notă: întreaga pungă, inclusiv gura pungii, trebuie să se afle în camera de vidare.

5. Procesul de lucru (Vacuum-Seal)
 - a. Închideți capacul, apăsați butonul de pornire, dispozitivul este pregătit pentru funcționare.
 - b. Pompa începe să funcționeze. Lumina indicatoare a gradului de vid presetat începe să clipească (când gradul de vid atinge gradul presetat, lumina indicatoare va fi aprinsă constant). Numărul de pe LED va crește de la 0 la gradul de vid presetat (când acesta este de până la 5 și 19"Hg, mașina va emite un semnal sonor).
 - c. Când vidul este finalizat, mașina va intra automat în modul Sigilare. LED-ul indică durata presetată de sigilare și începe numărătoarea inversă până la 0. După terminarea etanșării, mașina începe să elibereze aer.
 - d. Când mașina emite trei semnale sonore, întregul proces este finalizat. Mașina va reveni la modul gata de lucru. LED-ul și indicatoarele luminoase vor fi afișate corespunzător.

Notă: în timpul proceselor „b” și „c” de mai sus, apăsați butonul Sigilare, acesta va intra în modul Sigilare în prealabil.

Cum să aspirați și să MARINAȚI cu pungile

1. Selectați punga de vidare

Selectați punga de vid de dimensiunea corespunzătoare. Lăsați un spațiu suplimentar de minimum 2,5 – 5 cm în partea superioară a pungii pentru a asigura o etanșare etanșă, de calitate.
2. Selectați modul Sigilare și setați timpul de sigilare

Apăsați butonul Setare, când indicatorul luminos al Marine Time este pornit, este selectat modul marinat. Apăsați butonul „+” sau „-” pentru a mări sau micșora timpul de marinare, intervalul de timp este de 9 - 99 minute.
3. Selectați gradul de vid

Apăsați Nivel vacuum, selectați gradul de vacuum necesar. Există 6 opțiuni: Max (29,3 inHg), Ridicat (29,0 inHg), Mediu (27,5 inHg), Scăzut (26,0 inHg), Minim (23,5 inHg) și Reglabil. Indicatorul luminos se va aprinde în funcție de gradul de vid selectat. Când selectați opțiunea Reglabilă, apăsați butonul „+” și „-” pentru a seta orice grad între 23,5-29,3inHg
4. Puneți punga vidată cu obiecte în camera vidată.
 - a. Asigurați-vă că înălțimea pungii de ambalare cu alimente lichide sau umede trebuie să fie mai mică decât înălțimea barei de sigilare.
 - b. Așezați punga de ambalare, asigurați-vă că gura pungii trebuie să fie peste bara de etanșare.
 - c. Deschideți clema din partea frontală a camerei, prindeți partea inferioară a gurii pungii și apăsați clema pentru a bloca punga.

Notă: întreaga pungă, inclusiv gura pungii, trebuie să se afle în camera vidată

5. Procesul de lucru (vacuum-marinat)

- a. Închideți capacul, mașina pornește și trece la aspirare și marinare. Un ciclu durează 9 minute, puteți seta până la 11 cicluri (99 de minute). Un ciclu complet se desfășoară după cum urmează: generarea unui vid – menținerea unui vid – descărcarea. Timpul necesar pentru a genera vid și a descărca aproximativ 1 minut. Durata de păstrare a vidului este de aproximativ 8 minute.
- b. Pompa începe să funcționeze. Lumina indicatoare a gradului de vid presetat începe să clipească (când gradul de vid atinge gradul presetat, lumina indicatoare va fi aprinsă constant). Numărul de pe LED va crește de la 0 la gradul de vid presetat (când acesta este de până la 5 și 19"Hg, mașina va emite un semnal sonor).
- c. După finalizarea vidului, mașina va intra automat în modul Marinat. Timpul de marinare indicat pe afișaj va fi contorizat la fiecare 1 minut. După numărarea valorii unui multiplu de 9, camera de vidare începe să lase aerul în pungă. Atunci când procesul de admitere a aerului se va încheia, modul vid și modul marinat se repetă până când numărătoarea inversă ajunge la 0. Procesul este finalizat.
- d. Când mașina emite trei semnale sonore, întregul proces este finalizat. Mașina va reveni la modul gata de lucru. LED-ul și indicatoarele luminoase vor fi afișate corespunzător.

Notă: în timpul proceselor „b” și „c” de mai sus, apăsați butonul Sigilare, acesta va intra în modul Sigilare în prealabil.

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 condiții standard de depozitare.
- Alimentele sau produsele moi și umede care trebuie să își păstreze forma trebuie congelate înainte de ambalare.
- Carne, 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 pliat între carne și partea superioară a rolei. Hârtia va absorbi umezeala.
- Înainte de ambalarea în vid, produsele lichide, cum ar fi supele, excavatoarele sau gratinatele, trebuie congelate într-un vas sau pe o tavă pentru gheață. 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 albastrite înainte de ambalare.
- Estomparea este o metodă de procesare termică care constă în încălzire de scurtă durată, dar intensivă. Legumele pot fi fierite în apă clocotită: acestea trebuie puse pentru o vreme în apă clocotită, apoi scoase și stinse imediat la temperatură scăzută.
- Efectuați procedura de ambalare în vid ca de obicei.

Nu aspirați în vid ciupercile și usturoiul din ambalaj.



Informații privind depozitarea alimentelor și siguranța

Mașina de ambalare a camerei de vidare 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 cu vid împreună cu aparatul elimină până la 90% din aerul din ambalaj. Acest lucru va ajuta la menținerea proaspătății 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 cu vid Plus previne infuzarea salcioarelor și a altor insecte.

Alimente	Depozitarea congelatorului cu vid	Depozitarea frigiderului cu vid
Vită proaspătă și vițel	1-3 ani	1 lună
Carne măcinată	1 an	1 lună
Porc proaspăt	2-3 ani	2-4 săptămâni
Pește proaspăt	2 ani	2 săptămâni
Păsări proaspete	2-3 ani	2-4 săptămâni
Carne afumată	3 ani	6-12 săptămâni
Produse proaspete, aldine	2-3 ani	2-4 săptămâni
Fruite proaspete	2-3 ani	2 săptămâni
Brânzeturi tari	6 luni	6-12 săptămâni
Carne Deli feliată	nerecomandat	6-12 săptămâni
Paste proaspete	6 luni	2-3 săptămâni

Observație: Tabelul de mai sus este doar pentru referință. La stabilirea perioadei de depozitare, întotdeauna se sugerează reglementările sanitare-epidemiologice locale și HACCP.

Curățare și întreținere

- **ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică și răciți-l înainte de depozitare, curățare și întreținere.
- Nu folosiți jet de apă sau 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. Oa 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 utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, bureți abra-

- zivi sau agenți de curățare care conțin clor. Nu utilizați bureți de sârmă, utensile metalice sau orice obiecte ascuțite sau tăioase pentru curățare. Nu utilizați benzină sau solvenți!
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.

Întreținere

- Verificați regulat funcționarea aparatului pentru a preveni accidentele grave.
- Dacă observați 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 recoman- date 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 deplasați și țineți-l în partea de jos.

Depanare

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, verificați tabelul de mai jos pentru soluție. Dacă în continuare nu puteți rezol- va problema, vă rugăm să contactați furnizorul/furnizorul de servicii.

Probleme	Soluție posibilă
Aparatul nu pornește	• Asigurați-vă că mașina este conectată corect la o priză împământată. • Verificați cablul de alimentare pentru rupturi și rupturi. Nu utilizați mașina în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. • Asigurați-vă că butonul de alimentare a fost apă- sat corespunzător. Ecranul LED se va aprinde când este pornit.
Aparatul nu trage un vid complet cu săculețul	• Este posibil ca timpul de vidare/sigare să nu fie setat suficient de sus. Setati duratele de vidare și etansare mai mari și aspirați din nou. • Pentru a aspira și a sigila corespunzător, deschiderea pungii trebuie să se afle în camera de vidare. • Dacă ambalajul dintr-o pungă tip rolă, asigurați-vă că prima etansare este completă și că nu există goluri în niciuna dintre garnituri. • Mașina de ambalat în vid și punga de vid trebuie să fie curate, uscate și fără reziduuri pentru ca procesul de vidare să aibă succes. Ștergeți su- prafața barei de etansare și interiorul pungii și încercați din nou.
Punga de vid pierde vidul după ce este sigilată	• Articolele ascuțite pot perfora mici găuri în pungi. Pentru a preveni acest lucru, acoperiți marginile ascuțite cu un prosop de hârtie și aspi- rați într-o pungă nouă. • Unele fructe și legume pot elibera gaze (fără gaz) dacă nu sunt decolorate sau congelate cores- punzător înainte de ambalare. Deschideți punga. Dacă credeți că a început alterarea alimentelor, aruncați alimentele. Dacă alterarea alimentelor nu a început încă, consumați imediat. Dacă aveți îndoieli, aruncați alimentele.

RO



Aparatul nu sigilează co- rect punga	• Este posibil ca timpul de sigilare să nu fie suficient de lung. Măriți timpul de etanșare și încercați din nou. • Pungile nu se vor sigila dacă există umezeală, particule de alimente sau resturi în zona garniturii. Ștergeți interiorul pungii și încercați din nou. • Săculețul trebuie amplasat corespunzător de-a lungul barei de etanșare. Asigurați-vă că întreaga pungă se află peste bara de etanșare și că nu există cute în materialul pungii.
---	--

Identificarea codului de eroare

Coduri de eroare	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E01	Când aspiratorul mașinii durează un timp, cele două comutatoare de presiune nu se închid.	• Verificați dacă capacul aspiratorului este închis; • Verificați dacă garniturile de etanșare sunt asamblate corect; • Verificați dacă pompa funcționează în continuare; • Verificați dacă presostatele sunt în continuare bune (verificați țevă de legătură, presostatele, cablul de date 10P etc.)
E02	Când mașina intră în modul Sigilare, micro-comutatorul nu se închide.	• Verificați dacă capacul aspiratorului este închis; • Verificați dacă micro-comutatorul este corect (firul de conectare GAZ1, micro-comutatorul, cablul de date 10P etc.)
LP	Alimentarea electrică se pierde brusc în timpul funcționării mașinii.	• Apăsăți butonul „OPRIRE” pentru a elibera aerul, apoi PL va dispărea. • Dacă apare din nou, verificați sistemul de alimentare (cum ar fi cablul de alimentare, priza de alimentare, placa de alimentare).

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziția și 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 deșeururi 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 regulamentele 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.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβαθίζετε 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 ΖΗΜΙΑ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιών, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Οποιαδήποτε 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 τράνιγμα, 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.
- Συνδέστε 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. Μην 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 ανοικτή 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.
- Μην 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.
- Μην 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.
- Μην 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

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ! ΣΕΣΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ! ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΡΑΒΔΟ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ.** 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.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικό καλώδιο ή συγκρότημα που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΣΥΝΘΛΙΨΗΣ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ!** Να είστε προσεκτικοί όταν κλείνετε το καπάκι.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές συσκευές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και σε εμπορικές επιχειρήσεις 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 τραυ-

ματισμό.

- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα 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 Ι** 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 κενού
2. Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

3. Κουμπί λειτουργίας (Ενεργοποίηση)
Όταν το μπλάνημα είναι συνδεδεμένο στην τροφοδοσία, η λυχνία LED θα δείξει OFF, πατήστε το κουμπί ON/OFF, η λυχνία LED θα δείξει τον προκαθορισμένο χρόνο σφράγισης (ή τον χρόνο μαριναρίσματος) και κατόπιν τον προκαθορισμένο βαθμό κενού. Το μπλάνημα είναι τώρα έτοιμο για λειτουργία. Πατήστε το κουμπί ON/OFF, το μπλάνημα θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής. Η λυχνία LED θα εμφανιστεί στη θέση OFF.
4. Κουμπί έναρξης (Έναρξη)
Όταν το μπλάνημα είναι έτοιμο για λειτουργία, πατήστε το κουμπί Έναρξη, το μπλάνημα θα εισέλθει σε λειτουργία σφράγισης κενού ή σε λειτουργία μαριναρίσματος κενού (ανάλογα με τη λειτουργία ρύθμισης).
5. Κουμπί σφράγισης (Σφράγισδα)
Κατά τη διάρκεια του τρόπου λειτουργίας κενού, πατήστε το κουμπί σφράγισης, διακόψτε τη διαδικασία κενού και μπειτε σε τρόπο λειτουργίας σφράγισης.
6. Κουμπί διακοπής (Διακοπή)
Πατήστε το κουμπί Διακοπή, το μπλάνημα θα σταματήσει οποιαδήποτε διαδικασία βρίσκεται σε εξέλιξη.
7. Κουμπί ρύθμισης (Ρύθμιση)
Πατήστε το κουμπί Ρύθμιση, επιλέξτε τη λειτουργία σφράγισης κενού ή τη λειτουργία μαριναρίσματος κενού (η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει ανάλογα). Πατήστε τα κουμπιά «+» και «-» για να ρυθμίσετε τον χρόνο σφράγισης ή τον χρόνο μαριναρίαςματος (ο χρόνος θα εμφανίζεται στη λυχνία LED).
8. Κουμπί επιπέδου κενού (Επίπεδο κενού)
Πατήστε το κουμπί Στάθμης κενού, επιλέξτε το Βαθμό κενού που απαιτείται (η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει ανάλογα, με μια μονάδα inHg). Όταν επιλέγετε ΡΥΘΜΙΣΗ, πατήστε το κουμπί «+» και «-» για να ρυθμίσετε το βαθμό κενού που απαιτείται (ο βαθμός κενού θα εμφανίζεται στη λυχνία LED).
9. Οθόνη LED
Δείξτε το βαθμό κενού σε πραγματικό χρόνο.
Δείξτε τον χρόνο σφράγισης ή τον χρόνο μαριναρίσματος.
10. Κουμπί Ρύθμισης («+» και «-»)
 - Ρύθμιση χρόνου στεγανοποίησης
 - Ρύθμιση χρόνου μαριναρίσματος



- Ρυθμίστε το βαθμό κενού
- Ενδεικτικές λυχνίες
 - Υποδείξετε τη διαδικασία εργασίας
 - Υποδείξετε το βαθμό κενού

Ανταλλακτικά ή αξεσουάρ

- Καλώδιο ρεύματος
- Ράβδος σφράγισης

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Το ρολό της σακούλας 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 παρεκκόμενα. 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 (BL = > 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 πισιλιές 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 αεριζείται καλά.

Οδηγίες λειτουργίας

Προετοιμασίες

- Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν από τη χρήση.
- Συνδέστε τη γειωμένη ριζα.
- Ανοίξτε το καπάκι, πατήστε το κουμπί λειτουργίας, το μηχανήμα είναι έτοιμο για λειτουργία, η λυχνία LED θα εμφανίσει τον τρόπο λειτουργίας εργασίας την τελευταία φορά. Τώρα χρησιμοποιήστε το μηχανήμα για τη συσκευασία κενού.

Πώς να σκουίζετε και να σφραγίζετε με σάκου

- Επιλέξτε σακούλα κενού
Επιλέξτε σακούλα κενού αέρος κατάλληλου μεγέθους. Αφήστε τουλάχιστον 2,5 – 5 cm επιπλέον ελεύθερου χώρου στο επάνω μέρος του σάκου για να διασφαλίσετε την ποιότητα και την αεροστεγή σφράγιση.
- Επιλέξτε τη λειτουργία Στεγανοποίησης και ρυθμίστε τον χρόνο σφράγισης
Πιέστε το κουμπί Ρύθμιση, όταν η ενδεικτική λυχνία του χρόνου σφράγισης είναι αναμμένη, επιλέγεται ο τρόπος λειτουργίας σφράγισης. Πατήστε το κουμπί «+» ή «-» για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο στεγανοποίησης, το χρονικό εύρος είναι 0–6 δευτερόλεπτα.
- Επιλογή βαθμού κενού
Πιέστε Επίπεδο κενού, επιλέξτε το βαθμό κενού που απαιτείται. Υπάρχουν 6 επιλογές: Μέγιστο [29,3 inHg], Υψηλό [29,0 inHg], Μεσαίο [27,5 inHg], Χαμηλό [26,0 inHg], Ελάχιστο [23,5 inHg] και Ρυθμιζόμενο. Η ενδεικτική λυχνία θα είναι αναμμένη σύμφωνα με τον επιλεγμένο βαθμό κενού. Όταν επιλέγετε

Ρυθμιζόμενο, πιέστε τα πλήκτρα “+” και “-” για να ρυθμίσετε οποιαδήποτε τιμή μεταξύ 23,5–29,3 inHg.

- Τοποθετήστε τη σακούλα κενού με τα αντικείμενα στο θάλαμο κενού.
 - Βεβαιωθείτε ότι το ύψος του σάκου συσκευασίας με υγρά ή υγρά τρόφιμα θα πρέπει να είναι μικρότερο από το ύψος της ράβδου σφράγισης.
 - Ακουμπήστε τον ασκό συσκευασίας και βεβαιωθείτε ότι το στόμιο του ασκού θα πρέπει να βρίσκεται κατά μήκος της ράβδου σφράγισης.
 - Ανοίξτε το κλιπ στο μπροστινό μέρος του θαλάμου, κουμπώστε την κάτω πλευρά του στόματος του ασκού και πιέστε προς τα κάτω το κλιπ για να ασφαλίσετε τον ασκό.

Σημείωση: ολόκληρος ο ασκός, συμπεριλαμβανομένου του στόματος του ασκού, θα πρέπει να βρίσκεται εντός του θαλάμου κενού αέρος.

- Διαδικασία εργασίας (Vacuum-Seal)
 - Κλείστε το καπάκι, πατήστε το κουμπί έναρξης, η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία.
 - Η αντλία αρχίζει να λειτουργεί. Η ενδεικτική λυχνία του προκαθορισμένου βαθμού κενού αρχίζει να αναβοσβήνει (όταν ο βαθμός κενού φτάσει στον προκαθορισμένο βαθμό, η ενδεικτική λυχνία θα είναι σταθερά αναμμένη). Ο αριθμός στη λυχνία LED θα μετρηθεί από το 0 έως τον προκαθορισμένο βαθμό κενού (όταν είναι έως 5 και 19”Hg, το μηχανήμα θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα).
 - Όταν τελειώσει το κενό, το μηχανήμα θα εισέλθει αυτόματα στη λειτουργία Σφράγισης. Η λυχνία LED δείχνει τον προκαθορισμένο χρόνο στεγανοποίησης και αρχίζει να μετρά αντίστροφα έως το 0. Όταν ολοκληρωθεί η σφράγιση, το μηχανήμα αρχίζει να απελευθερώνει αέρα.
 - Όταν το μηχανήμα παράγει τρεις ήχους μπιπ, ολόκληρη η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί. Το μηχανήμα θα επιστρέψει στη λειτουργία ετοιμότητας για εργασία. Η λυχνία LED και οι ενδεικτικές λυχνίες θα εμφανιστούν ανάλογα.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια της παραπάνω διαδικασίας “b” και “c”, πατήστε το κουμπί σφράγισης και θα εισέλθει στη λειτουργία σφράγισης εκ των προτέρων.

Πώς να σκουίζετε και να τελειοποιείτε με τσάντες

- Επιλέξτε σακούλα κενού
Επιλέξτε σακούλα κενού αέρος κατάλληλου μεγέθους. Αφήστε τουλάχιστον 2,5 – 5 cm επιπλέον ελεύθερου χώρου στο επάνω μέρος του σάκου για να διασφαλίσετε την ποιότητα και την αεροστεγή σφράγιση.
- Επιλέξτε τη λειτουργία Στεγανοποίησης και ρυθμίστε τον χρόνο σφράγισης
Πατήστε το κουμπί Ρύθμιση, όταν η ενδεικτική λυχνία του χρόνου μαριναρίσματος είναι αναμμένη, επιλέγεται η λειτουργία μαριναρίσματος. Πατήστε το κουμπί «+» ή «-» για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μαριναρίσματος, το χρονικό εύρος είναι 9 - 99 λεπτά.
- Επιλογή βαθμού κενού
Πιέστε Επίπεδο κενού, επιλέξτε το βαθμό κενού που απαιτείται. Υπάρχουν 6 επιλογές: Μέγιστο [29,3 inHg], Υψηλό [29,0 inHg], Μεσαίο [27,5 inHg], Χαμηλό [26,0 inHg], Ελάχιστο [23,5 inHg] και Ρυθμιζόμενο. Η ενδεικτική λυχνία θα είναι αναμμένη σύμφωνα με τον επιλεγμένο βαθμό κενού. Όταν επιλέγετε Ρυθμιζόμενη επιλογή, πιέστε τα πλήκτρα «+» και «-» για να ρυθμίσετε οποιοδήποτε βαθμό μεταξύ 23,5–29,3 inHg.
- Τοποθετήστε τη σακούλα κενού με τα αντικείμενα στο θάλαμο



κενού.

- a. Βεβαιωθείτε ότι το ύψος του σάκου συσκευασίας με υγρά ή υγρά τρόφιμα θα πρέπει να είναι μικρότερο από το ύψος της ράβδου σφράγισης.
- b. Ακουμπήστε τον ασκό συσκευασίας και βεβαιωθείτε ότι το στόμιο του ασκού θα πρέπει να βρίσκεται κατά μήκος της ράβδου σφράγισης.
- c. Ανοίξτε το κλιπ στο μπροστινό μέρος του θαλάμου, κουμπώστε την κάτω πλευρά του στόματος του ασκού και πιέστε προς τα κάτω το κλιπ για να ασφαλίσετε τον ασκό.

Σημείωση: ολόκληρος ο ασκός, συμπεριλαμβανομένου του στόματος του ασκού, θα πρέπει να βρίσκεται εντός του θαλάμου υποπίεσης

5. Διαδικασία εργασίας (Vacuum-Marinate)

- a. Κλείστε το καπάκι, το μπλάνδη ξεκινά και αλλάζει σε αναρρόφηση και μαρινάρισμα. Ένας κύκλος διαρκεί 9 λεπτά, μπορείτε να ρυθμίσετε έως 11 κύκλους (99 λεπτά). Ένας πλήρης κύκλος ξεδιπλώνεται ως εξής: δημιουργία κενού - διατήρηση κενού - εκκένωση. Χρόνος που απαιτείται για τη δημιουργία κενού και την εκφόρτιση περίπου 1 λεπτού. Χρόνος διατήρησης κενού περίπου 8 λεπτά.
- b. Η αντλία αρχίζει να λειτουργεί. Η ενδεικτική λυχνία του προκαθορισμένου βαθμού κενού αρχίζει να αναβοβλίνει (όταν ο βαθμός κενού φτάσει στον προκαθορισμένο βαθμό, η ενδεικτική λυχνία θα είναι σταθερά αναμμένη). Ο αριθμός στη λυχνία LED θα μετρηθεί από το 0 έως τον προκαθορισμένο βαθμό κενού (όταν είναι έως 5 και 19"Hg, το μπλάνδη θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα).
- c. Όταν τελειώσει το κενό, το μπλάνδη θα εισέλθει αυτόματα στη λειτουργία μαριναρίσματος. Ο χρόνος μαριναρίσματος που υποδεικνύεται στην οθόνη θα μετράται αντίστροφα κάθε 1 λεπτό. Μετά την αντίστροφη μέτρηση της τιμής ενός πολλαπλασίου των 9, ο θάλαμος κενού αρχίζει να αφίνει αέρα μέσα στον ασκό. Όταν η διαδικασία εισόδου αέρα θα ολοκληρωθεί, η λειτουργία κενού και μαριναρίσματος επαναλαμβάνεται μέχρι η αντίστροφη μέτρηση να φτάσει το 0. Η διαδικασία ολοκληρώθηκε.
- d. Όταν το μπλάνδη παράγει τρεις ήχους μπιπ, ολόκληρη η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί. Το μπλάνδη θα επιστρέψει στη λειτουργία ετοιμότητας για εργασία. Η λυχνία LED και οι ενδεικτικές λυχνίες θα εμφανιστούν ανάλογα.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια της παραπάνω διαδικασίας "b" και "c", πατήστε το κουμπί σφράγισης και θα εισέλθει στη λειτουργία σφράγισης εκ των προτέρων.

Συμβουλές λειτουργίας

Πληροφορίες για τη συσκευασία τροφίμων σε σακούλες

- Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο φρέσκα. Η διάρκεια ζωής των προϊόντων που είναι συσκευασμένα σε κενό αέρος 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 ακληρυνθούν, είναι έτοιμα να συσκευαστούν υπό κενό.
- Εάν τα φρέσκα τρόφιμα είναι συσκευασμένα χωρίς πρόψευξη, τοποθετήστε μια διπλωμένη χαρτοπετσέτα κουζίνας ανάμεσα στο κρέας και το επάνω μέρος του ρολού. Το χαρτί απορροφά

την υγρασία.

- Τα υγρά προϊόντα, όπως οι σούπες, τα ραγού ή οι σαρκετίνες, θα πρέπει να καταψύχονται σε ένα πιάτο ή σε μια παγοθήκη πριν από τη συσκευασία κενού αέρος. Τα κατεψυγμένα και συσκευασμένα προϊόντα πρέπει να επισμαίνονται και να τοποθετούνται στην κατάνυξη.
 - Οποιαδήποτε 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 για μαγείρεμα ή στο φούρνο μικροκυμάτων. Μην επαναχρησιμοποιείτε σακούλες που χρησιμοποιήθηκαν για την αποθήκευση φρέσκων ψαριών ή λιπαρών τροφίμων.
 - Τα λαχανικά θα πρέπει να ζεματίζονται πριν από τη συσκευασία.
 - Το ζεματίσμα είναι μια μέθοδος θερμικής επεξεργασίας που συνίσταται σε σύντομη αλλά έντονη 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 σκουίζετε τα μανιτάρια και το σκόρδο της συσκευασίας.**

Πληροφορίες αποθήκευσης και ασφάλειας τροφίμων

Το μπλάνδη 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 χωρίς την απειλή της σπατάλης τροφίμων. Η συσκευασία κενού αέρος με τη συσκευή αφαιρεί έως και το 90% του αέρα από τη συσκευασία. Αυτό θα σας βοηθήσει να διατηρήσετε τα τρόφιμα πιο φρέσκα 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 Plus σε κενό αέρος, αποτρέποντας τα κακά και άλλα έντομα από τη μόλυνση των ξηρών προϊόντων.

Τρόφιμα	Αποθήκευση σε καταψύκτη κενού	Αποθήκευση ψυγείου κενού
Φρέσκο βοδινό και μοσχάρι	1-3 έτη	1 μήνας
Κρέας γείωσης	1 έτος	1 μήνας
Φρέσκο χοιρινό	2-3 ετών	2-4 εβδομάδες
Φρέσκο ψάρι	2 έτη	2 εβδομάδες
Φρέσκα πουλερικά	2-3 ετών	2-4 εβδομάδες
Καπνιστά κρέατα	3 έτη	6-12 εβδομάδες
Φρέσκα προϊόντα, ζεματισμένα	2-3 ετών	2-4 εβδομάδες
Φρέσκα φρούτα	2-3 ετών	2 εβδομάδες
Σκληρά τυρί	6 μήνες	6-12 εβδομάδες
Κρέατα Deli σε φέτες	δεν συνιστάται	6-12 εβδομάδες
Φρέσκα ζυμαρικά	6 μήνες	2-3 εβδομάδες

Παρατήρηση: Ο παραπάνω πίνακας προορίζεται μόνο για αναφορά. Κατά τον προσδιορισμό της περιόδου αποθήκευσης, να



προτείνετε πάντα τους τοπικούς κανονισμούς υγιεινής-επιδημιολογίας και HACCP.

Καθαρισμός και συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και τη ψύχετε πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε πίδακα νερού ή σπυροκαθαριστή για τον καθαρισμό και μην ωθείτε 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. Ο της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Τα υπολείμματα τροφίμων πρέπει να καθαρίζονται και να αφαιρούνται τακτικά από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν καθαριστεί σωστά, θα μειώσει τη διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.

GR

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 νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλουρα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Συντήρηση

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

Μεταφορά και αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, να βεβαιώνετε πάντα ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος και έχει κρυώσει εντελώς.
- Φυλάσσετε 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 όταν τη μετακινείτε 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 λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάρχο υπηρεσιών.

Πρόβλημα	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	• Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα είναι σωστά συνδεδεμένο σε γεωμενόμενη πρίζα. • Ελέγξτε το καλώδιο ρεύματος για αχσίματα και φθορές. Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά. • Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί λειτουργίας έχει πατηθεί σωστά. Η οθόνη LED θα φωτίζεται όταν είναι αναμμένη.
Η συσκευή δεν αναρροφά όλο το κενό με τη θήκη	• Ο χρόνος αναρρόφησης/στεγανοποίησης μπορεί να μην είναι αρκετά υψηλός. Ρυθμίστε το κενό και τους χρόνους σφράγισης υψηλότερα και επαναλάβετε το κενό. • Για τη σωστή αναρρόφηση και σφράγιση, το άνοιγμα της θήκης πρέπει να βρίσκεται εντός του θαλάμου κενού αέρος. • Εάν η συσκευασία προέρχεται από τροχίλατη θήκη, βεβαιωθείτε ότι η πρώτη σφράγιση έχει ολοκληρωθεί και ότι δεν υπάρχουν κενά σε καμία από τις δύο σφραγίσεις. • Το μηχάνημα συσκευασίας κενού και η θήκη κενού πρέπει να είναι καθαρά, στεγνά και χωρίς υπολείμματα για να είναι επιτυχής η διαδικασία κενού. Σκουπίστε την επιφάνεια της ράβδου στεγανοποίησης και το εσωτερικό του σάκου και προσπαθήστε ξανά.
Ο σάκος κενού κάνει το κενό μετά τη σφράγιση	• Τα αιχμηρά αντικείμενα μπορούν να τρυπήσουν μικρές οπές σε θήκες. Για να το αποτρέψετε αυτό, καλύψτε τις αιχμηρές άκρες με χαρτοπετσέτα και τοποθετήστε τις σε νέο σάκο. • Ορισμένα φρούτα (και λαχανικά) μπορούν να απελευθερώσουν αέρια (εκτός αερίων) εάν δεν έχουν ζεματιστεί ή καταψυχθεί κατάλληλα πριν από τη συσκευασία. Ανοίξτε τη θήκη. Εάν πιστεύετε ότι έχει ξεκινήσει η αλλοίωση των τροφίμων, απορρίψτε τα τρόφιμα. Εάν δεν έχει ξεκινήσει ακόμα η αλλοίωση των τροφίμων, καταναλώστε αμέσως. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απορρίψτε τα τρόφιμα.
Η συσκευή δεν σφραγίζει σωστά τη θήκη	• Ο χρόνος σφράγισης μπορεί να μην είναι αρκετά μεγάλος. Αυξήστε το χρόνο σφράγισης και προσπαθήστε ξανά. • Οι θήκες δεν σφραγίζουν εάν υπάρχει υγρασία, σωματίδια τροφών ή υπολείμματα στην περιοχή στεγανοποίησης. Σκουπίστε το εσωτερικό του σάκου και προσπαθήστε ξανά. • Ο σάκος πρέπει να τοποθετηθεί σωστά κατά μήκος της στεγανοποιητικής ράβδου. Βεβαιωθείτε ότι ολόκληρο το σασκουλάκι βρίσκεται πάνω από τη ράβδο σφράγισης και ότι δεν υπάρχουν ζάρες στο υλικό του σάκου.

Ταυτοποίηση κωδικού σφάλματος

Κωδικοί σφάλματος	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E01	Όταν η ηλεκτρική σκούπα του μηχανήματος παραμείνει κλειστή για κάποιο χρονικό διάστημα, οι δύο διακόπτες πίεσης δεν κλείνουν.	• Ελέγξτε εάν το καπάκι κενού είναι κλειστό. • Ελέγξτε εάν τα παρεμβύσματα στεγανοποίησης έχουν συναρμολογηθεί σωστά. • Ελέγξτε εάν η αντλία εξακολουθεί να λειτουργεί. • Ελέγξτε εάν οι διακόπτες πίεσης εξακολουθούν να είναι καλοί [ελέγξτε τον σωλήνα σύνδεσης, τους διακόπτες πίεσης, το καλώδιο δεδομένων 10P κ.λπ.]



E02	Όταν το μηχάνημα εισέλθει σε λειτουργία Στεγανοποίησης, ο μικροδιακόπτης δεν κλείνει.	- Ελέγξτε εάν το καπάκι κενού είναι κλειστό. - Ελέγξτε εάν ο μικροδιακόπτης είναι σωστός (καλώδιο σύνδεσης GAS1, μικροδιακόπτης, καλώδιο δεδομένων 10P, κ.λπ.)
LP	Η ισχύς χάνεται ξαφνικά κατά τη λειτουργία του μηχανήματος.	- Πιπύστε το κουμπί «ΔΙΑΚΟ-ΠΗ» για να απελευθερώσετε τον αέρα και, στη συνέχεια, η LP θα εεραφανιστεί. - Εάν εμφανιστεί ξανά, ελέγξτε το σύστημα τροφοδοσίας (όπως το καλώδιο τροφοδοσίας, την πρίζα, την πλακέτα τροφοδοσίας).

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 παραδιδοντάς 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

Ποστώνι κορνισιέ,

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

Σιγυρνοσνε 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! OŠTEĆENJE 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

-  **OPREZ! RIZIKANJE URNAŠ! HOT SURFACES! NIKADA NEMOJTE DODIRIVATI BRTVENU ŠIPKU.** Nemojte dodirivati brtvenu šipku dok je u upotrebi. Postoji opasnost od opekline čak i nakon upotrebe. Pričekajte dok se brtvena šipka ne ohladi prije dodirivanja.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili sklopom koji je dostupan kod proizvođača ili njegovog servisera.



OPASNOST OD LOMLJENJA RUKU! Budite oprezni prilikom zatvaranja poklopca.

Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u komercijalnim aparatima, na primjer u kuhinjama restorana, kantinama, bolnicama i u komercijalnim poduzećima kao što su pekare, butije itd., ali ne i za kontinuiranu masovnu proizvodnju hrane.
- Uređaj je namijenjen za usisavanje i brtvljenje plastičnih vrećica s hranom u unutrašnjosti. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili tjelesnih ozljeda.
- Uporaba uređaja u bilo koju drugu svrhu smatrat će se zlouporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za nepropisnu uporabu uređaja.

Instalacija za uzemljenje

Ovaj je uređaj klasificiran kao **klasa zaštite I** i mora biti spojen na zaštitno uzemljenje. Uzemljenje smanjuje rizik od strujnog udara pružanjem žice za izlaz električne struje.

Ovaj uređaj opremljen je kabelom za napajanje s utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima sa žicom za uzemljenje. Priključci moraju biti pravilno montirani i uzemljeni.

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

1. Poklopac usisivača
2. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča

(Slika 2 na stranici 3)

3. Gumb za napajanje (napajanje)

Kada je stroj spojen na napajanje, LED svjetlo će se prikazati na ISKLJUČENO, pritisnite gumb ON/OFF, LED svjetlo će prikazati naprijeđeno postavljeno vrijeme spajanja (ili vrijeme mariniranja), a zatim naprijeđeno postavljeno stupanj vakuumu. Stroj je sada spreman za rad. Pritisnite tipku UKLJUČENO/ISKLJUČENO, stroj će se vratiti u stanje mirovanja. LED lampica će prikazati OFF.

4. Gumb za pokretanje (Start)

Kada je stroj spreman za rad, pritisnite gumb Start, stroj će ući u način rada za zatvaranje vakuumom ili u način rada za vakuumsko umorstvo (prema načinu rada za postavljanje).

5. Gumb za brtvljenje (Seal)

Tijekom vakuumske načina rada, pritisnite tipku Seal, zauzimate postupak vakuumu i udite u način rada brtve.

6. Gumb za zaustavljanje (zaustavljanje)

Pritisnite tipku Stop, stroj će zaustaviti bilo koji postupak koji je u tijeku.

7. Gumb za postavljanje (postavljanje)

Pritisnite gumb Postavljanje, odaberite način vakuumske zatvaranja ili način vakuumsko-marinacije (indikator će svijetliti u skladu s tim). Pritisnite gumb „+“ i „-“ za podešavanje vremena zatvaranja ili vremena marinacije (vrijeme će se prikazati na LED-ul).

8. Gumb za razinu vakuumu (razina vakuumu)

Pritisnite gumb razine vakuumu, odaberite potrebnu razinu vakuumu (indikator će svijetliti u skladu s tim, s jedinicom inHg). Prilikom odabira PRILAŽNO, pritisnite gumb „+“ i „-“ za postavljanje stupnja vakuumu (stupnjevi vakuumu će se prikazati na LED-ul).

9. LED zaslon

Pokažite stupanj vakuumu u stvarnom vremenu.

Pokažite vrijeme zatvaranja ili marinacije.

10. Podesite gumb („+“ i „-“)

- Podesite vrijeme zatvaranja
- Prilagodite vrijeme marinacije
- Podesite stupanj vakuumu

11. Indikatorska svjetla

11.1. Navedite radni postupak

11.2. Navedite stupanj vakuumu

Rezervni dijelovi ili pribor

12. Kabel za napajanje

13. Šipka za brtvljenje

NAPOMENA! Vakuumska rola vrećice nije uključena.

Priprema prije uporabe

- Uklonite svu zaštitnu ambalažu i omote.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svim dodacima. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke odmah se obratite dobavljaču. U tom slučaju nemojte upotrebljavati uređaj.
- Očistite pribor i uređaj prije uporabe (pogledajte == > Čišćenje i održavanje).
- Provjerite je li uređaj potpuno suh.
- Uređaj postavite na vodoravnu, stabilnu i toplinsku površinu koja je sigurna od prskanja vode.
- Držite pakiranje ako namjeravate pohraniti svoj uređaj u budućnosti.
- Čuvajte korisnički priručnik za buduću referencu.



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

Upute za uporabu

Pripreme

- Prije uporabe pažljivo pročitajte korisnički priručnik.
- Ukopčajte uzemljenu utičnicu.
- Otvorite poklopac, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje, uređaj je spreman za rad, LED svjetlo će posljednji put prikazati način rada. Sada koristite stroj za vakuumsko pakiranje.

Kako vakuumirati i zatvoriti vrećice

1. Odaberite vakuumsku vrećicu
Odaberite vakuumsku vrećicu odgovarajuće veličine. Ostavite najmanje 2,5 – 5 cm dodatnog prostora na vrhu vrećice kako biste osigurali kvalitetnu, nepropusnu brtvu.
2. Odaberite način brtve i postavite vrijeme brtve
Pritisnite tipku Postavljanje, kada se uključi indikatorsko svjetlo vremena brtve, odabran je način rada brtve. Pritisnite tipku "+" ili "-" za povećanje ili smanjenje vremena zatvaranja, vremenski raspon je 0–6 sekundi.
3. Odaberite stupanj vakuuma
Pritisnite razinu vakuuma, odaberite potreban stupanj vakuuma. Postoji 6 opcija: Maks. [29,3 inHg], visoka [29,0 inHg], srednja [27,5 inHg], niska [26,0 inHg], minimalna [23,5 inHg] i prilagodljiva. Svjetlo indikatora bit će uključeno u skladu s odabranim stupnjem vakuuma. Kada odaberete podesivu opciju, pritisnite tipku "+" i "-" za postavljanje bilo kojeg stupnja između 23,5–29,3 inča.
4. Stavite vrećicu usisivača s predmetima u vakuumsku komoru.
 - a. Pobrinite se da visina vrećice za pakiranje s tekućom ili vlažnom hranom bude manja od visine brtvene šipke.
 - b. Položite vrećicu za pakiranje, pobrinite se da usta vrećice budu preko brtvene šipke.
 - c. Otvorite kopču na prednjem dijelu komore, pričvrstite donju stranu otvora vrećice i pritisnite kopču prema dolje kako biste zaključali vrećicu.

Napomena: cijela vrećica, uključujući usta vrećice, treba biti unutar vakuumske komore.

5. Radni proces (Vacuum-Seal)
 - a. Zatvorite poklopac, pritisnite gumb za pokretanje i uređaj je spreman za rad.
 - b. Pumpa počinje raditi. Indikatorsko svjetlo unaprijed postavljenog stupnja vakuuma počinje treperiti (kada stupanj vakuuma dosegne zadani stupanj, indikatorsko svjetlo će biti stalno uključeno). Broj na LED diodi odbrojat će od 0 do unaprijed postavljenog stupnja vakuuma (kada je do 5 i 19 mmHg, stroj će se oglasiti zvučnim signalom).
 - c. Kada vakuum završi, stroj će automatski ući u način rada Seal. LED indikator prikazuje unaprijed postavljeno vrijeme zatvaranja i počinje odbrojavati do 0. Kada je brtvljenje završeno, stroj počinje ispuštati zrak.
 - d. Kada se stroj ogłosi tri puta, cijeli postupak je završen. Stroj će se vratiti u način rada spreman za rad. LED i indikatorska svjetla prikazat će se u skladu s tim.

Napomena: tijekom gore navedenog postupka „b” i „c” pritisnite gumb Seal, on će unaprijed ući u način rada Seal.

Kako vakuumirati i spojiti s vrećicama

1. Odaberite vakuumsku vrećicu
Odaberite vakuumsku vrećicu odgovarajuće veličine. Ostavite najmanje 2,5 – 5 cm dodatnog prostora na vrhu vrećice kako biste osigurali kvalitetnu, nepropusnu brtvu.
2. Odaberite način brtve i postavite vrijeme brtve
Pritisnite tipku Postavljanje, kada se uključi kontrolno svjetlo Vrijeme marinata, odabire se način rada marinata. Pritisnite tipku "+" ili "-" za povećanje ili smanjenje vremena marinata, vremenski raspon je 9 – 99 minuta.
3. Odaberite stupanj vakuuma
Pritisnite razinu vakuuma, odaberite potreban stupanj vakuuma. Postoji 6 opcija: Maks. [29,3 inHg], visoka [29,0 inHg], srednja [27,5 inHg], niska [26,0 inHg], minimalna [23,5 inHg] i prilagodljiva. Svjetlo indikatora bit će uključeno u skladu s odabranim stupnjem vakuuma. Kada odaberete podesivu opciju, pritisnite tipku "+" i "-" za postavljanje bilo kojeg stupnja između 23,5–29,3 inHg
4. Stavite vrećicu usisivača s predmetima u vakuumsku komoru.
 - a. Pobrinite se da visina vrećice za pakiranje s tekućom ili vlažnom hranom bude manja od visine brtvene šipke.
 - b. Položite vrećicu za pakiranje, pobrinite se da usta vrećice budu preko brtvene šipke.
 - c. Otvorite kopču na prednjem dijelu komore, pričvrstite donju stranu otvora vrećice i pritisnite kopču prema dolje kako biste zaključali vrećicu.

Napomena: cijela vrećica, uključujući usta vrećice, treba biti unutar vakuumske komore

5. Radni proces (Vacuum-Marinat)
 - a. Zatvorite poklopac, perilica se pokreće i prebacuje na vakuum i mariniranje. Jedan ciklus traje 9 minuta, možete postaviti do 11 ciklusa (99 minuta). Jedan puni ciklus odvija se kako slijedi: stvaranje vakuuma – držanje vakuuma – pražnjenje. Vrijeme potrebno za stvaranje vakuuma i pražnjenje približno 1 minutu. Vrijeme održavanja vakuuma približno 8 minuta.
 - b. Pumpa počinje raditi. Indikatorsko svjetlo unaprijed postavljenog stupnja vakuuma počinje treperiti (kada stupanj vakuuma dosegne zadani stupanj, indikatorsko svjetlo će biti stalno uključeno). Broj na LED diodi odbrojat će od 0 do unaprijed postavljenog stupnja vakuuma (kada je do 5 i 19 mmHg, stroj će se oglasiti zvučnim signalom).
 - c. Kada vakuum završi, stroj će automatski ući u način rada Marinat. Vrijeme odmaranja naznačeno na zaslonu odbrojat će se svake 1 minute. Nakon odbrojavanja vrijednosti višestrukih od 9, vakuumska komora počinje puštati zrak u tekućinu. Kada se proces priznavanja zraka završi, način vakuuma i marinata se ponavlja sve dok odbrojavanje ne dosegne 0. Postupak je dovršen.
 - d. Kada se stroj oglosti tri puta, cijeli postupak je završen. Stroj će se vratiti u način rada spreman za rad. LED i indikatorska svjetla prikazat će se u skladu s tim.

Napomena: tijekom gore navedenog postupka „b” i „c” pritisnite gumb Seal, on će unaprijed ući u način rada Seal.

Savjeti za rad

Informacije o pakiranju hrane u vrećicama

- U trenutku pakiranja hrana bi trebala biti što svježija. Rok trajanja vakuumski zapakiranih proizvoda može se produljiti do pet puta u usporedbi sa standardnim uvjetima skladištenja.



- Mekane, vlažne namirnice ili proizvodi koji bi trebali zadržati svoj oblik trebaju se zamrznuti prije pakiranja.
- Meso, bobice ili kruh mogu se zamrznuti do 24 sata kako bi se izbjegle opekline zamrzivača. Kada se proizvodi zamrznu i tvrde, spremni su za pakiranje u vakuumu.
- Ako se svježa hrana pakira bez predzamrzavanja, stavite presavijeni papirnati kuhinjski ručnik između mesa i gornjeg dijela role. Papir će upijati vlagu.
- Tekući proizvodi kao što su juhe, ragouts ili žitarice trebaju se zamrznuti u jelu ili na posudi za led prije vakuumske pakiranja. Zamrznute i pakirane proizvode treba označiti i staviti u zamrzivač.
- Bilo koji proizvodi oštih rubova (npr. kosti, suha tjestenina, riža) trebaju biti osigurani papirnatim ručnicima kako ne bi probili vrećicu.
- Vreće za pakiranje ne smiju se ponovno upotrebljavati za kuhanje ili u mikrovalnoj pećnici. Nemojte ponovno koristiti vrećice koje su korištene za spremanje svježe ribe ili masnih namirnica.
- Povrće treba blanširati prije pakiranja.
- Blanching je metoda toplinske obrade koja se sastoji od kratkog, ali intenzivnog grijanja. Povrće se može stisnuti u kipuću vodu: treba ga staviti neko vrijeme u kipuću vodu, zatim izvaditi i odmah ugasiti na niskoj temperaturi.
- Provedite postupak vakuumske pakiranja kao i obično.

Nemojte vakuumirati gljive i češnjak u pakiranju.

Informacije o pohrani hrane i sigurnosti

Stroj za pakiranje vakuumske komore revolucionira način na koji kupujete i pohranjujete hranu. Budući da vakuumska ambalaža radi na uklanjanju opekline u zamrzivaču i usporavanju kvarenja hrane, sada možete iskoristiti prednost kupnje hrane u rasutom stanju bez opasnosti od rasipanja hrane. Vakuumske pakiranje s uređajem uklanja do 90 % zraka iz pakiranja. To će pomoći da hrana bude svježija do 5 puta dulje nego u normalnim okolnostima. Suha hrana poput tjestenine, žitarica i brašna ostat će svježija od početka do kraja Plus vakuumske pakiranja sprječava da plavi i drugi insekti napuhnu suhu robu.

Hrana	Čuvanje vakuumske zamrzivača	Čuvanje vakuumske hladnjaka
Svježe govedina i povrće	1 – 3 godine	1 mjesec
Meso na tlu	1 godina	1 mjesec
Svježa svinja	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Svježa riba	2 godine	2 tjedna
Svježa perad	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Pušio meso	3 godine	6-12 tjedana
Svježa proizvodnja, prokleta	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Svježe voće	2 – 3 godine	2 tjedna
Tvrđi kolači	6 mjeseci	6-12 tjedana
Izrezana deli mesna	nije preporučeno	6-12 tjedana
Svježa tjestenina	6 mjeseci	2 – 3 tjedna

Napomena: Gornja tablica služi samo za referencu. Prilikom određivanja razdoblja skladištenja uvijek se predlažu lokalni sanitarni-epidemiološka pravila i HACCP.

Čišćenje i održavanje

- **PAŽNJA!** Uvijek isključite uređaj iz električne mreže i ohladite ga prije skladištenja, čišćenja i održavanja.
- Za čišćenje ne upotrebljavajte mlaznicu ili parni čistač i nemojte gurati uređaj pod vodu jer će se dijelovi smočiti i može doći do strujnog udara.
- Ako se uređaj ne održava u dobrom stanju čistoće, to može negativno utjecati na vijek trajanja uređaja i rezultirati opasnom situacijom.
- Ostaci hrane moraju se redovito čistiti i vaditi iz uređaja. Ako uređaj nije pravilno očišćen, to će smanjiti njegov vijek trajanja i može dovesti do opasnog stanja tijekom uporabe.

Čišćenje

- Ohlađenu vanjsku površinu očistite krpom ili spužvom lagano navlaženom blagom otopinom sapuna.
- Zbog higijene uređaj treba očistiti prije i nakon upotrebe.
- Izbjegavajte dodirivanje vode s električnim komponentama.
- Nikada nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Nemojte koristiti čeličnu vunu, metalni pribor ili oštre ili šiljaste predmete za čišćenje. Nemojte koristiti benzin ili otapala!
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili ozbiljne nezgode.
- Ako vidite da uređaj ne radi ispravno ili da postoji problem, prestanite ga koristiti, isključite ga i kontaktirajte dobavljača.
- Sve radove na održavanju, instalaciji i popravcima moraju obavljati specijalizirani i ovlašteni tehničari ili ih preporučuje proizvođač.

Prijevoz i skladištenje

- Prije skladištenja, uvijek provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže i potpuno se ohladio.
- Uređaj čuvajte na hladnom, čistom i suhom mjestu.
- Nikada ne stavljajte teške predmete na uređaj jer bi ih to moglo oštetiti.
- Ne pomičite uređaj dok je u pogonu. Isključite uređaj iz napajanja prilikom pomicanja i držite ga na dnu.

Rješavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, molimo provjerite rješenje u tablici u nastavku. Ako i dalje ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču / pružatelju usluga.

Problemi	Moguće rješenje
Uređaj se neće uključiti	• Provjerite je li stroj pravilno ukopčan u uzemljenu utičnicu. • Provjerite ima li na kabelu za napajanje suza i šarenja. Nemojte koristiti stroj ako je kabel za napajanje oštećen. • Provjerite je li tipka za napajanje pravilno pritisnuta. LED zaslon će svijetliti kad je uključen.



Uređaj ne povlači kompletan vakuum s vrećicom	- Vrijeme vakuum/zapečaćenja možda nije dovoljno visoko. Postavite vrijeme vakuum a zatvaranja više i ponovno vakuumirajte. - Da biste pravilno vakuumirali i zabrtvili, otvor vrećice mora biti unutar vakuumske komore. - Ako je pakiranje iz vrećice za rolanje, provjerite je li prva brtva potpuna i da nema praznina ni u jednoj od brtvi. - Stroj za vakuumsko pakiranje i vrećica za vakuum moraju biti čisti, suhi i bez ostataka kako bi postupak vakuumiranja bio uspješan. Obrišite površinu brtvene šipke i unutrašnjost vrećice i pokušajte ponovno.
Vakuumska vrećica gubi vakuum nakon zatvaranja	- Oštri predmeti mogu probušiti male rupe u vrećicama. Da biste to spriječili, pokrijte oštre rubove papirnatim ručnikom i vakuumirajte u novoj vrećici. - Neke vrste voća i povrća mogu ispuštati plinove (izbavljanje) ako nisu pravilno blanširani ili smrznute prije pakiranja. Otvorite vrećicu. Ako mislite da je počelo kvarenje hrane, bacite hranu. Ako kvarenje hrane još nije počelo, odmah ga konzumirajte. Ako niste sigurni, bacite hranu.
Uređaj nije pravilno zatvoren	- Vrijeme zatvaranja možda neće biti dovoljno dugo. Povećajte vrijeme zatvaranja i pokušajte ponovno. - Vrećice neće zapečaćiti ako u području brtvi ima vlage, čestica hrane ili ostataka. Obrišite unutrašnjost vrećice i pokušajte ponovno. - Posuda mora biti pravilno postavljena uz brtvenu šipku. Uvjerite se da je cijela vrećica iznad brtvene trake i da nema nabora u materijalu vrećice.

Identifikacija šifre pogreške

Kodovi pogreška	Mogući uzrok	Moguće rješenje
E01	Kada stroj neko vrijeme vakuumira, dvije sklopke za tlak se ne zatvaraju.	- Provjerite je li poklopac vakuum a zatvoren; - Provjerite jesu li brtvene brtve ispravno sastavljene; - Provjerite radi li pumpe još uvijek; - Provjerite jesu li tlačni prekidači još uvijek dobri (provjerite spojnu cijev, tlačne prekidače, 10P podatkovni kabel itd.)
E02	Kada stroj uđe u način rada Seal, mikrosklopka se ne zatvara.	- Provjerite je li poklopac vakuum a zatvoren; - Provjerite je li mikro sklopka ispravna (GAS1 žica za povezivanje, mikrosklopka, 10P podatkovni kabel itd.)
LP	Napajanje se iznenada gubi tijekom rada stroja.	- Pritisnite gumb "STOP" za otpuštanje zraka, a zatim će LP nestati. - Ako se ponovno pojavi, provjerite sustav napajanja (poput kabela za napajanje, utičnice, ploče za 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 zlouporabljjen 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 skupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se nježno 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.

CZ

ČEŠTINA

Vážení zákazníci,

Děkujeme vám za zakoupení tohoto spotřebiče HENDI. Před první instalací a použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a věnujte nejvyšší 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 umísťování spotřebiče vedte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytážení, 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 mokřím nebo vlhkými 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 nekontroluje 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 chráňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypojili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nepřehánějte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nekládejte 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

-  **UPOZORNĚNÍ! RIZIKO POPÁLENÍ! HORKÉ PLOCHY!** **NIKDY SE NEDOTÝKEJTE TĚSNICÍ LIŠTY.** Během používání se nedotýkejte těsnící tyče. Hrozí nebezpečí popálení i po použití. Než se dotknete, vyčkejte, dokud těsnící tyč nevychladne.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn za speciální kabel nebo sestavu, které získáte u výrobce nebo jeho servisní technika.

-  **NEBEZPEČÍ ROZDRČENÍ RUKOU!** Při zavírání víka buďte opatrní.

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití pro komerční spotřebiče, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnic a komerčních podniků, jako jsou pekárny, butchery atd., ale nikoli pro nepřetržitou hromadnou výrobu potravin.
- Spotřebič je určen k vysávání a uzavírání plastových sáčků s potravinami uvnitř. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provoz spotřebiče k jakémukoli jinému účelu se považuje za nesprávné použití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

Instalace uzemnění

Tento spotřebič je klasifikován jako **ochranný typ I** a musí být připojen k ochrannému uzemnění. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem poskytnutím únikového vodiče 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 vysavače
2. Ovládací panel

Ovládací panel

(Obr. 2 na straně 3)

3. Tlačítko napájení [Napájení]
Když je stroj připojen k napájení, kontrolka LED se zobrazí VYPNUTO, stisknete tlačítko ZAP/VYP, kontrolka LED zobrazí přednastavenou dobu utěsnění (nebo čas marinování) a poté přednastavený stupeň vakua. Stroj je nyní připraven k práci. Stisknete tlačítko ZAP/VYP, stroj se vrátí do pohotovostního režimu. Kontrolka LED se zobrazí VYPNUTO.
4. Tlačítko Start [Start]
Když je stroj připraven k práci, stisknete tlačítko Start, stroj přejde do režimu vakuového těsnění nebo vakuového marinování (podle režimu nastavení).
5. Tlačítko těsnění [Seal]
Během vakuového režimu stisknete tlačítko Těsnění, nastavíte proces vakuování a vstupte do těsnícího režimu.
6. Tlačítko Stop [Stop]
Stisknete tlačítko Stop, stroj zastaví jakýkoli probíhající proces.
7. Tlačítko Nastavit [Set]
Stisknete tlačítko Set, zvolíte režim vakuového těsnění nebo režim vakuového marinování (kontrolka indikátoru se odpovídajícím způsobem rozsvítí). Stisknete tlačítko „+“ a „-“ pro nastavení času těsnění nebo času marinování (čas se zobrazí na LED).
8. Tlačítko Úroveň vakua (úroveň vakua)
Stisknete tlačítko Úroveň vakua, zvolíte potřebný stupeň vakua (kontrolka indikátoru se odpovídajícím způsobem rozsvítí s jednotkou inHg). Při volbě NASTAVITELNÉ stisknete tlačítka „+“ a „-“ k nastavení potřebného stupně vakua (stupeň vakua se zobrazí na LED).
9. Displej LED
Zobrazte stupeň podtlaku v reálném čase. Ukažte čas těsnění nebo čas marinování.

10. Tlačítko Nastavení („+“ a „-“)
 - Nastavení času těsnění
 - Upravit dobu marinování
 - Nastavení stupně podtlaku
11. Kontrolky
 - 11.1. Označení pracovního procesu
 - 11.2. Označení stupně podtlaku

Náhradní díly nebo příslušenství

12. Napájecí kabel
13. Těsnicí tyč

POZNÁMKA! Role vakuového sáčku 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 prostředek 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

Přípravy

- Před použitím si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku.
- Zapojte uzemněnou napájecí zásuvku.
- Otevřete víko, stiskněte tlačítko napájení, stroj je připraven k provozu, LED indikátor naposledy zobrazí provozní režim. Nyní použijte stroj k vakuovému balení.

Jak vysávat a zatavovat sáčky

1. Vyberte vakuový sáček
Vyberte vakuový sáček správné velikosti. Aby bylo zajištěno kvalitní a vzduchotěsné utěsnění, ponechte v horní části sáčku alespoň 2,5–5 cm volného prostoru nad hlavou.
2. Vyberte režim těsnění a nastavte dobu těsnění
Stiskněte tlačítko Nastavit, když kontrolka času utěsnění svítí, je zvolen režim utěsnění. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ zvýšíte nebo snížíte dobu těsnění, časový rozsah je 0–6 sekund.
3. Zvolte stupeň vakua
Stiskněte tlačítko Úroveň vakua a zvolte požadovaný stupeň vakua. K dispozici je 6 možností: Max (29,3 inHg), vysoká (29,0 inHg), střední (27,5 inHg), nízká (26,0 inHg), minimální (23,5 inHg) a nastavitelná. Kontrolka se rozsvítí podle zvoleného stupně podtlaku. Při výběru nastavitelné možnosti stiskněte tlačítka „+“ a „-“ pro nastavení jakéhokoliv stupně mezi 23,5–29,3 palce Hg.
4. Vložte vakuový sáček s předměty do vakuové komory.
a. Ujistěte se, že výška sáčku s tekutými nebo vlhkými po-

- travinami musí být menší než výška těsnicí lišty.
- b. Položte sáček a ujistěte se, že ústa sáčku musí být přes těsnicí tyč.
- c. Otevřete svorku v přední části komory, zacvakněte spodní stranu úst sáčku a stlačte svorku dolů, aby se sáček zajistil.

Poznámka: celý sáček včetně úst sáčku by měl být ve vakuové komoře.

5. Pracovní proces (Vacuum-Seal)
 - a. Zavřete víko, stiskněte tlačítko start a přístroj je připraven k provozu.
 - b. Čerpadlo začne pracovat. Kontrolka přednastaveného stupně vakua začne blikat (když stupeň vakua dosáhne nastaveného stupně, kontrolka bude trvale svítit). Číslo na LED bude odpovídat od 0 do přednastaveného stupně podtlaku (pokud je to až 5 a 19" Hg, stroj zapípá).
 - c. Po dokončení vakua stroj automaticky přejde do režimu těsnění. LED zobrazuje přednastavenou dobu utěsnění a začíná odpovídat od 0. Po dokončení těsnění začne stroj uvolňovat vzduch.
 - d. Když stroj třikrát zapípá, je celý proces dokončen. Stroj se vrátí do režimu připravenosti k práci. LED a kontrolky se odpovídajícím způsobem rozsvítí.

Poznámka: během výše uvedeného procesu „b“ a „c“ stiskněte tlačítko těsnění, čímž se předem přepnete do režimu těsnění.

Jak vysávat a MARINÁT se sáčky

1. Vyberte vakuový sáček
Vyberte vakuový sáček správné velikosti. Aby bylo zajištěno kvalitní a vzduchotěsné utěsnění, ponechte v horní části sáčku alespoň 2,5–5 cm volného prostoru nad hlavou.
 2. Vyberte režim těsnění a nastavte dobu těsnění
Stiskněte tlačítko Nastavit, když kontrolka Marináta Time svítí, je zvolen režim marinování. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ zvýšíte nebo zkrátíte dobu marinování, časový rozsah je 9–99 minut.
 3. Zvolte stupeň vakua
Stiskněte tlačítko Úroveň vakua a zvolte požadovaný stupeň vakua. K dispozici je 6 možností: Max (29,3 inHg), vysoká (29,0 inHg), střední (27,5 inHg), nízká (26,0 inHg), minimální (23,5 inHg) a nastavitelná. Kontrolka se rozsvítí podle zvoleného stupně podtlaku. Při výběru nastavitelné možnosti stiskněte tlačítka „+“ a „-“ pro nastavení jakéhokoliv stupně mezi 23,5–29,3 palce Hg.
 4. Vložte vakuový sáček s předměty do vakuové komory.
a. Ujistěte se, že výška sáčku s tekutými nebo vlhkými potravinami musí být menší než výška těsnicí lišty.
 - b. Položte sáček a ujistěte se, že ústa sáčku musí být přes těsnicí tyč.
 - c. Otevřete svorku v přední části komory, zacvakněte spodní stranu úst sáčku a stlačte svorku dolů, aby se sáček zajistil.
- Poznámka:** celý sáček včetně úst sáčku by měl být ve vakuové komoře
5. Pracovní proces (vakuový marinát)
 - a. Zavřete víko, stroj se spustí a přepne se na vakuum a marinování. Jeden cyklus trvá 9 minut, můžete nastavit až 11 cyklů (99 minut). Jeden celý cyklus se rozvine následovně: vytvoření vakua – udržení vakua – vypuštění. Doba potřebná k vytvoření vakua a vypuštění přibližně 1 minutu. Doba

CZ



udržování vakua přibližně 8 minut.

b. Čerpadlo začne pracovat. Kontrolka přednastaveného stupně vakua začne blikat (když stupeň vakua dosáhne nastaveného stupně, kontrolka bude trvale svítit). Číslo na LED bude odpočítávat od 0 do přednastaveného stupně podtlaku (pokud je to až 5 a 19°Hg, stroj zapípá).

c. Po dokončení vakua se stroj automaticky přepne do režimu Marinare. Doba marinování uvedená na displeji se bude odpočítávat každou 1 minutu. Po odpočítání hodnoty násobku 9 začne vakuová komora vpouštět vzduch do vaku. Když proces příjmu vzduchu skončí, režim vakua a marinování se opakuje, dokud odpočítávání nedosáhne 0. Proces je dokončen.

d. Když stroj třikrát zapípá, je celý proces dokončen. Stroj se vrátí do režimu připravenosti k práci. LED a kontrolky se odpovídajícím způsobem rozsvítí.

Poznámka: během výše uvedeného procesu „b“ a „c“ stiskněte tlačítko těsnění, čímž se předem přepnete do režimu těsnění.

Provozní tipy

CZ

Informace o balení potravin v sáčcích

- V okamžiku balení by měly být potraviny co nejčerstvější. Životnost vakuově balených výrobků lze ve srovnání se standardními skladovacími podmínkami prodloužit až pětkrát.
- Měkké, vlhké potraviny nebo produkty, které si musí zachovat svůj tvar, je třeba před zabalením zmrazit.
- Maso, bobulovité ovoce nebo chléb lze zmrazit až na 24 hodin, aby nedošlo k popálení v mrazničce. Když jsou produkty zmražené a tvrdé, jsou připraveny k vakuovému zabalení.
- 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. Zmražené 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 nepropíchny sáček.
- Obalové vaky by se neměly používat opakovaně k vaření nebo v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte opakovaně sáčky, které byly použity k uchovávání čerstvých nebo masných potravin.
- Zelenina by měla být před zabalením vyleštěna.
- Blednutí je metoda tepelného zpracování, která se skládá z krátkodobého, ale intenzivního ohřevu. Zelenina může být blanšována ve vařící vodě: je třeba ji na chvíli vložit do vařící vody, poté vyjmout a okamžitě zahasit při nízké teplotě.
- Proveďte postup vakuového balení jako obvykle.

Nevysávejte houby a česnek.

Informace o skladování a bezpečnosti potravin

Balící stroj vakuové komory způsobí revoluci ve způsobu, jakým nakupujete a skladujete potraviny. Vzhledem k tomu, že vakuové obaly eliminují popálení v mrazničce a pomalé zkažení potravin, můžete nyní využívat výhod hromadného nákupu potravin bez rizika plivání potravinami. Vakuové balení se spotřebičem odstraní 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, zůsta-

nou čerstvé od začátku do konce vakuové balení Plus zabraňuje zamoření suchého zboží plevelem a jiným hmyzem.

Potraviny	Skladování ve vakuové mrazničce	Skladování vakuové chladničky
Čerstvé hovězí a telecí maso	1–3 roky	1 měsíc
Pozemní maso	1 rok	1 měsíc
Čerstvé vepřové	2–3 roky	2–4 týdny
Čerstvé ryby	2 roky	2 týdny
Čerstvé drůbež	2–3 roky	2–4 týdny
Uzené maso	3 roky	6–12 týdnů
Čerstvé výrobky, blanšované	2–3 roky	2–4 týdny
Čerstvé ovoce	2–3 roky	2 týdny
Tvrdý sýr	6 měsíců	6–12 týdnů
Nakrájené lahůdkové maso	nedoporučuje se	6–12 týdnů
Čerstvé těstoviny	6 měsíců	2–3 týdny

Poznámka: Výše uvedená tabulka slouží pouze pro referenci. Při určování doby skladování vždy navrhujte místní hygienicko-epidemiologické předpisy a HACCP.

Čištění a údržba

- **POZOR!** Před skladováním, čištěním a údržbou vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě a vychladněte.
- K čištění nepoužívejte vodní trysku ani čistící páry a netlačte spotřebič pod vodu, protože by se čistič 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 houbou mírně navlhčenou v jemném mýdlovém roztoku.
- Z hygienických důvodů je nutné spotřebič před použitím a po něm vyčistit.
- Zabraňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- 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!
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.

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 technikami 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.
- Nikdy na spotřebič nepokládejte těžké předměty, protože by se tím mohl poškodit.
- Když je spotřebič v provozu, nepřemisťujte jej. Při přemisťování odpojte spotřebič od napájení a držte jej na dně.

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	Možné řešení
Spotřebič se nezapne	• Ujistěte se, že je stroj správně zapojen do uzemněné zásuvky. • Zkontrolujte, zda napájecí kabel není roztržený nebo roztržený. Nepoužívejte zařízení, pokud je napájecí kabel poškozený. • Ujistěte se, že tlačítko napájení bylo správně stisknuto. Při zapnutí se rozsvítí LED obrazovka.
Spotřebič nevytahuje úplný podtlak se sáčkem	• Čas vakua/těsnění nemusí být dostatečně vysoký. Nastavte dobu vakua a těsnění na vyšší hodnotu a vakuum znovu. • Pro správné vysávání a utěsnění musí být otvor sáčku ve vakuové komoře. • Pokud balení provádíte z válcového sáčku, ujistěte se, že je první těsnění kompletní a že v něm nejsou žádné mezery. • Vakuový obal a vakuový sáček musí být čisté, suché a bez nečistot, aby byl proces vakuování úspěšný. Očistěte povrch těsnící tyče a vnitřek sáčku a zkuste to znovu.
Vakuový sáček po utěsnění ztrácí podtlak	• Ostré předměty mohou propíchnout malé otvory v sáčcích. Abyste tomu zabránili, překryjte ostré hrany papírovou utěrkou a v novém sáčku je vysajte. • Některé druhy ovoce a zeleniny mohou před zabalením uvolňovat plyny (odplyňování), pokud nejsou řádně zataveny nebo zmrazeny. Otevřete sáček. Pokud si myslíte, že začalo zkažení potravin, potraviny zlikvidujte. Pokud ještě nezačalo zkažení potravin, spotřebujte okamžitě. V případě pochybností potraviny zlikvidujte.
Spotřebič správně netěsní sáček	• Doba utěsnění nemusí být dostatečně dlouhá. Zvyšte čas těsnění a zkuste to znovu. • Sáčky se neuzavírají, pokud se v oblasti těsnění nachází vlhkost, zbytky jídla nebo nečistoty. Očistěte vnitřek sáčku dočista a zkuste to znovu. • Sáček musí být správně umístěn podél těsnící tyče. Ujistěte se, že celý sáček je přes těsnící tyčinku a že materiál sáčku není pomačkaný.

Identifikace kódu chyby

Chybové kódy	Možná příčina	Možné řešení
E01	Když je stroj vysáván po určitou dobu, oba tlakové spínače se neuzavrou.	• Zkontrolujte, zda je vakuové víko zavřené; • Zkontrolujte, zda jsou těsnění správně namontována; • Zkontrolujte, zda čerpadlo stále funguje; • Zkontrolujte, zda jsou tlakové spínače stále v pořádku (zkontrolujte spojovací potrubí, tlakové spínače, datový kabel 10P atd.)
E02	Když stroj přejde do režimu těsnění, mikrosplínáč se nezavře.	• Zkontrolujte, zda je vakuové víko zavřené; • Zkontrolujte, zda je mikrosplínáč správný (připojovací kabel GAS1, mikrosplínáč, datový kabel 10P atd.)
LP	Během provozu stroje dojde náhle k výpadku napájení.	• Stisknutím tlačítka „STOP“ vzhledem uvolníte, poté LP zmizí. • Pokud se objeví znovu, zkontrolujte systém napájení (jako je napájecí kabel, zásuvka, napájecí deska).

CZ

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 zneužit. 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 dovozců neunesou odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.



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 használni.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
-  **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga javítani a készüléket. Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt.
- SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLKÉKET!** 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 meghúást, 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 vezetékek ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzathoz, 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 mellékelte 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 vízszintesen, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- 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

-  **VIGYÁZAT! ÉGÉSVESZÉLY! MELEG 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.
- Ha a tápkábel megsérül, ki kell cserélni a gyártótól vagy annak szervizétől származó speciális kábelre vagy szerelvényre.
-  **A KÉZ ÖSSZEZÚZÁSÁNAK VESZÉLYE!** A fedél lezárásakor legyen óvatos.

Rendeltetésszerű használat

- Ez a készülék kereskedelmi készülékként használható, például éttermek, étkezdék, kórházak konyháiban és kereskedelmi vállalkozásokban, például pékségekben, sütődekben stb., de nem használható élelmiszerek folyamatos tömegtermelésére.
- A készülék a műanyag tasakok felszívására és bennük lévő élelmiszerekkel 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. védettségű osztályba tartozik, és védőföldeléshez kell csatlakoztatni. A földelés csökkenti az áramütés veszélyét azáltal, hogy az elektromos áramhoz elvezető vezetékét biztosít.

Ez a készülék földelt dugóval ellátott tápkábellel, vagy földelő



vezetéssel ellátott elektromos csatlakozásokkal van ellátva. A csatlakozásokat megfelelően kell felszerelni és földelni.

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Vákuumos fedél
2. Kezelőpanel

Kezelőpanel

(2. ábra a 3. oldalon)

3. Bekapcsoló gomb (bekapcsoló)
Amikor a gép áramra van csatlakoztatva, a LED KI, nyomja meg a BE/KI gombot, a LED mutatja az előre beállított lezárási időt (vagy a kikapcsolási időt), majd az előre beállított vákuumszintet. A gép ekkor készen áll a munkára. Nyomja meg a BE/KI gombot, a gép visszatér készenléti módba. A LED KIKAPCSOL.
4. Indító gomb (Indítás)
Amikor a gép készen áll a munkára, nyomja meg a Start gombot, a gép vákuumzárás üzemmódba vagy vákuummaringat üzemmódba lép (a beállítási módnak megfelelően).
5. Tömítés gomb (Tömítés)
Vákuumos üzemmódban nyomja meg a Tömítés gombot, állítsa le a vákuumos folyamatot, és lépjen a Tömítés üzemmódba.
6. Stop gomb (Stop)
Nyomja meg a Leállítás gombot, a gép leállítja a folyamatban lévő folyamatokat.
7. Gomb beállítása (Beállítás)
Nyomja meg a Beállítás gombot, válassza a vákuumzárás üzemmódot vagy a vákuummaringat üzemmódot (a jelzőfény ennek megfelelően világít). Nyomja meg a „+” és „-” gombot a zárási idő vagy a marinációs idő beállításához (az idő a LED-en jelenik meg).
8. Vákuumszint gomb (vákuumszint)
Nyomja meg a Vákuumszint gombot, válassza ki a szükséges vákuum fokát (a jelzőfény ennek megfelelően világítani kezd, egy inHg mértékegységgel). Az ÁLLÍTHATÓ lehetőség kiválasztásakor nyomja meg a „+” és a „-” gombot a szükséges vákuumfokozat beállításához (a vákuumfok megjelenik a LED-en).
9. LED-kijelző
A vákuum fokának valós idejű megjelenítése.
A zárási idő vagy a marinációs idő megjelenítése.
10. Beállító gomb („+” és „-”)
 - Tömítési idő beállítása
 - A marinációs idő beállítása
 - Vákuum fokának beállítása
11. Jelzőfények
 - 11.1. Adja meg a munkafolyamatot
 - 11.2. Vákuum fokának jelzése

Pótalkatrészek vagy tartozékok

12. Tápkábel
13. Tömítőrúd

MEGJEGYZÉS! A vákuumtasak-tekerccs nem tartozék.

Használat előtti előkészítés

- Távolítsa el az összes 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 kiforrócsenő 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 enyhé szagot bocsáthat ki az első néhány használat során. Ez normális jelenség, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt. Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőzéséről.

Üzemeltetési utasítások

Előkészületek

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
- Csatlakoztassa a földelt hálózati aljzatot.
- Nyissa fel a fedelet, nyomja meg a főkapcsoló gombot, a gép készen áll a működésre, a LED-es kijelző pedig utoljára mutatja az üzemmódot. Most használja a gépet vákuumsomagolóhoz.

A porzsákok porszívózása és lezárása

1. Válassza ki a vákuumtasakot
Válassza ki a megfelelő méretű vákuumtasakot. Hagyjon legalább 2,5 – 5 cm-rel több helyet a zsák tetején, hogy biztosítsa a légmentes tömítést.
2. Válassza ki a Tömítés módot, és állítsa be a Tömítés idejét
Nyomja meg a Beállítás gombot, amikor a Tömítési idő jelzőfénye világít, a Tömítés üzemmód van kiválasztva. Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot a zárási idő növeléséhez vagy csökkentéséhez, az időtartomány 0–6 másodperc.
3. Vákuum fokozat kiválasztása
Nyomja meg a Vákuumszint gombot, válassza ki a szükséges vákuumfokozatot. 6 lehetőség közül választhat: Max. [29,3 inHg], Magas [29,0 inHg], Közepes [27,5 inHg], Alacsony [26,0 inHg], Minimális [23,5 inHg] és Állítható. A jelzőfény a kiválasztott vákuumfokozatnak megfelelően világít. Az állítható opció kiválasztásakor nyomja meg a „+” és a „-” gombot a 23,5–29,3 inHg közötti bármilyen fok beállításához.
4. Helyezze a vákuumtasakot a vákuumkamrába.
 - a. Ügyeljen arra, hogy a folyadékkal vagy nedves élelmiszerrel feltöltött csomagolások magassága kisebb legyen, mint a tömítőrúd magassága.
 - b. Fektesse le a csomagolózsákot, és ügyeljen arra, hogy a zsák szája a tömítőrúdon keresztül legyen.
 - c. Nyissa ki a csíptetőt a kamra elején, csíptesse le a zsák szájának alsó oldalát, és nyomja le a csíptetőt a zsák lezárásához.

Megjegyzés: az egész zsáknak, beleértve a zsák száját is, a vákuumkamrában kell lennie.

5. Munkafolyamat (Vacuum-Seal)
 - a. Zárja le a fedelet, nyomja meg az indítógombot, és a ké-



szülék készen áll a működésre.

b. A szivattyú működni kezd. Az előre beállított vákuumfok jelzőlámpája villogni kezd (amikor a vákuumfok eléri az előre beállított szintet, a jelzőlámpa folyamatosan világít). A LED-en lévő szám 0-tól az előre beállított vákuumfokig növekszik [5 és 19 Hg közötti érték esetén a gép sípol].

c. Amikor a vákuum befejeződik, a gép automatikusan Tömítés módba lép. A LED az előre beállított tömítési időt mutatja, és elkezdi visszaszámolni 0-ra. Amikor a tömítés befejeződött, a gép elkezd kiengedni a levegőt.

d. Amikor a gép háromszor sípol, az egész folyamat befejeződik. A gép visszatér munkakész módba. A LED és a jelzőfények ennek megfelelően jelennek meg.

Megjegyzés: a fenti „b” és „c” folyamat során nyomja meg a Lezárás gombot, és a Lezárás módba lép előre.

Hogyan kell porszívózni és MARINÁLNI a zsákokkal

1. Válassza ki a vákuumtasakot
Válassza ki a megfelelő méretű vákuumtasakot. Hagyjon legalább 2,5 – 5 cm-rel több helyet a zsák tetején, hogy biztosítsa a légmentes tömítést.
2. Válassza ki a Tömítés módot, és állítsa be a Tömítés idejét
Nyomja meg a Beállítás gombot, amikor a Velestüetett idő jelzőfények világít, a marinációs üzemmód van kiválasztva. Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot a marinációs idő növeléséhez vagy csökkentéséhez, az időtartomány 9–99 perc.
3. Válassza ki a kiválasztás
Nyomja meg a Vákuumszint gombot, válassza ki a szükséges vákuumfokozatot. 6 lehetőség közül választhat: Max. [29,3 inHg], Magas [29,0 inHg], Közepes [27,5 inHg], Alacsony [26,0 inHg], Minimális [23,5 inHg] és Állítható. A jelzőfény a kiválasztott vákuumfokozatnak megfelelően világít. Az állítható opció kiválasztásakor nyomja meg a „+” és „-” gombot a 23,5–29,3 inHg közötti bármilyen fok beállításához
4. Helyezze a vákuumtasakot a vákuumkamrába.
a. Ügyeljen arra, hogy a folyadékkal vagy nedves élelmiszerrel feltöltött csomagolózsák magassága kisebb legyen, mint a tömítőrúd magassága.
b. Fektesse le a csomagolózsákot, és ügyeljen arra, hogy a zsák szája a tömítőrúdon keresztül legyen.
c. Nyissa ki a csíptetőt a kamra elején, csíptesse le a zsák szájának alsó oldalát, és nyomja le a csíptetőt a zsák lezárásához.

Megjegyzés: az egész zsáknak, beleértve a zsák száját is, a vákuumkamrában kell lennie

5. Munkafolyamat (vákuum-Marinate)
a. Zárja le a fedelet, a gép elindul, és vákuumra és marinációra kapcsol. Egy ciklus 9 perces vesz igénybe, legfeljebb 11 ciklust állíthat be (99 perc). Egy teljes ciklus a következőképpen bontható ki: vákuum létrehozása – vákuum tartása – ürítés. A vákuum létrehozásához és a kibocsátáshoz szükséges idő körülbelül 1 perc. A vákuum megtartásának ideje körülbelül 8 perc.
- b. A szivattyú működni kezd. Az előre beállított vákuumfok jelzőlámpája villogni kezd (amikor a vákuumfok eléri az előre beállított szintet, a jelzőlámpa folyamatosan világít). A LED-en lévő szám 0-tól az előre beállított vákuumfokig növekszik [5 és 19 Hg közötti érték esetén a gép sípol].
- c. Amikor a vákuum befejeződik, a gép automatikusan Marinata módba lép. A kijelzőn jelzett marinációs idő 1 percenként kerül visszaszámlálásra. A 9-es többszörös érték

számlítása után a vákuumkamra elkezd levegőt engedni a zsákba. Amikor a levegőbeengedés folyamata befejeződik, a vákuum- és marinációs üzemmód addig ismétlődik, amíg a visszaszámlálás el nem éri a 0-t. A folyamat befejeződik.

d. Amikor a gép háromszor sípol, az egész folyamat befejeződik. A gép visszatér munkakész módba. A LED és a jelzőfények ennek megfelelően jelennek meg.

Megjegyzés: a fenti „b” és „c” folyamat során nyomja meg a Lezárás gombot, és a Lezárás módba lép előre.

Üzemeltetési tippek

Információ a tasakban lévő élelmiszer-csomagolásról

- A csomagolás pillanatában az élelmiszereknek a lehető legfrissebbnek kell lenniük. A vákuumcsomagolt 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 be, tegyen egy hajtogatott papír konyhai törölt a hús és a tekercs felső része közé. A papír felszívja a nedvességet.
- A folyékony termékeket, mint például leveleket, ragoutokat vagy szemszékét a vákuumcsomagolás előtt egy edényben vagy jég-tálcán kell fagyasztani. A fagyasztott és csomagolt termékeket fel kell címkézni, és a fagyasztóba kell tenni.
- Minden éles szélű terméket (pl. csontokat, száraz tésztát, rizst) papírtörővel kell rögzíteni, hogy ne lyukassza ki a tasakot.
- A csomagolótasakokat nem szabad újra használni főzéshez vagy mikrohullámú sütőben való használatra. Ne használja fel újra azokat a zsákokat, amelyeket friss halak vagy zsíros élelmiszerek tárolására használtak.
- Csomagolás előtt a zöldségeket blansírozni kell.
- 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 tartani, majd kivenni, és azonnal alacsony hőmérsékleten kiönteni.
- Végezze el a vákuumcsomagolási eljárást a szokásos módon.

Ne porszívózza a gombát és a foghagymát.

Élelmiszertárolási és biztonsági információk

A vákuumkamra-csomagológép forradalmasítja az élelmiszerek vásárlását és tárolását. Mivel a vákuumcsomagolás megszünteti a fagyasztóban keletkező égési sérüléseket és az élelmiszerek lassú megromlását, mostantól az élelmiszerhulladék veszélye nélkül is élvezheti az ömlesztett élelmiszerek megvásárlásának előnyeit. A készülék vákuumcsomagolása a levegő akár 90%-át is eltávolítja a csomagolásból. Így az élelmiszerek akár 5-ször hosszabb ideig frissek maradnak, mint normál körülmények között. A száraz élelmiszerek, mint például a tészta, a gabonafélék és a liszt frissen maradnak az eljótétől a végéig Plus vákuumcsomagolás megakadályozza a sültégetést és más rovarokat abban, hogy a száraz árukat megfertőzzék.



Élelmiszerek	Vákuumos fagyaszto tárolása	Vákuumos hűtő tárolása
Friss marha-hús és borjú	1-3 év	1 hónap
Földi hús	1 év	1 hónap
Friss sertés	2-3 év	2-4 hét
Friss hal	2 év	2 hét
Friss szárnyas	2-3 év	2-4 hét
Füstölt húso	3 év	6-12 hét
Friss termékek, csiszolt	2-3 év	2-4 hét
Friss gyümölcsök	2-3 év	2 hét
Kemény sajtok	6 hónap	6-12 hét
Szeletelt delfin húso	nem ajánlott	6-12 hét
Friss tészta	6 hónap	2-3 hét

Megjegyzés: A fenti táblázat csak tájékoztató jellegű. A tárolási időtartam meghatározásakor mindig javasolni kell a helyi egészségügyi-epidemiológiai előírásokat és a HACCP-t.

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, az hátrányosan befolyásolhatja a készülék 0 élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- Az ételmaradványokat rendszeresen meg kell tisztítani, és el kell távolítani a készülékből. Ha a készüléket nem tisztítja meg megfelelően, az csökkenti annak élettartamát, és használat közben veszélyes állapotot okozhat.

Tisztítás

- A hűtött külső felületet enyhe szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Kerülje az elektromos alkatrészek vízzel való érintkezését.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, súrolószivacsokat vagy klórtartalmú tisztítószereket. A tisztításhoz ne használjon acélgapaprot, fémeszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószereket!
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

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 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 azokat.
- 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 megoldás
A készülék nem kapcsol be	• Ellenőrizze, hogy a gép megfelelően csatlakozik-e egy földelt aljzathoz. • Ellenőrizze, hogy a tápkábelben nincs-e szakadás vagy kopás. Ne használja a gépet, ha a tápkábel sérült. • Győződjön meg arról, hogy a bekapcsológombot megfelelően megnyomta. Bekapcsolt állapotban a LED-képernyő világít.
A készülék nem hűz teljes vákuumot a tasakkal együtt	• Előfordulhat, hogy a vákuum/lezárás ideje nem elég magasra van állítva. Állítsa magasabbra a vákuum és a tömítési időket, majd vákuumozza újra. • A megfelelő vákuumozáshoz és lezáráshoz a tasak nyílásának a vákuumkamrában kell lennie. • Ha tekercses tasakból érkezik a csomagolás, győződjön meg arról, hogy az első tömítés teljes, és egyik tömítésben sincs rés. • A vákuumos csomagológépnél és a vákuum-tasaknak tisztának, száraznak és törmelékmentesnek kell lennie a vákuumos folyamat sikeressége érdekében. Törölje le a tömítőrúd felületét és a tasak belsejét, majd próbálja újra.
A vákuumtasak a lezárás után elveszíti a vákuumot	• Az éles tárgyak kis lyukakat lyukasíthatnak a tasakokban. Ennek megelőzése érdekében papírtürlőközövel fedje le az éles széleket, és új tasakban porszívózza fel őket. • Egyes gyümölcsök és zöldségek gázt bocsáthatnak ki (gáztaolanítás), ha nem megfelelően blansírozzák vagy fagyasztyják meg a csomagolás előtt. Nyissa ki a tasakot. Ha úgy gondolja, hogy az étel megromlott, dobja ki az ételt. Ha az étel megromlása még nem kezdődött el, azonnal fagyassza el. Ha kétségei vannak, dobja ki az ételt.
A készülék nem zárja le megfelelően a tasakot	• Előfordulhat, hogy a lezárási idő nem lesz elég hosszú. Növelje a tömítési időt, és próbálja újra. • A tasakok nem záródnak le, ha nedvesség, ételmaradék vagy törmelék van a lezárási területen. Törölje tisztára a tasak belsejét, és próbálja újra. • A tasakot megfelelően kell elhelyezni a tömítőrúd mentén. Győződjön meg arról, hogy a teljes tasak a tömítőrúd felett van, és nincsenek ráncok a tasak anyagában.

HU



Hibakód azonosítása

Hiba-kódok	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
E01	Amikor a gép egy ideig vákuumozik, a két nyomáskapcsoló nem zár.	- Ellenőrizze, hogy a vákuumfedél zárva van-e; - Ellenőrizze, hogy a tömítések megfelelően vannak-e össze-szerelve; - Ellenőrizze, hogy a szivattyú továbbra is működik-e; - Ellenőrizze, hogy a nyomáskapcsolók továbbra is jók-e (ellenőrizze a csatlakozócsövet, nyomáskapcsolókat, 10P adatkábelt stb.)
E02	Amikor a gép Tömítés üzemmódba lép, a mikrokapszoló nem zár be.	- Ellenőrizze, hogy a vákuumfedél zárva van-e; - Ellenőrizze, hogy a mikrokapszoló helyes-e (GAS1 csatlakozóvezeték, mikrokapszoló, 10P adatkábelt stb.)
LP	A gép működése közben az áramellátás hirtelen megszakad.	- Nyomja meg a „STOP” gombot a levegő kiengedéséhez, majd az LP eltűnik. - Ha ismét megjelenik, ellenőrizze a tápegységet (például a tápkábelt, a hálózati aljzatot, a tápegységet).

Jóállás

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.

Elvetés és környezet



A készülék üzemén 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 hulladékokat 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 ризику, 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, ідальні 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

-  **УВАГА! РИЗИК БУРИ! ГАРЯЧІ СУФЕЙСИ! НІКОЛИ НЕ ТОРКАЙТЕСЯ УЩІЛЬНЮВАЛЬНОЇ СТРІЧКИ.** Не торкайтеся ущільнювальної стрічки під час використання. Існує небезпека опіків навіть після використання. Перш ніж торкатися, зачекайте, доки ущільнювальна смужка охолоне.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його слід замінити спеціальним шнуром або блоком, доступним виробником або його сервісним агентом.
-  **НЕБЕЗПЕКА РОЗДАВЛЮВАННЯ РУК!** Будьте обережні, закриваючи кришку.

Призначення

- Цей прилад призначений для використання в комерційних приладах, наприклад, на кухнях ресторанів, їдальні, лікарнях і комерційних підприємствах, таких як пекарні, пироги тощо, але не для постійного масового виробництва їжі.
- Прилад призначений для прибирання та герметизації пластикових пакетів із їжею всередині. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Використання приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Установка заземлення

Цей прилад належить до класу **захисту I** і має бути під'єднаний до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, надаючи провідник для відведення 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 вакууму
2. Панель керування

Панель керування

(Рис. 2 на стор. 3)

3. Кнопка живлення (живлення)

Коли машина підключена до джерела живлення, світлодіодний індикатор показує **ВИКЛЮЧЕННЯ**, натисніть кнопку **UVIMK/ВИМК.**, світлодіодний індикатор показує попередньо встановлений час герметизації (або час маринування), а потім попередньо встановлений ступінь вакуумування. Тепер машина готова до роботи. Натисніть кнопку **UVIMK/ВИМК.**, і машина повернеться в режим очікування. Світлодіодний індикатор покаже **ВИМК.**

4. Кнопка запуску (старт)

Коли машина буде готова до роботи, натисніть кнопку **Пуск**, машина перейде в режим вакуумування або режим вакуумування (відповідно до режиму налаштування).

5. Кнопка закриття (печатка)

У вакуумному режимі натисніть кнопку **Запечаткування**, зупинить процес вакуумування та перейдіть у режим запечаткування.

6. Кнопка зупинки (зупинка)

Натисніть кнопку **Stop**, машина зупинить будь-який процес, що триває.

7. Кнопка налаштування (налаштування)

Натисніть кнопку **Set**, виберіть режим вакуумної герметизації або режим вакуумного маринування (індикатор загориться відповідним чином). Натискайте кнопки **«+»** і **«-»**, щоб налаштувати час ущільнення або час маринування (час буде відображатися на світлодіодному індикаторі).

8. Кнопка рівня вакууму (вакуумний рівень)

Натисніть кнопку **«Вакуумний рівень»**, виберіть потрібний рівень вакууму (індикатор загориться відповідним чином, з одиницями рт. ст.). При виборі пункту **РЕГУЛЮВАННЯ** натисніть кнопки **«+»** та **«-»**, щоб встановити потрібний ступінь вакууму (градус вакууму відобразиться на світлодіодному індикаторі).

9. Світлодіодний дисплей

Показати ступінь вакуумування в режимі реального часу. Показати час ущільнення або час маринування.

10. Кнопка регулювання (к+ і к-)

- Регулювання часу ущільнення
- Регулювання часу маринування
- Регулювання ступеня вакууму

11. Індикатори

- 11.1. Позначає робочий процес
- 11.2. Позначає ступінь вакуумування

UA



Запасні частини або аксесуари

12. Шнур живлення
13. Герметичний бар

ПРИМІТКА! Рулон вакуумного мішка не входить до комплекту постачання.

Підготовка перед використанням

- Зніміть усі захисні упаковки та загорніть їх.
- Переконайтеся, що пристрій у хорошому стані та з усіма аксесуарами. У разі неповної або пошкодженної 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.
- Поставте прилад на горизонтальну, стійку та жаростійку поверхню, безпечно 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.

UA

Інструкції з експлуатації

Підготовка

- Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Підключіть заземлену розетку до розетки.
- Відкрийте кришку, натисніть кнопку живлення, машина готова до роботи, світлодіодний індикатор покаже режим роботи минулого разу. Тепер використовуйте машину для вакуумного пакування.

Як пилососити та запечатати пакети

1. Виберіть вакуумний мішок
Виберіть вакуумний пакет відповідного розміру. Залиште мінімум 2,5–5 см додаткового простору у верхній частині пакета для забезпечення якості та герметичності.
2. Виберіть режим герметизації та встановіть час герметизації
Натисніть кнопку «Встановити», коли загориться індикатор часу герметизації, буде вибрано режим герметизації. Натисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити час закриття; часовий діапазон становить 0–6 секунд.
3. Виберіть ступінь вакууму
Натисніть Рівень вакууму, виберіть потрібний рівень вакууму. Існує 6 варіантів: Макс. (29,3 дюйма.рт.ст.), високий (29,0 дюйма.рт.ст.), середній (27,5 дюйма.), низький (26,0 дюйма.), мінімальний (23,5 дюйма.рт.ст.) і регульований. Індикатор вмикається відповідно до вибраного ступеня вакуумування. При виборі опції, що регулюється, натисніть кнопки «+» та «-», щоб встановити будь-який ступінь між 23,5–29,3 дюйма.
4. Помістіть вакуумний мішок з предметами у вакуумну камеру.
а. Переконайтеся, що висота мішка для пакування з рідкими або вологими продуктами має бути меншою за висоту ущільнювальної стрічки.

кими або вологими продуктами має бути меншою за висоту ущільнювальної стрічки.

- б. Покладіть пакувальний пакет, переконайтеся, що пакет для рота знаходиться на ущільнювальній смужці.
- с. Відкритий затискач у передній частині камери, закріпіть його знизу в роті та натисніть на затискач, щоб зафіксувати мішок.

Примітка: весь мішок, включаючи пакет для рота, повинен знаходитися у вакуумній камері.

5. Робочий процес (вакуумна печатка)
 - а. Закрийте кришку, натисніть кнопку запуску, пристрій готовий до роботи.
 - б. Насос починає працювати. Індикатор попередньо встановленого рівня вакууму починає блимати (коли рівень вакууму досягає попередньо встановленого рівня, індикатор світиться постійно). Число на світлодіодному індикаторі буде враховуватися від 0 до попередньо встановленого рівня вакууму (коли він становить до 5 і 19° рт. ст., машина подає звуковий сигнал).
 - с. Після закінчення вакууму машина автоматично перейде в режим герметизації. Світлодіодний індикатор показує попередньо встановлений час закриття та починає зворотний відлік до 0. Після завершення герметизації машина починає випускати повітря.
 - д. Коли машина тричі видає звуковий сигнал, весь процес завершується. Машина повернеться в режим готовності до роботи. Світлодіодні індикатори та індикатори засвітяться відповідним чином.

Примітка: під час вищезгаданого процесу «b» та «с», натисніть кнопку «Seal», вона перейде в режим «Seal заздалегідь».

Як пилососити та МАРИНАТИ 3 мішками

1. Виберіть вакуумний мішок
Виберіть вакуумний пакет відповідного розміру. Залиште мінімум 2,5–5 см додаткового простору у верхній частині пакета для забезпечення якості та герметичності.
2. Виберіть режим герметизації та встановіть час герметизації
Натисніть кнопку «Встановити», коли загориться індикатор «Час маринату», буде вибрано режим маринату. Натисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити час маринату, часовий діапазон становить 9–99 хвилин.
3. Виберіть ступінь вакууму
Натисніть Рівень вакууму, виберіть потрібний рівень вакууму. Існує 6 варіантів: Макс. (29,3 дюйма.рт.ст.), високий (29,0 дюйма.рт.ст.), середній (27,5 дюйма.), низький (26,0 дюйма.), мінімальний (23,5 дюйма.рт.ст.) і регульований. Індикатор вмикається відповідно до вибраного ступеня вакуумування. При виборі опції, що регулюється, натисніть кнопки «+» і «-», щоб встановити будь-який ступінь між 23,5–29,3 дюйма.
4. Помістіть вакуумний мішок з предметами у вакуумну камеру.
 - а. Переконайтеся, що висота мішка для пакування з рідкими або вологими продуктами має бути меншою за висоту ущільнювальної стрічки.
 - б. Покладіть пакувальний пакет, переконайтеся, що пакет для рота знаходиться на ущільнювальній смужці.
 - с. Відкритий затискач у передній частині камери, закріпіть його знизу в роті та натисніть на затискач, щоб



зафіксувати мішок.

Примітка: весь мішок, включаючи пакет для рота, повинен знаходитися у вакуумній камері

5. Робочий процес (Vacuum-Marinate)

- a. Закрийте кришку, і машина запуститься і перемикається на вакуум і маринування. Один цикл триває 9 хвилин, можна встановити до 11 циклів [99 хвилин]. Один повний цикл розкладається наступним чином: генерування вакууму – утримання вакууму – розрядження. Час, необхідний для генерування вакууму та розрядження приблизно 1 хвилину. Час утримання вакууму приблизно 8 хвилин.
- b. Насос починає працювати. Індикатор попередньо встановленого рівня вакууму починає блимати (коли рівень вакууму досягає попередньо встановленого рівня, індикатор світиться постійно). Число на світлодіодному індикаторі буде враховуватися від 0 до попередньо встановленого рівня вакууму (коли він становить до 5 і 19° рт. ст., машина подає звуковий сигнал).
- c. Після закінчення вакууму машина автоматично перейде в режим маринування. Час маринування, зазначений на дисплеї, буде відраховуватися кожні 1 хвилину. Після підрахунку значення, кратного 9, вакуумна камера починає пропускати повітря в мішок. Коли процес введення повітря закінчиться, вакуум та маринатний режим повторюються, поки значення не досягне 0. Процес завершено.
- d. Коли машина тричі видає звуковий сигнал, весь процес завершується. Машина повернеться в режим готовності до роботи. Світлодіодні індикатори та індикатори засвітіться відповідним чином.

Примітка: під час вищезгаданого процесу «b» та «с», натисніть кнопку «Seal», вона перейде в режим «Seal заздалегідь».

Поради з експлуатації

Інформація про упаковку продуктів у пакетах

- На момент пакування продукти повинні бути якомога свіжими. 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, які повинні зберігатися своєю формою, перед упакуванням слід заморозити.
- М'ясо, ягоди або хліб можна заморозувати 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 гострі продукти (наприклад, кістки, суха паста, рис) слід закріпити паперовими рушниками, щоб вони не проколювали мішок.
- Пакети для пакування не можна використовувати повторно 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 складається з короткочасного, але інтенсивного нагрівання. Овочі можна бланшувати у киплячій воді: їх потрібно покласти на деякий час у киплячу воду, потім виняти і негайно гасити при низькій температурі.
- Виконайте процедуру вакуумного пакування, як зазвичай.

Не очищуйте гриби та часник упаковки.

Інформація про зберігання та безпеку продуктів харчування

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

Продукти харчування	Зберігання в вакуумному морозильнику	Зберігання вакуумного холодильника
Свіжа яловичина та телятина	1–3 роки	1 місяць
Наземне м'ясо	1 рік	1 місяць
Свіжа свинина	2–3 роки	2–4 тижні
Свіжа риба	2 роки	2 тижні
Свіжа птиця	2–3 роки	2–4 тижні
Копчене м'ясо	3 роки	6–12 тижнів
Свіжий Ви-робництво, бланшований	2–3 роки	2–4 тижні
Свіжі фрукти	2–3 роки	2 тижні
Жорсткий сир	6 місяців	6–12 тижнів
Нарізані м'ясні делікатеси	не рекомендується	6–12 тижнів
Свіжа паста	6 місяців	2–3 тижні

Зауваження: Вищенаведена таблиця призначена лише для довідки. Визначаючи період зберігання, завжди вказуйте місцеві санітарно-епідеміологічні норми та НАССР.

Очищення та технічне обслуговування

- **УВАГА!** Завжди відключайте прилад від електромережі та охолоджуйтеся перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.
- Не використовуйте струмінь води або пароочишувач для очищення та не штовхайте прилад під воду, оскільки деталі можуть стати вологими, а також може виникнути ураження електричним струмом.
- Якщо прилад не знаходиться в гарному стані чистоти, це може негативно вплинути на термін служби приладу та



привести до небезпечної ситуації.

- Залишки їжі слід регулярно чистити та видаляти з приладу. Якщо прилад не очищується належним чином, це скоротить його термін служби та може привести 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 очищувати до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- 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!
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.

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 рекомендовани 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 вниз.

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	Можливе рішення
Прилад не вмикається	- Переконайтеся, що машина належним чином підключена до заземленої розетки. - Перевірте шнур живлення на наявність розривів та потемніння. Не використовуйте машину, якщо шнур живлення пошкоджений. - Переконайтеся, що кнопку живлення натиснуто належним чином. Світлодіодний екран світитиметься, коли він увімкнений.

Прилад не витягує повний вакуум із мішком	- Час вакуумування/герметизації може бути недостатньо високим. Встановіть час вакуумування та ущільнення вище, а потім знову вакуум. - Для належного вакуумування та герметизації отвір пакета повинен знаходитися у вакуумній камері. - Якщо упаковка з рулонного пакета, переконайтеся, що перше ущільнення завершене та немає проміжків у жодному печатці. - Для успішного процесу вакуумування вакуумна пакувальна машина та вакуумний пакет повинні бути чистими, сухими та не містити сміття. Протріть поверхню ущільнювальної стрічки та внутрішню частину пакета та повторіть спробу.
Вакуумний мішечок втрачає вакуум після герметизації	- Гострі предмети можуть проколювати невеликі отвори в пакетах. Щоб запобігти цьому, накрийте гострі краї паперовим рушником і вакуумуйте в новому мішечку. - Деякі фрукти та овочі можуть виділяти гази (викиди), якщо вони не були належним чином бланшовані або заморожені перед пакуванням. Відкрийте пакет. Якщо ви вважаєте, що почалося псування їжі, викиньте їжу. Якщо псування їжі ще не почалося, з'їжте його негайно. Якщо ви сумніваєтеся, викиньте їжу.
Прилад не ущільнює пакет належним чином	- Час закриття може бути недостатньо довгим. Збільште час герметизації та повторіть спробу. - Пакети не герметично закриваються, якщо в області ущільнення є волога, часточки їжі або сміття. Протріть внутрішню частину пакета та повторіть спробу. - Пакет необхідно правильно розмістити вздовж ущільнювальної стрічки. Переконайтеся, що весь пакет знаходиться над ущільнювальною смужкою та не містить зморшок на матеріалі пакета.

Ідентифікація коду помилки

Коди помилок	Можлива причина	Можливе рішення
E01	Коли машина на деякий час припиняє роботу, два перемикачі тиску не закриваються.	- Перевірте, чи вакуумна кришка закрита; - Перевірте, чи правильно встановлені ущільнювальні прокладки; - Перевірте, чи помпа все ще працює; - Перевірте, чи добре працюють перемикачі тиску (перевірте з'єднувальну трубу, перемикачі тиску, кабель даних IOP тощо)
E02	Коли машина переходить у режим герметизації, мікроперемикач не закривається.	- Перевірте, чи вакуумна кришка закрита; - Перевірте, чи правильний мікроперемикач (з'єднувальний дрот GAS1, мікроперемикач, кабель для передачі даних IOP тощо)
LP	Живлення раптово втрачається під час роботи машини.	- Натисніть кнопку «СТОП», щоб випустити повітря, після чого LP зникне. - Якщо він знову з'являється, перевірте систему електроживлення (наприклад, шнур живлення, розетка, блок живлення).



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 покарано 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.

EESTI KEEL

Lugupeetud klient!

Täname, et otsite 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 elektrihüendusit ja toitejuhtet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustööd teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.
- **HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuumaga pinnaga või komistussuhtu.
- **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 ligipääsetavas 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 toitejuhtmetest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.
- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmetest.
- 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 elektrihüendusd 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 kaukjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergesti süttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilisel, 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 ventilatsioonivad takistusteta.

Ohutusalased erijuhtumid

-  **ETTEVAATUST! BURNS-i VAUD! HOT SURFACES!** **ÄRGE KUNAGI PUUDUTAGE TIHENDUSRIBA.** Ärge puudutage tihendusriba kasutamise ajal. Põletusohu tekib ka pärast kasutamist. Enne puudutamist oodake, kuni tihendusriba on maha jahtunud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtme või koostuga, mis on saadaval tootjalt või tema teenindusagendilt.





KÄED PURUSTAMISE OHT! Olge kaane sulgemisel ettevaatlik.

Ettenähtud kasutus

- See seade on mõeldud kasutamiseks kaubanduslikel seadmetel, näiteks restoranide, sööklate, haiglate ja äriettevõtete, näiteks pagariäride, lihukaupade jne köögis, kuid mitte toidu pidevaks masstootmiseks.
- Seade on ette nähtud kilekottide puhastamiseks ja sulgemiseks sees oleva toiduga. Mis tahes muu kasutamine võib seadet kahjustada või põhjustada kehavigastusi.
- Seadme mis tahes muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuisikuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduse paigaldamine

See seade on klassifitseeritud I kaitseklassi ja see tuleb ühendada kaitsemaandusega. Maandamine vähendab elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolu jaoks väljapääsuhet. See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maanduspistik, või elektriuhendustega, millel on maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote peamised osad

(Joonis 1 lk 3)

1. Vaakumkaas
2. Juhtpaneel

Juhtpaneel

(Joonis 2 lk 3)

3. Toitenupp (võimsus)

Kui masin on toitega ühendatud, kuvatakse LED VÄLJAS, vajutage SISSE/VÄLJA-nuppu, LED näitab eelseadistatud tihendusaga (või marineerimisaegal) ja seejärel eelseadistatud vaakumkraadi. Masin on nüüd tööks valmis. Vajutage SISSE/VÄLJA-nuppu, seade naaseb ooterežiimi. LED kuvatakse VÄLJAS.

4. Käivitusnupp (käivitus)

Kui masin on tööks valmis, vajutage nuppu Start, seade siseneb vaakum-tihendusrežiimi või vaakum-marinaat-režiimi (vastavalt seadistusrežiimile).

5. Tihendi nupp (tihend)

Vajutage vaakumrežiimis tihendi nuppu, peatage vaakumprotsess ja sisenege tihendusrežiimi.

6. Seiskamisnupp (peatage)

Vajutage seiskamisnuppu, seade peatab kõik käimasolevad protsessid.

7. Sea nupp (seade)

Vajutage seadistamise nuppu, valige vaakum-tihendusrežiim või vaakum-marinaat-režiim (indikaatori tuli põleb vastavalt). Vajutage nuppu + ja –, et reguleerida tihendi aega või marinaadi aega (kellaeg kuvatakse LED-il).

8. Vaakumi taseme nupp (vaakumi tase)

Vajutage vaakumi taseme nuppu, valige vajalik vaakumikraad (indikaatori tuli põleb vastavalt, kasutades ühikut inHg). Valides ADJUSTABEL, vajutage "+" ja "-" nuppu, et

määrata vajalik vaakumtase (vaakumitase kuvatakse LED-il).

9. LED-näidik

Näidake vaakumi kraadi reaalaajas.

Näidake tihendi aega või marinaadi aega.

10. Reguleerige nuppu („+“ ja „-“)

- Reguleerige tihendi aega
- Reguleerige marinaadi aega
- Reguleerige vaakumi taset

11. Indikaatorituled

11.1. Näita tööprotsessi

11.2. Näita vaakumi kraadi

Varuosad või tarvikud

12. Toitekaabel

13. Tihendusriba

MÄRKUS! Imurikoti rull ei ole kaasas.

Ettevalmistus enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja mähkimine.
- Kontrollige, kas seade on heas seisukorras ja koos kõigi tarvikutega. Ebatäieliku või kahjustatud kohaletoimetamise korral võtke kohe ühendust tarnijaga. Sellisel 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 veepritsmete eest ohutu.
- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoiustada.
- Hoidke kasutusjuhendit edaspidiseks kasutamiseks.

MÄRKUS! Tootmisjääkide tõttu võib seade esimestel kasutustel tekitada kergest lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Kasutusjuhend

Ettevalmistused

- Enne kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Ühendage maandatud pistikupesa.
- Avage kaas, vajutage toitenuppu, masin on töövalmis, LED näitab töörežiimi viimasel korral. Nüüd kasutage masinat vaakumpakendamiseks.

Kuidas puhastada ja sulgeda kottidega

1. Valige vaakumkott

Valige sobiva suurusega vaakumkott. Jätke vähemalt 2,5–5 cm lisapääruumi koti ülaosas, et tagada kvaliteetne, õhukindel tihend.

2. Valige tihendirežiim ja määrake tihendi aeg

Vajutage seadistamise nuppu, kui tihendi aja märgutuli on sisse lülitatud, valitakse tihendirežiim. Tihendi aja suurendamiseks või vähendamiseks vajutage nuppu + või –, ajavahemik on 0–6 sekundit.

3. Valige vaakumi kraad

Vajutage vaakumi taset ja valige vajalik vaakumitase. Valikuid on 6: Max (29,3 tolli Hg), kõrge (29,0 tolli Hg), keskmine (27,5 tolli Hg), madal (26,0 tolli Hg), minimaalne (23,5 tolli Hg) ja reguleeritav. Indikaatorituli süttib vastavalt valitud vaakumiastmele. Reguleeritava valiku valimisel vajuta-



ge nuppu + ja –, et valida ükskõik milline tase vahemikus 23,5–29,3 tolli Hg.

4. Pange vaakumkott koos esemetega vaakumkambrisse.
 - a. Veenduge, et tihenduskti kõrgus vedela või niiske toidu-ga peaks olema väiksem kui tihendusriba kõrgus.
 - b. Asetage pakkimiskott maha, veenduge, et kotti suu oleks üle tihendiriba.
 - c. Avage kambri esiosas olev klamber, kinnitage kotti suu alumine osa ja vajutage klamber alla, et kott lukustada.

Märkus: kogu kott koos kotti suuga peab olema vaakumkambris.

5. Tööprotsess (Vacuum-Seal)
 - a. Sulgege kaas, vajutage käivitusnuppu, seade on tööval-mis.
 - b. Pump hakkab tööle. Eelseadistatud vaakumkraadi indi-kaatoruli hakkab vilkuma (kui vaakumitase jõuab eel-seadistatud kraadini, on märgutuli konstantne). LED-l olev number loeb 0-st eelseadistatud vaakumi astmeni (kui see on kuni 5 ja 19" Hg, teeb seade piiksul).
 - c. Kui vaakum on lõppenud, lülitub masin automaatselt ti-hendirežiimi. LED näitab eelseadistatud tihendi aega ja hakkab loendama kuni 0-ni. Kui tihendamine on lõppe-nud, hakkab masin õhku vabastama.
 - d. Kui masin piiksub kolm korda, on kogu protsess lõppe-nud. Masin naaseb töövalmis režiimi. LED- ja märgutuled kuvatakse vastavalt.

Märkus: ülaltoodud "b" ja "c" protsessi ajal vajutage tihendi nuppu, see siseneb eelnevalt sulgemisrežiimi.

Kuidas puhastada ja puhastada kottidega

1. Valige vaakumkott
Valige sobiva suurusega vaakumkott. Jätke vähemalt 2,5–5 cm lisaperaumi kotti ülasos, et tagada kvaliteetne, õhu-kindel tihend.
2. Valige tihendirežiim ja määrake tihendi aeg
Vajutage Seadistusnuppu, kui Marinate Time'i märgutuli sisse lülitatud, valitakse marinaatrežiim. Vajutage nuppu + või –, et suurendada või vähendada marineerimisega, aja-vahemik on 9–99 minutit.
3. Valige vaakumi kraad
Vajutage vaakumi taset ja valige vajalik vaakumitase. Vali-kuid on 6: Max (29,3 tolli Hg), kõrge (29,0 tolli Hg), keskmine (27,5 tolli Hg), madal (26,0 tolli Hg), minimaalne (23,5 tolli Hg) ja reguleeritav. Indikaatoruli süttib vastavalt valitud vaakumistmele. Reguleeritava valiku valimisel vajuta-ge nuppu + ja –, et valida ükskõik milline tase vahemikus 23,5–29,3 tolli Hg
4. Pange vaakumkott koos esemetega vaakumkambrisse.
 - a. Veenduge, et tihenduskti kõrgus vedela või niiske toidu-ga peaks olema väiksem kui tihendusriba kõrgus.
 - b. Asetage pakkimiskott maha, veenduge, et kotti suu oleks üle tihendiriba.
 - c. Avage kambri esiosas olev klamber, kinnitage kotti suu alumine osa ja vajutage klamber alla, et kott lukustada.

Märkus: kogu kott koos kotti suuga peab olema vaakumkambris

5. Tööprotsess (Vacuum-Marinate)
 - a. Sulgege kaas, masin käivitub ning lülitub vaakumile ja marineerimisele. Üks tsükkel kestab 9 minutit, saate va-lida kuni 11 tsüklit (99 minutit). Üks täistsükkel avaneb järgmiselt: vaakumi tekitamine – vaakumi hoidmine – tühjendamine. Vaakumi tekitamiseks ja tühjenemiseks kulub aega ligikaudu 1 minut. Vaakumi hoidmise aeg on ligikaudu 8 minutit.
 - b. Pump hakkab tööle. Eelseadistatud vaakumkraadi indi-kaatoruli hakkab vilkuma (kui vaakumitase jõuab eel-seadistatud kraadini, on märgutuli konstantne). LED-l olev number loeb 0-st eelseadistatud vaakumi astmeni (kui see on kuni 5 ja 19" Hg, teeb seade piiksul).
 - c. Kui vaakum on lõppenud, lülitub masin automaatselt Marinate-režiimi. Ekraanil näidatud sõidu-aeg arvesta-takse maha iga 1 minuti järel. Pärast mitme 9-liikmelise väärtuse loendamist hakkab vaakumkamber õhku kotti laskma. Kui õhu lubamise protsess lõpeb, korratatakse vaakumi ja marinaadi režiimi, kuni loendus ulatub 0-ni. Protsess on lõpetatud.
 - d. Kui masin piiksub kolm korda, on kogu protsess lõppe-nud. Masin naaseb töövalmis režiimi. LED- ja märgutuled kuvatakse vastavalt.

Märkus: ülaltoodud "b" ja "c" protsessi ajal vajutage tihendi nuppu, see siseneb eelnevalt sulgemisrežiimi.

Kasutusnõuanded

Teave toidupakendite kohta kottides

- Pakendamise hetkel peavad toiduained olema võimalikult värsked. Vaakumpakendis olevate toodete säilivusaega võib pikendada kuni viis korda võrreldes standardsete säilitustin-gimustega.
 - Pehmed, niisked toiduained või tooted, mis peaksid oma kuju säilitama, tuleb enne pakendamist külmutada.
 - Liha, marju või leiba võib külmutada kuni 24 tundi, et vältida sügavkülmu külmust. Kui tooted külmutuvad ja kõvad, on nad valmis vaakumpakendisse pakkima.
 - Kui värske toit on pakendatud ilma eelkülmutamata, asetage volditud paberköögrätik liha ja rulli ülemise osa vahele. Pa-ber imab niiskust.
 - Vedelad tooted, nagu supid, raketid või terad, tuleb enne vaa-kumpakendit külmutada nõus või jääalusel. Külmutatud ja pa-kendatud tooted tuleb märgistada ja panna sügavkülmuksse.
 - Kõik teravate teradega tooted (nt luud, kuiv pasta, riis) tuleb kinnitada paberrätikutega, et need ei saaks kotti tungida.
 - Pakendikotte ei tohi uuesti kasutada toiduvalmistamiseks ega mikrolaineahjus. Ärge kasutage korduvalt kotte, mida kasutati värske kalade või rasvaste toiduainete hoidmiseks.
 - Kõõgililjad tuleb enne pakendamist blanšeerida.
 - Blanšeerimine on termilise töötlemise meetod, mis koosneb lühiajalisest, kuid intensiivsest kuumutamisest. Kõõgililjad võivad keevas vees blanšeerida: neid tuleb mõnda aega kee-vas vees panna, seejärel välja võtta ja kohe madalal tempe-ratuuril kustutada.
 - Tehke vaakumpakendi protseduur nagu tavaliselt.
- Ärge vaakumpakendage seeni ega küüslauku.**

EE



Toidu säilitamise ja ohutuse teave

Imurikambri pakendi masin muudab teie toidu ostmise ja ladustamise viisi. Kuna vaakumpakend töötab, et kõrvaldada sügavkülmiku põletus ja aeglustada toiduainete riknemist, saate nüüd ära kasutada toidu ostmist lahtiselt, ilma et see ohustaks toidu raiskamist. Seadmega vaakumpakend eemaldab pakendist kuni 90% õhust. See aitab hoida toitu värskena kuni 5 korda kauem kui tavalistes tingimustes. Kuivad toidud, nagu pasta, teraviljad ja jahu, püsivad algusest lõpuni värskena. Plus vaakumpakend takistab kurjade ja muude putukate kuivade kaupade nakatamist.

Toiduained	Vaakumsügavkülmiku hoiustamine	Vaakumharja hoiustamine
Värske veise-liha ja Veal	1–3 aastat	1 kuu
Maaliha	1 aasta	1 kuu
Värske kartul	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värske kala	2 aastat	2 nädalat
Värske kartul	2–3 aastat	2–4 nädalat
Suitsetatud liha	3 aastat	6–12 nädalat
Värsked tooted, blanseeritud	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värsked puuviljad	2–3 aastat	2 nädalat
Kõva juust	6 kuud	6–12 nädalat
Viilutatud Deli liha	ei ole soovitatav	6–12 nädalat
Värske pasta	6 kuud	2–3 nädalat

Märkus: Ülaltoodud tabel on mõeldud ainult viitamiseks. Säilitamisperioodi määramisel soovime alati kohalikke sanitaar-epidemioloogilisi eeskirju ja HACCP-d.

Puhastamine ja hooldus

- **TÄHELEPANU!** Enne hoiustamist, puhastamist ja hooldamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti ja jahutage maha.
- Ärge kasutage puhastamiseks veejuga ega aurupuhastit ning ärge lükake seadet vee alla, sest osad saavad märjaks ja tulemuseks võib olla elektrilöökk.
- Kui seadet ei hoita heas puhtuses, võib see kahjustada seadme eluiga 0 ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Toidujääke tuleb regulaarselt puhastada ja seadmest eemaldada. Kui seadet ei puhastata korralikult, vähendab see selle eluiga ja võib kasutamise ajal põhjustada ohtlikke seisundeid.

Puhastamine

- Puhastage jahutatud välispinda lapi või käsnaga, mida on kergelt niisutatud pehmetoimelise seebilahusega.
- Hügieenilistel põhjustel tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee kokkupuudet elektrikomponentidega.
- Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid käsnasid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metallist nõusid ega teravaid või teravaid esemeid. Ärge kasutage bensiini ega lahusteid!
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.

Hooldus

- Kontrollige seadme tööd regulaarselt, et vältida tõsisaid õnnetusi.
- Kui näete, et seade ei tööta korralikult või on probleem, lõpetage selle kasutamine, lülitage see välja ja pöörduge tarnija poole.
- Kõik hooldus-, paigaldus- ja remonditööd peavad läbi viima spetsialiseerunud ja volitatud tehnikud või tootja poolt soovitatud.

Transport ja hoiustamine

- Enne hoiustamist veenduge alati, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, kuna see võib seda kahjustada.
- Ärge liigutage seadet töötamise ajal. Eemaldage seade liigutamisel vooluvõrgust ja hoidke seda all.

Törkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, kontrollige lahust allolevast tabelist. Kui te ikka veel ei suuda probleemi lahendada, võtke ühendust tarnija/teenuse osutajaga.

Probleemid	Võimalik lahendus
Seade ei lülitu sisse	• Veenduge, et seade on korralikult maandatud pistikupespa ühendatud. • Kontrollige toitejuhtet pisarate ja tuhmumiste suhtes. Ärge kasutage masinat, kui toitejuhe on kahjustatud. • Veenduge, et toitenupp oleks korralikult alla vajutatud. LED-ekraan süttib, kui see on sisse lülitatud.
Seade ei tõmba kotiga täielikku vaakumit	• Vaakum-/tihendusae ei pruugi olla piisavalt kõrge. Seadke vaakum ja tihendi ajad kõrgemaks ja vaakumiks uuesti. • Õigeks vaakumiks ja tihendiks peab koti avaus olema vaakumkambris. • Kui pakend on rullikotist, veenduge, et esimene tihend oleks täielik ja kummagi tihendi juures poleks vahesid. • Vaakumpakendi masin ja vaakumkott peavad olema puhtad, kuivad ja prahivabad, et vaakumprotsess oleks edukas. Pühkige tihendiriba ja koti sisemust ning proovige uuesti.
Vaakumkott kaotab pärast sulgemist vaakumi	• Teravad esemed võivad taskutes väikseid auke torgata. Selle vältimiseks katke teravad servad paberrätikuga ja tolmuimejaga uues kotis. • Mõned puu- ja köögiviljad võivad vabastada gaase (väljasvool), kui neid ei ole enne pakendamist nõuetekohaselt blanseeritud või külmunud. Avage kott. Kui arvate, et toidu riknemine on alanud, visake toit ära. Kui toidu riknemine ei ole veel alanud, tarbige kohe. Kahtluse korral visake toit ära.
Seade ei sulge kotti korralikult	• Tihendiaeg ei pruugi olla piisavalt pikk. Suurendage tihendi aega ja proovige uuesti. • Kotid ei sulgu, kui tihendi piirkonnas on niiskust, toiduosakesi või prahti. Pühkige koti sisemus puhtaks ja proovige uuesti. • Kott tuleb asetada õigesti piki tihendiriba. Veenduge, et kogu kott on üle tihendiriba ja koti materjal ei ole kortse.



Veakoodi tuvastamine

Veakoodid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
E01	Kui masina vaakum mõnda aega, ei sulgu kaks rõhulüliti.	- Kontrollige, kas imuri kaas on lähedal. - Kontrollige, kas tihenditihendid on õigesti kokku pandud. - Kontrollige, kas pump ikka töötab. - Kontrollige, kas rõhulülid on endiselt head (kontrollige ühendustoru, rõhulülitiid, 10P andmekaablit jne)
E02	Kui masin siseneb sulgemisrežiimi, siis mikrolüliti ei sulgu.	- Kontrollige, kas imuri kaas on lähedal. - Kontrollige, kas mikrolüliti on õige (GAS1 ühenduststraat, mikrolüliti, 10P andmekaablit jne)
LP	Masina töötamise ajal kaob võimsus äkitselt.	- Õhu vabastamiseks vajutage nuppu "STOP", seejärel LP kaob. - Kui see ilmub uuesti, kontrollige toitesüsteemi (nt toitejuhe, pistikupesa, toiteplokk).

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamise, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhiste 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 olmejätmetega. 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 jäätmekogumissettevõttega. 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 NEIZMANTOJIE BOJĀTU IERĪCI!** Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrums. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- NEIZMANTOJIE BOJĀTU IERĪCI!** 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 nejaūšas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildvirsmu vai pakļūšanas riska.
- BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktlīzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.
- BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktlīzdai tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.
- Nepiekarīeties kontaktakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.
- Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstātus 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 kontaktlīgdai, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.
- Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegies. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīgdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktakšu.
- Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu.
- Neievietojiet ierīcē priekšmetus.
- Nekad neastāji 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 sis-

LV



tēmu.

- 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

-  **UZMANĪBU! APDEGUMU RISKS! KARSTAS VIRSMAS! NEKAD NEPIESKARIETIES BLĪVĒJUMA STENIEM.** Lietošanas laikā nepieskarieties blīvējuma stienim. Pastāv apdegumu risks pat pēc lietošanas. Pirms pieskaršanās uzgaidiet, līdz blīvējuma stienis ir atdzisis.

- Ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ar speciālu vadu vai komplektu, kas pieejams no ražotāja vai tā servisa pārstāvja.
-  **RISKS SASPIEST ROKAS!** Aizverot vāku, rīkojieties uzmanīgi.

Paredzētais lietojums

- Šo ierīci ir paredzēts izmantot komerciālai ierīcei, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs un komercuzņēmumos, piemēram, maizes ceptuvju, gaļas ceptuvju u.c., bet ne nepārtrauktai pārtikas masveida ražošanai.
- Ierīce ir paredzēta plastmasas maisiņu slaucīšanai un noslēgšanai ar pārtiku iekšpusē. Jebkāda cita izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus vai traumas.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem mērķiem ir uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir pilnībā atbildīgs par ierīces nepareizu lietošanu.

Zemējuma ierīkošana

Šī ierīce ir klasificēta kā I aizsardzības klase, un tai jābūt pieslēgtai aizsargzemējumam. Zemējuma samazina elektriskās strāvas trieciena risku, nodrošinot elektriskās strāvas evakuācijas vadu.

Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas vadu ar zemējuma spraudni vai elektriskiem savienojumiem ar zemējuma vadu. Savienojumiem jābūt pareizi uzstādītiem un iezemētiem.

Produkta galvenās daļas

(1. attēls 3. lpp.)

1. Vakuuma vāks
2. Vadības panelis

Vadības panelis

(2. attēls 3. lpp.)

3. Barošanas poga (barošanas)

Kad mašina ir pievienota barošanai, LED rādīs OFF, nospie-

diet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, LED parādīs iepriekš iestatīto blīvēšanas laiku (vai marinēšanas laiku) un pēc tam iepriekš iestatīto vakuuma pakāpi. Mašina tagad ir gatava darbam. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, iekārta atgriezīsies gaidstāves režīmā. LED izgaismosies.

4. Starta poga (Sākt)

Kad mašina ir gatava darbam, nospiediet Start pogu, mašina pārslēgsies vakuuma noslēgšanas režīmā vai vakuuma-marināta režīmā (atbilstoši iestatīšanas režīmam).

5. Blīvējuma poga (blīvē)

Vakuuma režīmā laikā nospiediet blīvējuma pogu, apturiet vakuuma procesu un pāreijiet blīvēšanas režīmā.

6. Apturēšanas poga (apturēšana)

Nospiediet pogu Apturēšana, iekārta pārtrauks jebkuru notiekošo procesu.

7. Iestatīt pogu (iestatīt)

Nospiediet pogu Iestatīt, izvēlieties vakuuma-blīvēšanas režīmu vai vakuuma-marināta režīmu (indikators gaisma būs attiecīgi iedegta). Nospiediet taustiņu "+" un "-", lai pielāgotu blīvējuma laiku vai marinēšanas laiku (laiks parādīsies LED).

8. Vakuuma līmeņa poga (vakuuma līmenis)

Nospiediet vakuuma līmeņa pogu, izvēlieties nepieciešamo vakuuma grādu (rādītāja gaisma būs attiecīgi ieslēgta ar inHg vienību). Izvēloties PIELĀGOJAMU, nospiediet pogu "+" un "-", lai iestatītu nepieciešamo vakuuma pakāpi (vakuuma pakāpe parādīsies LED).

9. LED displejs

Parādiet vakuuma pakāpi reālajā laikā.

Parādiet blīvējuma laiku vai marinēšanas laiku.

10. Regulēšanas poga ("+" un "-")

- Noregulējiet blīvējuma laiku
- Pielāgot marinēšanas laiku
- Noregulējiet vakuuma pakāpi

11. Indikatoru lampiņas

11.1. Norāda darba procesu

11.2. Norādiet vakuuma pakāpi

Rezerves daļas vai piederumi

12. Strāvas vads

13. Blīvējuma stienis

PIEZĪME! Vakuuma maisa rullis nav iekļauts.

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiekpakojumu un iesaiņojumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem. Nepilnīgas vai bojātas piegādes gadījumā, lūdzu, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci.
- Pirms lietošanas notīriet piederumus un ierīci (skatiet == > Tīrīšana un apkope).
- Pārlicinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
- Saglabājiet iepakojumu, ja plānojat turpmāk uzglabāt savu ierīci.
- Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākai atsaucēi.

PIEZĪME! Ražošanas atlieku dēļ ierīce var izdalīt vieglu smaku pirmajās lietošanas reizēs. Tas ir normāli un neuzrāda nekādus defektus vai apdraudējumus. Pārlicinieties, ka ierīce ir labi ventilēta.



Lietošanas norādījumi

Preparāti

- Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.
- Pievienojiet iezemētu kontaktlīdzu.
- Atveriet vāku, nospiediet ieslēgšanas pogu, mašina ir gatava darbam, LED pēdējo reizi parādīs darba režīmu. Tagad izmantojiet mašīnu vakuuma iepakojšanai.

Kā tīrīt un noslēgt ar maisiņiem

1. Izvēlieties vakuuma maisiņu
Izvēlieties pareizā izmēra vakuuma maisiņu. Lai nodrošinātu kvalitatīvu, hermētisku blīvējumu, maisiņa augšpusē atstājat vismaz 2,5–5 cm papildu vietu virs galvas.
2. Izvēlieties blīvēšanas režīmu un iestatiet blīvēšanas laiku
Nospiediet pogu Iestatīt, kad ir ieslēgts blīvēšanas laika indikators, tiek izvēlēts blīvēšanas režīms. Nospiediet pogu "+" vai "-", lai palielinātu vai samazinātu blīvējuma laiku, laika diapazons ir 0 ~ 6 sekundes.
3. Atlasiet vakuuma pakāpi
Nospiediet vakuuma līmeni, izvēlieties nepieciešamo vakuuma pakāpi. Ir 6 iespējas: Maks. (29,3 collasHg), augsts (29,0 collasHg), vidējs (27,5 collasHg), zems (26,0 collasHg), minimāls (23,5 collasHg) un regulējams. Indikatora lampiņa iedegties atbilstoši izvēlētajai vakuuma pakāpei. Izvēloties iespēju Regulējam, nospiediet taustiņu + un "-", lai iestatītu jebkuru grādu diapazonā 23,5 ~ 29,3 collasHg.
4. Ievietojiet vakuuma maisiņu ar priekšmetiem vakuuma kamerā.
 - a. Pārlicinieties, ka iepakojuma maisiņam ar šķidru vai mitru pārtiku jābūt mazākam par blīvējuma stieņa augstumu.
 - b. Novietojiet iepakojumu uz leju, pārlicinieties, ka maisa atverei ir jāatrodas pāri blīvējuma stienim.
 - c. Atveriet spaili kameras priekšpusē, nostipriniet maisa atveres apakšpusi un nospiediet skavu, lai nofiksētu maisu.

Piezīme: visam maisam, ieskaitot maisa atveri, jāatrodas vakuuma kamerā.

5. Darba process (vakuuma blīvējums)
 - a. Aizveriet vāku, nospiediet starta pogu, ierīce ir gatava darbam.
 - b. Sūknis sāk darboties. Iepriekš iestatītā vakuuma pakāpes indikators sāk mirgot (kad vakuuma pakāpe sasniedz iepriekš iestatīto pakāpi, indikatorgaismiņa būs pastāvīgi ieslēgta). Skaitlis uz LED skaita no 0 līdz iepriekš iestatītai vakuuma pakāpei (kad tas ir līdz 5 un 19°Hg, mašina nopīkstēs).
 - c. Kad vakuums būs pabeigts, iekārta automātiski pārslēgsies blīvēšanas režīmā. LED rāda iepriekš iestatīto blīvējuma laiku un sāk laika atskaiti līdz 0. Kad blīvēšana ir pabeigta, mašina sāk izvadīt gaisu.
 - d. Kad mašina nopīkst trīs reizes, viss process ir pabeigts. Mašina atgriezīsies darba režīmā. LED un indikatora lampiņas attiecīgi rādīsies.

Piezīme: iepriekš minētā "b" un "c" procesa laikā nospiediet pogu Seal, tā iepriekš pārslēgsies Seal režīmā.

Kā tīrīt un mARINĒT ar maisiņiem

1. Izvēlieties vakuuma maisiņu
Izvēlieties pareizā izmēra vakuuma maisiņu. Lai nodrošinātu kvalitatīvu, hermētisku blīvējumu, maisiņa augšpusē atstājat vismaz 2,5–5 cm papildu vietu virs galvas.

2. Izvēlieties blīvēšanas režīmu un iestatiet blīvēšanas laiku
Nospiediet pogu Iestatīt, kad ir ieslēgts Marinate Time indikators, tiek izvēlēts marīnēšanas režīms. Nospiediet taustiņu "+" vai "-", lai palielinātu vai samazinātu marīnēšanas laiku, laika diapazons ir 9–99 minūtes.
 3. Atlasiet vakuuma pakāpi
Nospiediet vakuuma līmeni, izvēlieties nepieciešamo vakuuma pakāpi. Ir 6 iespējas: Maks. (29,3 collasHg), augsts (29,0 collasHg), vidējs (27,5 collasHg), zems (26,0 collasHg), minimāls (23,5 collasHg) un regulējams. Indikatora lampiņa iedegties atbilstoši izvēlētajai vakuuma pakāpei. Izvēloties iespēju Regulējam, nospiediet taustiņu + un "-", lai iestatītu jebkuru grādu diapazonā no 23,5 līdz 29,3 collasHg.
 4. Ievietojiet vakuuma maisiņu ar priekšmetiem vakuuma kamerā.
 - a. Pārlicinieties, ka iepakojuma maisiņam ar šķidru vai mitru pārtiku jābūt mazākam par blīvējuma stieņa augstumu.
 - b. Novietojiet iepakojumu uz leju, pārlicinieties, ka maisa atverei ir jāatrodas pāri blīvējuma stienim.
 - c. Atveriet spaili kameras priekšpusē, nostipriniet maisa atveres apakšpusi un nospiediet skavu, lai nofiksētu maisu.
- Piezīme: visam maisam, ieskaitot maisa atveri, jāatrodas vakuuma kamerā**
5. Darba process (vakuums-marīnāts)
 - a. Aizveriet vāku, mašina ieslēdzas uz vakuuma un marīnēšanu. Viens cikls ilgst 9 minūtes, jūs varat iestatīt līdz 11 cikliem (99 minūtes). Viens pilns cikls izvērsas šādi: radot vakuumu – turot vakuumu – izlādēt – tu aptuveni 1 minūti. Vakuuma turēšanas laiks aptuveni 8 minūtes.
 - b. Sūknis sāk darboties. Iepriekš iestatītā vakuuma pakāpes indikators sāk mirgot (kad vakuuma pakāpe sasniedz iepriekš iestatīto pakāpi, indikatorgaismiņa būs pastāvīgi ieslēgta). Skaitlis uz LED skaita no 0 līdz iepriekš iestatītai vakuuma pakāpei (kad tas ir līdz 5 un 19°Hg, mašina nopīkstēs).
 - c. Kad vakuums būs pabeigts, iekārta automātiski pārslēgsies Marinate režīmā. Displejā norādītais marīnēšanas laiks tiks uzskaitīts ik pēc 1 minūtes. Pēc vairāku 9 vērtību noskaitīšanas vakuuma kamera sāk ļaut gaisam ieplūst maisā. Kad gaisa ieviešanas process beigsies, vakuuma un marīnēšanas režīms tiek atkārtots, līdz laika atskaitē sasniedz 0. Process ir pabeigts.
 - d. Kad mašina nopīkst trīs reizes, viss process ir pabeigts. Mašina atgriezīsies darba režīmā. LED un indikatora lampiņas attiecīgi rādīsies.

Piezīme: iepriekš minētā "b" un "c" procesa laikā nospiediet pogu Seal, tā iepriekš pārslēgsies Seal režīmā.

Lietošanas padomi

Informācija par pārtikas iepakojumu maisiņos

- Iepakojuma brīdī pārtikas produktiem jābūt pēc iespējas svaigākiem. Vakuuma iepakoto produktu derīguma termiņu var pagarināt līdz piecām reizēm, salīdzinot ar standarta uzglabāšanas apstākļiem.
- Mīksti, mitri pārtikas produkti vai produkti, kuriem jāsauglabā to forma, pirms iepakojšanas jāsasaldē.
- Gaļu, ogas vai maizi var sasaldēt līdz 24 stundām, lai izvairītos no saldētavas apdeguma. Kad produkti sasalst un kļūst cieti,



tie ir gatavi vakuuma iepakojšanai.

- Ja svaiga pārtika tiek iepakota bez iepriekšējas sasaldēšanas, novietojiet salocītu papīra virtuves dvieļi starp gaļu un ruļļa augšējo daļu. Papīrs absorbē mitrumu.
- Šķidrie produkti, piemēram, zupas, ragū vai sacepumos, pirms vakuuma iepakojšanas jāsasaldē traukā vai uz ledus paplātes. Saldēti un iepakoti produkti ir jāmarķē un jāievieto saldētavā.
- Visi produkti ar asām malām (piemēram, kauli, sausie makaroni, risi) jānostiprina ar papīra dvieļiem, lai tie necaurdurtu maisiņu.
- Iepakojuma maisiņus nedrīkst atkārtoti izmantot ēdiena gatavošanai vai mikroviļņu krāsnī. Nelietojiet atkārtoti maisiņus, kas tika izmantoti svaigu zivju vai taukainu pārtikas produktu uzglabāšanai.
- Dārzeni pirms iesaiņošanas ir jāsamalcina.
- Blanšēšana ir termiskās apstrādes metode, kas sastāv no īstermiņa, bet intensīvas apkures. Dārzeņus var blanšēt verdošā ūdenī: tie kādu laiku jāievieto verdošā ūdenī, pēc tam izņem un nekavējoties veldzē zemā temperatūrā.
- Veiciet vakuuma iepakojšanas procedūru kā parasti.

Nevaluējiet iepakojuma sēnes un ķiplokus.

Pārtikas uzglabāšanas un drošības informācija

Vakuuma kameras iepakojšanas mašīna radikāli pārveido veidu, kā jūs pārkat un uzglabājat pārtiku. Tā kā vakuuma iepakojums darbojas, lai novērstu saldētavas apdegumus un lēnu pārtikas bojāšanos, tagad jūs varat izmantot priekšrocības, iegādājoties pārtiku vairumā, neapdraudot pārtikas atkritumus. Putekļsūcēja iepakojums kopā ar ierīci izsūc līdz pat 90% gaisa no iepakojuma. Tas palīdzēs saglabāt pārtiku svaigu līdz pat 5 reizēm ilgāk nekā normālos apstākļos. Sausie pārtikas produkti, piemēram, makaroni, graudaugi un milti, saglabās svaigumu no sākuma līdz beigām. Plus vakuuma iepakojums novērš ļaunbūbi un citu kukaiņu iekļūšanu sausos produktos.

Pārtikas produkti	Vakuuma saldētavas uzglabāšana	Vakuuma ledusskapja uzglabāšana
Svaiga liellopu gaļa un teļa gaļa	1-3 gadi	1 mēnesis
Maltā gaļa	1 gads	1 mēnesis
Svaigs cūkgaļa	2-3 gadi	2-4 nedēļas
Svaigais zivis	2 gadi	2 nedēļas
Svaiga mājputnu gaļa	2-3 gadi	2-4 nedēļas
Kūpinātā gaļa	3 gadi	6-12 nedēļas
Svaigi produkti, blanšēti	2-3 gadi	2-4 nedēļas
Svaigi augļi	2-3 gadi	2 nedēļas
Grūti siera	6 mēneši	6-12 nedēļas
Sagriežta Deli gaļa	nav ieteicams	6-12 nedēļas
Svaigi makaroni	6 mēneši	2-3 nedēļas

Piezīme: Virs tabulas ir tikai atsaucei. Nosakot uzglabāšanas periodu, vienmēr iesakām vietējos sanitāri-epidemioloģiskos noteikumus un HACCP.

Tīrīšana un apkope

- **UZMANĪBU!** Pirms uzglabāšanas, tīrīšanas un apkopes vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atdzesējiet.
- Tīrīšanai neizmantojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju un nestumiet ierīci zem ūdens, jo tās daļas var samīkrt un var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Ja ierīce netiek uzturēta labā tīrības stāvoklī, tas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku 0 un izraisīt bīstamu situāciju.
- Pārtikas atliekas regulāri jātīra un jāizņem no ierīces. Ja ierīce netiek pienācīgi iztīrīta, tā saīsina tās kalpošanas laiku un lietošanas laikā var radīt bīstamus apstākļus.

Tīrīšana

- Notīriet atdzesēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas nedaudz samitrināts ar maigu ziepju šķīdumu.
- Higiēnas apsvērumu dēļ ierīce ir jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Nekad neizmantojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūklus vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus. Tīrīšanai neizmantojiet tērauda vati, metāla piederumus vai asus vai smailus priekšmetus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.

Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja redzat, ka ierīce nedarbojas pareizi vai radusies problēma, pārtrauciet tās lietošanu, izslēdziet to un sazinieties ar piegādātāju.
- Visi apkopes, uzstādīšanas un remonta darbi jāveic speciālistiem un pilnvarotiem tehniķiem vai ražotāja ieteiktiem.

Transportēšana un uzglabāšana

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

Problēmu novēršana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdz, pārbaudiet tālāk esošo tabulu, lai uzzinātu par risinājumu. Ja joprojām nevarat atrisināt problēmu, lūdz, sazinieties ar piegādātāju/pakalpojumu sniedzēju.

Problēmas	Iespējamais risinājums
Ierīce neieslēdzas	• Pārliecinieties, ka mašīna ir pareizi pievienota zemētai kontaktligzdai. • Pārbaudiet, vai strāvas vadam nav pīsumu un nodilumu. Nelietojiet iekārtu, ja ir bojāts strāvas vads. • Pārliecinieties, ka barošanas poga ir pareizi nospiesta. Kad ieslēgts, iedegsies LED ekrāns.



lerice nevelk pilnu putekļu sūcēju ar maisiņu	• Vakuuma/blīvēšanas laiks var nebūt pietiekami augsts. Iestatiet vakuuma un blīvējuma laikus augstāk un vēlreiz veiciet vakuumu. • Lai pareizi notīrītu un noslēgtu, maisiņa atvērē jābūt vakuuma kamerā. • Ja iepakojums no ruļļa maisiņa, pārticnieciet, ka pirmās blīvējums ir pilnībā noslēgts un ka nevienā no blīvēm nav spraugu. • Vakuuma iepakojšanas mašīnai un vakuuma maisiņam jābūt tīram, sausam un bez gružiem, lai vakuuma process būtu veiksmīgs. Noslaukiet blīvējuma stieņa virsmu un maisiņa iekšpusi un mēģiniet vēlreiz.
Vakuuma maisiņš zaudē vakuumu pēc noslēgšanas	• Asi priekšmeti var caurdurt mazus caurumus maisiņos. Lai to novērstu, pārklājiet asus malus ar papīra dvieļi un sūciet jaunā maisiņā. • Daži augļi un dārzeņi var izdalīt gāzes (ārpus gāzes), ja pirms iepakojšanas tie nav pareizi blanšēti vai sasaldēti. Atveriet maisiņu. Ja jūs domājat, ka pārtikas bojājums ir sācies, izmetiet pārtiku. Ja pārtikas bojājums vēl nav sācies, patērēt nekavējoties. Šaubu gadījumā izmetiet pārtiku.
Ierīce pareizi nenoslēdz maisiņu	• Blīvējuma laiks var nebūt pietiekami ilgs. Palieliniet blīvējuma laiku un mēģiniet vēlreiz. • Maisiņi neaizīmē, ja blīvējuma zonā ir mitrums, pārtikas daļiņas vai netīrumi. Notīriet maisiņa iekšpusi un mēģiniet vēlreiz. • Maisiņš ir pareizi jānovieto gar blīvējuma stieni. Pārticnieciet, ka viss maisiņš ir virs blīvējuma stieņa un ka maisiņa materiāls nav grumbas.

Kļūdas koda identifikācija

Kļūdu kodi	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
E01	Kad iekārta kādu laiku sūc putekļus, abi spiediena slēdži neaizveras.	• Pārbaudiet, vai vakuuma vāks ir aizvērts; • Pārbaudiet, vai blīvējuma blīves ir saliktas pareizi; • Pārbaudiet, vai sūkņi joprojām darbojas; • Pārbaudiet, vai spiediena slēdži joprojām ir labi (pārbaudiet savienojuma cauruli, spiediena slēdžus, 10P datu kabeli utt.)
E02	Kad mašīna pārslēdzas blīvēšanas režīmā, mikro slēdžis neaizveras.	• Pārbaudiet, vai vakuuma vāks ir aizvērts; • Pārbaudiet, vai mikro slēdžis ir pareizs (GAS1 savienojais vads, mikroslēdžis, 10P datu kabelis utt.)
LP	Iekārta darbības laikā pēkšņi tiek zaudēta jauda.	• Nospiediet pogu "STOP", lai atbrīvotu gaisu, tad LP pazudīs. • Ja tas atkal parādās, lūdzu, pārbaudiet strāvas padeves sistēmu (piemēram, strāvas vadu, strāvas kontaktlīdzgu, strāvas plati).

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



Bojātie 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 atnest 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,

Dēkojame, 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 prietaisą. 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.
- Prietaisąjunkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.
- Niesiekite 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 nenešiotkite 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 fizinį, jautrinį ar protinį gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokių 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 nuotoliniu valdymo sistema.
- Nedėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždengkite 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 ventilacijai.
- **ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventiliacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

-  **PERSPĖJIMAS! BURNŲ RIZIKA! KARŠTŲS POVEIKIAI! NIEKADA NELIESKITE SANDARINIMO STRYPO.** Nelieskite sandarinimo strypo, kol jis naudojamas. Yra nudegimų pavojus net ir po naudojimo. Prieš liestdami palaukite, kol sandarinimo juosta atvės.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu laidu arba agregatu, kurį gali įsigyti gamintojas arba jo techninės priežiūros atstovas.

-  **PAVOJUS SUTRAIŠKYTI RANKAS!** Būkite atsargūs uždarydami dangtį.

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams prietaisams, 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 vakuumuoti ir sandarinti. Bet koks kitas naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sužaloti žmogų.

- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimui. Naudotojas yra išimtinai atsakingas už netinkamą prietaiso naudojimą.

Antžeminis montavimas

Šis prietaisas priskiriamas I apsaugos klasei ir turi būti prijungtas prie apsauginio žemimo. Įžeminimas sumažina elektros šoko riziką, suteikiant elektros srovės išėjimo laidą.

Šiame prietaise įrengtas maitinimo laidas su žemimo kištu ku arba elektros jungtimis su žemimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai sumontuotos ir įžemintos.

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. Vakuomo dangtis
2. Valdymo skydelis

Valdymo skydelis

(2 pav., 3 psl.)

3. Maitinimo mygtukas (maitinimo)
Kai įrenginys prijungtas prie maitinimo šaltinio, šviesos diodas bus **IŠJUNGTA**, paspauskite **JUNGIMO** / **IŠJUNGIMO** mygtuką, šviesos diodas parodys iš anksto nustatytą sandarinimo laiką (arba marinavimo laiką) ir tada iš anksto nustatytą vakuumo laipsnį. Šiuo metu įrenginys yra paruoštas darbui. Paspauskite **JUNGIMO** / **IŠJUNGIMO** mygtuką, mašina grįš į budėjimo režimą. LED indikatorius bus **IŠJUNGTA**.
4. Paleidimo mygtukas (paleidimas)
Kai mašina bus paruošta darbui, paspauskite paleidimo mygtuką, ji pradės veikti vakuuminio sandarinimo režimu arba vakuuminio marinavimo režimu (pagal nustatymo režimą).
5. Sandarinimo mygtukas (užsandarinimo)
Vakuomo režimo metu paspauskite sandarinimo mygtuką, sustabdykite vakuumo procesą ir įjunkite sandarinimo režimą.
6. Sustabdymo mygtukas (sustabdymas)
Paspauskite sustabdymo mygtuką, mašina sustabds bet koki vykstantį procesą.
7. Nustatyti mygtuką (nustatyti)
Paspauskite nustatymo mygtuką, pasirinkite vakuuminio sandarinimo režimą arba vakuuminio marinavimo režimą (atitinkamai užsidsigs indikatorius lemputė). Paspauskite mygtuką „+“ ir „-“, kad nustatytumėte sandariklio arba marinavimo laiką (laikas bus rodomas ant LED).
8. Vakuomo lygio mygtukas (vakuomo lygis)
Paspauskite vakuumo lygio mygtuką, pasirinkite reikiamą vakuumo laipsnį (rodiklio lemputė bus atitinkamai įjungta, su inHg vienetu). Renkantis **REGULIUOJAMA**, paspauskite mygtuką „+“ ir „-“, kad nustatytumėte reikiamą vakuumo laipsnį (vakuomo laipsnis bus rodomas ant LED).
9. LED ekranas
Parodykite vakuumo laipsnį realiu laiku.
Parodykite sandarinimo laiką arba marinavimo laiką.
10. Koreguoti mygtuką („+“ ir „-“)
 - Sureguliuokite sandariklio laiką
 - Sureguliuokite marinato laiką
 - Sureguliuokite vakuumo laipsnį
11. Indikacinės lemputės
 - 11.1. Nurodykite darbo procesą

Atsarginės dalys arba priedai

12. Maitinimo laidas

13. Sandarinimo juosta

PASTABA! Vakuuminio maišelio ritinėlis neįtrauktas.

Paruošimas prieš naudojimą

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

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

Naudojimo instrukcijos

Preparatai

- Prieš naudodami atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Įjunkite įžemintą maitinimo lizdą.
- Atidarykite dangtį, paspauskite maitinimo mygtuką, mašina pasirodusi darbui, šviesos diodas paskutinį kartą rodyd darbinį režimą. Dabar vakuuavimui naudokite mašiną.

Kaip siurbti ir užsandarinti su maišeliais

1. Pasirinkite vakuuminį maišelį
Pasirinkite tinkamo dydžio vakuuminį maišelį. Maišelio viršuje palaukite mažiausiai 2,5–5 cm papildomos tarpinės, kad užtikrintumėte kokybę, sandarią oru.
2. Pasirinkite sandarinimo režimą ir nustatykite sandariklio laiką
Paspauskite nustatymo mygtuką, kai įjungta sandariklio laiko indikacinė lemputė, pasirenkamas sandarinimo režimas. Norėdami padidinti arba sutrumpinti sandariklio laiką, paspauskite mygtuką „+“ arba „-“, o laiko intervalas – 0–6 sekundės.
3. Pasirinkite vakuumo laipsnį
Paspauskite vakuumo lygį, pasirinkite reikiamą vakuumo laipsnį. Yra 6 variantai: Maks. (29,3inHg), didelis (29,0inHg), vidutinis (27,5inHg), žemas (26,0inHg), minimalus (23,5inHg) ir reguliuojamas. Indikatoriaus lemputė užsidegs pagal pasirinktą vakuumo laipsnį. Kai pasirenkate reguliuojamą parinktį, paspauskite mygtuką „+“ ir „-“, kad nustatytumėte bet kokį laipsnį nuo 23,5 iki 29,3 col.Hg.
4. Įdėkite vakuuminį maišelį su daiktais į vakuumo kamerą.
 - a. Įsitikinkite, kad pakuotės maišelio su skystu arba drėgnu maistu aukštis turi būti mažesnis už sandarinimo strypo aukštį.
 - b. Padėkite pakavimo maišelį, įsitikinkite, kad maišelio burna turi būti per sandarinimo juostą.
 - c. Atidarykite spaustuką kameros priekyje, apkarpykite krepšio burnos apačią ir paspauskite spaustuką, kad už-

fiksuotumėte maišelį.

Pastaba: visas maišelis, įskaitant maišelio burną, turi būti vakuuminėje kameroje.

5. Darbinis procesas („Vacuum-Seal“)
 - a. Uždarykite dangtį, paspauskite paleidimo mygtuką, prietaisas paruoštas naudoti.
 - b. Siurblys pradeda veikti. Iš anksto nustatyto vakuumo laipsnio indikacinė lemputė pradeda mirksėti (kai vakuomo laipsnis pasiekia iš anksto nustatytą laipsnį, indikacinė lemputė bus pastovi). Šviesos diodų skaičius bus skaičiuojamas nuo 0 iki iš anksto nustatyto vakuomo laipsnio (kai jis yra iki 5 ir 19°Hg, mašina pypsės).
 - c. Pasibaigus vakuumui, mašina automatiškai įsijungs į sandarinimo režimą. LED indikatorius rodo iš anksto nustatytą sandariklio laiką ir pradeda skaičiuoti iki 0. Kai sandarumas baigiamas, mašina pradeda išleisti orą.
 - d. Kai mašina tris kartus supypsi, visas procesas baigiamas. Mašina grįš į parengties darbui režimą. Atitinkamai bus rodomos LED ir indikatoriaus lemputės.

Pastaba: pirmiau nurodyto „b“ ir „c“ proceso metu paspauskite sandarinimo mygtuką ir iš anksto įvesite sandarinimo režimą.

Kaip siurbti ir marinuoti su maišeliais

1. Pasirinkite vakuuminį maišelį
Pasirinkite tinkamo dydžio vakuuminį maišelį. Maišelio viršuje palaukite mažiausiai 2,5–5 cm papildomos tarpinės, kad užtikrintumėte kokybę, sandarią oru.
2. Pasirinkite sandarinimo režimą ir nustatykite sandariklio laiką
Paspauskite nustatymo mygtuką, kai įjungta Marinato laiko indikacinė lemputė, pasirenkamas marinato režimas. Norėdami padidinti arba sutrumpinti marinavimo laiką, paspauskite mygtuką „+“ arba „-“, laiko intervalas yra 9–99 minutes.
3. Pasirinkite vakuumo laipsnį
Paspauskite vakuumo lygį, pasirinkite reikiamą vakuumo laipsnį. Yra 6 variantai: Maks. (29,3inHg), didelis (29,0inHg), vidutinis (27,5inHg), žemas (26,0inHg), minimalus (23,5inHg) ir reguliuojamas. Indikatoriaus lemputė užsidegs pagal pasirinktą vakuumo laipsnį. Kai pasirenkate reguliuojamą parinktį, paspauskite mygtuką „+“ ir „-“, kad nustatytumėte bet kokį laipsnį nuo 23,5 iki 29,3 inHg.
4. Įdėkite vakuuminį maišelį su daiktais į vakuumo kamerą.
 - a. Įsitikinkite, kad pakuotės maišelio su skystu arba drėgnu maistu aukštis turi būti mažesnis už sandarinimo strypo aukštį.
 - b. Padėkite pakavimo maišelį, įsitikinkite, kad maišelio burna turi būti per sandarinimo juostą.
 - c. Atidarykite spaustuką kameros priekyje, apkarpykite krepšio burnos apačią ir paspauskite spaustuką, kad užfiksuotumėte maišelį.

Pastaba: visas maišelis, įskaitant maišelio burną, turi būti vakuuminėje kameroje

5. Darbinis procesas [vakuuminis-marinatas]
 - a. Uždarykite dangtį, mašina paleidžiama ir persijungia į vakuumą ir marinavimą. Vienas ciklas trunka 9 minutes, galite nustatyti iki 11 ciklų (99 minučių). Atsiskleidžia vienas pilnas ciklas: sukuriama vakuumas, palaikomas vakuumas – iškrovimas. Laikas, reikalingas vakuumui sukurti ir maždaug 1 minutei iškrauti. Vakuomo laikymo



laikas yra maždaug 8 minutės.

b. Siurblys pradeda veikti. Iš anksto nustatyto vakuumo laipsnio indikacinė lemputė pradeda mirksėti (kai vakuumo laipsnis pasiekia iš anksto nustatytą laipsnį, indikacinė lemputė bus pastovi). Šviesos diodų skaičius bus skaičiuojamas nuo 0 iki iš anksto nustatyto vakuumo laipsnio (kai jis yra iki 5 ir 19 Hg, mašina pypsės).

c. Pasibaigus vakuumui, mašina automatiškai pradės veikti Marinatė režimu. Ekране nurodytas marinavimo laikas bus skaičiuojamas kas 1 minutę. Suskaičius 9 kartotinio mėginio vertę, vakuuminė kamera pradeda leisti orą į maišelį. Pasibaigus oro įleidimo procesui, dulkių siurblys ir marinatė režimas kartojami, kol skaičius sumažės iki 0. Procesas baigtas.

d. Kai mašina tris kartus supypsi, visas procesas baigiamas. Mašina grįš į parengties darbui režimą. Atitinkamai bus rodomos LED ir indikatoriaus lemputės.

Pastaba: pirmiau nurodyto „b“ ir „c“ proceso metu paspauskite sandarinimo mygtuką ir iš anksto įvesite sandarinimo režimą.

Naudojimo patarimai

Informacija apie maisto pakuotes maišeliuose

- Pakavimo metu maisto produktai turėtų būti kuo švieži. Vakuumu supakuotų produktų laikymo trukmė gali būti pailginta iki penkių kartų, palyginti su standartinėmis laikymo sąlygomis.
- Minkšti, drėgni maisto produktai ar produktai, kurie turėtų išlaikyti savo formą, prieš pakuojant turi būti 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 vakuumu.
- Jei šviežias maistas supakuotas be išankstinio užšaldymo, tarp mėsos ir viršutinės ritinio dalies padėkite sulankstytą popierinį rankšluostį. Popierius sugeria drėgmę.
- Prieš vakuuminę pakuotę skystieji produktai, pvz., sriubos, ragutai ar gratinai, turi būti užšaldyti inde arba ledo dėkle. Užšaldyti ir supakuoti produktai turi būti paženklinėti 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.
- Daržovės turi būti suplakamos prieš pakuojant.
- Blanšavimas yra terminio apdorojimo metodas, kurį sudaro trumpalaikis, bet intensyvus šildymas. Daržovės gali būti supjaustytos verdančiu vandeniu: jas reikia tam tikrą laiką įdėti į verdantį vandenį, tada išimti ir nedelsiant numalšinti žemoje temperatūroje.
- Atlikite vakuuminės pakuotės procedūrą kaip įprasta.

Nevakuuokite grybų ir česnakų pakuočių.

Informacija apie maisto saugojimą ir saugą

Vakuuminės kameros pakavimo mašina pakeis maisto pirkimo ir laikymo būdą. Kadangi vakuuminė pakuotė veikia, kad pašalintų šaldiklio deginimą ir sulėtintų maisto gedimą, dabar galite pasinaudoti maisto pirkimu dideliais kiekiais be maisto atliekų grėsmės. Vakuuminė pakuotė su 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 pradžių iki pabaigos „Plus“ vakuuminė pakuotė neleidžia piktadariams ir kitiems vabzdžiams užkirsti sausų prekių.

Maistas	Vakuuminio šaldiklio laikymas	Vakuuminio šaldytuvo laikymas
Šviežia jautiena ir veršiena	1-3 metai	1 mėnuo
Mėsos žemė	1 metai	1 mėnuo
Šviežia kiauliena	2-3 metai	2-4 savaitės
Šviežia žuvis	2 metai	2 savaitės
Švieži paukštiena	2-3 metai	2-4 savaitės
Rūkyta mėsa	3 metai	6-12 savaitių
Švieži produktai, sumaišyti	2-3 metai	2-4 savaitės
Švieži vaisiai	2-3 metai	2 savaitės
Kietieji sūriai	6 mėnesiai	6-12 savaitių
Pjaustyta Deli mėsa	Nerekomen-duojama	6-12 savaitių
Švieži puodai	6 mėnesiai	2-3 savaitės

Pastaba: Viršuje esanti lentelė skirta tik nuorodoms. Nustatydami saugojimo laikotarpį, visada siūlykite vietinius sanitarijus-epidemiologinius reglamentus ir RVASVT.

Valymas ir priežiūra

- **Dėmesys!** Visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo 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.
- Jei prietaisas nėra laikomas geros švaros būklės, tai gali neigiamai paveikti prietaiso veikimo trukmę 0 ir sukelti pavojingą situaciją.
- Maisto likučius reikia reguliariai valyti ir išimti iš prietaiso. Jeigu prietaisas nėra 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 elektros komponentus.
- 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!
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

Techninė priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Jeigu matote, kad prietaisas veikia netinkamai arba kyla problema, nustokite jį naudoti, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į



tiekięja.

- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti ir įgalioti technikai arba rekomenduoja gamintojas.

Transportavimas ir laikymas

- Prieš laikydami 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 tarpinę lentelę. Jei vis dar negalite išspręsti problemos, kreipkitės į tiekięją / paslaugų teikięją.

Problemos	Galimas sprendimas
Prietaisas neįsijungia	• Įsitikinkite, kad mašina tinkamai prijungta prie įžeminto lizdo. • Patikrinkite, ar maitinimo laidas nesuplyšęs ir nesuplyšęs. Nenaudokite mašinos, jei pažeistas maitinimo laidas. • Įsitikinkite, kad maitinimo mygtukas buvo tinkamai nuspaustas. Įjungus šviesdiodinis ekranas švies.
Prietaisas netraukia viso vakuumo su maišeliu	• Vakuomo / sandarinimo laikas gali būti nepakankamai didelis. Nustatykite didesnį vakuumo ir sandarinimo laiką ir vėl vakuumą. • Kad būtų tinkamai vakuumuojama ir užsandarinama, maišelio anga turi būti vakuuminėje kameroje. • Jei pakuotė iš ritininio maišelio, įsitikinkite, kad pirmas sandariklis yra užbaigtas ir nėra tarpų tarp abiejų sandariklių. • Vakuuminės pakuotės mašina ir vakuuminis maišelis turi būti švarūs, sausi ir be šiukšlių, kad vakuumo procesas būtų sėkmingas. Nuvalykite sandariklio strypo paviršių ir maišelio vidų ir bandykite dar kartą.
Vakuuminis maišelis po sandarumo praranda vakuumą	• Aštrūs daiktai gali pradurti mažas angas maišeliuose. Norėdami to išvengti, uždenkite aštrius kraštus popieriniu rankšluosčiu ir vakuumu naujame maišelyje. • Kai kurie vaisiai ir daržovės prieš pakodami gali išskirti dujas (išmetančias dujas), jei jos nėra tinkamai sumaišytos ar užšaldytos. Atidarykite maišelį. Jei manote, kad maisto gedimai prasidėjo, išmeskite maistą. Jei maisto gedimai dar neprasidėjo, nedelsdami suvartokite. Jei abejojate, maistą išmeskite.
Prietaisas netinkamai užsandarina maišelį	• Sandarinimo laikas gali būti nepakankamas. Padidinkite sandarinimo laiką ir bandykite dar kartą. • Jei sandarumo srityje yra drėgmės, maisto dalelių ar nešvarumų, maišeliai nebus užsandarinti. Nuvalykite maišelio vidų ir bandykite dar kartą. • Maišelis turi būti tinkamai dedamas išilgai sandariklio strypo. Įsitikinkite, kad visas maišelis yra virš sandariklio juostos ir maišelio medžiagoje nėra raukšlių.

Klaidos kodo identifikavimas

Klaidų kodai	Galima priežastis	Galimas sprendimas
E01	Kai mašina tam tikrą laiką siurbia, du slėgio jungikliai neužsidaro.	• Patikrinkite, ar vakuuminis dangtis yra uždarytas; • Patikrinkite, ar tinkamai sumontuoti sandarinimo tarpikliai; • Patikrinkite, ar siurblys vis dar veikia; • Patikrinkite, ar slėgio jungikliai vis dar yra geri [patikrinkite jungiamąjį vamzdį, slėgio jungiklius, 10P duomenų kabelį ir kt.]
E02	Kai mašina persijungia į sandarinimo režimą, mikrojungiklis neužsidaro.	• Patikrinkite, ar vakuuminis dangtis yra uždarytas; • Patikrinkite, ar mikrojungiklis yra tinkamas (GAS1 jungiamasis laidas, mikrojungiklis, 10P duomenų kabelis ir kt.)
LP	Galia staigiai prarandama veikiant mašinai.	• Paspauskite mygtuką „STOP“, kad išleistumėte orą, tada LP išnyks. • Jei vėl pasirodys, patikrinkite maitinimo sistemą (pvz., maitinimo laidą, maitinimo laidą, maitinimo bloką).

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui po vienerių metų nuo jo įsigijimo, bus pašalintas nemokamai jį pateisiant 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).

Laikydami savo nuolatinio gaminių kūrimo politikos, pasilieka teisę keisti gaminių, 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, susisiekiame su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima atsakomybės už perdirbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.



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

 **ATENÇÃO! RISCO DE QUEIMADURAS! SUPERFÍCIES QUENTES! NUNCA TOQUE NA BARRA DE VEDAÇÃO.**

Não toque na barra de vedação enquanto estiver a ser utilizada. Existe o perigo de queimaduras mesmo após a utilização.

Aguarde até que a barra de vedação arrefeça antes de tocar.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial disponível junto do fabricante ou do seu agente de assistência técnica.

PERIGO DE ESMAGAR AS MÃOS! Tenha cuidado ao fechar a tampa.



Utilização prevista

Este aparelho destina-se a ser utilizado para aparelhos 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 ser 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 ligações devem estar devidamente instaladas e ligadas à terra.



Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Tampa para aspirador
2. Painel de controlo

Painel de controlo

(Fig. 2 na página 3)

3. Botão de alimentação (alimentação)
Quando a máquina estiver ligada à corrente, o LED irá mostrar OFF, prima o botão ON/OFF, o LED irá mostrar o tempo de selagem predefinido (ou tempo de marinar) e, em seguida, o grau de vácuo predefinido. A máquina está agora pronta a funcionar. Prima o botão LIGAR/DESLIGAR, a máquina regressará ao modo de espera. O LED irá aparecer DESLIGADO.
4. Botão Iniciar (Iniciar)
Quando a máquina estiver pronta para trabalhar, prima o botão Iniciar, a máquina entrará no modo de selagem a vácuo ou no modo de vácuo-marinado (de acordo com o modo de definição).
5. Botão de vedação (vedação)
Durante o modo de vácuo, prima o botão Selar, interrompa o processo de vácuo e entre no modo de selagem.
6. Botão Parar (Parar)
Prima o botão Parar, a máquina irá parar qualquer processo que esteja em curso.
7. Botão Definir (Definir)
Prima o botão Definir, escolha o modo de vácuo ou o modo de vácuo-marinado (a luz indicadora acende-se em conformidade). Prima os botões "+" e "-" para ajustar o tempo de selagem ou o tempo de marinada (o tempo será apresentado no LED).
8. Botão de nível de vácuo (nível de vácuo)
Prima o botão de nível de vácuo e escolha o grau de vácuo necessário (a luz indicadora acende-se em conformidade, com uma unidade de pol. Hg). Ao escolher AJUSTÁVEL, prima os botões "+" e "-" para definir qualquer grau de vácuo necessário (o grau de vácuo será apresentado no LED).
9. Visor LED
Mostrar o grau de vácuo em tempo real.
Mostrar o tempo de vedação ou tempo de marinada.
10. Botão de ajuste ("+" e "-")
 - Ajustar o tempo de vedação
 - Ajustar o tempo de marinada
 - Ajustar o grau de vácuo
11. Luzes indicadoras
 - 11.1. Indique o processo de trabalho
 - 11.2. Indique o grau de vácuo

Peças sobressalentes ou acessórios

12. Cabo de alimentação
 13. Barra de vedação
- NOTA!** O rolo do saco de vácuo não está incluído.

Preparação antes da utilização

- Retire todas as embalagens e embalagens de protecção.
- 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 que seja segura contra salpicos de água.
- Guarde a embalagem se pretender armazenar o seu aparelho no futuro.
- Guarde o manual do utilizador para consulta 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

Preparativos

- Leia atentamente o manual do utilizador antes de utilizar.
- Ligue a tomada com ligação à terra.
- Abra a tampa, prima o botão de alimentação, a máquina está pronta a funcionar, o LED irá mostrar o modo de funcionamento da última vez. Agora utilize a máquina para empanque a vácuo.

Como aspirar e selar com sacos

1. Seleccionar saco de vácuo
Selecione a bolsa de vácuo com o tamanho correcto. Deixe um mínimo de 2,5 – 5 cm de espaço livre extra no topo da bolsa para garantir uma vedação estanque e de qualidade.
 2. Selecione o modo de vedação e defina o tempo de vedação
Prima o botão Definir quando o indicador de Tempo de Vedante estiver ligado, o modo de vedação é seleccionado. Prima o botão "+" ou "-" para aumentar ou diminuir o tempo de vedação, o intervalo de tempo é de 0-6 segundos.
 3. Seleccionar grau de vácuo
Prima o nível de vácuo e selecione o grau de vácuo necessário. Existem 6 opções: Máx. (29,3 pol. Hg), Alto (29,0 pol. Hg), Médio (27,5 pol. Hg), Baixo (26,0 pol. Hg), Mínimo (23,5 pol. Hg) e Ajustável. O indicador luminoso acende-se de acordo com o grau de vácuo seleccionado. Quando seleccionar a opção Ajustável, prima os botões "+" e "-" para definir qualquer grau entre 23,5-29,3 pol.Hg.
 4. Coloque o saco de vácuo com itens na câmara de vácuo.
 - a. Certifique-se de que a altura do saco de embalagem com alimentos líquidos ou húmidos deve ser inferior à altura da barra de vedação.
 - b. Pouse o saco de empanque, certifique-se de que a boca do saco deve estar ao longo da barra de selagem.
 - c. Abra o clipe na parte da frente da câmara, prenda a parte inferior da boca do saco e pressione o clipe para baixo para bloquear o saco.
- Nota: todo o saco, incluindo a boca do saco, deve estar dentro da câmara de vácuo.**
5. Processo de trabalho (vácuo-vedante)
 - a. Feche a tampa, prima o botão de arranque e o aparelho está operacional.
 - b. A bomba começa a funcionar. A luz indicadora do grau de vácuo predefinido começa a piscar (quando o grau de vácuo atinge o grau predefinido, a luz indicadora fica acesa de forma constante). O número no LED irá contar de 0 até ao grau de vácuo predefinido (quando é até 5 e 19°Hg, a máquina irá emitir um sinal sonoro).
 - c. Quando o vácuo terminar, a máquina entra automaticamente

PT



mente no modo de vedação. O LED mostra o tempo de vedação predefinido e começa a contagem decrescente até 0. Quando a selagem terminar, a máquina começa a libertar ar.

- d. Quando a máquina emite três sinais sonoros, todo o processo termina. A máquina regressará ao modo pronto a trabalhar. O LED e as luzes indicadoras irão aparecer em conformidade.

Nota: durante o processo “b” e “c” acima, prima o botão de selagem e entrará no modo de selagem com antecedência.

Como aspirar e MARINAR com sacos

1. Seleccionar saco de vácuo
Selecione a bolsa de vácuo com o tamanho correcto. Deixe um mínimo de 2,5 – 5 cm de espaço livre extra no topo da bolsa para garantir uma vedação estanque e de qualidade.
2. Selecione o modo de vedação e defina o tempo de vedação
Prima o botão Definir, quando a luz indicadora de Tempo de marinada estiver acesa, o modo de marinada é seleccionado. Prima o botão “+” ou “-” para aumentar ou diminuir o tempo de marinada, o intervalo de tempo é de 9 a 99 minutos.
3. Seleccionar grau de vácuo
Prima o nível de vácuo e selecione o grau de vácuo necessário. Existem 6 opções: Máx. [29,3 pol. Hg], Alto [29,0 pol. Hg], Médio [27,5 pol. Hg], Baixo [26,0 pol. Hg], Mínimo [23,5 pol. Hg] e Ajustável. O indicador luminoso acende-se de acordo com o grau de vácuo seleccionado. Quando seleccionar a opção Ajustável, prima os botões “+” e “-” para definir qualquer grau entre 23,5–29,3 pol. Hg
4. Coloque o saco de vácuo com itens na câmara de vácuo.
 - a. Certifique-se de que a altura do saco de embalagem com alimentos líquidos ou húmidos deve ser inferior à altura da barra de vedação.
 - b. Pouse o saco de empanque, certifique-se de que a boca do saco deve estar ao longo da barra de selagem.
 - c. Abra o clipe na parte da frente da câmara, prenda a parte inferior da boca do saco e pressione o clipe para baixo para bloquear o saco.

Nota: todo o saco, incluindo a boca do saco, deve estar dentro da câmara de vácuo

5. Processo de Trabalho (Vácuo-Marinado)
 - a. Feche a tampa, a máquina arranca e muda para vácuo e marinar. Um ciclo demora 9 minutos. Pode configurar até 11 ciclos (99 minutos). Um ciclo completo desdobra-se da seguinte forma: gerar um vácuo – mantendo um vácuo – descarga. Tempo necessário para gerar vácuo e descarregar aproximadamente 1 minuto. Tempo de retenção do vácuo de aproximadamente 8 minutos.
 - b. A bomba começa a funcionar. A luz indicadora do grau de vácuo predefinido começa a piscar (quando o grau de vácuo atinge o grau predefinido, a luz indicadora fica acesa de forma constante). O número no LED irá contar de 0 até ao grau de vácuo predefinido (quando é até 5 e 19°Hg, a máquina irá emitir um sinal sonoro).
 - c. Quando o aspirador terminar, a máquina entra automaticamente no modo Marinar. O tempo de marinada indicado no visor será contado a cada 1 minuto. Depois de contar o valor de um múltiplo de 9, a câmara de vácuo começa a deixar entrar ar no saco. Quando o processo de admissão de ar terminar, o modo de vácuo e marinado é

repetido até a contagem decrescente atingir 0. O processo está concluído.

- d. Quando a máquina emite três sinais sonoros, todo o processo termina. A máquina regressará ao modo pronto a trabalhar. O LED e as luzes indicadoras irão aparecer em conformidade.

Nota: durante o processo “b” e “c” acima, prima o botão de selagem e entrará no modo de selagem com antecedência.

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.
- 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 da embalagem.
- 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.
- Execute o procedimento de embalagem a vácuo como habitualmente.

Não aspire cogumelos e alho.

Armazenamento de alimentos e informações de segurança

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 a deterioração dos alimentos, pode agora tirar partido da compra de alimentos a granel sem a ameaça de desperdícios alimentares. A embalagem a vácuo com o 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.



Alimentos	Armazenamento para congelador a vácuo	Armazenamento para frigorífico a vácuo
Carne de vaca e vitela frescas	1-3 anos	1 mês
Carne moída	1 ano	1 mês
Porco fresco	2-3 anos	2-4 semanas
Peixe fresco	2 anos	2 semanas
Aves frescas	2-3 anos	2-4 semanas
Carnes fumadas	3 anos	6-12 semanas
Produto fresco, Branco	2-3 anos	2-4 semanas
Frutas frescas	2-3 anos	2 semanas
Queijos duros	6 meses	6-12 semanas
Carnes deli fatiadas	não recomendado	6-12 semanas
Massa fresca	6 meses	2-3 semanas

Observação: A tabela acima é apenas para referência. Na determinação do período de armazenamento, sugerir sempre os regulamentos sanitário-epidemiológicos locais e o HACCP.

Limpeza e manutenção

- **ATENÇÃO!** Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica e arrefeça antes de armazenar, limpar e efectuar 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, isto pode afectar adversamente a vida útil. Odo aparelho e res-sultar numa situação perigosa.
- Os resíduos de alimentos devem ser limpos regularmente e removidos do aparelho. Se o aparelho não for limpo correc-tamente, reduzirá a sua vida útil e poderá resultar em condi-ções 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 eléctricos.
- Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, esponjas abra-sivas ou agentes de limpeza que contenham cloro. Não uti-lize palha-de-aço, utensílios metálicos ou objetos afiados ou pontiagudos para limpar. Não utilize gasolina ou solventes!
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

Manutenção

- Verifique regularmente o funcionamento do aparelho para evitar acidentes graves.
- Se verificar que o aparelho não está a funcionar correcta-mente ou que existe um problema, pare de o utilizar, desli-gue-o e contacte o fornecedor.

- Todos os trabalhos de manutenção, instalação e reparação devem ser realizados por técnicos especializados e autoriza-dos, 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 comple-tamente.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objectos pesados sobre o aparelho, pois pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamen-to. 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 pro-blema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.

Problemas	Solução possível
O aparelho não liga	• Certifique-se de que a máquina está devidamente ligada a uma tomada com ligação à terra. • Verifique se o cabo de alimentação apresenta rasgos e desgastes. Não utilize a máquina se o cabo de alimentação estiver danificado. • Certifique-se de que o botão de alimentação foi devidamente pressionado. O ecrã LED acende-se quando ligado.
O aparelho não puxa um aspirador completo com bolsa	• O tempo de vácuo/vedação pode não ser sufi-cientemente alto. Defina os tempos de vácuo e vedação mais elevados e volte a aspirar. • Para aspirar e selar correctamente, a abertura da bolsa deve estar dentro da câmara de vácuo. • Se a embalagem for proveniente de uma bolsa de rolo, certifique-se de que a primeira vedação está completa e que não existem lacunas em ne-nhuma das vedações. • Para que o processo de vácuo seja bem-sucedido, a máquina de embalagem a vácuo e a bolsa de vácuo têm de estar limpas, secas e livres de detritos. Limpe a superfície da barra de vedação e o interior da bolsa e tente novamente.
A bolsa de vácuo perde vácuo depois de ser selada	• Os objetos cortantes podem perfurar pequenos orifícios em bolsas. Para evitar isto, cubra as ex-tremidades afiadas com um toalhete de papel e aspire numa nova bolsa. • Algumas frutas e legumes podem liberar gases (desgaseificação) se não estiverem devidamente escaldados ou congelados antes da embalagem. Abra a bolsa. Se acha que começou a deteriora-ção dos alimentos, elimine-os. Se a deterioração dos alimentos ainda não tiver começado, consu-ma imediatamente. Em caso de dúvida, elimine os alimentos.
O aparelho não está a vedar a bolsa correcta-mente	• O tempo de vedação pode não ser suficiente-mente longo. Aumente o tempo de vedação e tente novamente. • As bolsas não selam se existirem humidade, partículas de alimentos ou detritos na área de selagem. Limpe o interior da bolsa e tente no-va-mente. • A bolsa deve ser colocada correctamente ao longo da barra de vedação. Certifique-se de que toda a bolsa está sobre a barra de vedação e que não existem vincos no material da bolsa.



Identificação do código de erro

Códigos de erro	Causa possível	Solução possível
E01	Quando a máquina aspira durante algum tempo, os dois interruptores de pressão não fecham.	• Verificar se a tampa do aspirador está fechada; • Verificar se as juntas estão montadas corretamente; • Verificar se a bomba ainda funciona; • Verifique se os interruptores de pressão ainda estão bons (verifique o tubo de ligação, interruptores de pressão, cabo de dados 10P, etc.)
E02	Quando a máquina entra no modo Vedante, o microinterruptor não fecha.	• Verificar se a tampa do aspirador está fechada; • Verifique se o microinterruptor está correcto (cabo de ligação GAS1, microinterruptor, cabo de dados 10P, etc.)
LP	A energia é perdida subitamente durante o funcionamento da máquina.	• Prima o botão "STOP" para libertar o ar e, em seguida, o LP desaparecerá. • Se aparecer novamente, verifique o sistema de fonte de alimentação (como cabo de alimentação, tomada de alimentação, placa de alimentação).

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



Após desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade 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.

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

-  **¡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.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o de su agente de servicio.

-  **¡PELIGRO DE APLASTAR LAS MANOS!** Tenga cuidado al cerrar la tapa.

Uso previsto

- Este electrodoméstico está diseñado para su uso en electrodomésticos comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, butcherías, 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 de la página 3)

1. Tapa de vacío
2. Panel de control.

Panel de control.

(Fig. 2 en la página 3)

3. Botón de encendido (encendido)
Cuando la máquina está conectada a la alimentación, el LED se mostrará APAGADO, pulse el botón ON/OFF, el LED mostrará el tiempo de sellado preestablecido (o tiempo de marinado) y, a continuación, el grado de vacío preestablecido. La máquina ya está lista para funcionar. Pulse el botón ON/OFF, la máquina volverá al modo de espera. El LED se mostrará apagado.
4. Botón de inicio (Inicio)
Cuando la máquina esté lista para funcionar, pulse el botón Inicio, la máquina entrará en modo de sellado al vacío o en modo de vacío-marinado (según el modo de ajuste).
5. Botón de sellado (Sello)
Durante el modo de vacío, pulse el botón Sellar, detenga el proceso de vacío y entre en el modo de sellado.
6. Botón de parada (Parada)
Pulse el botón Detener, la máquina detendrá cualquier proceso que esté en curso.
7. Botón de ajuste (Set)
Pulse el botón Set, elija el modo de sellado al vacío o el modo de sellado al vacío (la luz indicadora se encenderá en consecuencia). Pulse los botones "+" y "-" para ajustar el tiempo de sellado o el tiempo de marinado (el tiempo se mostrará en el LED).
8. Botón de nivel de vacío (nivel de vacío)
Pulse el botón Nivel de vacío y elija el grado de vacío necesario (la luz indicadora se encenderá en consecuencia, con una unidad de inHg). Al elegir AJUSTABLE, pulse los botones "+" y "-" para ajustar el grado de vacío necesario (el grado de vacío se mostrará en el LED).
9. Pantalla LED
Muestre el grado de vacío en tiempo real.
Muestra el tiempo de sellado o el tiempo de marinado.
10. Botón de ajuste ("+" y "-")
 - Ajustar el tiempo de sellado
 - Ajustar tiempo de marinado
 - Ajustar el grado de vacío
11. Luces indicadoras
 - 11.1. Indicar el proceso de trabajo
 - 11.2. Indicar grado de vacío

Piezas de repuesto o accesorios

12. Cable de alimentación
 13. Barra de sellado
- ¡NOTA!** No se incluye el rollo de la bolsa de vacío.



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.
- Conserve 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

Preparaciones

- Lea atentamente el manual del usuario antes de usarlo.
- Enchufe la toma de corriente con conexión a tierra.
- Abra la tapa, pulse el botón de encendido, la máquina está lista para funcionar; el LED mostrará el modo de trabajo la última vez. Ahora utilice la máquina para el envasado al vacío.

Cómo aspirar y sellar con bolsas

1. Seleccionar bolsa de vacío
Seleccione la bolsa de vacío del tamaño adecuado. Deje un mínimo de 2,5 a 5 cm de espacio adicional en la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado hermético de calidad.
2. Seleccione el modo de sellado y establezca el tiempo de sellado
Pulse el botón Set, cuando el indicador luminoso de Seal Time esté encendido, se seleccionará el modo de sellado. Pulse el botón "+" o "-" para aumentar o reducir el tiempo de sellado; el intervalo de tiempo es de 0 a 6 segundos.
3. Seleccionar grado de vacío
Pulse Nivel de vacío, seleccione el grado de vacío necesario. Hay 6 opciones: Máx. [29,3 inHg], Alto [29,0 inHg], Medio [27,5 inHg], Bajo [26,0 inHg], Mínimo [23,5 inHg] y Ajustable. La luz indicadora se encenderá según el grado de vacío seleccionado. Cuando seleccione la opción Ajustable, pulse los botones "+" y "-" para ajustar cualquier grado entre 23,5 y 29,3 inHg.
4. Coloque la bolsa de vacío con los elementos en la cámara de vacío.
 - a. Asegúrese de que la altura de la bolsa de embalaje con alimentos líquidos o húmedos sea inferior a la altura de la barra de sellado.
 - b. Coloque la bolsa de embalaje y asegúrese de que la boca de la bolsa debe estar a través de la barra de sellado.
 - c. Abra el clip en la parte delantera de la cámara, sujete la parte inferior de la boca de la bolsa y presione el clip hacia abajo para bloquear la bolsa.

Nota: toda la bolsa, incluida la boca de la bolsa, debe estar dentro de la cámara de vacío.

5. Proceso de trabajo (Vacuum-Seal)

- a. Cierre la tapa, pulse el botón de inicio y el dispositivo estará listo para funcionar.
- b. La bomba empieza a funcionar. La luz indicadora del grado de vacío preajustado comienza a parpadear (cuando el grado de vacío alcanza el grado preajustado, la luz indicadora se enciende constantemente). El número del LED contará desde 0 hasta el grado de vacío preajustado (cuando sea de hasta 5 y 19" Hg, la máquina emitirá un pitido).
- c. Cuando termine el vacío, la máquina entrará en modo de sellado automáticamente. El LED muestra el tiempo de sellado preestablecido y comienza la cuenta atrás hasta 0. Una vez finalizado el sellado, la máquina comienza a liberar aire.
- d. Cuando la máquina emite tres pitidos, todo el proceso termina. La máquina volverá al modo listo para trabajar. El LED y las luces indicadoras se mostrarán en consecuencia.

Nota: durante los procesos "b" y "c" anteriores, pulse el botón de sellado y entrará en el modo de sellado con antelación.

Cómo aspirar y MARINAR con bolsas

1. Seleccionar bolsa de vacío
Seleccione la bolsa de vacío del tamaño adecuado. Deje un mínimo de 2,5 a 5 cm de espacio adicional en la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado hermético de calidad.
2. Seleccione el modo de sellado y establezca el tiempo de sellado
Pulse el botón Set, cuando el indicador luminoso de Marinate Time esté encendido, se seleccionará el modo de marinado. Pulse el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo de marinado; el intervalo de tiempo es de 9 a 99 minutos.
3. Seleccionar grado de vacío
Pulse Nivel de vacío, seleccione el grado de vacío necesario. Hay 6 opciones: Máx. [29,3 inHg], Alto [29,0 inHg], Medio [27,5 inHg], Bajo [26,0 inHg], Mínimo [23,5 inHg] y Ajustable. La luz indicadora se encenderá según el grado de vacío seleccionado. Cuando seleccione la opción Ajustable, pulse los botones "+" y "-" para ajustar cualquier grado entre 23,5 y 29,3 inHg.
4. Coloque la bolsa de vacío con los elementos en la cámara de vacío.
 - a. Asegúrese de que la altura de la bolsa de embalaje con alimentos líquidos o húmedos sea inferior a la altura de la barra de sellado.
 - b. Coloque la bolsa de embalaje y asegúrese de que la boca de la bolsa debe estar a través de la barra de sellado.
 - c. Abra el clip en la parte delantera de la cámara, sujete la parte inferior de la boca de la bolsa y presione el clip hacia abajo para bloquear la bolsa.
5. Proceso de trabajo (vacío-marinado)
 - a. Cierre la tapa, la máquina se pone en marcha y cambia a vacío y marinado. Un ciclo dura 9 minutos, puede configurar hasta 11 ciclos [99 minutos]. Un ciclo completo se desarrolla de la siguiente manera: generar un vacío, mantener un vacío, descargar. Tiempo necesario para generar vacío y descargar aproximadamente 1 minuto. Tiempo de

mantenimiento del vacío aproximado de 8 minutos.

- b. La bomba empieza a funcionar. La luz indicadora del grado de vacío preajustado comienza a parpadear (cuando el grado de vacío alcanza el grado preajustado, la luz indicadora se enciende constantemente). El número del LED contará desde 0 hasta el grado de vacío preajustado (cuando sea de hasta 5 y 19" Hg, la máquina emitirá un pitido).
- c. Cuando termine el vacío, la máquina entrará en modo Marinado automáticamente. El tiempo de marinado indicado en la pantalla se contabilizará cada 1 minuto. Después de contar el valor de un múltiplo de 9, la cámara de vacío comienza a dejar entrar aire en la bolsa. Cuando finaliza el proceso de admisión de aire, se repite el modo de vacío y marinado hasta que la cuenta atrás alcance 0. El proceso se ha completado.
- d. Cuando la máquina emite tres pitidos, todo el proceso termina. La máquina volverá al modo listo para trabajar. El LED y las luces indicadoras se mostrarán en consecuencia.

Nota: durante los procesos "b" y "c" anteriores, pulse el botón de sellado y entrará en el modo de sellado con antelación.

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 del envasado.
- La carne, las bayas o el pan pueden congelarse hasta 24 horas para evitar quemarse en el congelador. Cuando los productos se congelan y se endurecen, están listos para ser envasados 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 del envasado al vacío. Los productos congelados y envasados deben etiquetarse y colocarse en el congelador.
- Los productos con bordes afilados (p. ej., huesos, pasta seca, arroz) deben 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 extraerse e inmediatamente enfriarse a baja temperatura.
- Realice el procedimiento de envasado al vacío como de costumbre.

No aspire los champiñones ni el ajo.

Información de seguridad y almacenamiento 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 por congelación 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 el 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.

Alimentos	Almacenamiento en el congelador por vacío	Almacenamiento en frigorífico de vacío
Carne de res y ternera fresca	1-3 años	1 mes
Carne molida	1 año	1 mes
Cerdo fresco	2-3 años	2-4 semanas
Pescado fresco	2 años	2 semanas
Aves frescas	2-3 años	2-4 semanas
Carnes ahumadas	3 años	6-12 semanas
Productos frescos, blanqueados	2-3 años	2-4 semanas
Frutas frescas	2-3 años	2 semanas
Quesos duros	6 meses	6-12 semanas
Carnes deli en rodajas	no se recomienda	6-12 semanas
Pasta fresca	6 meses	2-3 semanas

Observación: La tabla anterior es solo para referencia. Al determinar el periodo de almacenamiento, siempre se sugiere la normativa sanitaria-epidemiológica local y el HACCP.

ES

Limpieza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica y enfríelo antes de guardarlo, limpiarlo y realizar el mantenimiento.
- No utilice chorro de agua ni limpiador 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 jabonosa 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.
- No utilice nunca 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!
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

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 lo 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	Possible solución
El aparato no se enciende	• Asegúrese de que la máquina esté correctamente conectada a una toma de corriente con conexión a tierra. • Compruebe si el cable de alimentación está rasgado o deshilachado. No utilice la máquina si el cable de alimentación está dañado. • Asegúrese de que el botón de encendido se haya pulsado correctamente. La pantalla LED se iluminará cuando esté encendida.
El aparato no tira de una aspiradora completa con bolsa	• Es posible que el tiempo de vacío/sellado no sea lo suficientemente alto. Ajuste los tiempos de vacío y sellado en un valor superior y vuelva a aspirar. • Para aspirar y sellar correctamente, la abertura de la bolsa debe estar dentro de la cámara de vacío. • Si se embala desde una bolsa enrollable, asegúrese de que el primer sello esté completo y de que no haya huecos en ninguno de los sellos. • La máquina de envasado al vacío y la bolsa de vacío deben estar limpias, secas y libres de residuos para que el proceso de vacío tenga éxito. Limpie la superficie de la barra de sellado y el interior de la bolsa e inténtelo de nuevo.

La bolsa de vacío pierde vacío después de sellarse	• Los objetos afilados pueden perforar pequeños orificios en las bolsas. Para evitarlo, cubra los bordes afilados con una toalla de papel y aspire en una bolsa nueva. • Algunas frutas y verduras pueden liberar gases (desgasificación) si no se blanquean o congelan correctamente antes del envasado. Abra la bolsa. Si cree que ha comenzado el deterioro de los alimentos, deseché los alimentos. Si aún no se ha iniciado el deterioro de los alimentos, consuma inmediatamente. En caso de duda, deseché los alimentos.
El aparato no está sellando la bolsa correctamente	• Es posible que el tiempo de sellado no sea lo suficientemente largo. Aumente el tiempo de sellado e inténtelo de nuevo. • Las bolsas no se sellarán si hay humedad, partículas de alimentos o residuos en el área de sellado. Limpie el interior de la bolsa e inténtelo de nuevo. • La bolsa debe colocarse correctamente a lo largo de la barra de sellado. Asegúrese de que toda la bolsa esté sobre la barra de sellado y de que no haya arrugas en el material de la bolsa.

Identificación del código de error

Códigos de error	Causa posible	Possible solución
E01	Cuando la máquina aspira durante algún tiempo, los dos presostatos no se cierran.	• Compruebe si la tapa de vacío está cerrada; • Compruebe si las juntas de sellado están montadas correctamente; • Compruebe si la bomba sigue funcionando; • Compruebe si los presostatos siguen en buen estado (compruebe la tubería de conexión, los presostatos, el cable de datos 10P, etc.)
E02	Cuando la máquina entra en modo de sellado, el microinterruptor no se cierra.	• Compruebe si la tapa de vacío está cerrada; • Compruebe si el microinterruptor es correcto (cable de conexión GAST, microinterruptor, cable de datos 10P, etc.)
LP	La potencia se pierde repentinamente durante el funcionamiento de la máquina.	• Pulse el botón "STOP" para liberar el aire y, a continuación, el LP desaparecerá. • Si aparece de nuevo, compruebe el sistema de alimentación (como el cable de alimentación, la toma de corriente, la placa de alimentación).

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. La 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

Vážení zákazníci,

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 vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému fahaniu, 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 prípojek mokrými alebo vlhkými rukami.

- Spotrebič a elektrický zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívaj-

te, 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 nefahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy fahajte za zástrčku.

- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.

- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.

- Do krytu spotrebiča nekladajte žiadne predmety.

- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.

- Tento spotrebič by mal obsluhovať vyskolený 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 vyukrovací 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

-  **UPOZORNENIE! RIZIKO PRUHU! HORÚCE POVRCHY! NIKDY SA NEDOTÝKAJTE TESNIAJEC LIŠTY.** Počas používania sa nedotýkajte tesniacej lišty. Hrozí nebezpečenstvo popálenia aj po použití. Pred dotykom počkajte, kým tesniaca lišta nevychladne.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo zostavu dostupnú od výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.



NEBEZPEČENSTVO POMLIAŽDENIA RÚK! Pri zatváraní veka buďte opatrní.

SK



Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na použitie pre komerčné spotrebiče, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekárne, mäsiarne atď., ale nie na nepretržitú hromadnú výrobu potravín.
- Spotrebič je určený na vysávanie a uzatváranie plastových vrieciek s jedlom 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.

Uzemnenie

Tento spotrebič je klasifikovaný ako **ochranná trieda I** a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu. Uzemnenie znižuje riziko zásahu elektrickým prúdom poskytnutím únikového drôtu pre elektrický prúd.

Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacou zástrčkou alebo elektrickými pripojeniami s uzemňovacím vodičom. Pripojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Hlavné časti výrobku

(obr. 1 na strane 3)

1. Veko vysávača
2. Ovládací panel

Ovládací panel

(obr. 2 na strane 3)

3. Tlačidlo napájania (napájanie)
Keď je stroj pripojený k napájaniu, LED sa zobrazí OFF, stlačte tlačidlo ON/OFF, LED zobrazí vopred nastavený čas uzatvárania (alebo čas marinovania) a potom vopred nastavený stupeň vákuu. Stroj je teraz pripravený na prácu. Stlačte tlačidlo ZAP/VYP, stroj sa vráti do pohotovostného režimu. LED sa VYPNE.
4. Tlačidlo Štart (Spustiť)
Keď je stroj pripravený na prácu, stlačte tlačidlo Štart, stroj prejde do režimu vákuového tesnenia alebo do režimu vákuového marinovania (podľa režimu nastavenia).
5. Tlačidlo tesnenia (Seal)
Počas režimu podtlaku stlačte tlačidlo Utesnenie, zastavte proces podtlaku a vstúpte do režimu utesnenia.
6. Tlačidlo Stop (Stop)
Stlačte tlačidlo Stop, stroj zastaví akýkoľvek prebiehajúci proces.
7. Tlačidlo nastavenia (Nastaviť)
Stlačte tlačidlo Nastaviť, vyberte režim vákuového tesnenia alebo režim vákuového marinovania (indikátor bude podľa toho svietiť). Stlačte tlačidlo „+“ a „-“, aby ste nastavili čas tesnenia alebo čas marinovania (čas sa zobrazí na LED).
8. Tlačidlo úrovne podtlaku (úroveň podtlaku)
Stlačte tlačidlo Úroveň podtlaku, vyberte potrebný stupeň podtlaku (indikátor bude podľa toho svietiť, s jednotkou inHg). Pri výbere možnosti NASTAVIť stlačte tlačidlá „+“ a „-“ a nastavte potrebný stupeň vákuu (stupeň vákuu sa zobrazí na LED).
9. LED displej
Zobrazí stupeň vákuu v reálnom čase.
Zobrazí čas tesnenia alebo čas marinovania.
10. Tlačidlo nastavenia („+“ a „-“)

- Upraviť čas tesnenia
- Upraviť čas marinovania
- Nastavenie stupňa podtlaku

11. Kontrolky

- 11.1. Označuje pracovný proces
- 11.2. Indikuje stupeň podtlaku

Náhradné diely alebo príslušenstvo

12. Napájací kábel

13. Tesniaca lišta

POZNÁMKA! Kotúč vákuového vrečka nie je súčasťou balenia.

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).
- Skontrolujte, či je spotrebič úplne suchý.
- Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
- Obal si uschovajte, ak plánujete spotrebič v budúcnosti uskladniť.
- 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

Príprava

- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Zapojte uzemnenú elektrickú zásuvku.
- Otvorte veko, stlačte tlačidlo napájania, spotrebič je pripravený na prevádzku, LED indikátor zobrazí pracovný režim naposledy. Teraz použite stroj na vákuové balenie.

Vysávanie a uzatváranie s vrečkami

1. Vyberte vákuové vrečko
Vyberte správne vrečko na vákuum. V hornej časti vrečka ponechajte minimálne 2,5 – 5 cm voľného priestoru navyše, aby ste zaistili kvalitné vyzdychotesné tesnenie.
2. Vyberte režim tesnenia a nastavte čas tesnenia
Stlačte tlačidlo Nastaviť, keď je zapnutá kontrolka času tesnenia, je zvolený režim tesnenia. Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ predĺžite alebo skráťte čas tesnenia. Časový rozsah je 0 až 6 sekúnd.
3. Vybrať stupeň podtlaku
Stlačte tlačidlo Úroveň podtlaku, vyberte potrebný stupeň podtlaku. K dispozícii je 6 možností: Max. (29,3 inHg), Vysoký (29,0 inHg), Stredný (27,5 inHg), Nízky (26,0 inHg), Minimálny (23,5 inHg) a Nastaviteľný. Kontrolka sa rozsvieti podľa zvoleného stupňa podtlaku. Keď zvolíte možnosť Nastaviteľné, stlačením tlačidla „+“ a „-“ nastavte akýkoľvek stupeň v rozsahu 23,5 až 29,3 palca.
4. Vložte vákuové vrečko s predmetmi do vákuovej komory.
a. Uistite sa, že je výška vrečka na balenie s tekutým alebo vlnkým jedlom menšia ako výška tesniacej lišty.

b. Položte si baliaci vak a uistite sa, že ústa vrecka by mali byť cez tesniacu lištu.

c. Otvorte svorku v prednej časti komory, zacvaknite spodnú stranu úst vrecka a zatlačením svorky zaistíte vrecko.

Poznámka: Celé vrecko vrátane úst by malo byť vo vákuovej komore.

5. Pracovný proces (Vacuum-Seal)

a. Zatvorte veko, stlačte tlačidlo Štart a zariadenie je pripravené na prevádzku.

b. Čerpadlo začne fungovať. Kontrolka prednastaveného stupňa podtlaku začne blikať (keď stupeň podtlaku dosiahne prednastavený stupeň, kontrolka bude svietiť konštantne). Číslo na LED indikátore sa napočíta od 0 do prednastaveného stupňa podtlaku (keď je až 5 a 19 mmHg, stroj zapípa).

c. Po skončení podtlaku sa stroj automaticky prepne do režimu utesnenia. LED indikátor zobrazuje vopred nastavený čas tesnenia a začne odpočítavať až do 0. Po dokončení tesnenia začne stroj uvoľňovať vzduch.

d. Keď stroj trikrát zapípa, celý proces sa ukončí. Stroj sa vráti do režimu pripravenosti na prácu. LED a kontrolky sa zobrazia zodpovedajúcim spôsobom.

Poznámka: počas vyššie uvedeného procesu „b“ a „c“ stlačte tlačidlo Utesnenie, vstúpi vopred do režimu Utesnenie.

Ako vysávať a MARINOVAŤ s vreckami

1. Vyberte vákuové vrecko

Vyberte správne vrecko na vákuum. V hornej časti vrecka ponechajte minimálne 2,5 – 5 cm voľného priestoru navyše, aby ste zaistili kvalitné vzduchotesné tesnenie.

2. Vyberte režim tesnenia a nastavte čas tesnenia
Stlačte tlačidlo Nastaviť, keď je zapnutá kontrolka Marinate Time, je zvolený režim marinovania. Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ predĺžite alebo skráťte čas marinovania. Časový rozsah je 9 – 99 minút.

3. Vybrať stupeň podtlaku

Stlačte tlačidlo Úroveň podtlaku, vyberte potrebný stupeň podtlaku. K dispozícii je 6 možností: Max. (29,3 inHg), Vysoký (29,0 inHg), Stredný (27,5 inHg), Nízky (26,0 inHg), Minimálny (23,5 inHg) a Nastaviteľný. Kontrolka sa rozsvieti podľa zvoleného stupňa podtlaku. Keď zvolíte možnosť Nastaviteľné, stlačením tlačidiel „+“ a „-“ nastavíte akýkoľvek stupeň v rozsahu 23,5 až 29,3 palca

4. Vložiť vákuové vrecko s predmetmi do vákuovej komory.

a. Uistite sa, že je výška vrecka na balenie s tekutým alebo vlhkým jedlom menšia ako výška tesniacej lišty.

b. Položte si baliaci vak a uistite sa, že ústa vrecka by mali byť cez tesniacu lištu.

c. Otvorte svorku v prednej časti komory, zacvaknite spodnú stranu úst vrecka a zatlačením svorky zaistíte vrecko.

Poznámka: celé vrecko vrátane úst by malo byť vo vákuovej komore

5. Pracovný proces (Vacuum-Marinate)

a. Zatvorte veko, stroj sa spustí a prepne na vysávanie a marinovanie. Jeden cyklus trvá 9 minút, môžete nastaviť až 11 cyklov (99 minút). Jeden celý cyklus sa rozvinie nasledovne: vytvorenie vákuua – držanie vákuua – vypustenie. Čas potrebný na vytvorenie vákuua a vypustenie približne za 1 minút. Čas uchovania vákuua približne 8 minút.

b. Čerpadlo začne fungovať. Kontrolka prednastaveného stupňa podtlaku začne blikať (keď stupeň podtlaku

dosiahne prednastavený stupeň, kontrolka bude svietiť konštantne). Číslo na LED indikátore sa napočíta od 0 do prednastaveného stupňa podtlaku (keď je až 5 a 19 mmHg, stroj zapípa).

c. Po dokončení vákuua sa prístroj automaticky prepne do režimu marinát. Čas marinovania uvedený na displeji sa odpočítava každú 1 minútu. Po odpočítaní hodnoty násobku 9 začne vákuová komora púšťať vzduch do vrecka. Keď sa proces prísunu vzduchu skončí, režim podtlaku a marinovania sa opakuje, až kým odpočítavanie nadol nedosiahne 0. Proces je dokončený.

d. Keď stroj trikrát zapípa, celý proces sa ukončí. Stroj sa vráti do režimu pripravenosti na prácu. LED a kontrolky sa zobrazia zodpovedajúcim spôsobom.

Poznámka: počas vyššie uvedeného procesu „b“ a „c“ stlačte tlačidlo Utesnenie, vstúpi vopred do režimu Utesnenie.

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 zamrazia a usilovne, sú pripravené na vákuové balenie.
- Ak sú čerstvé potraviny zabalené bez predmrazenia, vložte medzi mäso a hornú časť rolky zložený papierový kuchynský 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. Mzrazené 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 neprepíchli.
- Obalové vrecká sa nesmú používať opakovane na varenie ani v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte opakovane vrecká, ktoré boli použité na skladovanie čerstvých rýb alebo masných 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.
- Postup balenia podtlaku vykonajte ako obvykle.

Huby a cesnak nevákujte.

Skladovanie potravín a bezpečnostné informácie

Stroj na balenie vákuovej komory zmení spôsob, akým kupujete a skladujete potraviny. Keďže vákuové balenie zabráňuje popáleniu mrazničky a pomalému znehodnoteniu potravín, teraz môžete využiť výhody hromadného nákupu potravín bez hrozby plynutia potravinami. Vákuové balenie so 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 zabráňuje zamoreniu suchých potravín nákovkami a iným hmyzom.

Potraviny	Skladovanie vákuovej mrazničky	Skladovanie v chladničke s vysávačom
Čerstvé hovädzie a telacie mäso	1 – 3 roky	1 mesiac
Mleté mäso	1 rok	1 mesiac
Čerstvé bravčové	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Čerstvé ryby	2 roky	2 týždne
Čerstvá hydina	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Údené mäso	3 roky	6 – 12 týždňov
Čerstvé plody, zblednuté	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Čerstvé ovocie	2 – 3 roky	2 týždne
Tvrdé syry	6 mesiacov	6 – 12 týždňov
Nakrájané mäso Deli	neodporúča sa	6 – 12 týždňov
Čerstvé cestoviny	6 mesiacov	2 – 3 týždne

Poznámka: Vyššie uvedená tabuľka slúži len na referenčné účely. Pri určovaní doby skladovania vždy navrhujte miestne sanitárne a epidemiologické predpisy a HACCP.

Čistenie a údržba

- **POZOR!** 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 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 vyčistite handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou jemným mydlovým roztokom.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s vodou.
- 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!
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.

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 musia vykonávať špecializovaní a oprávnení technici alebo musí ich odporúčať výrobca.

Preprava a skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy uistite, že spotrebič je odpojený od napájania a úplne vychladnutý.
- Spotrebič skladujte na chladnom, čistom a suchom mieste.
- Nikdy nekladte 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.

Riešenie problémov

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

Problémy	Možné riešenie
Spotrebič sa nezapne	• Uistite sa, že je stroj správne zapojený do uzemnenej zásuvky. • Skontrolujte, či napájací kábel nie je roztrhnutý alebo rozstrapkaný. Ak je napájací kábel poškodený, stroj nepoužívajte. • Uistite sa, že tlačidlo napájania bolo správne stlačené. Keď je zapnutá, rozsvieti sa LED obrazovka.
Spotrebič nevyfukuje celý vysávač s vreckom	• Čas vákuu/tesnenia nemusí byť nastavený dostatočne vysoko. Nastavte vyššie časy vákuu a utesnenia a znovu vysajte. • Na správne vysávanie a utesnenie musí byť otvor vrecka vo vákuovej komore. • Ak je balenie z kotúčového vrecka kompletne, uistite sa, že prvé tesnenie je kompletne a že v ňom nie sú žiadne medzery. • Aby bol vákuový proces úspešný, musí byť prístroj na balenie a vákuové vrecko čisté, suché a bez nečistôt. Utrite povrch tesniacej lišty a vnútro vrecka a skúste to znova.
Vákuové vrecko po uzavretí stráca vákuum	• Ostré predmety môžu prepichnúť malé otvory vo vreckách. Aby ste tomu zabránili, zakryte ostré hrany papierovou utierkou a vákuom v novom vrecku. • Niektoré druhy ovocia a zeleniny môžu pred balením uvoľňovať plyny (odplynovanie), ak nie sú správne blanširované alebo zmrazené. Otvorte vrecko. Ak si myslíte, že sa začalo kaziť jedlo, zlikvidujte ho. Ak ešte nezačalo kazieť jedlo, okamžite ho skonzumujte. Ak máte pochybnosti, potraviny zlikvidujte.
Spotrebič neutušuje vrecko správne	• Čas tesnenia nemusí byť dostatočne dlhý. Zvýšte čas tesnenia a skúste to znova. • Vrecká sa nezapечатia, ak sa v oblasti tesnenia nachádza vlhkosť, častice jedla alebo nečistoty. Utrite vnútro vrecka dočista a skúste to znova. • Puzdro musí byť správne umiestnené pozdĺž tesniacej lišty. Uistite sa, že celé vrecko je nad tesniacou lištou a že materiál vrecka nie je poškodený.



Identifikácia kódu chyby

Chybové kódy	Možná příčina	Možné řešení
E01	Keď stroj nejaky čas vysáva, dva tlakové spínače sa nezatvoria.	• Skontrolujte, či je vákuové veko zatvorené. • Skontrolujte, či sú tesnenia správne zmontované. • Skontrolujte, či čerpadlo stále funguje. • Skontrolujte, či sú tlakové spínače stále dobré [skontrolujte spojovacie potrubie, tlakové spínače, dátový kábel 10P atď.]
E02	Keď stroj prejde do režimu utesnenia, mikrospínač sa nezatvorí.	• Skontrolujte, či je vákuové veko zatvorené. • Skontrolujte, či je mikrospínač správny [prípádci drôt GAS1, mikrospínač, dátový kábel 10P atď.]
LP	Počas prevádzky stroja sa náhle preruší napájanie.	• Stlačením tlačidla „STOP“ uvoľnite vzduch, potom LP zmizne. • Ak sa znovu objaví, skontrolujte systém napájania [ako je napájací kábel, zásuvka, napájacia doska].

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 vyhradujeme právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a životné prostredie



Pri vyradovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vaša 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 zabezpečiť, 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 dovozci 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 personskader.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmeflader 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 ledningen 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 restauranter, køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansmæssige 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.

DK



- 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

-  **FORSIGTIG! RISIKO FOR BURNS! VARME OVERFLADER! RØR ALDRIG VED FORSEGLINGSSTANGEN.** Rør ikke ved forseglingsstangen, mens den er i brug. Der er fare for forbrændinger selv efter brug. Vent, indtil forseglingsstangen er kølet af, før du rører ved den.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en særlig ledning eller samling, der fås hos producenten eller dennes servicerepræsentant.

-  **FARE FOR AT KNUSE HÆNDER!** Vær forsigtig, når låget lukkes.

Tilsigtet brug

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt til kommercielle apparater, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder som bagerier, bagerier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Apparatet er designet til at støvsuge og forsegle plastikposer med mad indeni. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskade.
- Betjening af apparatet til andre formål anses for at være 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 levere en flugtledning til den elektriske strøm.

Dette apparat er udstyret med en netledning med jordstik eller elektriske forbindelser med jordledning. Forbindelserne skal være korrekt installeret og jordforbundet.

Produktets hoveddele

(Fig. 1 på side 3)

1. Vakuumlåg
2. Kontrolpanel

Kontrolpanel

(Fig. 2 på side 3)

3. Tænd/sluk-knap (strøm)
Når maskinen er tilsluttet strøm, vil LED vise OFF, tryk på ON/OFF-knappen, LED vil vise den forudindstillede forseglingstid (eller marineringstid) og derefter den forudindstillede vakuumgrad. Maskinen er nu klar til at arbejde. Tryk på tænd-/sluk-knappen. Maskinen vender tilbage til standby-tilstand. LED vil vise OFF.
4. Start-knap (Start)
Når maskinen er klar til at arbejde, skal du trykke på Start-knappen. Maskinen går i vakuumforseglingsstilstand eller vakuumarinattilstand (i henhold til indstillingstilstanden).
5. Forseglingsknap (pakning)
Under vakuumtilstanden skal du trykke på forseglingsknappen, stoppe vakuumprocessen og gå i forseglingsstilstand.
6. Stopknap (Stop)
Tryk på knappen Stop. Maskinen stopper alle gangværende processer.
7. Indstil-knap (Indstil)
Tryk på knappen Indstil, vælg vakuumforseglingsstilstand eller vakuumarinattilstand (indikatorlyset tændes i overensstemmelse hermed). Tryk på knappen "+" og "-" for at justere tætningstiden eller marinattiden (tiden vises på LED'en).
8. Knap til vakuumniveau (vakuumniveau)
Tryk på knappen Vakuumniveau, vælg den nødvendige vakuumgrad (indikatorlyset tændes i overensstemmelse hermed med en enhed på inHg). Når du vælger JUSTERBAR, skal du trykke på knappen "+" og "-" for at indstille den nødvendige vakuumgrad (vakuumgraden vises på LED'en).
9. LED-display
Vis vakuumgraden i realtid.
Vis tætningstiden eller marinattiden.
10. Knappen Juster ("+" og "-")
 - Juster forseglingstiden
 - Juster marinattiden
 - Justering af vakuumgrad
11. Indikatorlamper
 - 11.1. Angiv arbejdsproces
 - 11.2. Angiv vakuumgrad

Reservedele eller tilbehør

12. Strømkabel
 13. Forseglingsstang
- BEMÆRK!** Vakuumposerulle 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 bedes du straks kontakte leverandøren. I dette tilfælde 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 varmebestandig overflade, der er sikker mod vandstænk.
- Behold emballagen, hvis du vil opbevare dit apparat i frem-

tiden.

- Gem brugervejledningen til fremtidig reference.

BEMÆRK! På grund af produktionsrester kan apparatet udsende en let lugt under de første få anvendelser. Dette er normalt og angiver ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Betjeningsvejledning

Forberedelser

- Læs brugervejledningen omhyggeligt før brug.
- Tilslut en jordforbundet stikkontakt.
- Åbn låget, tryk på tænd/sluk-knappen, maskinen er klar til at arbejde. LED'en viser driftstilstanden sidste gang. Brug nu maskinen til vakuumpakning.

Sådan støvsuges og forsegles med poser

1. Vælg vakuumpose
Vælg den korrekte størrelse vakuumpose. Sørg for, at der er mindst 2,5-5 cm ekstra plads øverst på posen for at sikre en lufttæt forsegling af høj kvalitet.
2. Vælg Forseglingstilstand, og indstil forseglingstid
Tryk på knappen Indstil, når indikatorlampen for Forseglingstid er slået til, vælges forseglingstilstand. Tryk på knappen "+" eller "-" for at øge eller reducere forseglingstiden. Tidsintervallet er 0-6 sekunder.
3. Vælg vakuumgrad
Tryk på Vakuumniveau, og vælg den nødvendige vakuumgrad. Der er 6 muligheder: Maks. [29,3"Hg], høj [29,0"Hg], medium [27,5"Hg], lav [26,0"Hg], minimum [23,5"Hg] og justerbar. Indikatorlampen lyser i henhold til den valgte vakuumgrad. Når du vælger den justerbare funktion, skal du trykke på knappen "+" og "-" for at indstille en grad mellem 23,5-29,3 inHg.
4. Læg vakuumposen med genstande i vakuumkammeret.
a. Sørg for, at højden på pakkeposen med flydende eller fugtig mad skal være mindre end højden på forseglingsstangen.
b. Læg pakningsposen ned, og sørg for, at posens mund er over forseglingsstangen.
c. Åbn clipsen foran på kammeret, klip undersiden af posens mund, og tryk clipsen ned for at låse posen.

Bemærk: Hele posen inklusive posens mund skal være inde i vakuumkammeret.

5. Arbejdsproces (Vacuum-Seal)
a. Luk låget, tryk på startknappen. Apparatet er klar til brug.
b. Pumpen begynder at virke. Indikatorlampen for den forudindstillede vakuumgrad begynder at blinke (når vakuumgraden når den forudindstillede grad, vil indikatorlampen være konstant tændt). Tallet på LED'en tæller fra 0 til forudindstillet vakuumgrad (når det er op til 5 og 19"Hg, bipper maskinen).
c. Når vakuummet er færdigt, går maskinen automatisk i forseglingstilstand. LED viser den forudindstillede forseglingstid og begynder at tælle ned til 0. Når forseglingen er færdig, begynder maskinen at frigive luft.
d. Når maskinen bipper tre gange, er hele processen færdig. Maskinen vender tilbage til arbejdsklar tilstand. LED- og indikatorlysene vises i overensstemmelse hermed.

Bemærk: Under ovenstående "b"- og "c"-proces skal du trykke på Forsegl-knappen og gå i Forseglingstilstand på forhånd.

Sådan støvsuges og MARINERES med poser

1. Vælg vakuumpose
Vælg den korrekte størrelse vakuumpose. Sørg for, at der er mindst 2,5-5 cm ekstra plads øverst på posen for at sikre en lufttæt forsegling af høj kvalitet.
 2. Vælg Forseglingstilstand, og indstil forseglingstid
Tryk på knappen Indstil, når kontrollampen for Marinat Time er slået til, er marinattilstanden valgt. Tryk på knappen "+" eller "-" for at øge eller reducere marinattiden. Tidsintervallet er 9-99 minutter.
 3. Vælg vakuumgrad
Tryk på Vakuumniveau, og vælg den nødvendige vakuumgrad. Der er 6 muligheder: Maks. [29,3"Hg], høj [29,0"Hg], medium [27,5"Hg], lav [26,0"Hg], minimum [23,5"Hg] og justerbar. Indikatorlampen lyser i henhold til den valgte vakuumgrad. Når du vælger den justerbare funktion, skal du trykke på knappen "+" og "-" for at indstille en grad mellem 23,5-29,3 inHg.
 4. Læg vakuumposen med genstande i vakuumkammeret.
a. Sørg for, at højden på pakkeposen med flydende eller fugtig mad skal være mindre end højden på forseglingsstangen.
b. Læg pakningsposen ned, og sørg for, at posens mund er over forseglingsstangen.
c. Åbn clipsen foran på kammeret, klip undersiden af posens mund, og tryk clipsen ned for at låse posen.
- Bemærk: Hele posen inklusive posens mund skal være inde i vakuumkammeret**
5. Arbejdsproces (vakuum-marineret)
a. Luk låget, maskinen starter op og skifter til vakuum og marinerung. Et program tager 9 minutter. Du kan indstille op til 11 programmer (99 minutter). En fuld cyklus udfolder sig som følger: generering af et vakuum - holder et vakuum - udladning. Den tid, der kræves til at generere vakuum og aflade ca. 1 minut. Tid til at holde vakuum ca. 8 minutter.
b. Pumpen begynder at virke. Indikatorlampen for den forudindstillede vakuumgrad begynder at blinke (når vakuumgraden når den forudindstillede grad, vil indikatorlampen være konstant tændt). Tallet på LED'en tæller fra 0 til forudindstillet vakuumgrad (når det er op til 5 og 19"Hg, bipper maskinen).
c. Når vakuummet er færdigt, går maskinen automatisk i Marinat-tilstand. Marinerungstiden, der vises på displayet, tælles ned hvert 1. minut. Efter at have talt værdien af et multiplum af 9, begynder vakuumkammeret at lade luft komme ind i posen. Når processen med at indrømme luft slutter, gentages vakuum- og marinerungstilstand, indtil nedtællingen når 0. Processen er afsluttet.
d. Når maskinen bipper tre gange, er hele processen færdig. Maskinen vender tilbage til arbejdsklar tilstand. LED- og indikatorlysene vises i overensstemmelse hermed.

Bemærk: Under ovenstående "b"- og "c"-proces skal du trykke på Forsegl-knappen og gå i Forseglingstilstand på forhånd.

Betjeningsstips

Oplysninger om fødevareremballage i poser

- På tidspunktet for emballering skal fødevarer være så friske som muligt. Opbevaringstiden for vakuumpakkede produkter kan forlænges op til fem gange sammenlignet med standardopbevaringsforhold.

DK



- Bløde, fugtige fødevarer eller produkter, der skal bevare deres form, skal fryses inden emballering.
- Kød, bær eller brød kan fryses i op til 24 timer for at undgå frostskafer. Når produkterne bliver frosne og hårde, er de klar til at blive vakuumpakket.
- Hvis friske madvarer er pakket uden forfrysning, skal du placere et foldet køkkenhåndklæde i papir mellem kødet og den øverste del af rollen. Papir vil absorbere fugt.
- Flydende produkter som supper, ragouts eller gratiner skal fryses i en ret eller på en isbakke inden vakuumballage. Frosne og pakkede produkter skal mærkes og lægges i fryseren.
- Alle produkter med skarpe kanter (f.eks. knogler, tør pasta, ris) skal fastgøres med papirhåndklæder, så de ikke slår posen.
- Emballageposer må ikke genbruges til madlavning eller i mikrobølgeovnen. Genbrug ikke poser, der blev brugt til at opbevare frisk fisk eller fedtede fødevarer.
- Grøntsager skal blanches inden emballering.
- Blanchering er en metode til termisk behandling, som består i kort tid, men intens opvarmning. Grøntsager kan blanches i kogende vand: de skal sættes i et stykke tid i kogende vand, derefter tages ud og straks slukkes i lav temperatur.
- Udfør vakuumballageproceduren som sædvanligt.

Du må ikke vakuumpakke svampe og hvidløg.

Opbevaring af fødevarer og sikkerhedsoplysninger

Emballagemaskinen til vakuunkammeret vil revolutionere den måde, du køber og opbevarer mad på. Fordi vakuumballage arbejder for at eliminere fryseforbrænding og langsom madfordærv, kan du nu drage fordel af at købe mad i bulk uden trussel om madspild. Vakuumballage med apparatet fjerner op til 90 % af luften fra emballagen. Dette vil hjælpe med at holde maden friskere op til 5 gange længere end under normale omstændigheder. Tørre fødevarer som pasta, korn og mel vil holde sig friske fra start til slut Plus vakuumballage forhindrer, at væv og andre insekter inficerer tørvarer.

Fødevarer	Opbevaring af vakuumfryser	Opbevaring af vakuunkøleskab
Frisk oksekød og kalvekød	1-3 år	1 måned
Kød på jorden	1 år	1 måned
Frisk svinekød	2-3 år	2-4 uger
Frisk fisk	2 år	2 uger
Frisk fjerkræ	2-3 år	2-4 uger
Røget kød	3 år	6-12 uger
Frisk producent, Blanché	2-3 år	2-4 uger
Friske frugter	2-3 år	2 uger
Hård ost	6 måneder	6-12 uger
Snitskåret Deli-kød	anbefales ikke	6-12 uger
Frisk pasta	6 måneder	2-3 uger

Bemærkning: Ovenstående tabel er kun til reference. Ved fastlæggelse af opbevaringsperioden, altid forestå de lokale sanitære-epidemiologiske regler og HACCP.

Rengøring og vedligeholdelse

- **BEMÆRKNING!** Afbryd altid apparatet fra elnettet, og afkøl det før opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub ikke apparatet under vandet, da delene bliver våde, og der kan opstå elektrisk stød.
- Hvis apparatet ikke holdes i god renlighed, kan det påvirke apparatets levetid 0 negativt og resultere i en farlig situation.
- Madrester skal regelmæssigt rengøres 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.
- Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, slibende svampe eller rengøringsmidler, der indeholder klor. Brug ikke ståluld, metalredskaber eller skarpe eller spidse genstande til rengøring. Brug ikke benzin eller opløsningsmidler!
- Nedsenk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.

Vedligeholdelse

- Kontrollér apparatets drift regelmæssigt for at forhindre alvorlige ulykker.
- Hvis du ser, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller at der er et problem, skal du stoppe med at bruge det, slukke det og kontakte leverandøren.
- Alt vedligeholdelses-, installations- og reparationsarbejde skal udføres af specialiserede og autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.

Transport og opbevaring

- Før opbevaring skal du altid sørge for, at apparatet er blevet frakoblet strømforsyningen og helt kølet 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 drift. Afbrud apparatet fra strømforsyningen, når du flytter det, og hold det nede i bunden.

Fejlfinding

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

Problemer	Mulig løsning
Apparatet tænder ikke	• Sørg for, at maskinen er korrekt tilsluttet en jordforbundet stikontakt. • Kontrollér elledningen for flænger og flosser. Brug ikke maskinen, hvis netledningen er beskadiget. • Sørg for, at tænd/sluk-knappen er trykket korrekt ned. LED-skærmen lyser, når den er tændt.

Apparatet trækker ikke et komplet vakuum med pose	• Vakuum-/forseglingstiden er muligvis ikke indstillet højt nok. Indstil vakuum- og tætningsstiderne højere, og vakuum igen. • For at støvsuge og forsegle korrekt skal posens åbning være inde i vakuumkammeret. • Hvis emballagen er fra en rullepose, skal du sørge for, at den første forsegling er komplet, og at der ikke er nogen huller i nogen af forseglingerne. • Vakuumpakkemaskinen og vakuumposen skal være rene, tørre og fri for snavs, for at vakuumprocessen kan lykkes. Tør tætningsstangens overflade og indersiden af posen af, og prøv igen.
Vakuumposen mister vakuum efter forsegling	• Skarpe genstande kan punktere små huller i poser. For at forhindre dette skal du dække skarpe kanter med papirhåndklæde og støvsuge i en ny pose. • Nogle frugter og grøntsager kan frigive gasser (udgasning), hvis de ikke er ordentligt blancheret eller frosne før emballering. Åbn posen. Hvis du tror, at madspild er begyndt, skal du kassere mad. Hvis madspildet endnu ikke er begyndt, skal du straks indtage det. Hvis du er i tvivl, skal du kassere maden.
Apparatet forsegler ikke posen korrekt	• Forseglingstiden er muligvis ikke lang nok. Øg forseglingstiden, og prøv igen. • Poserne forsegles ikke, hvis der er fugt, madpartikler eller snavs i forseglingsområdet. Tør indersiden af posen ren, og prøv igen. • Posen skal placeres korrekt langs forseglingstangen. Sørg for, at hele posen er over forseglingstangen, og at der ikke er rynker i posemateriale.

Identifikation af fejlkode

Fejl-koder	Mulig årsag	Mulig løsning
E01	Når maskinen støvsuger i et stykke tid, lukker de to trykkontakter ikke.	• Kontrollér, om vakuumlåget er tæt på. • Kontrollér, om pakningerne er samlet korrekt; • Kontrollér, om pumpen stadig fungerer. • Kontrollér, om trykkontakterne stadig er gode (kontrollér forbindelsesrøret, trykkontakterne, 10P-datakablet osv.)
E02	Når maskinen går i forseglingstilstand, lukker mikrokontakten ikke.	• Kontrollér, om vakuumlåget er tæt på. • Kontrollér, om mikrokontakten er korrekt (GAS1-tilslutningsledning, mikrokontakt, 10P-datakablet osv.)
LP	Strømmen går pludseligt tabt under betjening af maskinen.	• Tryk på knappen "STOP" for at frigive luften, hvorefter LP'en forsvinder. • Hvis det vises igen, skal du kontrollere strømforsyningsystemet (f.eks. strømkabel, stikkontakt, strømkort).

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 bortkaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udepeget 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



välttömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkastanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.

- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteesta.
- 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 koteloä 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, aistinväiset 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 (benssiini, sähkö, hiiliäsi 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

-  **HUOMIO! PALOVAMMOJEN RISKI! KUUMIA PINTOJA!** ÄLÄ KOSKAAN KOSKETA TIIVISTYSPALKKIA. Älä koske tiivistystankoon käytön aikana. Palovammojen vaara on olemassa jopa käytön jälkeen. Odota, kunnes tiivistetanko on jäähtynyt, ennen kuin kosketat sitä.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava erikoisjohtoon tai -kokoonpanoon, joka on saatavana valmistajalta tai sen huoltoedustajalta.

-  **KÄSIEN MURSKAAMISEN VAARA!** Ole varovainen sulkiessasi kantta.



Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa laitteissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja liikeyritysten, kuten leipomoiden, butcheries-tuotteiden jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.

- Laite on tarkoitettu 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.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

1. Imurin kansi
2. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli

(Kuva 2 sivulla 3)

3. Virtapainike (virta)
Kun kone on kytketty verkkovirtaan, LED näyttää POIS PÄÄLTÄ, paina virtapainiketta, LED näyttää esiasetetun tiivistysajan (tai marinoitajan) ja sen jälkeen esiasetetun tyhjiöasteen. Kone on nyt valmis toimimaan. Paina virtapainiketta. Kone palaa valmistustilaan. LED näkyy POIS PÄÄLTÄ.
4. Käynnistyspainike (Käynnistä)
Kun kone on valmis toimimaan, paina käynnistyspainiketta. Kone siirtyy alipainetiivistetilaan tai alipainemarinaattitilaan (asetustilan mukaan).
5. Tiivisteen painike (tiiviste)
Paina tyhjiötilassa tiivistepainiketta, pysäytä tyhjiöprosessi ja siirry tiivistystilaan.
6. Seis-painike (Seis)
Kun painat Seis -painiketta, kone pysäyttää käynnissä olevan prosessin.
7. Aseta-painike (Aseta)
Paina Set-painiketta, valitse tyhjiötiivistetila tai tyhjiömarinaattitila (merkkivalo palaa vastaavasti). Säädä tiivistysaika tai marinaatioaikaa painamalla painiketta + ja - (aika näkyy LED-valossa).
8. Alipainetason painike (alipainetaso)
Paina Alipainetaso-painiketta, valitse tarvittava alipaineaste (merkkivalo palaa vastaavasti, yksikkö inHg). Kun valitset SÄÄDETÄVÄN vaihtoehdon, aseta tarvittava alipainetaso painamalla painiketta "+" ja "-" (alipainetaso näkyy LED-valossa).
9. LED-näyttö
Näytä alipaineaste reaaliajassa.
Näytä tiivistysaika tai marinaatioaika.
10. Säädä-painike ("+" ja "-")
 - Säädä tiivistysaika
 - Säädä marinaatioaikaa
 - Säädä alipaineen aste
11. Merkkivalot
 - 11.1. Ilmoita työskentelyprosessi
 - 11.2. Ilmaise tyhjiön aste



Varaosat tai lisävarusteet

12. Virtajohto
13. Tiivistetanko

HUOMAUTUS! Imupussirulla ei sisälly toimitukseen.

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja että siinä on 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 vesiriskeista vastaan.
- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitetta tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

HUOMAUTUS! Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi ensimmäisten käyttökertojen aikana lähteä kevyt tuoksu. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.

Käyttöohjeet

Valmistelut

- Lue käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä.
- Kytke maadoitettu pistorasia pistorasiaan.
- Avaa kansi, paina virtapainiketta, kone on valmis toimintaan, LED näyttää toimintatilan viime kerralla. Käytä nyt konetta alipaineen pakkaamiseen.

Pussien imurointi ja tiivistäminen

1. Valitse pölypussi
Valitse oikean kokoinen tyhjiöpussi. Jätä pussin yläosaan vähintään 2,5–5 cm ylimääräistä tilaa, jotta varmistetaan laadukas ja ilmatiivis tiiviste.
2. Valitse tiivistetila ja aseta tiiviste aika
Paina asetuspainiketta, kun Tiivistysajan merkkivalo palaa, tiivistetila on valittuna. Pidennä tai lyhennä tiivistysaikaa painamalla painiketta "+" tai "-". Aika-alue on 0–6 sekuntia.
3. Valitse tyhjiön aste
Paina Alipainetaso, valitse tarvittava alipainetaso. Vaihtoehtoja on kuusi: Enintään (29,3 inHg), korkea (29,0 inHg), keskitaso (27,5 inHg), matala (26,0 inHg), minimi (23,5 inHg) ja säädettävä. Merkkivalo palaa valitun imuasteen mukaan. Kun valitset säädettävän lisätoiminnon, paina "+" ja "-" asettaaksesi minkä tahansa asteen välille 23,5–29,3 inHg.
4. Aseta tyhjiöpussi, jossa on esineitä, tyhjiökammioon.
 - a. Varmista, että nestemäisen tai kostean ruuan pakkaus-pussin korkeuden on oltava pienempi kuin tiivistystangon korkeus.
 - b. Aseta pakkauspuski ja varmista, että pussin suun on oltava tiivistetangon poikki.
 - c. Avaa kammion etuosassa oleva klipsi, purista pussin suun alapuoli kiinni ja lukitse pussi painamalla klipsiä alaspäin.

Huomautus: koko pussin, mukaan lukien pussin suun, on oltava tyhjiökammion sisällä.

5. Työprosessi (tyhjiötiiviste)
 - a. Sulje kansi, paina käynnistyspainiketta, laite on käyttö-

valmis.

- b. Pumppu alkaa toimia. Esiasetetun tyhjiöasteen merkkivalo alkaa vilkkua (kun tyhjiötaso saavuttaa esiasetetun tason, merkkivalo palaa jatkuvasti). LED-merkkivalon numero laskee nolasta esiasetettuun alipaineeseen (kun se on enintään 5 ja 19°Hg, kone antaa äänimerkin).
- c. Kun tyhjiö on valmis, kone siirtyy automaattisesti tiivistetilaan. LED näyttää esiasetetun tiivistysajan ja alkaa laskea alaspäin arvoon 0. Kun tiivistys on valmis, kone alkaa vapauttaa ilmaa.
- d. Kun kone piippaa kolme kertaa, koko prosessi on valmis. Kone palaa työstötilaan. Merkkivalot ja merkkivalot sytyvät vastaavasti.

Huomautus: Paina tiivistepainiketta edellä mainittujen B- ja C-prosessien aikana, jolloin se siirtyy tiivistetilaan etukäteen.

Pussien imurointi ja MARINOINTI

1. Valitse pölypussi
Valitse oikean kokoinen tyhjiöpussi. Jätä pussin yläosaan vähintään 2,5–5 cm ylimääräistä tilaa, jotta varmistetaan laadukas ja ilmatiivis tiiviste.
2. Valitse tiivistetila ja aseta tiiviste aika
Paina Set-painiketta. Kun Marinate Time -toiminnon merkkivalo palaa, marinaatiotila on valittuna. Lisää tai vähennä marinaatioaikaa painamalla painiketta "+" tai "-". Aika-alue on 9–99 minuuttia.
3. Valitse tyhjiön aste
Paina Alipainetaso, valitse tarvittava alipainetaso. Vaihtoehtoja on kuusi: Enintään (29,3 inHg), korkea (29,0 inHg), keskitaso (27,5 inHg), matala (26,0 inHg), minimi (23,5 inHg) ja säädettävä. Merkkivalo palaa valitun imuasteen mukaan. Kun valitset säädettävän lisätoiminnon, aseta haluamasi aste välille 23,5–29,3 inHg painamalla painiketta "+" ja "-".
4. Aseta tyhjiöpussi, jossa on esineitä, tyhjiökammioon.
 - a. Varmista, että nestemäisen tai kostean ruuan pakkaus-pussin korkeuden on oltava pienempi kuin tiivistystangon korkeus.
 - b. Aseta pakkauspuski ja varmista, että pussin suun on oltava tiivistetangon poikki.
 - c. Avaa kammion etuosassa oleva klipsi, purista pussin suun alapuoli kiinni ja lukitse pussi painamalla klipsiä alaspäin.
5. Työprosessi (tyhjiömarinaatti)
 - a. Kun suljet kannen, kone käynnistyy ja siirtyy tyhjiöön ja marinointiin. Yksi ohjelma kestää 9 minuuttia. Voit asettaa enintään 11 ohjelmaa (99 minuuttia). Yksi kokonainen sykli avautuu seuraavasti: alipaineen luominen – alipaineen pitäminen – purkaus. Aika, joka tarvitaan tyhjiön luomiseen ja purkamiseen noin 1 minuutin ajan. Tyhjiön säilytysaika noin 8 minuuttia.
 - b. Pumppu alkaa toimia. Esiasetetun tyhjiöasteen merkkivalo alkaa vilkkua (kun tyhjiötaso saavuttaa esiasetetun tason, merkkivalo palaa jatkuvasti). LED-merkkivalon numero laskee nolasta esiasetettuun alipaineeseen (kun se on enintään 5 ja 19°Hg, kone antaa äänimerkin).
 - c. Kun tyhjiö on valmis, kone siirtyy automaattisesti Marina-tetilaan. Näytössä näkyvä kuljetus aika lasketaan alas 1 minuutin välein. Kun 9:n kerrannaisen arvo on laskettu, tyhjiökammio alkaa päästää ilmaa pussiin. Kun ilman



sisäänkirjaus päättyy, tyhjiö- ja marinaatiotila toistetaan, kunnes laskuri saavuttaa arvon 0. Prosessi on valmis. d. Kun kone piippaa kolme kertaa, koko prosessi on valmis. Kone palaa työstötilaan. Merkkivalot ja merkkivalot sytyvät vastaavasti.

Huomautus: Paina tiivistepainiketta edellä mainittujen B- ja C-prosessien aikana, jolloin se siirtyy tiivistetilään etukäteen.

Käyttövinkit

Tietoa elintarvikepakkauksista pusseissa

- Pakkaushetkellä elintarvikkeiden tulisi olla mahdollisimman tuoreita. Tyhjiöpakattujen tuotteiden kestoaikaa 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 ovat jäätyneet ja kovettuneet, 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 jääalustalle ennen tyhjiöpakkausta. Pakastetut ja pakatut tuotteet tulee merkitä ja laittaa pakastimeen.
- Kaikki terävereunaiset 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 käytettiin tuoreiden kala- tai rasvaisten elintarvikkeiden säilyttämiseen.
- Vihannekset on ryöpättävä ennen pakkaamista.
- Valkaisu on lämpökäsittelymenetelmä, joka koostuu lyhyt-aikeisesta mutta intensiivisestä lämmityksestä. Vihannekset voidaan ryöpätä kiehuussa vedessä: ne on asetettava kiehuvaan veteen, otettava sitten pois ja sammutettava välittömästi alhaisessa lämpötilassa.
- Suorita tyhjiöpakkaus tavalliseen tapaan.

Älä imuroi pakkauksen sienii ja valkosipulia.

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 irtotavarana ilman elintarvikkejälleen vaaraa. Tyhjiöpakkaus ja laite poistavat pakkauksesta jopa 90 % ilmasta. Näin elintarvikkeet säilyvät tuoreina jopa viisi kertaa normaalia pidempään. Kuivat ruuat, kuten pasta, viljat ja jauhot, pysyvät tuoreina alusta loppuun Plus -tyhjiöpakkaus estää paholaisia ja muita hyönteisiä infestoinnista kuivia tuotteita.

Ruoka	Tyhjiöpakastimen säilytys	Tyhjiöjääkaappin säilytys
Tuoretta nautanlihaa ja vasikaa	1–3 vuotta	1 kuukausi
Jauhettu liha	1 vuosi	1 kuukausi
Tuoretta porseanlihaa	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Tuore kala	2 vuotta	2 viikkoa

Tuore siipikarja	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Savustetut lihat	3 vuotta	6–12 viikkoa
Tuoretta tuotetta, tyhjä	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Tuoreet hedelmät	2–3 vuotta	2 viikkoa
Kovat juustot	6 kuukautta	6–12 viikkoa
Viipaloitunut Deli-lihat	ei suositella	6–12 viikkoa
Tuoretta pastaa	6 kuukautta	2–3 viikkoa

Huomautus: Yllä oleva taulukko on vain viitteellinen. Säilytysajan määrittämisessä on aina suositeltavaa ehdottaa paikallisia terveysepidemiologisia määräyksiä ja HACCP:tä.

Puhdistus ja huolto

- HUOMIO!** Kytke laite aina irti sähköverkosta ja jäähdytä se ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä vesi- tai höyrypesuria puhdistukseen äläkä työnnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköiskuja.
- 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 saippualluokseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sienii tai klooria sisältäviä puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä tai teräväkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai luottimia!
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi oikein tai että siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteys toimittajaan.
- Kaikki huolto- ja 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 ratkaisu
Laite ei käynnisty	• Varmista, että kone on kytketty kunnolla maadoitettuun pistorasiaan. • Tarkista virtajohto repeämien ja rispaantumisen varalta. Älä käytä konetta, jos virtajohto on vaurioitunut. • Varmista, että virtapainiketta on painettu oikein. LED-näyttö syttyy, kun virta on päällä.
Laite ei vedä täyttä imuria pussista	• Tyhjiö-/tiivistysaika ei ehkä ole asetettu riittävän korkeaksi. Aseta tyhjiö- ja tiivisteajat korkeammiksi ja imuroidi uudelleen. • Jotta pussi voidaan imuroida ja tiivistää kunnolla, sen aukon on oltava tyhjiökammion sisällä. • Jos rullapussin pakkaus on tehty, varmista, että ensimmäinen tiiviste on täydellinen eikä kummassakaan tiivisteessä ole aukkoja. • Tyhjiöpakkauskoneen ja tyhjiöpussin on oltava puhtaita, kuivia ja puhtaita roskista, jotta tyhjiöprosessi onnistuisi. Pyyhi tiivistetangon pinta ja pussin sisäpuoli ja yritä uudelleen.
Tyhjiöpussi menettää alipaineen sinetöinnin jälkeen	• Terävät esineet voivat puhkaista pusseihin pieniä reikiä. Estä tämä peittämällä terävät reunat paperipyyhkeellä ja imuroida ne uuteen pussiin. • Jotkin hedelmät ja vihannekset voivat vapauttaa kaasuja (kaasunpoistoa), jos niitä ei ole röstetty tai pakastettu asianmukaisesti ennen pakkaamista. Avaa pussi. Jos uskot, että ruoan pilaantuminen on alkanut, hävitä ruoka. Jos ruoka ei ole vielä alkanut pilaantua, nauti se välittömästi. Jos olet epävarma, hävitä ruoka.
Laite ei tiivistä pussia kunnolla	• Tiiviste aika ei ehkä ole riittävän pitkä. Lisää tiivistysaika ja yritä uudelleen. • Pussit eivät sulkeudu, jos tiivistealueella on kosteutta, ruokahiukkasia tai roskia. Pyyhi pussin sisäpuoli puhtaaksi ja yritä uudelleen. • Pussi on asetettava oikein tiivistetankoa pitkin. Varmista, että koko pussi on tiivistetangon päällä ja ettei pussissa ole ryppejä.

Virhekoodin tunnistus

Virhekoodit	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
E01	Kun kone imuroi jonkin aikaa, kaksi painekytintä eivät sulkeudu.	• Tarkista, että imukansi on kiinni. • Tarkista, että tiivistetiivisteet on koottu oikein. • Tarkista, toimiiko pumpu edelleen; • Tarkista, ovatko painekytinimet edelleen kunnossa (tarkista liitosputki, painekytinimet, 10P-datakaapeli jne.)
E02	Kun kone siirtyy tiivistetilaan, mikrokytkin ei sulkeudu.	• Tarkista, että imukansi on kiinni. • Tarkista, että mikrokytkin on oikea (GAS1-kytkentäjohto, mikrokytkin, 10P-datakaapeli jne.)

Nestekaasu	Virta katkeaa äkillisesti koneen käytön aikana.	• Vapauta ilma painamalla STOP-painiketta, jolloin nestekaasu häviää. • Jos se tulee uudelleen näkyviin, tarkista virransyöttöjärjestelmä (kuten virtajohto, pistorasia, virransyöttölevy).
------------	---	--

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 oikeuksiin. 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 jätealusteistosi luovuttamalla se määrättylle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvin jätteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja siitä, mihin jätte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsitteystä 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 utilsikket trekking, at den kom-

NO



mer i kontakt med varmeplaten 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 plugges/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 risikoeer.
- 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 stikkkontakten. 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 kjøkenet 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

-  **FORSIKTIG! RISIKO FOR BURNS! VARME OVERFLATER! BERØR ALDRI TETNINGSTANGEN.** Ikke berør tetningsstangen mens den er i bruk. Det er fare for brannskader selv etter bruk. Vent til tetningsstangen er avkjølt før du berører den.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesialledning eller -enhet som er tilgjengelig fra produsenten eller dennes serviceagent.



FARE FOR Å KNUSE HENDER! Vær forsiktig når du lukker lokket.

Tiltenkt bruk

- Dette apparatet er ment for bruk i kommersielle apparater, for eksempel på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, slakterier osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Produktet er utformet for støvsuging og forsegling av plastposer med mat på innsiden. All annen bruk kan føre til skade på apparatet eller personskaade.
- Bruk av apparatet til andre formål skal anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal alene være ansvarlig for feil bruk av enheten.

Installasjon av jording

Dette apparatet er klassifisert som **beskyttelsesklasse I** og må kobles til en beskyttende jording. Jording reduserer risikoen for elektrisk støt ved å gi en rømningssledning for den elektriske strømmen.

Dette apparatet er utstyrt med en strømledning med jordingsstøpsel eller elektriske koblinger med jordingsledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordnet.

Hoveddeler av produktet

(Fig. 1 på side 3)

1. Vakuumlokk
2. Kontrollpanel

Kontrollpanel

(Fig. 2 på side 3)

3. Strømknapp (strøm)
Når maskinen er koblet til strøm, vil LED vise AV, trykk på PÅ/AV-knappen, LED vil vise den forhåndsinnstilte forseglingstiden (eller marineringstiden) og deretter den forhåndsinnstilte vakuumgraden. Maskinen er nå klar til å fungere. Trykk på PÅ/AV-knappen, maskinen vil gå tilbake til standby-modus. LED vil vise AV.
4. Startknapp (Start)
Når maskinen er klar til å fungere, trykker du på Start-knappen, maskinen går inn i vakuumforseglingsmodus eller vakuummarinatmodus (i henhold til innstillingsmodus).
5. Tetningsknapp (forsegling)
I vakuummodus trykker du på Seal-knappen, stopper vakuumprosessen og går inn i forseglingsmodus.
6. Stoppknapp (stopp)
Trykk på Stopp-knappen, maskinen vil stoppe enhver prosess som er i gang.
7. Innstillingsknapp (sett)
Trykk på innstillingsknappen, velg vakuumforseglingsmodus eller vakuummarinatmodus (indikatorlyset vil være på tilsvarende). Trykk på knappen "+" og "-" for å justere forseglingstiden eller marineringstiden (tiden vises på LED-lampen).
8. Vakuumnivåknapp (vakuumnivå)
Trykk på knappen Vakuumnivå, velg den nødvendige vaku-



umgraden (indikatorlyset vil være på tilsvarende, med en enhet av inHg). Når du velger JUSTERBAR, trykker du på knappene "+" og "-" for å stille inn nødvendig vakuumgrad (vakuumgraden vises på LED-lampen).

9. LED-skjerm
Vis vakuumgraden i sanntid.
Vis forseglingstiden eller marineringstiden.
10. Juster knappen ("+" og "-")
 - Juster forseglingstid
 - Juster marineringstid
 - Juster vakuumgrad
11. Indikatorlamper
 - 11.1. Angi arbeidsprosess
 - 11.2. Angi vakuumgrad

Reservedeler eller tilbehør

12. Strømledning
13. Forseglingsstang

MERK! Vakuumposerull er ikke inkludert.

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og med alt tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I dette tilfellet må du ikke bruke enheten.
- Rengjør tilbehøret og produktet 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 har tenkt å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

MERK! På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt i løpet av de første bruksområdene. Dette er normalt og indikerer ingen defekt eller fare. Sørg for at produktet er godt ventilert.

Bruksanvisning

Forberedelser

- Les brukerhåndboken nøye før bruk.
- Plugg inn jordet stikkontakt.
- Åpne lokket, trykk på av/på-knappen, maskinen er klar til å fungere, LED vil vise arbeidsmodus sist. Bruk nå maskinen til vakuumpakking.

Hvordan støvsuging og forsegling med poser

1. Velg vakuumpose
Velg vakuumpose av riktig størrelse. La det være minst 2,5-5 cm ekstra plass øverst i posen for å sikre lufttett forsegling av høy kvalitet.
2. Velg forseglingsmodus og still inn forseglingstid
Trykk på innstillingsknappen, når indikatorlyset for forseglingstid er på, velges forseglingsmodus. Trykk på knappen "+" eller "-" for å øke eller redusere forseglingstiden. Tidsområdet er 0-6 sekunder.
3. Velg vakuumgrad
Trykk på Vakuumnivå, velg ønsket vakuumgrad. Det finnes 6 alternativer: Maks (29,3" Hg), Høy (29,0" Hg), Middels (27,5" Hg), Lav (26,0" Hg), Minimum (23,5" Hg) og Justerbar.

Indikatorlampen tennes i henhold til valgt vakuumgrad. Når du velger alternativet Justerbar, trykker du på knappen "+" og "-" for å angi en hvilken som helst grad mellom 23,5-29,3" Hg.

4. Sett vakuumposen med gjenstander inn i vakuumkammeret.
 - a. Sørg for at høyden på pakkposen med flytende eller fuktig mat skal være mindre enn høyden på tetningsstangen.
 - b. Legg ned pakningsposen, og sørg for at posens munn skal være over forseglingsstangen.
 - c. Åpne klipsen foran på kammeret, klips undersiden av posens munn og trykk ned klipsen for å låse posen.
- Merk: Hele posen, inkludert posens munn, skal være inne i vakuumkammeret.**
5. Arbeidsprosess (Vacuum-Seal)
 - a. Lukk lokket, trykk på startknappen, apparatet er klart til bruk.
 - b. Pumpen begynner å fungere. Indikatorlampen for den forhåndsinnstilte vakuumgraden begynner å blinke (når vakuumgraden når den forhåndsinnstilte graden, vil indikatorlyset være konstant på). Tallet på LED-lampen teller opp fra 0 til forhåndsinnstilt vakuumgrad (når det er opp til 5 og 19" Hg, vil maskinen pipe).
 - c. Når støvsugeren er ferdig, går maskinen automatisk inn i tetningsmodus. LED viser den forhåndsinnstilte forseglingstiden og begynner å telle ned til 0. Når tetningen er ferdig, begynner maskinen å slippe ut luft.
 - d. Når maskinen piper tre ganger, er hele prosessen ferdig. Maskinen vil gå tilbake til klar-til-arbeid-modus. LED- og indikatorlysene vil vise tilsvarende.

Merk: I løpet av prosessene "b" og "c" ovenfor, trykk på tetningsknappen, den vil gå inn i tetningsmodus på forhånd.

Hvordan støvsuging og MARINATE med poser

1. Velg vakuumpose
Velg vakuumpose av riktig størrelse. La det være minst 2,5-5 cm ekstra plass øverst i posen for å sikre lufttett forsegling av høy kvalitet.
2. Velg forseglingsmodus og still inn forseglingstid
Trykk på innstillingsknappen, når indikatorlampen for Marineringstid er på, velges marineringsmodus. Trykk på knappen "+" eller "-" for å øke eller redusere marineringstiden. Tidsområdet er 9-99 minutter.
3. Velg vakuumgrad
Trykk på Vakuumnivå, velg ønsket vakuumgrad. Det finnes 6 alternativer: Maks (29,3" Hg), Høy (29,0" Hg), Middels (27,5" Hg), Lav (26,0" Hg), Minimum (23,5" Hg) og Justerbar. Indikatorlampen tennes i henhold til valgt vakuumgrad. Når du velger alternativet Justerbar, trykker du på knappen "+" og "-" for å stille inn en hvilken som helst grad mellom 23,5-29,3" Hg.
4. Sett vakuumposen med gjenstander inn i vakuumkammeret.
 - a. Sørg for at høyden på pakkposen med flytende eller fuktig mat skal være mindre enn høyden på tetningsstangen.
 - b. Legg ned pakningsposen, og sørg for at posens munn skal være over forseglingsstangen.
 - c. Åpne klipsen foran på kammeret, klips undersiden av posens munn og trykk ned klipsen for å låse posen.

Merk: Hele posen, inkludert posens munn, skal være inne i vakuumkammeret



5. Arbeidsprosess (vakuummaring)

- a. Lukk lokket, maskinen starter opp og bytter til vakuum og marinerer. En syklus tar 9 minutter. Du kan stille inn opptil 11 sykluser (99 minutter). En full syklus utfolder seg som følger: generere et vakuum – holde et vakuum – utslipp. Tid som kreves for å generere vakuum og tømme ca. 1 minutt. Tid for å holde vakuum ca. 8 minutter.
- b. Pumpen begynner å fungere. Indikatorlampen for den forhåndsinnstilte vakuumgraden begynner å blinke (når vakuumgraden når den forhåndsinnstilte graden, vil indikatorlyset være konstant på). Tallet på LED-lampen teller opp fra 0 til forhåndsinnstilt vakuumgrad (når det er opp til 5 og 19 Hg, vil maskinen pipe).
- c. Når vakuuemet er ferdig, går maskinen automatisk inn i Marinerte-modus. Marineringstiden som vises på displayet, telles ned hvert minutt. Etter å ha talt verdien av et multiplum av 9, begynner vakuumkammeret å slippe luft inn i posen. Når prosessen med å slippe inn luft vil avsluttes, gjentas vakuum- og marineringsmodusen til nedtellingen når 0. Prosessen er fullført.
- d. Når maskinen piper tre ganger, er hele prosessen ferdig. Maskinen vil gå tilbake til klar-til-arbeid-modus. LED- og indikatorlysene vil vise tilsvarende.

Merk: I løpet av prosessene "b" og "c" ovenfor, trykk på tetningsknappen, den vil gå inn i tetningsmodus på forhånd.

Driftstips

Informasjon om matemballasje i poser

- I øyeblikket av emballasje, bør matvarer være så ferske som mulig. Holdbarheten til vakuumpakkede produkter kan forlenges opptil fem ganger sammenlignet med standard oppbevaringsforhold.
- Myke, fuktige matvarer eller produkter som skal beholde formen, skal fryses før de pakkes.
- Kjøtt, bær eller brød kan fryses i opptil 24 timer for å unngå forbrenning i fryseren. Når produktene blir frose og harde, er de klare til å vakuumpakkes.
- Hvis fersk mat er pakket uten forhåndsfrysing, legg et brettet papirkjøkkenhåndkle mellom kjøttet og den øverste delen av rullen. Papiret absorberer fuktighet.
- Flytende produkter som supper, ragouts eller gratiner bør fryses i en skål eller på et isbrett før vakuumemballasje. Frose og pakkede produkter skal merkes og legges i fryseren.
- Eventuelle produkter med skarpe kanter (f.eks. bein, tørr pasta, ris) skal sikres med papirhåndklær slik at de ikke stikker posen.
- Emballasjeposer skal ikke brukes på nytt til matlaging eller i mikrobølgeovn. Ikke gjenbruk poser som ble brukt til å lagre fersk fisk eller fettete matvarer.
- Grønnsaker bør blanches før emballasje.
- Blanching er en metode for termisk prosessering som består av kort tid, men intensiv oppvarming. Grønnsaker kan bli blanchet i kokende vann: de må settes en stund i kokende vann, deretter tatt ut og umiddelbart slukket i lav temperatur.
- Utfør vakuumemballasjeprosedyren som vanlig.

Ikke vakuumpakke sopp og hvitløk.

Informasjon om oppbevaring av mat og sikkerhet

Emballasjemaskinen for vakuumkammeret vil revolusjonere måten du kjøper og oppbevarer mat på. Fordi vakuumemballasje jobber for å eliminere fryserbrenning og langsom matsvinn, kan du nå dra nytte av å kjøpe mat i bulk uten trussel om matavfall. Vakuumemballasje med produktet fjerner opptil 90 % av luften fra pakken. Dette vil bidra til å holde maten ferskere opptil 5 ganger lenger enn under normale omstendigheter. Tørr mat som pasta, korn og mel vil holde seg frisk fra start til slutt. Plus-vakuumemballasje forhindrer weevils og andre insekter fra å infisere tørre varer.

Matvarer	Oppbevaring av vakuumfryser	Oppbevaring av vakuumkjøleskap
Fersk storfe kjøtt og kalvekjøtt	1-3 år	1 måned
Bakkekjøtt	1 år	1 måned
Fersk svin	2-3 år	2-4 uker
Fersk fisk	2 år	2 uker
Fersk fjærfe	2-3 år	2-4 uker
Røkt kjøtt	3 år	6-12 uker
Fersk produksjon, Blanchet	2-3 år	2-4 uker
Ferske frukter	2-3 år	2 uker
Hard ost	6 måneder	6-12 uker
Deli kjøtt	Ikke anbefalt	6-12 uker
Frisk pasta	6 måneder	2-3 uker

Merknad: Tabellen ovenfor er kun for referanse. Ved fastsettelse av lagringsperioden, foreslå alltid lokale sanitær-epidemiologiske forskrifter og HACCP.

Rengjøring og vedlikehold

- **OBS!** Koble alltid apparatet fra strømmen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprenser til rengjøring og ikke skyv apparatet under vann, da delene vil bli våte og elektrisk støt kan oppstå.
- Hvis produktet ikke holdes i god stand, kan dette påvirke produktets levetid negativt og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres riktig, 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 såpeoppløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, slipende svamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk stållull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker.



Vedlikehold

- Kontroller bruken av produktet regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at produktet 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 oppbevaring må du alltid sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen og fullstendig 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 bruk. Koble produktet fra strømforsyningen når du beveger deg, og hold det nederst.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, sjekk tabellen nedenfor for løsningen. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, ta kontakt med leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problemer	Mulig løsning
Apparatet vil ikke slå seg på	• Kontroller at maskinen er riktig koblet til en jordet stikkontakt. • Kontroller strømledningen for rifter og fryner. Ikke bruk maskinen hvis strømledningen er skadet. • Kontroller at strømkappen ble trykket riktig inn. LED-skjermen lyser når den er på.
Apparatet trekker ikke et fullstendig vakuum med posen	• Vakuum-/forseglingstiden kan ikke stilles inn høyt nok. Still vakuum- og forseglingstidene høyere og vakuum igjen. • For å støvsuge og forsegle ordentlig må åpningen av posen være inne i vakuumkammeret. • Hvis pakningen er fra en rullpose, må du sørge for at den første forseglingen er fullført og at det ikke er noen hull i noen av forseglingene. • Vakuumemballasjemaskinen og vakuumposen må være rene, tørre og fri for rusk for at vakuumprosessen skal lykkes. Tørk av overflaten på forseglingstangen og innsiden av posen og prøv igjen.
Vakuumposen mister vakuum etter å ha blitt forseglet	• Skarpe gjenstander kan punktere små hull i poser. For å unngå dette, dekk skarpe kanter med papirhåndkle og støvsug i en ny pose. • Noen frukter og grønnsaker kan slippe ut gasser (utgassing) hvis de ikke er ordentlig blåst eller frosset før emballasjen. Åpne posen. Hvis du tror at matsvinn har begynt, kast mat. Hvis matsvinn ennå ikke har begynt, konsumer umiddelbart. Hvis du er i tvil, kast mat.
Produktet forsegler ikke posen skikkelig	• Tetningstiden er kanskje ikke lang nok. Øk forseglingstiden og prøv igjen. • Posene vil ikke forsegles hvis det finnes fuktighet, matpartikler eller rusk i forseglingsområdet. Tørk innsiden av posen ren og prøv igjen. • Posen må plasseres riktig langs tetningsstangen. Sørg for at hele posen er over forseglingstangen og at det ikke er noen rynker i posemateriale.

Identifikasjon av feilkode

Feil-koder	Mulig årsak	Mulig løsning
E01	Når maskinen støvsuger en stund, lukkes ikke de to trykkbryterne.	• Sjekk om vakuumløkket er lukket; • Sjekk om tetningspakningene er riktig montert; • Sjekk om pumpen fortsatt fungerer. • Sjekk om trykkbryterne fortsatt er gode (kontroller tilkoblingsrøret, trykkbrytere, 10P datakabel osv.)
E02	Når maskinen går inn i forseglingsmodus, lukkes ikke mikrobryteren.	• Sjekk om vakuumløkket er lukket; • Kontroller om mikrobryteren er riktig (GAS1-tilkoblingsledning, mikrobrytere, 10P-datakabel osv.)
LP	Strømmen går plutselig tapt under drift av maskinen.	• Trykk på "STOP"-knappen for å slippe ut luften, så forsvinner LP-en. • Hvis det vises igjen, må du kontrollere strømforsyningssystemet (som strømledning, stikkontakt, strømkort).

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 avfallsinnsamlingselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

NO



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 napeljte, 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.

- 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 pooblaščen 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 vlečite 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

-  **POZOR! TVEGANJE ZA BURNS! 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.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom ali sklopom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovem servisnem zastopniku.

- **NEVARNOST STISKANJA ROK!** Bodite previdni pri zapiranju pokrova.



Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena uporabi za komercialne naprave, na primer v kuhinjah restavracij, menz, bolnišnic in komercialnih podjetij, kot so pekarnice, mesarne itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Naprava je zasnovana za sesanje in tesnjenje plastičnih vrečk s hrano v notranjosti. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Uporaba 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 kot **zaščitni razred I** 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 sesalnika
2. Nadzorna plošča

Nadzorna plošča

(Slika 2 na strani 3)

3. Gumb za vklop/izklop [Power]

Ko je stroj priključen na napajanje, se LED prikaže IZKLOP, pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP, LED prikaže prednastavljeni čas tesnjenja (ali čas mariniranja) in nato prednastavljeno stopnjo vakuumu. Stroj je zdaj pripravljen za delo. Pritisnite tipko za VKLOP/IZKLOP, stroj se bo vrnil v stanje pripravljenosti. LED-lučka se bo prikazala IZKLOPLJENA.

4. Gumb za zagon (Start)

Ko je stroj pripravljen na delo, pritisnite gumb Start, stroj pa bo vstopil v način vakuumskega tesnila ali vakuumsko-marinat (glede na nastavitveni način).

5. Gumb za tesnilo (Seal)

Med načinom vakuumu pritisnite gumb za tesnjenje, ustavite postopek vakuumu in vstopite v način za tesnjenje.

6. Gumb za zaustavitev (zaustavitev)

Pritisnite tipko Stop, stroj bo ustavil vse postopke, ki potekajo.

7. Gumb za nastavitev (nastavi)

Pritisnite gumb Nastavitev, izberite način vakuumskega tesnila ali način vakuumskega marinata (indikatorska lučka bo ustrezno vklopljena). Pritisnite tipko »+« in »-«, da prilagodite čas tesnila ali čas mariniranja (čas se bo prikazal na LED-diodi).

8. Gumb za nivo vakuumu (raven vakuumu)

Pritisnite gumb Raven vakuumu, izberite potrebno stopnjo vakuumu (lučka indikatorja bo ustrezno vklopljena z enoto inHg). Pri izbiri PRILAGODLJIVOSTI pritisnite gumb »+« in »-«, da nastavite potrebno stopnjo vakuumu (stopnja vakuumu se prikaže na LED-diodi).

9. LED-prikazovalnik

Pokažite stopnjo vakuumu v realnem času.

Pokažite čas tesnila ali čas mariniranja.

10. Gumb za nastavitev (»+« in »-«)

- Prilagodite čas tesnila
- Prilagodite čas mariniranja
- Prilagodite stopnjo vakuumu

11. Indikatorske lučke

11.1. Označuje delovni postopek

11.2. Označuje stopnjo vakuumu

Rezervni deli ali dodatki

12. Napajalni kabel

13. Tesnilna palica

OPOMBA! Zvitek vakuumske vrečke ni priložen.

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovoj.
- Preverite, ali je naprava 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.
- Shranite embalažo, če nameravate napravo shraniti v prihodnosti.
- Shranite uporabniški priročnik 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

Priprave

- Pred uporabo natančno preberite uporabniški priročnik.
- Priključite ozemljeno električno vtičnico.
- Odprite pokrov, pritisnite gumb za vklop, stroj je pripravljen na delo, LED bo zadnjič prikazal način delovanja. Zdaj uporabite stroj za vakuumsko pakiranje.

Kako sesati in zatesniti z vrečkami

1. Izberite vakuumsko vrečko

Izberite vakuumsko vrečko ustrezne velikosti. Na vrhu vrečke pustite vsaj 2,5–5 cm dodatnega prostora za glavo, da zagotovite kakovostno, zračno neprepustno tesnilo.

2. Izberite način tesnila in nastavite čas tesnila

Pritisnite gumb Nastavitev, ko je kontrolna lučka časa zatesnitve vklopljena, je izbran način zatesnitve. Pritisnite tipko »+« ali »-«, da povečate ali zmanjšate čas tesnila, časovni razpon pa je 0–6 sekund.

3. Izberite stopnjo vakuumu

Pritisnite raven vakuumu, izberite potrebno stopnjo vakuumu. Obstaja 6 možnosti: Najv. (29,3 inHg), visoka (29,0 inHg), srednja (27,5 inHg), nizka (26,0 inHg), minimalna (23,5 inHg) in nastavljiva. Kontrolna lučka sveti glede na izbrano stopnjo vakuumu. Ko izberete nastavljivo možnost, pritisnite gumb »+« in »-«, da nastavite katero koli stopnjo med 23,5–29,3 palca.

4. Vakuumsko vrečko s predmeti položite v vakuumsko komoro.

- a. Prepričajte se, da mora biti višina vrečke za pakiranje s tekočo ali vlažno hrano manjša od višine tesnilne palice.
- b. Položite vrečko za pakiranje in poskrbite, da bodo usta vrečke čez tesnilni drog.
- c. Odprite sponko na sprednji strani komore, pripnite spodnjo stran ustja vrečke in pritisnite sponko, da zaklenete vrečko.

Opomba: celotna vrečka, vključno z usti vrečke, mora biti v vakuumski komori.

5. Delovni postopek (Vacuum-Seal)

- a. Zaprite pokrov, pritisnite gumb za zagon, naprava je pripravljena za uporabo.
- b. Črpalka začne delovati. Kontrolna lučka prednastavljene stopnje vakuumu začne utripati (ko stopnja vakuumu doseže prednastavljeno stopnjo, bo kontrolna lučka stalno vklopljena). Številka na LED-diodi se bo štela od 0 do prednastavljene stopnje vakuumu (ko je do 5 in 19"Hg, bo stroj piskal).
- c. Ko je vakuum končan, bo stroj samodejno vstopil v način zatesnitve. LED prikazuje prednastavljeni čas tesnila in začne odštevati do 0. Ko je tesnjenje končano, začne stroj sproščati zrak.
- d. Ko stroj trikrat piska, je celoten postopek končan. Stroj se bo vrnil v način pripravljenosti za delo. Skladno s tem se prikažejo LED in indikatorske lučke.

Opomba: med zgoraj navedenima postopkoma »b« in »c« pritisnite gumb za tesnjenje, ki bo vnaprej vstopil v način zatesnitve.



Kako sesati in marinirati z vrečkami

1. Izberite vakuumsko vrečko
Izberite vakuumsko vrečko ustrezne velikosti. Na vrhu vrečke pustite vsaj 2,5–5 cm dodatnega prostora za glavo, da zagotovite kakovostno, zračno neprepustno tesnilo.
2. Izberite način tesnila in nastavite čas tesnila
Pritisnite gumb Nastavitev, ko je vključena kontrolna lučka Marinata Time, je izbran način marinata. Pritisnite tipko »+« ali »-«, da povečate ali zmanjšate čas mariniranja, časovna doba pa je 9–99 minut.
3. Izberite stopnjo vakuumu
Pritisnite raven vakuumu, izberite potrebno stopnjo vakuumu. Obstaja 6 možnosti: Najv. [29,3 inHg], visoka [29,0 inHg], srednja [27,5 inHg], nizka [26,0 inHg], minimalna [23,5 inHg] in nastavljiva. Kontrolna lučka sveti glede na izbrano stopnjo vakuumu. Ko izberete nastavljivo možnost, pritisnite gumb »+« in »-«, da nastavite kakršno koli stopnjo med 23,5–29,3 inHg
4. Vakuumsko vrečko s predmeti položite v vakuumsko komoro.
 - a. Priprčajte se, da mora biti višina vrečke za pakiranje s tekočo ali vlažno hrano manjša od višine tesnilne palice.
 - b. Položite vrečko za pakiranje in poskrbite, da bodo usta vrečke čez tesnilni drog.
 - c. Odprite sponko na sprednji strani komore, pripnite spodnji stran ustja vrečke in pritisnite sponko, da zaklenete vrečko.

Opomba: celotna vrečka, vključno z usti vrečke, mora biti v vakuumski komori

5. Delovni proces (vakuum-marinat)
 - a. Zaprite pokrov, stroj se zažene in preklapi na sesanje in mariniranje. En cikel traja 9 minut, lahko nastavite do 11 ciklov (99 minut). En polni cikel se odvija na naslednji način: ustvarjanje vakuumu – zadrževanje vakuumu – praznjenje. Čas, potreben za ustvarjanje vakuumu in praznjenje približno 1 minuto. Čas shranjevanja vakuumu približno 8 minut.
 - b. Črpalka začne delovati. Kontrolna lučka prednastavljene stopnje vakuumu začne utripati [ko stopnja vakuumu doseže prednastavljeno stopnjo, bo kontrolna lučka stalno vklopljena]. Številka na LED-diodi se bo štelala od 0 do prednastavljene stopnje vakuumu [ko je do 5 in 19"Hg, bo stroj piskal].
 - c. Ko je vakuum končan, bo stroj samodejno vstopil v marinatni način. Čas mariniranja, ki je naveden na prikazovalniku, se šteje vsakih 1 minuto. Po odštetju vrednosti večkratnika števila 9 vakuumsko komora začne spuščati zrak v vrečko. Ko se postopek sprejemanja zraka konča, se vakuum in marinat ponavljata, dokler štetje ne doseže 0. Proces je končan.
 - d. Ko stroj trikrat piska, je celoten postopek končan. Stroj se bo vrnil v način pripravljenosti za delo. Skladno s tem se prikažejo LED in indikatorske lučke.

Opomba: med zgoraj navedenima postopkoma »b« in »c« pritisnite gumb za tesnjenje, ki bo vnaprej vstopil v način za tesnitve.

Nasveti za uporabo

Informacije o pakiranju hrane 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 je sveža hrana pakirana brez predhodnega zamrzovanja, položite zloženo papirnatno 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 vakuumске embalaže izvedite kot običajno.

Ne vakuumirajte gob in česna.

Shranjevanje hrane in varnostne informacije

Embalažni stroj vakuumске komore bo spremenil način nakupa in shranjevanja hrane. Ker vakuumsko embalaža deluje tako, da odpravi zažgane zamrzovalnike in počasno kvarjenje hrane, lahko zdaj izkoristite nakup hrane v razsutem stanju brez nevarnosti živilskih odpadkov. Vakuumsko embalaža z napravo odstrani do 90 % zraka iz embalaže. To bo pomagalo ohraniti svežo hrano do 5-krat dlje kot v običajnih okoliščinah. Suha živila, kot so testenine, žitarice in moka, bodo od začetka do konca ostala sveža, vakuumsko embalaža Plus pa preprečuje je tkalcem in drugim žuželkam, da bi napadli suho blago.

Živila	Shranjevanje v vakuumskem zamrzovalniku	Shranjevanje vakuumskega hladilnika
Sveže goveje in telečje meso	1-3 leta	1 mesec
Kopensko meso	1 leto	1 mesec
Sveža svinjina	2-3 leta	2-4 tedne
Sveže ribe	2 leti	2 tedna
Sveža perutnina	2-3 leta	2-4 tedne
Prekajano meso	3 leta	6-12 tednov
Sveži izdelki, zapečateni	2-3 leta	2-4 tedne
Sveže sadje	2-3 leta	2 tedna
Trdi sir	6 mesecev	6-12 tednov
Razrezano meso Deli	ni priporočljivo	6-12 tednov
Sveža pasta	6 mesecev	2-3 tedne



Opombe: Nad mizo je samo za referenco. Pri določanju obdobja skladiščenja vedno predlaga lokalne sanitarno-epidemiološke predpise in HACCP.

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZOR!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno odklopite iz električnega omrežja 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.
- 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 konicastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

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 pooblašteni 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.
- Nikoli ne postavljajte težkih predmetov na napravo, 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	Možna rešitev
Naprava se ne bo vklopila	• Prepričajte se, da je stroj pravilno priključen v ozemljeno vtičnico. • Preverite, ali je napajalni kabel raztrgan in obrabljen. Ne uporabljajte stroja, če je napajalni kabel poškodovan. • Prepričajte se, da je gumb za vklop/izklop pravilno pritisnjen. LED-zaslon sveti, ko je vklopljen.

Naprava ne potegne celotnega vakuumu z vrečko	• Čas vakuumu/tesnitve morda ni dovolj visok. Nastavite čas vakuumu in tesnila višje in ponovno vakuumirajte. • Za pravilno sesanje in tesnjenje mora biti odprtina vrečke znotraj vakuumske komore. • Če je embalaža iz vrečke z zvitek, se prepričajte, da je prvo tesnilo popolno in da ni vrzeli v obeh tesnilih. • Vakuumski pakirni stroj in vakuumska vrečka morata biti čista, suha in brez odpadkov, da bo postopek vakuumu uspešen. Obrišite površino tesnilne palice in notranjost vrečke ter poskusite znova.
Vakuumska vrečka po zaplakanju izgubi vakuum	• Ostri predmeti lahko prebodejo majhne luknje v vrečkah. Da bi to preprečili, pokrijte ostre robove s papirnato brisačo in vakuumirajte v novi vrečki. • Nekateri vrste sadja in zelenjave lahko sproščajo pline (izplinjatelj), če pred pakiranjem niso ustrezno blanširani ali zamrznjeni. Odprite vrečko. Če menite, da se je začelo kvarjenje hrane, zavrzite hrano. Če se kvarjenje hrane še ni začelo, ga takoj zaužijte. Če ste v dvomih, zavrzite hrano.
Naprava ne zatesni vrečke pravilno	• Čas zatesnitve morda ne bo dovolj dolg. Povečajte čas tesnila in poskusite znova. • Vrečke ne bodo zatesnile, če je v območju tesnila prisotna vlaga, delci hrane ali ostanke. Notranjost vrečke obrišite čisto in poskusite znova. • Torbica mora biti pravilno nameščena vzdolž tesnilne palice. Prepričajte se, da celotna vrečka nad tesnilno palico in da v materialu vrečke ni gub.

Identifikacija kode napake

Kode napak	Možni vzrok	Možna rešitev
E01	Ko se stroj nekaj časa sesa, se dve tlačni stikali ne zapreta.	• Preverite, ali je pokrov vakuumu zaprt; • Preverite, ali so tesnila pravilno sestavljena; • Preverite, ali črpalka še vedno deluje; • Preverite, ali so tlačna stikala še vedno dobra (preverite priključno cev, tlačna stikala, podatkovni kabel 10P itd.)
E02	Ko stroj vstopi v način zatesnitve, se mikrostikalo ne zapre.	• Preverite, ali je pokrov vakuumu zaprt; • Preverite, ali je mikrostikalo pravilno (priključna žica GAS1, mikrostikalo, podatkovni kabel 10P itd.)
LP	Moč se med delovanjem stroja nenadoma izgubi.	• Pritisnite gumb »STOP«, da sprostiti zrak, nato pa LP izgine. • Če se ponovno pojavi, preverite napajalni sistem (kot so napajalni kabel, vtičnica, napajalna plošča).

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 do-



kazilo o nakupu (npr. račun).

Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridružujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje



Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo odvrzete 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

- 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.
- Lämnat 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 inte användas 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.
- Lämnat ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- VARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

Särskilda säkerhetsanvisningar

-  **FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR BRÄNNSKADOR! HETA YTOR! VIDRÖR ALDRIG TÄTNINGSLISTEN.** Vidrör inte tätningsstången under användning. Det finns risk för brännskador även efter användning. Vänta tills tätningslisten har svalnat innan du rör vid den.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut mot en specialsladd eller enhet som finns tillgänglig hos tillverkaren eller dess serviceombud.



RISK FÖR ATT KROSSA HÄNDERNA! Var försiktig när du stänger locket.

Avsedd användning

- Denna apparat är avsedd att användas för kommersiella apparater, till exempel i kök av restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella företag som bagerier, butcheries etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.
- Produkten är avsedd för dammsugning och tätning av plast-



påsar med mat inuti. All annan användning kan leda till skador på produkten eller personskador.

- Användning av produkten för något annat ändamål ska anses vara missbruk av produkten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Installation av jordning

Denna produkt är klassificerad som **skyddsklass I** och måste anslutas till en skyddsjord. Jordning minskar risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en utrymningskabel för den elektriska strömmen.

Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordkontakt eller elektriska anslutningar med jordkabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Huvuddelar av produkten

(Fig. 1 på sidan 3)

1. Vakuumlock
2. Kontrollpanel

Kontrollpanel

(Fig. 2 på sidan 3)

3. Strömknapp (ström)

När maskinen är ansluten till elnätet visas LED som AV, tryck på PÅ/AV-knappen, LED som visar den förinställda tätningstiden (eller marineringstiden) och sedan den förinställda vakuumgraden. Maskinen är nu klar att arbeta. Tryck på PÅ/AV-knappen så återgår maskinen till standby-läge. Lysdioden visas AV.

4. Startknapp (Start)

När maskinen är klar att arbeta trycker du på Start-knappen, maskinen går in i vakuumtätningssläge eller vakuumarinatläge (enligt inställningsläget).

5. Tätningsknapp (Tätning)

Tryck på knappen Tätning under vakuumläget, stoppa vakuumprocessen och gå in i tätningssläget.

6. Stoppknapp (stopp)

Tryck på stoppknappen, maskinen stoppar alla pågående processer.

7. Inställningsknapp (Ställ in)

Tryck på knappen Ställ in, välj vakuumtätningssläge eller vakuumarinatläge (indikatorlampan tänds därefter). Tryck på knappen "+" och "-" för att justera tätningstiden eller marineringstiden (tiden visas på lysdioden).

8. Knapp för vakuumnivå (vakuumnivå)

Tryck på knappen Vakuumnivå och välj önskad vakuumgrad (indikatorlampan tänds därefter med en enhet på inHg). När du väljer JUSTERBAR, tryck på knappen "+" och "-" för att ställa in eventuell vakuumgrad som behövs (vakuumgraden visas på lysdioden).

9. LED-display

Visa vakuumgraden i realtid.

Visa tätningstid eller marineringstid.

10. Justera knappen ("+" och "-")

- Justera tätningstiden
- Justera marineringstiden
- Justera vakuumgrad

11. Indikatorlampor

11.1. Ange arbetsprocess

11.2. Ange vakuumgrad

Reservdelar eller tillbehör

12. Nätsladd

13. Förseglingsstång

OBS! Vakuumpåsens rulle ingår inte.

Förberedelse före användning

- Ta bort alla skyddsförpackningar och omslag.
- 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.
- Behåll användarhandboken för framtida referens.

OBS! På grund av tillverkningsrester kan produkten avge en lätt lukt under de första användningarna. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är väl ventilerad.

Bruksanvisning

Förberedelser

- Läs bruksanvisningen noggrant före användning.
- Anslut till ett jordat eluttag.
- Öppna locket, tryck på strömknappen, maskinen är klar att arbeta, LED visar arbetsläget förra gången. Använd nu maskinen för vakuumpackning.

Hur man dammsuger och förseglar med påsar

1. Välj vakuumpåse
Välj rätt storlek på vakuumpåsen. Tillåt minst 2,5–5 cm extra huvudutrymme längst upp på påsen för att säkerställa en lufttät förseglning av hög kvalitet.
2. Välj tätningssläge och ställ in tätningstid
Tryck på knappen Ställ in när kontrolllampan för Tätningstid är tänd. Tätningssläget är valt. Tryck på knappen "+" eller "-" för att öka eller minska tätningstiden. Tidsintervallet är 0–6 sekunder.
3. Välj vakuumgrad
Tryck på Vakuumnivå och välj önskad vakuumgrad. Det finns 6 alternativ: Max (29,3 inHg), Hög (29,0 inHg), Medium (27,5 inHg), Låg (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) och Justerbar. Indikatorlampan tänds enligt vald vakuumgrad. När du väljer alternativet Justerbar, tryck på knappen "+" och "-" för att ställa in en grad mellan 23,5–29,3 inHg.
4. Placera vakuumpåsen med föremål i vakuumkammaren.
a. Se till att förpackningspåsens höjd med flytande eller fuktig mat ska vara mindre än tätningstångens höjd.
b. Lagg ner förpackningspåsen och se till att påsens mun ska vara över tätningstången.
c. Öppna klämman på framsidan av kammaren, kläm fast undersidan av påsens mun och tryck ned klämman för att låsa påsen.
Obs! Hela påsen inklusive påsens mun ska vara inuti vakuumkammaren.
5. Arbetsprocess (vakuum-tätning)
a. Stäng locket, tryck på startknappen, apparaten är klar att

SE



användas.

- b. Pumpen börjar fungera. Indikatorlampan för den förinställda vakuumgraden börjar blinka (när vakuumgraden når den förinställda graden lyser indikatorlampan konstant). Siffran på lysdioden räknar från 0 till förinställd vakuumgrad (när den är upp till 5 och 19"Hg piper maskinen).
- c. När vakuumet är klart går maskinen automatiskt in i tätningssläge. Lysdioden visar den förinställda tätningstiden och börjar räkna ner till 0. När tätningen är klar börjar maskinen släppa ut luft.
- d. När maskinen piper tre gånger är hela processen klar. Maskinen återgår till arbetsklart läge. Lysdioden och indikatorlamporna visas därefter.

Obs! Tryck på tätningssknappen under ovanstående process "b" och "c". Den går in i tätningssläge i förväg.

Hur man dammsuger och marinerar med påsar

1. Välj vakuumpåse
Välj rätt storlek på vakuumpåsen. Tillåt minst 2,5–5 cm extra huvudutrymme längst upp på påsen för att säkerställa en lufttätt försegling av hög kvalitet.
2. Välj tätningssläge och ställ in tätningstid
Tryck på knappen Ställ in. När kontrollampan för Marinatid är på väljs marinatläget. Tryck på knappen "+" eller "-" för att öka eller minska marinerings tiden. Tidsintervallet är 9–99 minuter.
3. Välj vakuumgrad
Tryck på Vakuumnivå och välj önskad vakuumgrad. Det finns 6 alternativ: Max (29,3 inHg), Hög (29,0 inHg), Medium (27,5 inHg), Låg (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) och Justerbar. Indikatorlampan tänds enligt vald vakuumgrad. När du väljer alternativet Justerbar, tryck på knappen "+" eller "-" för att ställa in en grad mellan 23,5 och 29,3 inHg.
4. Placera vakuumpåsen med föremål i vakuumkammaren.
 - a. Se till att förpackningspåsens höjd med flytande eller fuktig mat ska vara mindre än tätningssångens höjd.
 - b. Lagg ner förpackningspåsen och se till att påsens mun ska vara över tätningssångens.
 - c. Öppna klämman på framsidan av kammaren, kläm fast undersidan av påsens mun och tryck ned klämman för att låsa påsen.

Obs! Hela påsen inklusive påsens mun ska vara inuti vakuumkammaren

5. Arbetsprocess (vakuumarinat)
 - a. Stäng locket, maskinen startar och växlar till vakuum och marineringsläge. En cykel tar 9 minuter, du kan ställa in upp till 11 cykler (99 minuter). En hel cykel vecklar ut sig enligt följande: generering av vakuum – hållande av vakuum – urladdning. Tid som krävs för att generera vakuum och urladdning ungefär 1 minut. Tid för att hålla vakuumet cirka 8 minuter.
 - b. Pumpen börjar fungera. Indikatorlampan för den förinställda vakuumgraden börjar blinka (när vakuumgraden når den förinställda graden lyser indikatorlampan konstant). Siffran på lysdioden räknar från 0 till förinställd vakuumgrad (när den är upp till 5 och 19"Hg piper maskinen).
 - c. När vakuumet är klart går maskinen automatiskt in i marineringsläge. Marinerings tiden som anges på displayen räknas ned var 1 minut. Efter att ha räknat av värdet på

en multipel av 9 börjar vakuumkammaren släppa in luft i påsen. När processen för att släppa in luft avslutas upp-repas vakuum- och marineringsläget tills nedräknings-gränsen når 0. Processen är slutförd.

- d. När maskinen piper tre gånger är hela processen klar. Maskinen återgår till arbetsklart läge. Lysdioden och indikatorlamporna visas därefter.

Obs! Tryck på tätningssknappen under ovanstående process "b" och "c". Den går in i tätningssläge i förväg.

Tips för användning

Information om livsmedelsförpackningar i påsar

- Vid tidpunkten för förpackningen bör livsmedel vara så färska som möjligt. Hållbarheten för vakuumförpackade produkter kan förlängas upp till fem gånger jämfört med standardförvaringsförhållanden.
- 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 att frysen bränns. När produkterna blir frysta och hårda är de redo att vakuumförpackas.
- Om färsk mat är förpackad utan förfrysning, placera en vikt papperskukshandduk mellan köttet och den övre delen av rullen. Papperet absorberar fukt.
- Flytande produkter som soppor, ragouts eller gratins ska frysas i en skål eller på en isbricka före vakuumförpackning. Frysta och förpackade produkter ska märkas och läggas i frysen.
- Alla vassa produkter (t.ex. ben, torr pasta, ris) ska säkras med pappershanddukar så att de inte slår påsen.
- Förpackningspåsar får inte återanvändas för matlagning eller i mikrovågsugn. Återanvänd inte påsar som användes för att förvara färsk fisk eller feta livsmedel.
- Grönsaker ska blanchas före förpackning.
- Blanchering är en metod för termisk bearbetning som består av kortvarig men intensiv uppvärmning. Grönsaker kan blancheras i kokande vatten: de måste läggas en stund i kokande vatten, sedan tas ut och omedelbart hårdas i låg temperatur.
- Utför vakuumförpackningsproceduren som vanligt.

Vakuumförpacka inte svamp och vitlök.

Information om förvaring av livsmedel och säkerhet

Vakuumkammarens förpackningsmaskin kommer att revolutionera hur du köper och förvarar mat. Eftersom vakuumförpackningar fungerar för att eliminera frynbränna och långsamt matförfärrelse kan du nu dra nytta av att köpa mat i bulk utan att riskera matavfall. Vakuumförpackningen med produkten tar ut upp till 90 % av luften ur förpackningen. Detta hjälper till att hålla maten fräschare upp till 5 gånger längre än under normala omständigheter. Torra livsmedel som pasta, spannmål och mjöl håller sig fräscha från början till slut. Plus vakuumförpackning förhindrar att oskulder och andra insekter angriper torra varor.



Livsmedel	Förvaring av vakuumfrys	Förvaring av vakuumkyl
Färskt nötkött	1–3 år	1 månad
Jordat kött	1 år	1 månad
Färsk fläsk	2–3 år	2–4 veckor
Färsk fisk	2 år	2 veckor
Färsk fågel	2–3 år	2–4 veckor
Rökt kött	3 år	6–12 veckor
Färsksvaror, blancherade	2–3 år	2–4 veckor
Färska frukter	2–3 år	2 veckor
Hårda ostar	6 månader	6–12 veckor
Skivat Deli-kött	rekommenderas inte	6–12 veckor
Färsk pasta	6 månader	2–3 veckor

Anmärkning: Ovanstående tabell är endast för referens. Vid fastställandet av lagringstiden, alltid föreslå lokala sanitära-epidemiologiska föreskrifter och HACCP.

Rengöring och underhåll

- **OBSERVERA!** Koppla alltid bort produkten från elnätet och låt den svalna innan förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångtvätt för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna blir våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens livslängd negativt och leda till en farlig situation.
- Livsmedelsrester ska rengöras regelbundet och tas bort från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar den livslängden och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring

- Rengör den kylda utvändiga ytan med en trasa eller svamp som fuktats något med en mild tvålösning.
- Av hygieniskäl bör produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metallredskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.

Underhåll

- Kontrollera produktens funktion regelbundet för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar korrekt eller att det finns ett problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhåll, installation 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 svalnat helt före förvaring.
- Förvara produkten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på produkten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten när den är i drift. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när den flyttas och håll den längst ner.

Felsökning

Om produkten inte fungerar korrekt, kontrollera nedanstående tabell för lösningen. Kontakta leverantören/tjänsteleverantören om du fortfarande inte kan lösa problemet.

Problem	Möjlig lösning
Produkten slås inte på	• Kontrollera att maskinen är ordentligt ansluten till ett jordat uttag. • Kontrollera nätsladden för revor och fransar. Använd inte maskinen om nätsladden är skadad. • Kontrollera att strömknappen har tryckts in korrekt. LED-skärmen tänds när den är på.
Apparaten drar inte i ett fullständigt vakuum med påsen	• Vakuum-/förslutningstiden kanske inte är tillräckligt hög. Ställ in vakuum- och tätningstiderna högre och vakuum igen. • För att dammsuga och försluta ordentligt måste påsens öppning vara inuti vakuumkammaren. • Om förpackningen från en rullpåse ska du se till att den första förseglingen är komplett och att det inte finns några mellanrum i någon av förseglingarna. • Vakuumförpackningsmaskinen och vakuumpåsen måste vara rena, torra och fria från skräp för att vakuumprocessen ska lyckas. Torka av tätningstångens yta och insidan av påsen och försök igen.
Vakuumpåsen förlorar vakuumet efter att den förseglats	• Vassa föremål kan punktera små hål i påsar. För att förhindra detta, täck vassa kanter med pappershandduk och dammsug i en ny påse. • Vissa frukter och grönsaker kan frigöra gaser (utgasning) om de inte är ordentligt blancherade eller frysta före förpackning. Öppna påsen. Om du tror att matförorening har börjat, släng mat. Om matförorening ännu inte har börjat, konsumera omedelbart. Om du är osäker ska du slänga maten.
Produkten försluter inte påsen ordentligt	• Tätningstiden kanske inte är tillräckligt lång. Öka tätningstiden och försök igen. • Påsarna förseglas inte om det finns fukt, matpartiklar eller skräp i förslutningsområdet. Torka av påsens insida och försök igen. • Påsen måste placeras korrekt längs tätningstången. Se till att hela påsen är över förseglingsstången och att det inte finns några rynkor i påsens material.



Identifiering av felkod

Felkoder	Möjlig orsak	Möjlig lösning
E01	När maskinen dammsuger under en tid stängs inte de två tryckbrytarna.	• Kontrollera om vakuumlöcket är stängt. • Kontrollera om tätningspackningarna är korrekt monterade; • Kontrollera om pumpen fortfarande fungerar. • Kontrollera om tryckbrytarna fortfarande är bra (kontrollera anslutningsröret, tryckbrytarna, 10P-datakabeln osv.)
E02	När maskinen går in i tätningsläge stängs inte mikrobrytaren.	• Kontrollera om vakuumlöcket är stängt. • Kontrollera om mikrobrytaren är korrekt (GAS1-anslutningskabel, mikrobrytare, 10P-datakabel osv.)
LP	Strömmen bryts plötsligt under maskinens drift.	• Tryck på "STOPP"-knappen för att släppa ut luften och sedan försvinner LP. • Om den visas igen, kontrollera strömförsörjningssystemet (som nätsladd, eluttag, elektronik-kort).

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.

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 повреда. 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 нараняване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато позиционирате уреда, прокарайте захранващия кабел безопасно, ако е необходимо, за да избегнете неволно дърпане, повреда, контакт с нагревателната повърхност или опасност от претопяване.
- **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 отварят 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

-  **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ ИЗГЯРЯНИЯ! 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.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от специален кабел или комплект, който се предлага от производителя или от неговия сервизен агент.

-  **ОПАСНОСТ ОТ СМАЧКВАНЕ НА РЪЦЕТЕ!** Внимавайте, когато затваряте капак.

Предназначение

- Този уред е предназначен да се използва за търговски уреди, 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 отворе. 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. Вакуумен капак
2. Контролен панел

Контролен панел

(Фиг. 2 на страница 3)

3. Бутон за захранване (захранване)
Когато машината е свързана към захранването, светодиодът ще покаже ИЗКЛ., натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., светодиодът ще покаже предварително зададеното време за запечатване (или времето за марината) и след това предварително зададената степен на вакуум. Машината вече е готова за работа. Натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., машината ще се върне в режим на готовност. Светодиодът ще се покаже ИЗКЛ.
4. Бутон за стартиране (Старт)
Когато машината е готова за работа, натиснете бутона Старт, машината ще влезе в режим на вакуумно запечатване или режим на вакуумно мариниране (според режима на настройка).
5. Бутон за запечатване (Seal)
По време на вакуумния режим натиснете бутона Запечатване, спрете процеса на вакуумиране и влезте в режим на запечатване.
6. Бутон за спиране (Stop)
Натиснете бутона Стоп, машината ще спре всеки процес, който се извършва.
7. Бутон за задаване (Set)
Натиснете бутона Задаване, изберете режим на вакуумно уплътнение или режим на вакуумно мариниране (индикаторната лампичка ще свети съответно). Натиснете бутона „+“ и „-“, за да регулирате времето на запечатване или времето на марината (времето ще се покаже на светодиода).
8. Бутон за ниво на вакуума (ниво на вакуума)
Натиснете бутона Ниво на вакуума, изберете необходимата степен на вакуум (индикаторната лампичка ще свети съответно с единица inHg). Когато изберете РЕГУЛИРАЕМ, натиснете бутона „+“ и „-“, за да зададете необходимата степен на вакуум (степената на вакуум ще се покаже на светодиода).
9. LED дисплей
Покажете степената на вакуум в реално време. Покажете времето на запечатване или времето на марината.
10. Бутон за регулиране („+“ и „-“)
 - Регулиране на времето на запечатване
 - Регулиране на времето за марината
 - Регулиране на степената на вакуум
11. Индикаторни светлини
 - 11.1. Посочете работния процес
 - 11.2. Посочете степената на вакуум

Резервни части или аксесоари

12. Захранващ кабел
 13. Запечатваща лента
- ЗАБЕЛЕЖКА!** Ролка на 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.

ЗАБЕЛЕЖКА! 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

Подготовка

- Прочетете внимателно ръководството за потребителя преди употреба.
- Включете заземяния контакт.
- Отворете капака, натиснете бутона за захранване, машината е готова за работа, светодиодът ще покаже работния режим последния път. Сега използвайте машината за вакуумно опаковане.

Как да вакуумирате и запечатате с торбички

1. Изберете вакуумна торбичка
Изберете вакуумната торбичка с подходящ размер. Оставете най-малко 2,5 – 5 см допълнително пространство за главата в горната част на торбичката, за да осигурите качествено, херметично уплътнение.
2. Изберете режим на запечатване и задайте време на запечатване
Натиснете бутона Задаване, когато индикаторната лампичка на времето на печат е включена, се избира режим на уплътнение. Натиснете бутона „+“ или „-“, за да увеличите или намалите времето за запечатване, времевият диапазон е 0-6 секунди.
3. Изберете степен на вакуум
Натиснете Ниво на вакуум, изберете необходимата степен на вакуум. Има 6 опции: Макс. [29,3inHg], Висока [29,0inHg], Средна [27,5inHg], Ниска [26,0inHg], Минимална [23,5inHg] и Регулируема. Индикаторната лампичка ще свети според избраната степен на вакуум. Когато изберете опцията Регулируема, натиснете бутона „+“ и „-“, за да зададете степен между 23,5 ~ 29,3 inHg.
4. Поставете вакуумната торбичка с предмети във вакуумната камера.
 - а. Уверете се, че височината на опаковъчния сак с течна или влажна храна трябва да бъде по-малка от височината на уплътнителния прът.
 - б. Поставете опаковъчния плик, уверете се, че устата на плика трябва да е през уплътнителния прът.
 - в. Отворете клипса отпред на камерата, закопчайте долната страна на устата на торбичката и натиснете на-

долу клипса, за да заключите торбичката.

Забележка: цялата торба, включително устата на торба, трябва да бъде във вакуумната камера.

5. Работен процес (Vacuum-Seal)

- а. Затворете капака, натиснете бутона за стартиране, устройството е готово за работа.
- б. Помпата започва да работи. Индикаторната лампичка на предварително зададената степен на вакуум започва да мига (когато степента на вакуум достигне предварително зададената степен, индикаторната лампичка ще свети постоянно). Числото на светодиода ще се отброи от 0 до предварително зададена степен на вакуум (когато е до 5 и 19°Hg, машината ще издаде звуков сигнал).
- в. Когато вакуумът приключи, машината автоматично ще влезе в режим на уплътнение. Светодиодът показва предварително зададеното време за запечатване и започва да отброява до 0. Когато запечатването приключи, машината започва да освобождава въздух.
- д. Когато машината издаде звуков сигнал три пъти, целият процес е завършен. Машината ще се върне в режим на готовност за работа. Светодиодните и индикаторните лампички ще се показват съответно.

Забележка: по време на горния процес „b“ и „c“ натиснете бутона Seal, той ще влезе в режим Seal предварително.

Как да се вакуумира и Маринова с торбички

1. Изберете вакуумна торбичка
Изберете вакуумната торбичка с подходящ размер. Оставете най-малко 2,5 – 5 см допълнително пространство за главата в горната част на торбичката, за да осигурите качествено, херметично уплътнение.
 2. Изберете режим на запечатване и задайте време на запечатване
Натиснете бутона Задаване, когато индикаторната лампичка на времето за Мариноване е включена, се избира режимът за Мариноване. Натиснете бутона „+“ или „-“, за да увеличите или намалите времето за Мариноване, времевият диапазон е 9 - 99 минути.
 3. Изберете степен на вакуум
Натиснете Ниво на вакуум, изберете необходимата степен на вакуум. Има 6 опции: Макс. [29,3inHg], Висока [29,0inHg], Средна [27,5inHg], Ниска [26,0inHg], Минимална [23,5inHg] и Регулируема. Индикаторната лампичка ще свети според избраната степен на вакуум. Когато изберете опцията „Регулиране“, натиснете бутона „+“ и „-“, за да зададете степен между 23,5 ~ 29,3 inHg
 4. Поставете вакуумната торбичка с предмети във вакуумната камера.
 - а. Уверете се, че височината на опаковъчния сак с течна или влажна храна трябва да бъде по-малка от височината на уплътнителния прът.
 - б. Поставете опаковъчния плик, уверете се, че устата на плика трябва да е през уплътнителния прът.
 - в. Отворете клипса отпред на камерата, закопчайте долната страна на устата на торбичката и натиснете надолу клипса, за да заключите торбичката.
- Забележка: цялата торба, включително устата на торба, трябва да бъде във вакуумната камера**
5. Работен процес (вакуумно-мариноване)
 - а. Затворете капака, машината стартира и превключва



на вакуум и Мариноване. Един цикъл отнема 9 минути, можете да настроите до 11 цикъла (99 минути). Един пълен цикъл се разгръща, както следва: генериране на вакуум – задържане на вакуум – изпускане. Време, необходимо за генериране на вакуум и разреждане приблизително 1 минута. Време на задържане на вакуума приблизително 8 минути.

b. Помпата започва да работи. Индикаторната лампичка на предварително зададената степен на вакуум започва да мига (когато степента на вакуум достигне предварително зададената степен, индикаторната лампичка ще свети постоянно). Числото на светодиода ще се отброи от 0 до предварително зададена степен на вакуум (когато е до 5 и 19°Hg, машината ще издаде звуков сигнал).

c. Когато вакуумът приключи, машината автоматично ще влезе в режим Мариновање. Времето за Мариноване, посочено на дисплея, ще се отброява на всеки 1 минута. След като се отброи стойността на кратния на 9, вакуумната камера започва да изпуска въздух в торбичката. Когато процесът на приемане на въздух приключи, режимът на вакуум и Мариноване се повтаря, докато отбояването достигне 0. Процесът е завършен.

d. Когато машината издаде звуков сигнал три пъти, целият процес е завършен. Машината ще се върне в режим на готовност за работа. Светодиодните и индикаторните лампички ще се показват съответно.

Забележка: по време на горния процес „b“ и „c“ натиснете бутона Seal, той ще влезе в режим Seal предварително.

Съвети за работа

Информация за опаковките на храни в торби

- В момента на опаковането хранителните продукти трябва да са възможно най-свежи. Срокът на годност на вакуумирани 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 сгънатата хартиена кухненска кърпа между месото и горната част на ролката. Хартията ще абсорбира влагата.
- Течни 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 се подписват с хартиени кърпи, така че да не удрят чантата.
- Опаковъчните торбички не трябва да се използват повторно за готвене или в микровълновата 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.

Информация за съхранение и безопасност на храните

Опаковъчната машина на вакуумната камера ще направи революция в начина, по който купувате и съхранявате храна. Тъй като вакуумната опаковка работи, за да елиминира изгарянето на фризера и забавянето на развалянето на храната, сега можете да се възползвате от закупуването на храна в насипно състояние, без заплахата от хранителни отпадъци. Вакуумната опаковка с уреда отстранява 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, предотвратяват мокри и други насекоми от заразяване със сухи стоки.

Храни	Съхранение на вакуумния фризер	Съхранение на вакуумен хладилник
Свежо говеждо и телешко месо	1-3 години	1 месец
Наземно месо	1 година	1 месец
Свежо свинско	2-3 години	2-4 седмици
Свежа риба	2 години	2 седмици
Прясно птиче месо	2-3 години	2-4 седмици
Пушено месо	3 години	6-12 седмици
Свежо производство, одеяло	2-3 години	2-4 седмици
Свежи плодове	2-3 години	2 седмици
Твърди сирена	6 месеца	6-12 седмици
Нарязани дели меса	не се препоръчва	6-12 седмици
Прясна паста	6 месеца	2-3 седмици

Забележка: Горната таблица е само за справка. При определяне на периода на съхранение винаги се предпазват местните санитарно-епидемиологични разпоредби и НАССР.

Почистване и поддръжка

- ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа 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 намократ 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 неговата продължителност на 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 почисти преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- 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!
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.

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 препоръчат 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 развора. Ако все още не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблеми	Възможно решение
Уредът няма да се включи	• Уверете се, че машината е правилно включена в заземен контакт. • Проверете захранващия кабел за разкъсвания и протривания. Не използвайте машината, ако захранващият кабел е повреден. • Уверете се, че бутонът за захранване е натиснат правилно. Светодиодният екран ще свети, когато е включен.
Уредът не дърпа пълен вакуум с торбичката	• Времето за вакуум/запечатване може да не е настроено достатъчно високо. Настройте времето за вакуум и уплътнение по-високо и отново вакуумирайте. • За да се вакуумира и запечата правилно, отварянето на торбичката трябва да бъде във вакуумната камера. • Ако опаковката е от навита торбичка, уверете се, че първото уплътнение е пълно и няма празнини в нито едно уплътнение. • Вакуумната опаковъчна машина и вакуумната торбичка трябва да бъдат чисти, сухи и без отпадъци, за да бъде процесът на вакуумиране успешен. Избършете повърхността на уплътнителната лента и вътрешността на торбичката и опитайте отново.
Вакуумната торбичка губи вакуум след запечатване	• Острите предмети могат да пробият малки отвори в торбички. За да предотвратите това, покрийте остри ръбове с хартиена кърпа и вакуум в нова торбичка. • Някои плодове и зеленчуци могат да отделят газове (отпаднали газове), ако не са добре бланширани или замразени преди опаковане. Отворете торбичката. Ако смятате, че развалянето на храната е започнало, изхвърлете храната. Ако развалянето на храната все още не е започнало, консумирайте незабавно. Ако се съмнявате, изхвърлете храната.
Уредът не е запечатващ плик правилно	• Времето на запечатване може да не е достатъчно дълго. Увеличете времето на запечатване и опитайте отново. • Торбичките няма да се запечатат, ако има влага, частици храна или остатъци в зоната на уплътнението. Избършете вътрешността на торбичката и опитайте отново. • Торбичката трябва да бъде правилно поставена по дължината на уплътнителната лента. Уверете се, че цялата торбичка е над уплътнителната лента и няма бръчки в материала на торбичката.

Идентификация на код за грешка

Кодове за грешки	Възможна причина	Възможно решение
E01	Когато машината се вакуумира за известно време, двата превключвателя за налягане не се затварят.	• Проверете дали вакуумният капак е затворен; • Проверете дали уплътнителните уплътнения са правилно сглобени; • Проверете дали помпата все още работи; • Проверете дали превключвателите за налягане все още са добри (проверете съединителната тръба, превключвателите за налягане, 10P кабел за данни и т.н.)

E02	Когато машината влезе в режим „Запечатване“, микропревключвателят не се затваря.	- Проверете дали вакуумният капак е затворен; - Проверете дали микропревключвателят е правилен (свързващ кабел GAS1, микропревключвател 10P кабел за данни и т.н.)
LP	Мощността се губи внезапно по време на работа на машината.	- Натиснете бутона „СТОП“, за да освободите въздуха, след което LP ще изчезне. - Ако се появи отново, моля, проверете системата за захранване (като захранващ кабел, захранващ контакт, захранваща плътка).

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, Вашата 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 вносители 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 повреж-

дения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.



ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Не пытайтесь самостоятельно отремонттировать 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

-  **ОСТОРОЖНО! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ! НИКОГДА НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К УПЛОТНИТЕЛЬНОЙ ПЛАНКЕ.** Не прикасайтесь к уплотнительной балке во время использования. Даже после использования существует опасность ожогов. Дождитесь остывания уплотнительной планки, прежде чем прикасаться к ней.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом, доступным у производителя или его сервисного агента.



ОПАСНОСТЬ РАЗДАВИТЬ РУКИ! Будьте осторожны при закрытии крышки.

Целевое использование

- Данный прибор предназначен для использования в коммерческих приборах, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, мясные буфеты 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. Вакуумная крышка
2. Панель управления

Панель управления

(Рис. 2 на стр. 3)

3. Кнопка питания (питание)

Когда машина подключена к источнику питания, светодиод будет показывать **ВЫКЛЮЧЕНИЕ**, нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**, светодиод будет показывать предустановленное время герметизации (или время маринования), а затем предустановленную степень вакуума. Теперь машина готова к работе. Нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**, машина вернется в режим ожидания. Светодиодный индикатор выключится.

4. Кнопка пуска (Пуск)

Когда машина будет готова к работе, нажмите кнопку «Пуск», и машина перейдет в режим вакуумного уплотнения или режим вакуумного маринования (в соответствии с режимом настройки).

5. Кнопка уплотнения (уплотнение)

В режиме вакуума нажмите кнопку «Уплотнение», остановите процесс вакуумирования и перейдите в режим уплотнения.

6. Кнопка остановки (стоп)

Нажмите кнопку «Стоп», и машина остановит любой выполняемый процесс.

7. Кнопка установки (Установка)

Нажмите кнопку **Set**, выберите режим вакуумного уплотнения или режим вакуумного маринования (индикатор загорится соответствующим образом). Нажмите кнопки «+» и «-» для регулировки времени уплотнения или времени маринования (время будет отображаться на светодиоде).

8. Кнопка уровня вакуума (уровень вакуума)

Нажмите кнопку «Уровень вакуума», выберите необходимый уровень вакуума (индикатор будет гореть соответствующим образом, с единицей измерения в дюймах рт. ст.). При выборе параметра **РЕГУЛИРУЕМЫЙ** нажмите кнопки «+» и «-» для установки необходимой степени вакуума (степень вакуума будет отображаться на светодиоде).

9. Светодиодный дисплей

Покажите степень вакуума в режиме реального времени. Покажите время уплотнения или маринованное время.

10. Кнопка регулировки («+» и «-»)

- Регулировка времени уплотнения
- Настроить время маринования
- Регулировка степени вакуума

11. Световые индикаторы

- 11.1. Укажите рабочий процесс
- 11.2. Укажите степень вакуума

Запасные части или принадлежности

12. Шнур питания
13. Уплотнительная планка

ПРИМЕЧАНИЕ! Вакуумный мешок не входит в комплект.

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 теплоустойчивую поверхность, которая защищена от брызг воды.
- Сохраните упаковку, если вы 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

Приготовление

- Перед использованием внимательно прочитайте руководство пользователя.
- Подключите заземленную розетку.
- Откройте крышку, нажмите кнопку питания, машина готова к работе, светодиодный индикатор покажет рабочий режим в прошлый раз. Теперь используйте машину для вакуумной упаковки.

Как пылесосить и запечатывать пакетами

1. Выберите вакуумный пакет
Выберите вакуумный пакет подходящего размера. Оставьте не менее 2,5–5 см дополнительного свободного пространства в верхней части пакета для обеспечения качественного герметичного уплотнения.
2. Выберите режим уплотнения и установите время уплотнения
Нажмите кнопку Установить, когда загорится индикатор Время уплотнения, будет выбран режим уплотнения. Нажмите кнопку «+» или «-» для увеличения или уменьшения времени уплотнения, диапазон времени составляет 0–6 секунд.
3. Выберите степень вакуума
Нажмите Уровень вакуума, выберите необходимую степень вакуума. Существует 6 вариантов: Макс. (29,3 дюйма рт. ст.), Высокий (29,0 дюйма рт. ст.), Средний (27,5 дюйма рт. ст.), Низкий (26,0 дюйма рт. ст.), Минимальный (23,5 дюйма рт. ст.) и Регулируемый. Индикатор будет гореть в соответствии с выбранной степенью вакуума. При выборе опции Регулируемый нажмите кнопки «+» и «-», чтобы установить любую степень в диапазоне 23,5–29,3 дюйма рт. ст.
4. Поместите вакуумный пакет с предметами в вакуумную камеру.
 - а. Убедитесь, что высота пакета с жидкой или влажной пищей должна быть меньше высоты уплотнительной планки.
 - б. Положите упаковочный мешок, убедитесь, что рот мешка должен находиться поперек уплотнительной планки.

- с. Откройте зажим в передней части камеры, защелкните нижнюю часть рта пакета и нажмите на зажим, чтобы заблокировать пакет.

Примечание: весь пакет, включая рот пакета, должен находиться внутри вакуумной камеры.

5. Рабочий процесс (вакуумная упаковка)
 - а. Закройте крышку, нажмите кнопку пуска, устройство готово к работе.
 - б. Насос начинает работать. Индикатор предустановленной степени вакуума начинает мигать (когда степень вакуума достигает предустановленной степени, индикатор будет постоянно гореть). Число на светодиоде будет отсчитываться от 0 до предустановленной степени вакуума (когда оно достигнет 5 и 19°Hg, машина издает звуковой сигнал).
 - с. По завершении вакуума машина автоматически перейдет в режим уплотнения. Светодиод показывает предустановленное время уплотнения и начинает обратный отсчет до 0. По завершении герметизации машина начинает выпускать воздух.
 - д. Когда машина подаст три звуковых сигнала, весь процесс будет завершен. Машина вернется в режим готовности к работе. Соответствующим образом загорятся светодиод и индикаторы.

Примечание: во время вышеописанного процесса «б» и «с» нажмите кнопку «Уплотнение», она будет переведена в режим уплотнения заранее.

Как пылесосить и МАРИНИРОВАТЬ с помощью мешков

1. Выберите вакуумный пакет
Выберите вакуумный пакет подходящего размера. Оставьте не менее 2,5–5 см дополнительного свободного пространства в верхней части пакета для обеспечения качественного герметичного уплотнения.
2. Выберите режим уплотнения и установите время уплотнения
Нажмите кнопку Set, когда загорится индикатор Marinate Time, и будет выбран режим маринования. Нажмите кнопку «+» или «-» для увеличения или уменьшения времени маринования, диапазон времени составляет 9–99 минут.
3. Выберите степень вакуума
Нажмите Уровень вакуума, выберите необходимую степень вакуума. Существует 6 вариантов: Макс. (29,3 дюйма рт. ст.), Высокий (29,0 дюйма рт. ст.), Средний (27,5 дюйма рт. ст.), Низкий (26,0 дюйма рт. ст.), Минимальный (23,5 дюйма рт. ст.) и Регулируемый. Индикатор будет гореть в соответствии с выбранной степенью вакуума. При выборе опции Регулируемая нажмите кнопки «+» и «-», чтобы установить любую степень в диапазоне 23,5–29,3 дюйма рт. ст.
4. Поместите вакуумный пакет с предметами в вакуумную камеру.
 - а. Убедитесь, что высота пакета с жидкой или влажной пищей должна быть меньше высоты уплотнительной планки.
 - б. Положите упаковочный мешок, убедитесь, что рот мешка должен находиться поперек уплотнительной планки.
 - с. Откройте зажим в передней части камеры, защелкните нижнюю часть рта пакета и нажмите на зажим, чтобы заблокировать пакет.

Примечание: весь пакет, включая рот пакета, должен находиться в вакуумной камере



5. Рабочий процесс (вакуум-маринат)

- а. Закройте крышку, машина запустится и переключится на вакуум и маринование. Один цикл занимает 9 минут. Можно настроить до 11 циклов [99 минут]. Один полный цикл разворачивается следующим образом: создание вакуума — удержание вакуума — выпуск. Время, необходимое для создания вакуума и разгрузки, составляет приблизительно 1 минуту. Время выдерживания вакуума составляет приблизительно 8 минут.
- б. Насос начинает работать. Индикатор предустановленной степени вакуума начинает мигать (когда степень вакуума достигает предустановленной степени, индикатор будет постоянно гореть). Число на светодиоде будет отсчитываться от 0 до предустановленной степени вакуума (когда оно достигнет 5 и 19°Hg, машина издаст звуковой сигнал).
- с. По завершении вакуума машина автоматически перейдет в режим Marinate. Время маринования, указанное на дисплее, будет отсчитываться каждые 1 минуту. После подсчета значения, кратного 9, вакуумная камера начинает пропускать воздух в пакет. По окончании процесса подачи воздуха вакуумный и мариновочный режимы повторяются до тех пор, пока обратный отсчет не достигнет 0. Процесс завершен.
- д. Когда машина подаст три звуковых сигнала, весь процесс будет завершен. Машина вернется в режим готовности к работе. Соответствующим образом загорятся светодиод и индикаторы.

Примечание: во время вышеописанного процесса «б» и «с» нажмите кнопку «Уплотнение», она будет переведена в режим уплотнения заранее.

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 в течение 24 часов, чтобы избежать горения в морозильной камере. 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.
- Жидкие продукты, такие как супы, рагу или запеканки, следует замораживать в чашке или на лотке для льда перед вакуумной упаковкой. Замороженные и упакованные продукты должны быть промаркированы и помещены в морозильную камеру.
- Любые продукты с острыми краями (например, кости, сухая паста, рис) должны быть закреплены бумажными полотенцами, чтобы они не прокололи 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 пищевых продук-

- тов.
- Всегда следует блескивать перед упаковкой.
- Бланширование — это метод термической обработки, который заключается в кратковременном, но интенсивном нагреве. Овощи можно бланшировать 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.

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 объемах без угрозы для пищевых отходов. Вакуумная упаковка с прибором удаляет до 90% воздуха из упаковки. Это поможет сохранить свежесть продуктов до 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.

Продукты питания	Хранение в вакуумных морозильных камерах	Хранение вакуумного холодильника
Свежая говядина и телятина	1–3 года	1 месяц
Мясо из милолого мяса	1 год	1 месяц
Свежая свинина	2–3 года	2–4 недели
Свежая рыба	2 года	2 недели
Свежая птица	2–3 года	2–4 недели
Копченое мясо	3 года	6–12 недель
Свежий продукт, обесвеченный	2–3 года	2–4 недели
Свежие фрукты	2–3 года	2 недели
Твердые сыры	6 месяцев	6–12 недель
Мясо деликатесов	не рекомендуется	6–12 недель
Свежая паста	6 месяцев	2–3 недели

Примечание: Приведенная выше таблица предназначена только для справки. При определении периода хранения всегда предлагайте местные санитарно-эпидемиологические нормы и НАССР.

Очистка и техническое обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием всегда отключайте прибор от сети электропитания и охлаждайте его.
- Не используйте водяной жиклер или парочиститель 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 чистоты, это может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Остатки пищи 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 контакта воды с электрическими компонентами.
- 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!
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

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, монтажу и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может повредить его.
- 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 рас-
твор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить
проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Проблемы	Возможное решение
Прибор не включается	• Убедитесь, что машина правильно подключена к заземленной розетке. • Проверьте шнур питания на наличие разрывов и потертостей. Не используйте машину, если поврежден шнур питания. • Убедитесь, что кнопка питания была нажата надлежащим образом. При включении загорится светодиодный экран.
Прибор не вытягивает полный вакуум с помощью пакета	• Время вакуума/герметизации может быть недостаточно высоким. Увеличьте время вакуума и уплотнения и снова выполните вакуумирование. • Для надлежащего вакуумирования и герметизации отверстие пакета должно находиться внутри вакуумной камеры. • Если упаковка из пакета для рулонов, убедитесь, что первое уплотнение завершено и в нем нет зазоров. • Вакуумная упаковочная машина и вакуумный пакет должны быть чистыми, сухими и свободными от мусора, чтобы процесс вакуумирования прошел успешно. Протрите поверхность уплотнительной планки и внутреннюю часть пакета и повторите попытку.
Вакуумный пакет теряет вакуум после герметизации	• Острые предметы могут проколоть небольшие отверстия в пакетах. Чтобы предотвратить это, накройте острые края бумажным полотенцем и поместите пылесос в новый пакет. • Некоторые фрукты и овощи могут выделять газы (выброс газа), если они не будут надлежащим образом выщелачены или заморожены перед упаковкой. Открытая сумочка. Если вы считаете, что порча продуктов началась, выбросьте продукты. Если порча пищи еще не началась, немедленно потребляйте ее. В случае сомнений утилизируйте продукты.
Прибор не герметизирует пакет должным образом	• Время запаивания может быть недостаточным. Увеличьте время уплотнения и повторите попытку. • Пакеты не герметизируются, если в зоне герметизации присутствуют влага, частицы пищи или мусор. Протрите внутреннюю часть пакета и повторите попытку. • Пакет должен быть правильно размещен вдоль уплотнительной планки. Убедитесь, что весь пакет находится над уплотнительной планкой, и что в материале пакета нет складок.



Идентификация кода ошибки

Коды ошибок	Возможная причина	Возможное решение
E01	Когда вакуум машины в течение некоторого времени, два реле давления не замыкаются.	• Проверьте, закрыта ли вакуумная крышка; • Проверьте правильность сборки уплотнительных прокладок. • Проверьте, работает ли насос. • Проверьте исправность реле давления (проверьте соединительную трубу, реле давления, кабель данных 10P и т. д.)
E02	Когда машина переходит в режим уплотнения, микропереключатель не замыкается.	• Проверьте, закрыта ли вакуумная крышка; • Проверьте правильность микропереключателя (соединительный провод GAS1, микропереключатель, кабель данных 10P и т. д.)
LP	Во время работы машины мощность внезапно теряется.	• Нажмите кнопку «СТОП», чтобы освободить воздух, после чего LP исчезнет. • Если он появится снова, проверьте систему питания (например, шнур питания, розетку питания, плату питания).

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.





Tools for Chefs

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands

Tel: +31 317 681 040

Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 658 7000

Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10 0

Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. Sânzieni FN, DE 305
507075, Ghimbav, Braşov, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

HENDI Horeca SL

Polígono Campollano, Calle B, 120
02007 Albacete, España

Tel: +34 967 486193

Email: espana@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 Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy

Tel: +39 800 727 438

Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

1202, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.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 typeindstillinger reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reserveret.

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.