

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE PROFI LINE

201428, 201435



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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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

Перед использованием прибора внимательно прочтите это руководство пользователя.

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

Prieš naudodamiesi įrenginiu atidžiai perskaitykite šias naudojimosi instrukcijas.



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



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



Dear Customer,

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

Safety regulations

- This appliance is intended for commercial use only.
- 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.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and other liquids. In the event the appliance falls into water, immediately remove the power plug from the socket. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Never attempt to open the housing of the appliance by yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
-  **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance by yourself, repairs are only to be conducted by qualified personnel.
- **Never use a damaged appliance!** When it's damaged, disconnect the appliance from the socket and contact the retailer.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids.
- Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. When damaged it must be replaced by a service agent or similarly qualified person in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Make sure that the power cord and/or extension cord do not cause a trip hazard.
- Never leave the appliance unattended during use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before unplugging it from the socket.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical socket so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied together with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.

EN



- 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 power cord out of reach of children.
- **WARNING:** ALWAYS switch off the appliance and unplug from power socket before cleaning, maintenance or storage.

Special Safety Regulations

- Use the appliance only as described in this manual.
- **Important!** Make sure that the pump oil is at least over the OIL LEVEL.
- Use the supplied pump oil only. The pump oil level should be checked regularly by a qualified service technician. Do not use old pump oil.
-  **Danger of burns! Never touch the sealing bar.** It is very hot even after use. There is a danger of burns. Wait until the appliance has cooled down. Also, do not touch the appliance while in use.

EN

- The appliance must be cleaned and food residues must be removed regularly. If the appliance is not maintained in a clean condition, this will lead to a detrimental effect on the service life of the appliance and can result in a dangerous condition during use.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.) Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not use the appliance near explosive or flammable materials, credit cards, magnetic discs or radios.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Important:** Keep all ventilation openings in the appliance clear of obstruction. Allow at least 10 cm spacing around the appliance for ventilation purpose during use.
- **Important:** This appliance is suitable for sealing food in both solid state such as biscuits, chips & liquid state such as juice, soup, etc.



- **Danger of crushing hands!** Be careful when closing the lid.
- Special care should be taken when moving or transporting the machine due to heavy weight. With at least 2 people or using a trolley for assistance. Move the machine slowly, carefully and never be inclined over 45°.

Intended use

- This appliance is intended for professional use.
- This appliance is only intended for vacuuming and sealing plastic bags with food inside. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.

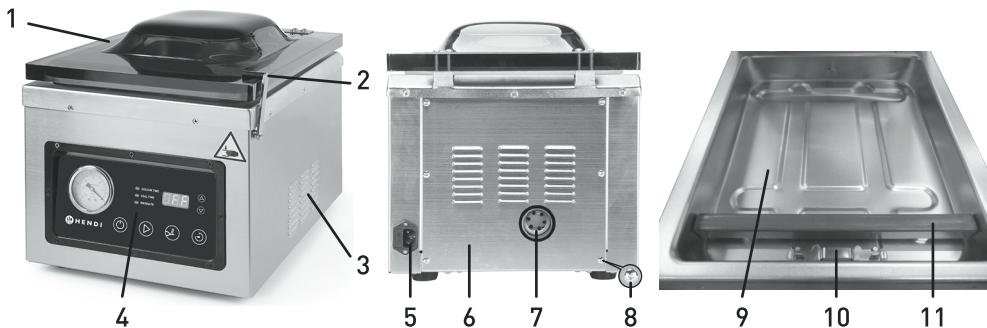
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed as a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

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 that has a grounding wire and grounded plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Main parts of the appliance



- | | | |
|----------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Lid | 5. Power cord socket | 9. Chamber |
| 2. Clamp lock | 6. Rear cover | 10. Clamp for fixing vacuum bag |
| 3. Ventilation holes | 7. Pump oil level display | 11. Sealing bar |
| 4. Control panel | 8. Fixing screws for rear cover | |

EN





A. ON/OFF button

Press this button to switch the machine on or off.

B. START button

The machine has an automatic start function which activates when the lid is closed. If this is not set use the START button (1).

C. SEAL button

Press the SEAL button to stop the vacuum process and start the sealing process.

D. SET button

With the lid (1) open, press the "SET" button to set the time of the 3 processes (VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE).

E. Time adjust button (↑ Increase / ↓ Decrease)

Press these buttons to adjust the time for each process (VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE).

F. Digital display

1) It shows the remaining time of the 3 processes (VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE).

2) When the vacuum and sealing process is finished and the lid (1) is still closed. "CLO" will be displayed.

G. Light indicator (VACUUM TIME / SEAL TIME / MARINATE)

1) With the lid (1) open, the indicator will light up blue, press the ↑ or ↓ to adjust the time of the corresponding process.

2) During each of the process, the corresponding light indicator is ON to show which part of the process is active.

H. Vacuum gauge

It shows the pressure level inside the vacuum chamber.

EN

Accessories

- a. Wrench (1x)
- b. Screw driver (1x)
- c. Empty bottle with nozzle (1x)

Adding and draining vacuum pump oil

Add oil to the pump if the following situations occur. Important! Make sure the pump oil is above OIL LEVEL marking and check regularly.

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

d. A bottle of pump oil (Volume: 230ml) (1x)

Note: Vacuum bag is not included.

A) Adding oil procedures

- Use the screw driver (supplied) to loosen the screws (8) of the rear cover (6), remove the cover to expose the pump.
- Twist off the screw cap anti-clockwise using a tool (not included).
- Add pump oil using the oil bottle (supplied) until the oil level is above the OIL LEVEL marking.
- Tighten the screw cap clockwise using a tool (not included).

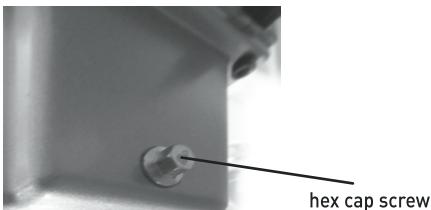


- Reinstalling the rear cover (6) by fixing the screws (8) using a screw driver (supplied).



B] Draining procedures

- Take a collection container and place it beneath the oil draining port which is covered by the hex cap screw.
- Loosen the hex cap screw anti-clockwise by using the wrench (supplied).
- After all the oil is drained, screw the cap back on clockwise and tighten it.



Important

1. Please dispose of the drained pump oil according to the environmental regulations.

2. After re-filling pump oil, please place the machine in a horizontal position. Do not tip the machine over.

Preparations before use

- Remove all protective packaging and wrapping. Check to make sure the appliance is undamaged and the completeness of the accessories. In case of incomplete delivery and damages. Do not use the machine and contact supplier (See ==> Warranty).
- Clean the appliance before use (See ==> Cleaning and Maintenance).

EN

- Make sure the appliance is completely dry.
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe from water splashes.
- Ensure that there is sufficient ventilation. Keep a minimum distance of 10 cm around the appliance.
- Add oil to the vacuum pump.

Operation

- Select the proper size of vacuum bag. (Bag width of 260mm for item 201428; 300mm for item 201435). Allow a minimum of 3 ~ 4 cm of extra spacing at the top to ensure well sealing.
- With the lid (1) kept open, insert a power plug to a suitable electrical power outlet "OFF" will be shown on the digital display (F). Press ON/OFF button (A) to enter into ready state.
- Next, press SET button (D) to select VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE TIME, adjust the time of each process by using the increase/decrease button (E).

See below for the setting range of different operations:

- 1) Vacuum Time: 5 ~ 90 seconds (With 5 seconds interval)
- 2) Seal Time: Set up to 6 seconds (With 0,5 second interval)
- 3) Marinate Time: 9 ~ 99 minutes (One cycle last for 9 minutes, can be set up to 11 cycles)
- Put the food in a vacuum bag. Then, put the whole bag under the fixing clamp (10) inside the chamber (9) of the machine. Please make sure that the opening of the vacuum bag is entirely and properly under the seal bar (11) for sealing. And the whole vacuum bag is locked by the clamp (10) inside the chamber (9).



A) Vacuum and Seal process

- Close the lid (1) and put up the clamp lock (2). The machine will start vacuum-and-seal process automatically. If the machine does not work automatically, press "START" button (B) and the machine can start the operation.
- VACUUM TIME indicator (G) will light up in blue and the machine will start countdown
- The digital display (F) will show the remaining time of vacuum process. When the vacuum process finish, it will enter into the sealing process automatically.
- Similarly, SEAL TIME indicator (G) will light up and the digital display (F) will start the countdown. Remaining time of sealing process will be shown on the digital display (F).
- Now, air inside the vacuum bag and chamber is sucked out (9).
- A beep will sound 3 times when the sealing process is finished.
- "CLO" will be displayed (F).
- Put down the clamp lock (2) and take away the packaged food.

B) Vacuum and Marinate process

- Select marinate process first, then close the lid (1) and put up the clamp lock (2).

- The machine will start the vacuum-and-marinate process automatically.
- One cycle of marinate process is 9 minutes (1 minute for vacuum process + 8 minutes maintaining the vacuum).
- A beep will sound when the marinate process is finished.
- "CLO" will be displayed (F).
- Put down the clamp lock (2) and take away the packaged food.

Note:

1. When the machine is operating "vacuum" process, you can press "SEAL" button (C) to switch to "sealing" process instantly.
2. When the machine is operating, you can press the "ON / OFF" button (A) to stop the process at any time.
3. When the display shows "CLO" the machine is in idle mode and can't perform any tasks no matter which button is pressed. Open the lid (1) to get the machine out of this mode.
4. Check if the seal and vacuum is sufficient. If not, adjust the vacuum and/or seal time.

Food Storage and Safety information

- This vacuum chamber packaging machine uses the vacuum sealing method to airtight pack food. Vacuum packaging is an easy and efficient way of packaging a variety of food, because it can prevent spoilage and extend the shelf life of food. The lack of air in the bag hinders the growth of bacteria and molds. You can buy food in large quantities and vacuum pack them without the threat of food waste.

- However, please keep in mind that not all kinds of food can benefit from vacuum packaging. Never use vacuum packaging to store garlic or fungi such as mushrooms. A dangerous chemical reaction will take place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be washed and peeled before packaging to kill any enzymes that may cause deterioration when air is removed under vacuum packaging.

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

Remark: Above table is just for reference only and suggest to follow local hygienic and epidemiological regulations.



Cleaning and Maintenance

Attention: Always unplug the machine from the electrical power outlet and let it cool down completely before cleaning & storage.

Cleaning

- Never immerse the machine in water or other liquids.
- Clean the cooled exterior surface with a slightly damp cloth or sponge with some mild soap solution.
- Never use abrasive sponges or detergents, steel wool or metallic utensils to clean the interior or exterior parts of the appliance.

Pump oil

- Check the colour of the pump oil regularly through the display [7]. The oil should be clear, bright and above the MIN level.
- If the pump oil becomes muddy and darken, it means that the oil contains impurities and need to be replaced.

Storage

- Before storage, always make sure the machine is disconnected from the electrical outlet and cooled down completely.
- Change the pump oil for at least every 6 months.
- Store the machine in a cool, clean and dry place and make sure the lid is closed and secured with the clamp.

Troubleshooting

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

Problems	Possible cause	Possible solution
The machine does not switch on.	Power plug is not connected properly with the electrical power outlet.	Make sure the power plug is connected properly with the electrical power outlet.
	The ON/OFF button (A) is not pressed.	Press ON/OFF button (A) to start the machine if it cannot start automatically.
The vacuum bag is not vacuum and / or sealed completely.	Vacuum/ Seal time is not long enough.	Set longer Vacuum/Seal time.
	The opening of the vacuum bag was not entirely and properly placed under the sealing bar [11].	Pack the food in a new bag and place properly in the chamber so the entire opening can be sealed. Don't use bags that don't fit the sealing bar.
	The sealing bar [11] and the inside vacuum chamber [9] is not clean enough.	Wipe the surface of the sealing bar [11] and inside the vacuum chamber [9] to keep clean, dry and free of debris.
	There is some moisture, food particles or debris on the seal area of the vacuum bag.	Wipe the seal area of the vacuum bag to make sure it is dry and clean.
Vacuum bag loses vacuum after being sealed.	Inside the vacuum bag has food with sharp points to penetrate the bag and thus air enters into the vacuum bag.	Cut off the sharp points or cover it before packing.
	Some food can release gases also food can release gases due to food spoilage.	Blanch or frozen the food properly before packaging. Discard the food if in doubt.



Error codes display

Error codes shown on the digital display (F)	Possible cause	Possible solution
E01	- The lid (1) is not properly closed. - Oil pump is defective. - Machine internal system is defective.	- The lid (1) is not properly closed. - Contact the supplier. - Contact the supplier.
E02	- The lid (1) is not properly closed. - Machine internal system is defective.	- The lid (1) is not properly closed. - Contact the supplier.
LP	- Machine lost electrical power supply suddenly during operation.	- Check the electrical power supply.

Technical specification

Item no.	201428	201435
Operating voltage and frequency	220-240V~ 50Hz	
Rated input power	1000W	950W
Protection class		Class I
Max vacuum bag width	260 mm	300 mm
Pump capacity		103 L/min
Pressure	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) directly at the pump -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) in vacuum chamber	
Width of sealing bar		5mm
Dimension	330 x 480 x (H) 361 mm	359 x 425 x (H) 366 mm
Net weight	approx. 26,2 kg	approx. 25,2 kg

Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.

Warranty

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

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

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

Discarding & Environment

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

sources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



Drogi Klientie,

Dziękujemy za zakup tego urządzenia Hendi. Przeczytaj uważnie tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na przepisy bezpieczeństwa przedstawione poniżej, przed zainstalowaniem i używaniem tego urządzenia po raz pierwszy.

Przepisy bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało zaprojektowane zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym działaniem i niewłaściwym użyciem.
- Przechowywać urządzenie i wtyczkę elektryczną z dala od wody i innych płynów. W przypadku, gdy urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazda. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje zagrożenie dla życia.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
-  **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel..
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** Po uszkodzeniu odłącz urządzenie od gniazda i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Regularnie sprawdzaj wtyczkę zasilającą i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia musi zostać zastąpiony przez agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa lub obrażeń.
- Upewnij się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie pociągaj za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazda, zawsze za wtyczkę.
- Upewnij się, że przewód zasilający i/lub przedłużacz nie powodują zagrożenia przejazdem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Dopóki wtyczka znajduje się w gnieździe, urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od gniazda.
- Podłącz wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdku elektrycznego, aby w nagłych wypadkach urządzenie mogło zostać natychmiast odłączone.
- Nigdy nie noś urządzenia za przewód.
- Nie należy używać żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są dostarczane razem z urządzeniem.
- Podłącz urządzenie tylko do gniazdku elektrycznego z napięciem i częstotliwością wymienioną na etykiecie urządzenia.

PL



- Nigdy nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Niezastosowanie się do tego może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i spowodować uszkodzenie urządzenia. Używaj tylko oryginalnych części i akcesoriów.
- Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, które mają brak doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie to w żadnym wypadku nie powinno być używane przez dzieci.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** ZAWSZE wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdk elektrycznego przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.

Specjalne przepisy bezpieczeństwa

- Korzystaj z urządzenia wyłącznie zgodnie z instrukcją.
- **Ważne!** Upewnij się, czy PÓZIOM OLEJU w pompie olejowej znajduje się przynajmniej w minimalnym wymaganym zakresie.
- Korzystaj wyłącznie z popy olejowej dostarczonej wraz z urządzeniem. Pompa olejowa powinna być regularnie sprawdzana przez wykwalifikowanego technika serwisowego. Nie używaj starego oleju do pomp.
-  **Ryzyko poparzenia! Nie dotykaj listwy zgrzewającej!** Po użyciu urządzenia płyta jest bardzo gorąca. Istnieje ryzyko poparzenia. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie. Nie dotykaj urządzenia podczas jego pracy.

PL

- Regularnie czyść urządzenie i usuwaj resztki żywności. Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w czystym stanie, może to niekorzystnie wpływać na jego żywotność i może prowadzić do wystąpienia niebezpiecznych warunków podczas użytkowania.
- Nie umieszczaj urządzenia na obiekcie emitującym ciepło (kuchenka gazowa, elektryczna, grill, itp.). Trzymaj urządzenie z dala od jakichkolwiek gorących powierzchni lub otwartego płomienia. Ustaw urządzenie na równej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych, kart płatniczych, dysków magnetycznych lub radioodbiorników.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **Ważne:** Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych urządzenia. Zapewnij co najmniej 10-centymetrowe odstępy wokół urządzenia, celem zapewnienia odpowiedniej wentylacji podczas użytkowania.
- **Ważne:** Urządzenie jest przeznaczone zarówno do pakowania stałych produktów spożywczych, takich jak ciastka, frytki lub płynów, takich jak soki, zupy, itp.



- **Niebezpieczeństwo zmiażdżenia rąk!** Zachowaj ostrożność podczas zamykania pokrywy.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub transportu urządzenia ze względu na jego ciężar. Urządzenie powinno być przenoszone przez 2 osoby lub przemieszczane za pomocą wózka. Przenoś urządzenie powoli i ostrożnie, nie przechylając go bardziej niż pod kątem 45°.

Przeznaczenie

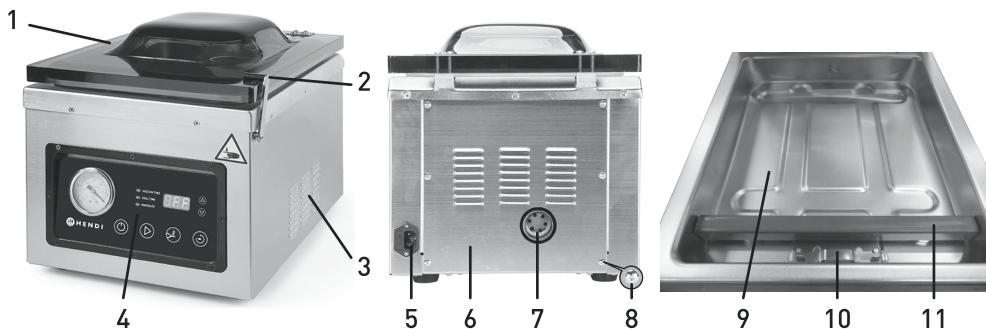
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do pakowania próżniowego i zgrzewania worków foliowych z żywnością w środku. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia lub do obrażeń ciała.
- Wykorzystanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu uznane będzie za wykorzystanie niezgodne z przeznaczeniem. Użytkownik będzie wyłącznie odpowiedzialny za nieprawidłowe wykorzystanie urządzenia.

Instalacja uziemienia

Urządzenie to jest klasyfikowane jako **klasa ochrony I** i musi być połączone z podłożem ochronnym. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, dostarczając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego. To urządzenie jest wy-

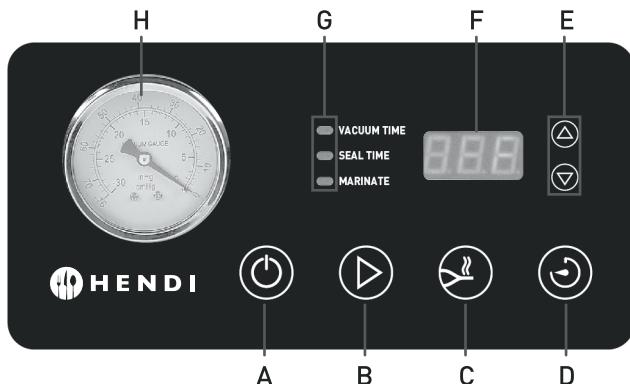
posażone w przewód zasilający, który ma przewód uziemiający i uziemioną wtyczkę. Wtyczka musi być podłączona do gniazdk, które jest prawidłowo za-instalowane i uziemione.

Główne części urządzenia



- | | | |
|------------------------|---|--|
| 1. Pokrywa | 5. Gniazdo przewodu zasilania | 9. Komora |
| 2. Blokada zacisku | 6. Pokrywa tylna | 10. Zacisk do mocowania torby do pakowania próżniowego |
| 3. Otwory wentylacyjne | 7. Okienko rewizyjne ze wskaźnikiem poziomu oleju w pompie olejowej | 11. Listwa zgrzewająca |
| 4. Panel sterowania | 8. Śruby mocujące pokrywy tylnej | |





A. Przycisk ON/OFF

Wciśnij przycisk, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

B. Przycisk START

Urządzenie wyposażone jest w funkcję automatycznego włączania, która uruchamia się w momencie zamknięcia pokrywy. Jeśli funkcja ta nie została ustawiona, użyj przycisku START (1).

C. Przycisk ZGRZEWANIA (SEAL)

Wciśnij przycisk ZGRZEWANIA w celu zatrzymywania procesu wytwarzania próżni i rozpoczęcia procesu zgrzewania.

D. Przycisk USTAWIEŃ (SET)

Przy otwartej pokrywie (1), wciśnij przycisk SET (USTAWIENIA), aby ustawić czas trwania 3 procesów (VACUUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEAL TIME - CZAS ZGRZEWANIA oraz MARINATE - CZAS MARYNOWANIA).

E. Przycisk regulacji czasu (\triangleleft Zwiększenie / \triangleright Zmniejszanie)

Wcisując te przyciski można dostosować wartość czasu trwania każdego procesu (VACUUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEAL TIME - CZAS ZGRZEWANIA oraz MARINATE - CZAS MARYNOWANIA).

F. Wyświetlacz cyfrowy

1) Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca każdego z trzech procesów (VACUUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEAL TIME - CZAS ZGRZEWANIA oraz MARINATE - CZAS MARYNOWANIA).

2) Po zakończeniu procesu wytwarzania próżni i zgrzewania, przy nadal zamkniętej pokrywie (1) na wyświetlaczu pojawi się informacja „CLO”.

G. Lampka sygnalizacyjna (VACUUM TIME - CZAS WYTWARZANIA PRÓŻNI, SEAL TIME - CZAS ZGRZEWANIA oraz MARINATE - CZAS MARYNOWANIA)

1) Przy otwartej pokrywie (1) lampka sygnalizacyjna podświetli się na niebiesko - wciśnij \triangleleft lub \triangleright w celu dostosowania czasu trwania odpowiedniego procesu.

2) W trakcie trwania każdego z procesów podświetlona jest odpowiednia lampka wskazująca, która część procesu jest aktywna.

H. Miernik próżni

Miernik ten wskazuje poziom ciśnienia wewnętrz komory próżniowej.

Akcesoria

- Klucz nasadowy (1x)
- Śrubokręt (1x)
- Pusta butelka z dyszą (1x)
- Butelka z olejem do pompy (pojemność: 230 ml) (1x)

Uwaga: Nie dołączono worka do pakowania próżniowego.



Uzupełnianie i spuszczanie oleju pompy próżniowej

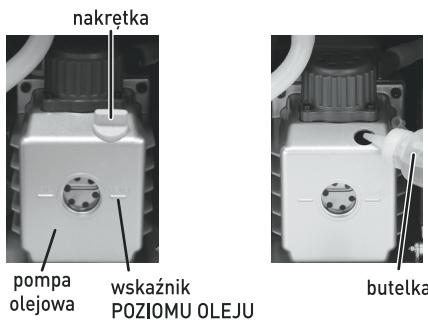
W przypadku wystąpienia następujących okoliczności uzupełnij olej w pompie.

Ważne! Upewnij się, czy POZIOM OLEJU znajduje się powyżej oznaczenia poziomu minimalnego. Regularnie sprawdzaj poziom oleju.

1. Przed pierwszym użyciem pompę należy napełnić olejem (dostarczony z urządzeniem).
2. Gdy poziom oleju znajduje się poniżej wskaźnika poziomu minimalnego.
3. Gdy wydajność urządzenia spada.
4. Spuszczaj olej i uzupełniaj pompę nowym co pół roku.

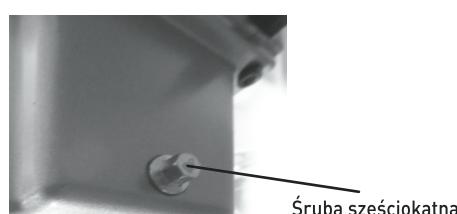
A) Procedura uzupełniania oleju

- Za pomocą śrubokrętu (dostarczony z urządzeniem) poluzuj śruby [8] pokrywy tylnej [6] i zdejmij pokrywę w celu uzyskania dostępu do pompy.
- Za pomocą odpowiedniego narzędzia (niedostarczone z urządzeniem) odkrć nakrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Uzupełnij olej w pompie dolewając olej z butelki z olejem (dostarczona z urządzeniem) do poziomu powyżej wskaźnika poziomu minimalnego.
- Za pomocą odpowiedniego narzędzia (niedostarczone z urządzeniem) dokrć nakrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Za pomocą śrubokrętu (dostarczony z urządzeniem) dokrć śruby [8] pokrywy tylnej [6].



B) Procedura spuszczania oleju

- Przygotuj naczynie na olej i umieść je pod przyłączeniem spustowym zabezpieczonym śrubą sześciokątną.
- Za pomocą klucza nasadowego (dostarczony z urządzeniem) odkrć śrubę sześciokątną, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Po spuszczeniu oleju, przykręć z powrotem śrubę dokręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



Ważne

1. Zużyty olej do pompy utylizuj zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.

2. Po ponownym napełnieniu pompy olejem ustaw urządzenie w pozycji poziomej. Nie przechylaj urządzenia.

Przed użyciem

- Zdejmij i usuń opakowanie i zabezpieczenia. Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności (akcesoria) oraz ewentualnych uszkodzeń. W przypadku niepełnej dostawy lub uszkodzeń nie korzystaj z urządzenia i skontaktuj się z dostawcą (patrz ==> Gwarancja).
- Wyczyść urządzenie przed użyciem (patrz ==> Czyszczenie i konserwacja).

- Sprawdź, czy urządzenie jest całkowicie suche.
- Umieść urządzenie na poziomej stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur i rozbrzycgi płynów.
- Zapewnij odpowiednią wentylację. Zapewnij co najmniej 10-centymetrowy odstęp wokół urządzenia.
- Uzupełnij olej w pompie próżniowej.



Obsługa

- Dobierz odpowiednią wielkość torbelek do pakowania próżniowego. (Torebka o szerokości 260 mm do modelu 201428; 300 mm do modelu 201435). Zapewnij minimum 3 ~ 4 cm dodatkowego miejsca u góry urządzenia, aby zapewnić skuteczne zgrzewanie.
- Przy otwartej pokrywie (1), włożyć wtyczkę do odpo-wiedniego źródła zasilania - na wyświetlaczu cy-frowym (F) pojawi się napis „OFF”. Wciśnij przycisk ON/OFF (A), aby przejść do stanu gotowości.
- Następnie wciśnij przycisk ustawień SET (D) w celu wybrania czasu wytwarzania próżni (VACU-UM TIME), czasu zgrzewania (SEAL TIME) oraz czasu marynowania (MARINATE TIME). Ustaw odpowiednią wartość dla każdego procesu za pomocą przycisku zmniejszania/zwiększenia (E). Zakres czasu dla różnych operacji przedstawiono poniżej:
 - 1) Czas wytwarzania próżni: 5 ~ 90 sekund (przerwa 5 sekund)
 - 2) Czas zgrzewania: Ustawienie w zakresie do 6 se-kund (przerwa 0,5 sekundy)
 - 3) Czas marynowania: 9 ~ 99 minut (czas trwania jednego cyklu - 9 minut; możliwość ustawienia do 11 cykli)
- Umieść w worku żywność, która ma zostać zapakowana próżniowo. Następnie umieść cały worek pod zaciskiem mocującym (10) w komorze (9) urządzenia. Upewnij się, czy cały otwór w worku do pakowania próżniowego umieszczony jest w prawidłowy sposób pod listwą zaciskową (11) w celu zgrzania, oraz czy cała cały worek zabloko-wana zaciskiem (10) wewnętrz komory (9).

A) Proces wytwarzania próżni i zgrzewania

- Zamknij pokrywę (1) i unieś blokadę zacisku (2). Urządzenie automatycznie rozpoczęte proces wy-twarzania próżni i zgrzewania. Jeśli urządzenie nie uruchamia się w sposób automatyczny, wciśnij przycisk START (B) - pakowarka rozpoczęcie pracę.
- Wskaźnik CZASU WYTWARZANIA PRÓŻNI (G) podświetli się na niebiesko i urządzenie rozpoczęcie odliczanie czasu.
- Na wyświetlaczu cyfrowym (F) podany będzie czas, jaki pozostał do końca programu. Po za-

kończeniu procesu wytwarzania próżni urządze-nie automatycznie rozpoczęte proces zgrzewania.

- Podobnie, wskaźnik CZASU ZGRZEWA-NIA (G) podświetli się i na wyświetlaczu cyfrowym (F) rozpoczęcie się odliczanie czasu. Czas pozostały do zakończenia procesu zgrzewania wyświetlany będzie na wyświetlaczu cyfrowym (F).
- Następnie wysysane jest powietrze z worka do pakowania próżniowego i komory (9).
- Po zakończeniu procesu zgrzewania trzykrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczu (F) pojawi się komunikat „CLO”.
- Wciśnij blokadę zacisku (2) i wyjmij zapakowaną żywność.

B) Proces pakowania próżniowego i marynowania

- Najpierw wybierz proces marynowania, następnie zamknij pokrywę (1) i unieś blokadę zacisku (2).
- Urządzenie automatycznie rozpoczęte proces wy-twarzania próżni i marynowania.
- Jeden cykl procesu marynowania trwa 9 minut (1 minuta - proces wytwarzania próżni + 8 minut utrzymywanie próżni).
- Po zakończeniu procesu marynowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczu (F) pojawi się komunikat „CLO”.
- Wciśnij blokadę zacisku (2) i wyjmij zapakowaną żywność.

Uwaga:

1. Jeśli urządzenie działa w trybie wytwarzania próżni, można wciśnąć przycisk ZGRZEWA-NIA (SEAL) (C), aby natychmiast przejść do procesu zgrzewania.
2. Przy działającym urządzeniu, wciśnij przycisk ON/OFF (A), aby w dowolnym momencie natych-miast przerwać proces.
3. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat „CLO”, urządzenie znajduje się w trybie czuwa-nia i nie może wykonać żadnego działania bez względu na to, który przycisk zostanie wciśnięty. Aby urządzenie przeszło w inny tryb, otwórz po-krywę (1).
4. Sprawdź, czy poziom wytworzonyj próżni i zgrze-wanie wykonane zostało w sposób prawidłowy. W przeciwnym razie dostosuj czas wytwarzania próżni i/lub zgrzewania.



Przechowywanie żywności i informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Pakowarka próżniowa wykorzystuje metodę zgrzewania próżniowego w celu szczelnego pakowania żywności. Pakowanie próżniowe jest łatwym i skutecznym sposobem pakowania różnorodnych produktów spożywczych, ponieważ zapobiega psuciu się żywności i wydłuża okres przydatności do spożycia. Brak powietrza w worku spowalnia namażanie się bakterii i tworzenie pleśni. Można zatem zakupić duże ilości żywności i zapakować ją próżniowo bez ryzyka marnowania się pożywienia.

- Należy jednak pamiętać, że nie wszystkie rodzaje produktów spożywczych nadają się do pakowania próżniowego. Nie wykorzystuj pakowania próżniowego do przechowywania czosnku ani grzybów. W przypadku usunięcia powietrza zachodzi niebezpieczna reakcja chemiczna, powodująca, że stają się one niebezpieczne w przypadku spożycia. Warzywa należy umyć i obrąć przed zapakowaniem, aby dokonać inaktywacji wszelkich enzymów, które mogą prowadzić do pogorszenia jakości po usunięciu powietrza w procesie pakowania próżniowego.

Rodzaj żywności	Pakowanie próżniowe i przechowywanie w zamrażalniku	Pakowanie próżniowe i przechowywanie w lodówce	Typowe przechowywanie
Niemrożona wołowina i ciecićina	1 - 2 lata	3 - 4 tygodnie	1 - 2 tygodnie
Niemrożona wieprzowina	1 - 2 lata	3 - 4 tygodnie	1 tydzień
Niemrożone ryby	1 - 2 lata	2 tygodnie	3 - 4 dni
Świeże owoce	1 - 2 lata	2 tygodnie	3 - 4 dni

Uwaga: Powyższa tabela ma jedynie charakter orientacyjny. Zalecamy przestrzeganie lokalnych przepisów sanitarnych i epidemiologicznych.

PL

Czyszczenie i konserwacja

Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia i umieszczeniem urządzenia w miejscu przechowywania, zawsze odłącz urządzenie od źródła zasilania i odczekaj, aż ostygnie.

Czyszczenie

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- Po ostygnięciu powierzchni zewnętrznej oczyść ją przy pomocy wilgotnej ściereczki lub gąbki, z niewielką ilością łagodnego roztworu środka myjącego.

- Nie używaj gąbek ściernych, detergentów, wetnego stalowej ani metalowych przyborów do czyszczenia wewnętrznych lub zewnętrznych części urządzenia.

Pompa olejowa

- Regularnie sprawdzaj kolor oleju w pompie za pomocą okienka rewizyjnego [7]. Olej powinien być przezroczysty, jasny, a jego poziom powinien znajdować się w przedziale powyżej poziomu minimalnego.

- Zgęstnienie lub ściegnienie oleju świadczy o obecności zanieczyszczeń, co oznacza konieczność wymiany oleju.
- Wymieniaj olej przynajmniej raz na pół roku.

Przechowywanie

- Przed umieszczeniem w miejscu przechowywania, zawsze upewnij się, czy urządzenie zostało odłączone od źródła zasilania i całkowicie ostygło.

- Przechowuj urządzenie w chłodnym, czystym i suchym miejscu. Upewnij się, czy pokrywa jest zamknięta i zabezpieczona zaciskami.



Wyszukiwanie i usuwanie usterek

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, zapoznaj się z poniższą tabelą w celu znalezienia prawidłowego rozwiązania. Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.
	Nie wciśnięto przycisku ON/OFF [A].	Wciśnij przycisk ON/OFF [A] w celu uruchomienia urządzenia, jeśli nie uruchamia się ono automatycznie.
Z worka nie usunięto całego powietrza i/lub jest ona zgrzana w sposób nieprawidłowy.	Zbyt krótki czas wytwarzania próżni/zgrzewania.	Ustaw dłuższy czas wytwarzania próżni/zgrzewania.
	Otwór w worku do pakowania próżniowego nie jest w całości umieszczony w prawidłowy sposób pod listwą zaciskową [11] w celu zgrzania.	Przełoż produkty do nowego worka i umieść prawidłowo w komorze, tak aby możliwe było zgrzanie całego otworu. Nie stosuj worków, które nie są odpowiednie pod względem wymiarów w stosunku do listwy zgrzewającej.
	Listwa zgrzewająca [11] i wnętrze komory próżniowej [9] nie jest wystarczająco czyste.	Wytrzyj i wysusz powierzchnię listwy zgrzewającej [11] oraz wnętrze komory próżniowej [9] oraz usuń resztki żywności.
	W obszarze zgrzewania worka do pakowania próżniowego obecne są resztki żywności i obszar ten jest za-wilgocony.	Wytrzyj obszar zgrzewania worka do pakowania próżniowego - miejsce to musi być suche i czyste.
Worek nie utrzymuje próżnie po zgrzaniu.	Wewnętrz worka do pakowania próżniowego znajdują się produkty o ostrych krawędziach lub brzegach, w wyniku czego do wnętrza worka przedostaje się powietrze.	Usuń ostre krawędzie lub owień je przed zapakowaniem.
	Niektóre rodzaje żywności mogą uwalniać gazy; gazy mogą uwalniać się również z powodu zepsucia się żywności.	Odpowiednio zblanszuj lub zamroź żywność przed zapakowaniem. Wyruć w przypadku wątpliwości co do przydatności do spożycia.

Wyświetlane kody błędów

Kody błędów na wyświetlaczu cyfrowym (F)	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E01	<ul style="list-style-type: none"> - Pokrywa [1] nie jest prawidłowo zamknięta. - Uszkodzona pompa oleju. - Uszkodzony system wewnętrzny urządzenia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Należy prawidłowo zamknąć pokrywę [1]. - Skontaktuj się z dostawcą. - Skontaktuj się z dostawcą.
E02	<ul style="list-style-type: none"> - Pokrywa [1] nie jest prawidłowo zamknięta. - Uszkodzony system wewnętrzny urządzenia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Należy prawidłowo zamknąć pokrywę [1]. - Skontaktuj się z dostawcą.
LP	- Nagła przerwa w zasilaniu podczas eksploatacji urządzenia.	- Sprawdź zasilanie.



Specyfikacja techniczna

Nr produktu	201428	201435
Napięcie robocze i częstotliwość	220-240V~ 50Hz	
Znamionowy pobór mocy	1000W	950W
Klasa ochronności		Klasa I
Maksymalna szerokość worka do pakowania próżniowego	260 mm	300 mm
Wydajność pompy		103 l/min.
Ciśnienie	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) bezpośrednio na pompie -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) w komorze próżniowej	
Szerokość listwy zgrzewającej		5mm
Wymiary	330 x 480 x [wys.] 361 mm	359 x 425 x [wys.] 366 mm
Waga netto:	ok. 26,2 kg	ok. 25,2 kg

Uwaga: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.

Gwarancja

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

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

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

PL



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 prawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



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

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

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

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



Stimate client,

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

Regulile de siguranță

- Acest aparat este destinat numai pentru uz comercial.
- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost proiectat conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nici o deteriorare cauzată de funcționarea incorectă și de utilizarea necorespunzătoare.
- Păstrați aparatul și ștecherul departe de apă și de alte lichide. În cazul în care aparatul cade în apă, scoateți imediat ștecherul de alimentare din priză. Nu utilizați aparatul înainte de verificarea acestuia de către un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile umede sau umede.
-  **Pericol de soc electric!** Nu încercați să reparați singur aparatul, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
- **Nu folosiți niciodată un aparat deteriorat!** Când este deteriorat, deconectați aparatul de la priză și contactați distribuitorul.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau alte lichide.
- Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați cu regularitate ștecherul și cablul de alimentare pentru orice deteriorare. În cazul deteriorării, acesta trebuie înlocuit de un agent de service sau de o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolul sau rănirea.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și păstrați-l departe de focul deschis. Nu trageți niciodată cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priză, trageți întotdeauna ștecherul în schimb.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare și/sau cablul prelungitor nu provoacă pericol de deplasare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- **Avertisment!** Atâtă timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- Oprîți aparatul înainte de a-l deconecta de la priză.
- Conectați ștecherul la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât, în caz de urgență, aparatul să poată fi deconectat imediat.
- Nu purtați niciodată aparatul de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză electrică cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.

RO



- Nu folosiți niciodată alte accesorii decât cele recomandate de producător. Nerespectarea acestui lucru ar putea reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și ar putea deteriora aparatul. Utilizați numai piese originale și accesorii.
- Acest aparat nu trebuie operat de persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care au o lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu ar trebui, în nici un caz, să fie utilizat de copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- **AVERTISMENT:** Opriti întotdeauna aparatul și deconectați de la priză înainte de curățare, întreținere sau depozitare.

Regulamente speciale de siguranță

- Utilizați aparatul doar în conformitate cu indicațiile din acest manual.
- **Important!** Asigurați-vă că uleiul din pompă este cel puțin deasupra NIVELULUI DE ULEI.
- Utilizați doar uleiul de pompă furnizat. Nivelul uleiului de pompă trebuie verificat regulat de către un tehnician de service calificat. Nu utilizați ulei de pompă uzat.
-  **Pericol de arsuri! Nu atingeți niciodată bara de etanșare.** Acesta este foarte fierbinte chiar și după utilizare. Există pericol de arsuri. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Nu atingeți aparatul cât timp acesta este în funcție.

RO

- Aparatul trebuie curățat, iar reziduurile de alimente trebuie îndepărtate regulat. Dacă aparatul nu este menținut în stare de curățenie, aceasta va conduce la efecte negative asupra duratei de viață a acestuia și poate genera condiții periculoase pe parcursul funcționării.
- Nu amplasați aparatul pe un obiect de încălzire (aparat de gătit cu benzină, electric, cărbune etc.) Mențineți aparatul la distanță de orice suprafețe fierbinți și de flăcări deschise. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor explozibile sau inflamabile, cardurilor de credit, discurilor magnetice sau radiourilor.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de control la distanță separat.
- **Important:** Nu obstruționați orificiile de ventilație ale aparatului. În timpul utilizării, lăsați cel puțin 10 cm în jurul aparatului ca spațiu de ventilație.
- **Important:** Nu obstruționați orificiile de ventilație ale aparatului.



- **Pericol de strivire a mâinilor!** Închideți cu grijă capacul.
- Mutarea sau transportul aparatului trebuie efectuate cu atenție deosebită, deoarece are o greutate mare. Efectuați-le în 2 oameni sau ajutându-vă de un cărucior. Mutați mașina încet, cu grijă și niciodată înclinată la peste 45°.



Destinația produsului

- Acesta este un aparat de uz profesional.
- Acest aparat este destinat numai pentru vidarea și sigilarea pungilor de plastic cu alimente în interior. Orice altă utilizare poate provoca avaria aparatului sau poate provoca accidente.

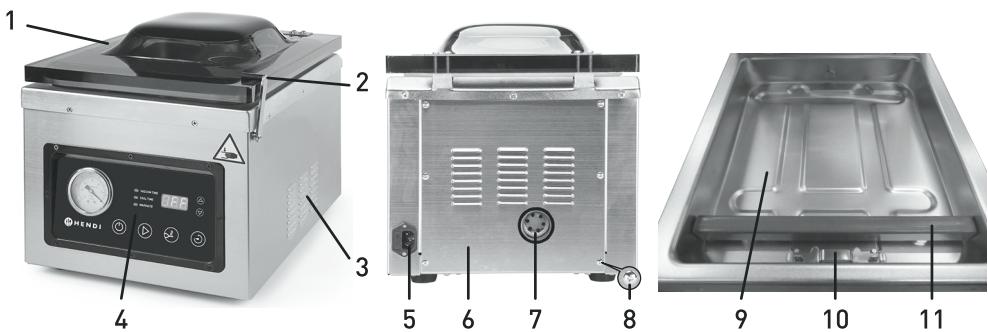
- Utilizarea aparatului în orice alt scop reprezintă o utilizare incorectă. Utilizatorul este singurul răspunzător de orice utilizare incorectă a aparatului.

Instalare împământare

Acest aparat este clasificat ca **clasa de protecție I** și trebuie conectat la un sol de protecție. Împământarea reduce riscul de șoc electric prin furnizarea unui cablu de evacuare pentru curentul

electric. Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare care are un fir de împământare și ștecher cu împământare. Ștecherul trebuie conectat la o priză instalată și împământată corespunzător.

Principalele piese ale aparatului



1. Capac

2. Clemă blocare

3. Orificii de ventilație

4. Panou de comandă

5. Mușă pentru cablu de alimentare

6. Capac posterior

7. Afisaj de nivel ulei de pompă

8. Șuruburi de fixare pentru capac posterior

9. Compartiment

10. Clemă de fixare sac de vidare

11. Bară de etansare

RO





A. Buton PORNIT/OPRIT

Apăsați acest buton pentru a porni sau opri mașina.

B. Buton START

Mașina este echipată cu o funcție de pornire automată care este activată la închiderea capacului. Dacă aceasta nu este configurață, utilizați butonul START (1).

C. Buton ETANŞARE

Apăsați butonul ETANŞARE pentru a opri procesul de vidare și porni procesul de etanșare.

D. Buton CONFIGURARE

Cu capacul (1) deschis, apăsați butonul „CONFIGURARE” pentru a configura durata celor 3 procese (DURATĂ VIDARE, DURATĂ ETANŞARE și MARINARE).

E. Buton reglare durată (Ⓐ Mărire / Ⓥ Micșorare)

Apăsați aceste butoane pentru a modifica durata fiecărui proces (DURATĂ VIDARE, DURATĂ ETANŞARE și MARINARE).

F. Afisaj digital

1) Afisează durata rămasă pentru cele 3 procese (DURATĂ VIDARE, DURATĂ ETANŞARE și MARINARE).

2) Înunci când se finalizează procesele de vidare și etanșare iar capacul (1) este încă închis, se va afișa „CLO”.

G. Indicator luminos (DURATĂ VIDARE / DURATĂ ETANŞARE / MARINARE)

1) Cu capacul (1) deschis, indicatorul va lumina în albastru, apăsați Ⓠ sau Ⓥ pentru a regla durata procesului corespunzător.

2) În timpul fiecărui dintre procese, indicatorul luminos corespunzător este APRINS pentru a afișa partea activă a procesului.

H. Indicator de vid

Afisează nivelul presiunii din interiorul camerei de vidare.

Accesorii

- a. Cheie (1x)
- b. Șurubelnită (1x)
- c. Sticlă goală cu duză (1x)

d. O sticlă de ulei de pompă (Volum: 230ml) (1x)

Notă: Sacul de vidare nu este inclus.



Alimentarea și golirea uleiului de pompă de vid

Alimentați pompa cu ulei dacă în următoarele situații.

Important! Asigurați-vă că uleiul de pompă se află deasupra marcasajului NIVEL ULEI și verificați regulat.

1. Înaintea de prima utilizare, pompa trebuie umplută cu ulei (furnizat).

2. Atunci când nivelul uleiului se află sub marcasajul NIVEL ULEI.

3. Atunci când performanța mașinii se degradează.

4. Goliti și reumpleteți pompa cu ulei la fiecare săse luni

A) Proceduri de alimentare cu ulei

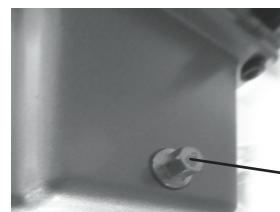
- Utilizați șurubelnita (furnizată) pentru a slăbi șuruburile [8] capacului posterior [6], îndepărtați capacul pentru a accesa pompa.
- Răsuciți capacul filetat în sens anti-orar pentru a-l desface folosind o unealtă (nu este inclusă).
- Alimentați cu ulei de pompă folosind recipientul cu ulei (furnizat) până când nivelul uleiului se află deasupra marcasajului NIVEL ULEI.
- Strângeți capacul filetat în sens orar folosind o unealtă (nu este inclusă).
- Montați la loc capacul posterior [6] strângând șuruburile [8] cu șurubelnita (furnizată).



recipient

B) Proceduri de golire

- Amplasați un recipient colector sub orificiul de golire al uleiului acoperit cu șurubul cu cap hexagonal.
- Slăbiți șurubul cu cap hexagonal în sens anti-orar folosind cheia (furnizată).
- După golirea completă a uleiului, montați la loc capacul în sens orar și strângeți-l.



RO

Important

1. Vă rugăm să depozitați uleiul de pompă drenat conform reglementărilor de mediu.

2. După realimentarea cu ulei de pompă, amplasați mașina într-o poziție orizontală. Nu înclinați mașina.

Pregătiri înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și învelitorile de protecție. Verificați pentru a vă asigura că aparatul nu este avariat iar accesoriile sunt complete. În cazul în care livrarea este incompletă sau dacă există avarii, nu utilizați mașina și contactați furnizorul (Vezi ==> Garanție).
- Curățați aparatul înainte de utilizare (Vezi ==> Curățarea și întreținerea).

- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Amplasați aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este protejată împotriva stropilor de apă.
- Asigurați-vă că există suficientă ventilație. Lăsați o distanță minimă de 10 cm în jurul aparatului.
- Alimentați pompa de vid cu ulei.



Utilizare

- Selectați dimensiunea corespunzătoare a sacului de vidare. (Lățime sac 260 mm pentru articol 201428; 300 mm pentru articol: 201435). Permiteți un spațiu suplimentar de 3 - 4 cm la partea superioară pentru a asigura o bună etanșare.
- Cu capacul [1] menținut deschis, introduceți ștecherul de alimentare într-o priză electrică adecvată. Pe afișajul digital [F] se va afișa „OFF”. Apăsați butonul PORNIT/OPRIT [A] pentru a intra în starea pregătit.
- Apăsați apoi butonul CONFIGURARE [D] pentru a selecta DURATA DE VIDARE, DURATA DE ETANŞARE și DURATA DE MARINARE, reglați durata fiecărui proces apăsând butonul mărire/micșorare [E].

Intervalle de configurare ale diverselor operațiuni sunt enumerate mai jos:

- 1) Durată Vidare: 5 ~ 90 secunde (În trepte de 5 secunde)
 - 2) Durată Etanșare: Se configerează până la 6 secunde (În trepte de 0,5 secunde)
 - 3) Durată marinare: 9 ~ 99 minute (Un ciclu durează 9 minute, se pot configura până la 11 cicluri)
- Amplasați alimentele pe care dorîți să le vidiți și etanșați într-un sac de vidare. Amplasați apoi întregul sac sub clema de fixare [10] din interiorul compartimentului [9] mașinii. Asigurați-vă că deschiderea sacului de vidare este complet și corect poziționată sub bara de etanșare [11] pentru a fi etanșată. Întregul sac trebuie să fie blocat de clema [10] în interiorul compartimentului [9].

A) Procesul de vidare și etanșare

- Închideți capacul [1] și cuplați clema de blocare [2]. Mașina va iniția procesul de vidare-etanșare în mod automat. Dacă mașina nu intră automat în funcțiune, apăsați butonul „START” [B] iar mașina își va începe funcționarea.
- Indicatorul DURATĂ VIDARE [G] se va aprinde în albastru iar cronometrul mașinii va porni
- Afișajul digital [F] va afișa timpul rămas din procesul de vidare. La finalizarea procesului de vidare, va intra automat în procesul de etanșare.

- În mod similar, indicatorul DURATĂ ETANŞARE [G] se va aprinde iar pe afișajul digital [F] va porni cronometrarea. Timpul rămas din procesul de etanșare va fi arătat pe afișajul digital [F].
- În acest moment, aerul este aspirat din interiorul sacului de vidare și compartimentului [9].
- Un sunet va fi generat de 3 ori atunci când procesul de etanșare se finalizează.
- Se va afișa „CLO” [F].
- Desfaceți clema de blocare [2] și îndepărtați alimentele ambalate.

B) Procesul de vidare și marinare

- Selectați mai întâi procesul de marinare, apoi închideți capacul [1] și cuplați clema de blocare [2].
- Mașina va iniția procesul de vidare-marinare în mod automat.
- Un ciclu al procesului de marinare durează 9 minute (1 minut pentru procesul de vidare + 8 minute menținere vidare).
- Un sunet va fi generat atunci când procesul de marinare se finalizează.
- Se va afișa „CLO” [F].
- Desfaceți clema de blocare [2] și îndepărtați alimentele ambalate.

Notă:

1. Atunci când mașina parcurge procesul „vidare”, puteți apăsa butonul „ETANŞARE” [C] pentru a schimba instant la procesul „etanșare”.
2. În timpul funcționării mașinii, puteți apăsa butonul „PORNIT / OPRIT” [A] pentru a opri procesul în orice moment.
3. Dacă afișajul arată „CLO” atunci mașina se află în modul repaus și nu poate efectua operațiuni, indiferent de butonul apăsat. Deschideți capacul [1] pentru a scoate mașina din acest mod.
4. Verificați dacă etanșarea și vidarea sunt suficiente. În caz contrar, reglați durata de vidare și/sau etanșare.



Depozitarea alimentelor și informații privind siguranță

• Această mașină de ambalat cu compartiment de vidare utilizează metoda etanșării în vid pentru a ambala etanș alimente. Ambalarea în vid este o modalitate facilă și eficientă de ambalare a unei diversități de alimente, deoarece previne stricarea și extinde durata de viață a alimentelor. Lipsa aerului din ambalaj împiedică creșterea bacterilor și mucegaiului. Puteți cumpăra cantități mari de alimente pe care le puteți ambala în vid fără a vă teme că se vor strica.

• Cu toate acestea, vă rugăm să țineți cont că nu toate alimentele pot beneficia de ambalarea în vid. Nu utilizați niciodată ambalarea în vid pentru usturoi sau ciuperci. Eliminarea aerului va produce o reacție chimică periculoasă, aceste alimente devenind periculoase dacă sunt ingerate. Legumele trebuie spălate și curățate înainte de a fi ambalate, pentru a omorî orice enzime care pot cauza degradarea atunci când aerul este eliminat la ambalarea în vid.

Alimente	Depozitarea în congelator și vidul	Depozitarea în frigider și vidul	Depozitarea obișnuită
Vită și vițel proaspăt	1 ~ 2 ani	3 ~ 4 săptămâni	1 ~ 2 săptămâni
Porc proaspăt	1 ~ 2 ani	3 ~ 4 săptămâni	1 săptămână
Pește proaspăt	1 ~ 2 ani	2 săptămâni	3 ~ 4 zile
Fructe proaspete	1 ~ 2 ani	2 săptămâni	3 ~ 4 zile

Observație: Tabelul de mai sus servește doar ca referință și vă sugerăm să urmați reglementările de igienă și epidemiologie locale.

Curățare și întreținere

Atenție: Scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.

RO

Curățare

- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- Curățați suprafața exterioară răcită cu o cârpă ușor umezită sau un burete cu o soluție diluată de săpun.

- Nu folosiți niciodată bureți sau detergenti abrazivi, bureți de sărmă sau ustensile metalice pentru a curăța părțile interioare sau exterioare ale aparatului

Uleiul de pompă

- Verificați regulat culoarea uleiului de pompă prin fereastră [7]. Uleiul trebuie să fie clar, deschis la culoare și deasupra nivelului MIN.

- Dacă uleiul de pompă devine tulbure și se întunecă la culoare, înseamnă că acesta conține impurități și este necesară înlocuirea.
- Schimbați uleiul de pompă o dată la cel puțin 6 luni.

Depozitare

- Asigurați-vă întotdeauna înainte de depozitare că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și s-a răcit complet.

- Depozitați aparatul într-un loc răcoros, curat și uscat și asigurați-vă că are capacul închis și blocat cu clema.



Depanare

Vă rugăm consultați tabelul de mai jos pentru soluții în cazul în care mașina nu funcționează adekvat. Dacă problema tot nu poate fi rezolvată, luați legătura cu furnizorul/agentul de service.

Probleme	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu pornește.	Mufa cablului de alimentare nu este bine conectată la priza electrică.	Asigurați-vă că mufa cablului de alimentare este conectată corect la priza electrică.
	Butonul PORNIT/OPRIT (A) nu este apăsat.	Apăsați butonul PORNIT/OPRIT (A) pentru a porni mașina dacă nu poate porni automat.
Sacul de vidare nu este complet vidat și / sau etanșat.	Durata de vidare / etanșare nu este îndeajuns de lungă.	Configurați o durată de vidare / etanșare mai lungă.
	Deschiderea sacului de vidare nu a fost complet și corect poziționată sub bara de etanșare (11).	Amblați alimentele într-un nou sac și amplasați-l corect în compartiment astfel încât întreaga deschidere să poată fi etanșată. Nu utilizați saci care nu se potrivesc cu bara de etanșare.
	Bara de etanșare (11) și interiorul compartimentului de vidare (9) nu sunt îndeajuns de curate.	Stergeți suprafața barei de etanșare (11) și interiorul camerei de vidare (9) pentru a le păstra curate, uscate și fără resturi.
	Pe zona de etanșare a sacului de vidare există umezeală, particule de alimente sau resturi.	Stergeți zona de etanșare a sacului de vidare pentru a vă asigura că este uscată și curată.
Sacul de vidare pierde vidul după etanșare.	Interiorul sacului de vidare conține alimente cu colturi ascuțite care tăie sacul și permit aerului să pătrundă în interiorul său.	Tăiați colturile ascuțite sau acoperiți-le înainte de ambalare.
	Unele alimente pot elibera gaze, cauzând fi și expirarea alimentelor.	Opăriți sau congelați alimentele corespunzător înainte de ambalare. Aruncați alimentele dacă aveți îndoielă.

Afișarea codurilor de eroare

Coduri de eroare afișate pe afișajul digital (F)	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E01	- Capacul (1) nu este închis corect. - Pompa de ulei este defectă. - Sistemul intern al mașinii este defect	- Capacul (1) nu este închis corect. - Contactați furnizorul. - Contactați furnizorul.
E02	- Capacul (1) nu este închis corect. - Sistemul intern al mașinii este defect	- Capacul (1) nu este închis corect. - Contactați furnizorul.
LP	- Mașina a rămas brusc fără alimentarea cu electricitate în timpul funcționării	- Verificați sursa de alimentare electrică.



Specificații tehnice

Articol nr.	201428	201435
Tensiune și frecvență de funcționare	220-240V~ 50Hz	
Puterea nominală de intrare	1000W	950W
Clasa de protecție	Clasa I	
Lățime maximă sac de vidare	260 mm	300 mm
Capacitatea pompei	103 L/min	
Presiune	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) direct la pompă -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) în camera de vidare	
Lățimea barei de etanșare	5mm	
Dimensiune	330 x 480 x [H] 361 mm	359 x 425 x [H] 366 mm
Greutate netă	aprox. 26,2 kg	aprox. 25,2 kg

Observație: Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz.

Garanție

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

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

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

Eliminarea și mediul înconjurător

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

Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclarii, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

RO



Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за покупку этого устройства Hendi. Внимательно прочитайте это руководство, обращая особое внимание на правила безопасности, изложенные ниже, перед установкой и использованием этого устройства в первый раз.

Правила безопасности

- Это оборудование предназначено только для коммерческого использования.
- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной работой и неправильным использованием.
- Держите прибор и электрическую вилку подальше от воды и других жидкостей. В случае, если прибор попадает в воду, немедленно снимите вилку питания с розетки. Не используйте устройство до тех пор, пока оно не будет проверено сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций приведет к угрожающей жизни опасности.
- Никогда не пытайтесь открыть корпус прибора самостоятельно.
- Не вставляйте объекты в корпус прибора.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми или влажными руками.
-  **Опасность поражения электрическим током!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, ремонт должен проводиться только квалифицированный персонал.
- **Никогда не используйте поврежденный прибор!** Когда устройство повреждено, отсоедините устройство от розетки и обратитесь к продавцу.
- **Предупреждение!** Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости.
- Никогда не держите прибор под проточной водой.
- Регулярно проверяйте штекер питания и шнур на наличие повреждений. В случае повреждения его необходимо заменить сервисным агентом или лицом, имеющим аналогичную квалификацию, с тем чтобы избежать опасности или травм.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами и держите его подальше от открытого огня. Никогда не тяните шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, всегда тяните вилку вместо нее.
- Убедитесь, что шнур питания и/или удлинитель не вызывают опасности аварии.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- **Предупреждение!** Пока штекер находится в розетке, прибор подключается к источнику питания.
- Выключите устройство, прежде чем отсоединить его от розетки.
- Подключите вилку питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы в случае аварийной ситуации устройство можно было немедленно отключить.
- Никогда не носите прибор за шнур.



- Не используйте дополнительные устройства, которые не поставляются вместе с устройством.
- Подключите прибор только к электрической розетке с напряжением и частотой, указанными на этикетке устройства.
- Никогда не используйте аксессуары, кроме тех, которые рекомендованы производителем. Невыполнение этого требования может представлять опасность для безопасности пользователя и привести к повреждению устройства. Используйте только оригинальные детали и аксессуары.
- Этот прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лицами, не имеющими опыта и знаний.
- Этот прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Держите устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ВСЕГДА выключите устройство и отключите розетку от розетки перед очисткой, обслуживанием или хранением.

Специальные правила безопасности

- Используйте устройство только по назначению.
- **Важно!** Убедитесь, что УРОВЕНЬ МАСЛА в масляном насосе находится, по крайней мере, в минимальном необходимом диапазоне.
- Используйте только масляный насос, поставляемый вместе с устройством. Масляный насос должен регулярно проверять квалифицированный специалист. Не используйте старое масло для насосов.
-  **Опасность ожога! Не прикасайтесь к сваривающей планке!** После использования планка будет очень горячая. Существует риск ожогов. Подождите, пока устройство не остывает. Не прикасайтесь к устройству во время работы.
- Регулярно очищайте устройство и удаляйте остатки пищи. Если устройство не находится в чистом состоянии, это будет отрицательно сказываться на его сроке службы и может привести к опасным условиям во время использования.
- Не устанавливайте устройство на источниках тепла (газовых, электрических плитах, гриле и т.п.). Держите устройство подальше от любых горячих поверхностей или открытого огня. Устанавливайте устройство на ровную, стабильную, чистую и сухую поверхность, стойкую к высоким температурам.
- Не используйте устройство вблизи взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов, кредитных карт, магнитных дисков или радиоприемников.
- Устройство не приспособлено для использования с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- **Важная информация:** Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства. Обеспечьте пространство, по крайней мере, не менее 10 см вокруг устройства для вентиляции во время использования.
- **Важная информация:** Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.





- **Опасность раздавливания рук!** Будьте осторожны при закрытии крышки.
- Будьте особенно осторожны во время перенесения или транспортировки устройства из-за его веса. Устройство должно переноситься 2 людьми или перевозиться на тележке. Медленно и осторожно перемещайте устройство, не наклоняя его под углом более 45 °.

Назначение устройства

- Устройство предназначено для профессионального использования.
- Настоящее устройство предназначено исключительно для создания вакуума и запечатывания пластиковых пакетов с пищевыми продуктами. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травме.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.

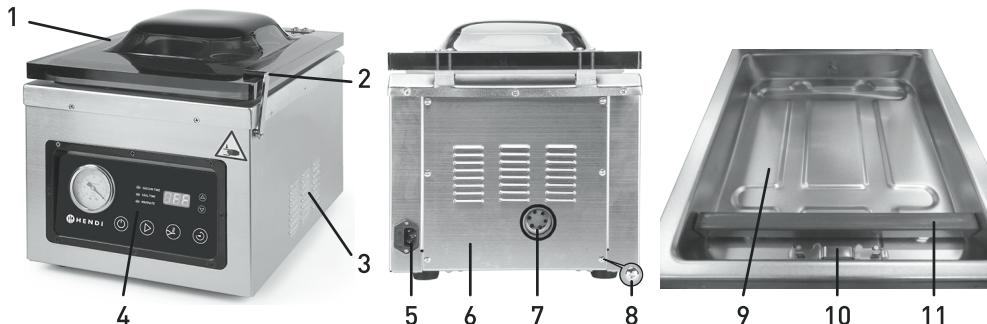
Установка заземления

Этот прибор относится к **классу защиты I** и должен быть подключен к защитному грунту. Заземление снижает риск поражения электрическим током, обеспечивая выход провода для электрического тока. Этот прибор оснащен шнуром пि-

тания с заземляющим проводом и заземленной штепсельной вилкой. Вилка должна быть подключена к розетке, которая правильно установлена и заземлена.

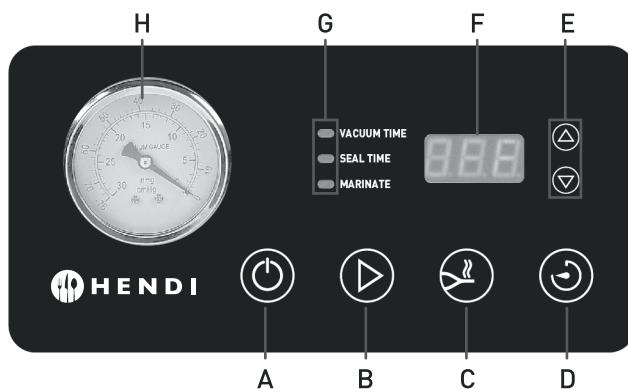


Основные части устройства



1. Крышка
2. Фиксатор зажима
3. Вентиляционные отверстия
4. Панель управления
5. Гнездо шнура питания
6. Задняя панель
7. Смотровое окно с индикатором уровня масла в масляном насосе
8. Крепежные винты задней панели
9. Камера
10. Зажим для крепления вакуумных упаковочных пакетов
11. Сваривающая планка

RU



- A. Кнопка ON/OFF
Нажатие этой кнопки включает и выключает устройство.
- B. Кнопка START
Устройство оснащено функцией автоматического включения, которая срабатывает, когда крышка закрывается. Если эта функция не установлена, используйте кнопку START (1).
- C. Кнопка СВАРКИ (SEAL)
Нажмите кнопку СВАРКИ, чтобы остановить процесс вакуума и начать процесс сварки.
- D. Кнопка УСТАНОВКА (SET)
Открыв крышку (1), нажмите кнопку УСТАНОВКА, чтобы установить длительность 3 процессов (VACUUM TIME -- ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и MARINATE - ВРЕМЯ МАРИНОВАНИЯ).



E. Кнопка регулировки времени (\triangle Увеличение / \triangledown Уменьшение)

При нажатии этих кнопок вы можете отрегулировать значение продолжительности каждого процесса [VACUUM TIME -- ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и MARINATE - ВРЕМЯ МАРИНОВАНИЯ].

F. Цифровой дисплей

- 1) На дисплее отображается оставшееся до конца время каждого из трех процессов [VACUUM TIME -- ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и MARINATE - ВРЕМЯ МАРИНОВАНИЯ].
- 2) Когда процесс вакуума и герметизации завершен, а крышка все еще закрыта (1), на дисплее отображается сообщение „CLO“.

Аксессуары

- а. Торцевой ключ (1x)
- б. Отвертка (1x)
- в. Пустая бутылка с насадкой (1x)
- г. Бутылка с маслом для насоса (ёмкость: 230 мл) (1x)

RU

Заполнение и слив масла вакуумного насоса

В случае следующих обстоятельств заправьте масло в насос.

Важно! Удостоверьтесь, что УРОВЕНЬ МАСЛА находится выше минимальной отметки. Регулярно проверяйте уровень масла.

1. Перед первым использованием заполните насос маслом (поставляется с устройством).
2. Когда уровень масла находится ниже указателя минимального уровня.
3. Когда падает производительность устройства.
4. Сливайте масло и пополняйте насос новым маслом каждые шесть месяцев.

А) Процедура пополнения масла

- С помощью отвертки (поставляется с устройством) ослабьте винты [8] задней панели [6] и снимите панель, чтобы получить доступ к насосу.
- С помощью соответствующего инструмента (не поставляется с устройством) отвинтите гайку против часовой стрелки.
- Пополните масло в насосе, добавив масло из бутылки с маслом (поставляется с устройством) до уровня выше указателя минимального уровня.

G. Сигнальная лампа (VACUUM TIME -- ВРЕМЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА, SEAL TIME - ВРЕМЯ СВАРКИ и MARINATE - ВРЕМЯ МАРИНОВАНИЯ)

- 1) Когда крышка открыта (1), сигнальная лампа горит синим цветом – нажмите на \triangle или \triangledown , чтобы отрегулировать продолжительность соответствующего процесса.
- 2) Во время каждого процесса [ON] будет подсвечена соответствующая лампа, указывающая, какая часть процесса активна.

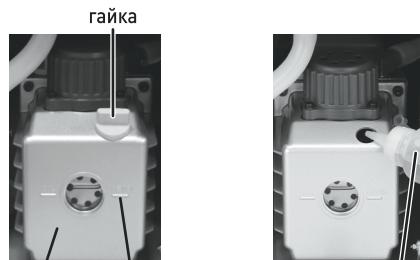
H. Вакуумметр

Это устройство указывает уровень давления внутри вакуумной камеры.

Примечание: Не поставляется пакет для вакуумной упаковки.

- С помощью соответствующего инструмента (не поставляется с устройством) затяните гайку по часовой стрелке.

- С помощью отвертки (поставляется с устройством) затяните винты [8] задней панели [6].



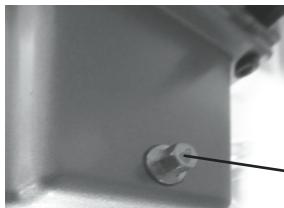
масляный насос указатель УРОВНЯ МАСЛА

Б) Процедура слива масла

- Подготовьте масляный поддон и установите его под сливную пробку, закрепленную шестигранником винтом.
- С помощью гаечного ключа (поставляется с устройством) отвинтите шестигранный винт, повернув его против часовой стрелки.



- После слива масла затяните винт назад, затянув его по часовой стрелке.



шестигранный винт

Важно

1. Утилизируйте отработанное масло насоса в соответствии с экологическими нормами.

2. После вторичной заправки насоса установите устройство в горизонтальное положение. Не наклоняйте устройство.

Перед использованием

- Снимите и удалите упаковку и защиты. Проверьте комплектность устройства (аксессуары) и возможные повреждения. В случае неполной поставки или повреждения не используйте устройство и обратитесь к поставщику (см. три=> Гарантия).
- Перед использованием очистите устройство (смотри ==> Очистка и техническое обслуживание).

- Убедитесь, что устройство полностью сухое.
- Поместите устройство на устойчивую, ровную поверхность, стойкую к высоким температурам и брызгам жидкостей.
- Обеспечьте необходимую вентиляцию. Обеспечьте, по крайней мере, 10 сантиметров вокруг устройства.
- Залейте масло в вакуумный насос.

Обслуживание

- Подберите нужный размер пакета для вакуумной упаковки. (Пакет шириной 260 мм для модели 201428; 300 мм для модели 201428). Обеспечьте, как минимум, 3 ~ 4 см дополнительного пространства в верхней части устройства, чтобы обеспечить эффективную сварку.
- Открыв крышку (1), вставьте вилку в соответствующий источник питания - на цифровом дисплее (F) появится сообщение „OFF“. Нажмите кнопку ON / OFF (A), чтобы перейти в режим готовности к работе.

- Затем нажмите кнопку SET (D), чтобы выбрать время для создания вакуума (VACUUM TIME), время сварки (SEAL TIME) и время маринования (MARINATE TIME). Установите соответствующее значение для каждого процесса с помощью кнопки уменьшения / увеличения (E).

Ниже показан диапазон температур для различных операций:

- 1) Время для создания вакуума: 5 ~ 90 секунд [интервал 5 секунд]
- 2) Время сварки: Установите в диапазоне 6 секунд [интервал 0,5 секунды]

- 3) Время маринования: 9 ~ 99 минут [продолжительность одного цикла - 9 минут; возможность установки до 11 циклов]
- Положите в пакет пищу, которая должна быть упакована в вакууме. Затем поместите весь пакет под зажим (10) в камере (9) устройства. Убедитесь, что всё отверстие в пакете для вакуумной упаковки правильно установлено под сваривающей планкой (11) для сварки и, что весь пакет заблокирован с помощью зажима (10) внутри камеры (9).

A) Процесс создания вакуума и сварки

- Закройте крышку (1) и поднимите фиксатор зажима (2). Устройство автоматически запустит процесс создания вакуума и сварки. Если устройство не запускается автоматически, нажмите кнопку START (B) - упаковочная машина начнет работать.
- Указатель ВРЕМЕНИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАКУУМА (G) загорится синим цветом и устройство начнёт отсчет времени.

RU



- На цифровом дисплее [F] отобразится время, оставшееся до конца программы. Как только процесс создания вакуума будет завершен, устройство автоматически запустит процесс сварки.
 - Аналогично, указатель ВРЕМЕНИ СВАРКИ [G] загорится и устройство начнёт отсчет времени, отображаемого на цифровом дисплее [F]. Время, оставшееся до окончания процесса сварки будет отображаться на цифровом дисплее [7].
 - Затем воздух высасывается из пакета для вакуумной упаковки и камеры [9].
 - После завершения процесса сварки, раздастся три раза звуковой сигнал.
 - Отобразится сообщение CLO [F].
 - Нажмите фиксатор зажима [2] и выньте упакованную пищу.
- В) Процесс вакуумной упаковки и маринования
- Сначала выберите процесс маринования, затем закройте крышку [1] и поднимите фиксатор зажима [2].
 - Устройство автоматически запустит процесс создания вакуума и маринования.
 - Один цикл процесса маринования занимает 9 минут (1 минута - процесс создания вакуума + 8 минут поддержка вакуума).

RU

- После завершения процесса маринования раздастся звуковой сигнал.
- Отобразится сообщение CLO [F].
- Нажмите фиксатор зажима [2] и выньте упакованную пищу.

Примечание:

1. Если устройство работает в режиме создания вакуума, вы можете нажать кнопку СВАРКИ (SEAL) [C], чтобы сразу перейти к процессу сварки.
2. При работе устройства нажмите кнопку ON/OFF [A], чтобы остановить процесс в любое время.
3. Если на дисплее появляется сообщение „CLO”, устройство находится в режиме ожидания и не может выполнять какую-либо операцию, независимо от того, какая кнопка нажата. Откройте крышку [1], чтобы устройство перешло в другой режим.
4. Убедитесь, что уровень созданного вакуума и сварки выполнены правильно. В противном случае отрегулируйте время вакуума и / или сварки.

Хранение пищи и информация о безопасности

- Вакуумная упаковочная машина использует вакуумный метод сварки для герметической упаковки пищевых продуктов. Вакуумная упаковка - это простой и эффективный способ упаковки разнообразных пищевых продуктов, т.к. он предотвращает порчу и продлевает срок хранения. Отсутствие воздуха в пакете замедляет рост бактерий и образование плесени. Поэтому Вы можете купить большое количество пищи и упаковать ее в вакууме без риска порчи пищи.
- Однако важно помнить, что не все виды пищевых продуктов подходят для вакуумной упаковки. Её нельзя использовать для хранения чеснока или грибов. В случае удаления воздуха существует опасная химическая реакция, приводящая к тому, что они становятся опасными при потреблении. Овощи следует мыть и очищать перед упаковкой, чтобы инактивировать все ферменты, которые могут привести к ухудшению качества после удаления воздуха в процессе вакуумной упаковки.

Тип пищи	Вакуумная упаковка и хранение в морозильной камере	Вакуумная упаковка и хранение в холодильнике	Типичное хранение
Незамороженная говядина и телятина	1 - 2 года	3 - 4 недели	1 - 2 недели
Незамороженная свинина	1 - 2 года	3 - 4 недели	1 неделя
Незамороженная рыба	1 - 2 года	2 недели	3 - 4 дня
Свежие фрукты	1 - 2 года	2 недели	3 - 4 дня

Примечание: приведенная выше таблица предназначена только для ознакомления. Мы рекомендуем соблюдать местные санитарно-эпидемиологические правила.



Очистка и техническое обслуживание

Примечание. Перед началом технического обслуживания и размещением устройства на хранение, всегда отключайте устройство от электросети и подождите, пока оно остынет.

Очистка

- Никогда не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
- Когда внешняя поверхность остынет, протрите ее влажной тканью или губкой с небольшим количеством раствора мягкого моющего средства.
- Никогда не используйте абразивные губки или абразивные моющие средства, а также губки с металлической мочалкой или металлический инструмент для очистки внутренних или внешних деталей устройства.

Масляный насос

- Регулярно проверяйте цвет масла в насосе, используя контрольное окно [7]. Масло должно быть прозрачное, светлое, а его уровень должен быть выше минимального уровня.
- Густота или тёмный цвет масла указывают на наличие загрязнений, что означает необходимость замены масла.
- Заменяйте масло не реже одного раза в полгода.

Хранение

- Перед размещением в месте хранения всегда убедитесь, что устройство отсоединенено от источника питания и полностью остыло.
- Храните устройство в прохладном, чистом и сухом месте. Убедитесь, что крышка закрыта и закреплена зажимом.

Поиск и устранение неисправностей

Если устройство не работает должным образом, обратитесь к приведенной ниже таблице, чтобы найти правильное решение. Если вы не можете решить проблему, обратитесь к поставщику.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Устройство не включается.	Вилка неправильно подключена к источнику питания.	Убедитесь, что вилка правильно подключена к источнику питания.
	Не нажата кнопка ON/OFF (A).	Нажмите кнопку ON / OFF (A), чтобы запустить устройство, если оно не запускается автоматически.
Из пакета не удален весь воздух и / или он сварен неправильно.	Слишком короткое время создания вакуума / сварки	Установите более длительное время создания вакуума / сварки.
	Отверстие в пакете для вакуумной упаковки не полностью и не в правильном положении вставлено под сваривающую планку [11] для сварки.	Переложите продукты в новый пакет и правильно поместите его в камеру, чтобы можно было сварить всё отверстие. Не используйте пакеты, которые не подходят размерами под сваривающую планку.
	Сваривающая планка [11] и внутренняя полость вакуумной камеры (9) недостаточно чистые.	Вытрите и высушите поверхность сваривающей планки [11] и внутренней полости вакуумной камеры (9) и удалите остатки пищи.
Пакет не удерживает вакуум после сварки.	В месте сварки пакета для вакуумной упаковки присутствуют остатки пищи и это место влажное.	Протрите место сварки пакета для вакуумной упаковки – это место должно быть сухое и чистое.
	Внутри вакуумного упаковочного пакета находятся продукты с острыми краями, в результате чего воздух поступает во внутрь пакета.	Устранитте острые края или оберните их перед упаковкой.
	Некоторые виды продуктов могут выделять газы; газы могут также выделяться из-за порчи продуктов.	Правильно бланшируйте или замораживайте пищу перед упаковкой. Выбросите её в случае сомнений относительно пригодности для потребления.



Отображаемые коды ошибок

Коды ошибок на цифровом дисплее (F)	Возможная причина	Возможное решение
E01	- Крышка [1] закрыта неправильно. - Повреждён масляный насос. - Неисправна внутренняя система устройства.	- Закройте правильно крышку [1]. - Свяжитесь с поставщиком. - Свяжитесь с поставщиком.
E02	- Крышка [1] закрыта неправильно. - Неисправна внутренняя система устройства.	- Закройте правильно крышку [1]. - Свяжитесь с поставщиком.
LP	- Внезапное отключение питания во время работы устройства.	- Проверьте питание.

Технические характеристики

№ продукта	201428	201435
Рабочее напряжение и частота	220-240В~ 50Гц	
Расход потребляемой мощности	1000Вт	950Вт
Степень защиты	I Класс	
Максимальная ширина пакета для вакуумной упаковки	260 мм	300 мм
Производительность насоса	103 л/мин.	
Давление	-29,9" Hg / -1012 мбар ($\pm 3\%$) непосредственно на насосе -29,8" Hg / -1009 мбар ($\pm 3\%$) в вакуумной камере	
Ширина сваривающей планки	5 мм	
Размеры	330 x 480 x [выс.] 361 мм	359 x 425 x [выс.] 366 мм
Вес нетто:	ок. 26,2 кг	ок. 25,2 кг

Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без уведомления.

Гарантия

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

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

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



Утилизация и защита окружающей среды

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

образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды.

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

RU



Vážený zákazníku,

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

Bezpečnostní předpisy

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

CZ



poškození spotřebiče. Používejte pouze originální díly a příslušenství.

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

Zvláštní bezpečnostní předpisy

- Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu.
- **Důležité!** Ujistěte se, že je olej v čerpadle minimálně nad úrovni OIL LEVEL.
- Používejte pouze dodaný olej pro čerpadlo. Hladinu oleje v čerpadle by měl pravidelně kontrolovat kvalifikovaný servisní technik. Nepoužívejte starý olej pro čerpadlo.
-  **Hrozí nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte těsnící lišty.** Je velmi horká i po použití. Hrozí nebezpečí popálení. Počkejte, až spotřebič vychladne. Rovněž senedotýkejte spotřebiče během jeho používání.
- Přístroj pravidelně čistěte a odstraňujte zbytky jídla. Pokud zařízení není pravidelně čištěné, může to nepříznivě ovlivňovat jeho životnost a může ho to uvést do stavu, kdy během používání nebude jeho provoz bezpečný.
- Spotřebič nestavte na topný předmět (benzínový, elektrický, vařič na dřevěné uhlí atd.). Spotřebič udržujte mimo dosah jakýchkoli horkých povrchů a otevřeného ohně. Vždy používejte spotřebič na rovném, stabilním, čistém, žáruvzdorném a suchém povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti výbušných nebo hořlavých materiálů, kreditních karet, magnetických karet, magnetů a jiných předmětů, magnetických disků nebo rádií.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového ovládání.
- **Důležité:** Udržujte všechny větrací otvory ve spotřebiči volné. Během používání ponechte kolem spotřebiče odstup alespoň 10 cm pro účely větrání.
- **Důležité:** Tento spotřebič je vhodný pro uzavírání potravin v pevném stavu, jako jsou sušenky, brambůrky a v tekutém stavu, jako jsou džusy, polévky atd.



- **Nebezpečí přímáčknutí rukou!** Při zavírání víka buděte opatrní.
- Zvláštní opatrnosti je třeba dbát při přemísťování nebo přepravě přístroje kvůli velké hmotnosti. S asistencí alespoň 2 osob nebo s použitím vozíku. Stroj přemísťujte pomalu, opatrně a nikdy jej nenaklánějte pod úhlem větším než 45°.



Zamýšlené použití

- Tento spotřebič je určen pro odborné použití.
- Tento spotřebič je určen pouze k vakuování a uzavírání plastových sáčků s potravinami uvnitř. Jakýkoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo ke zranění osob.

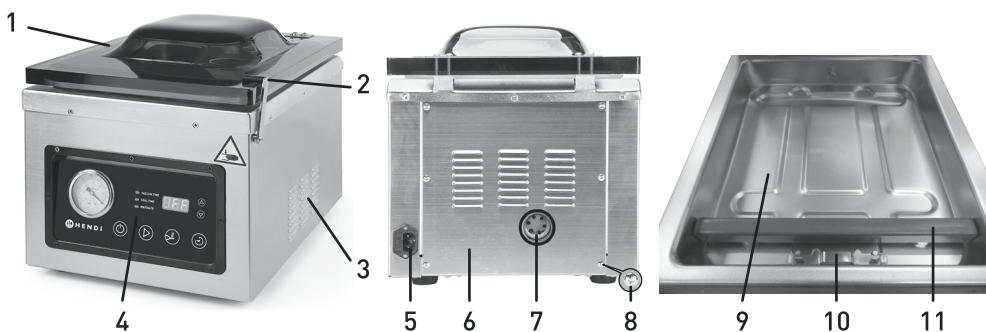
- Použití přístroje pro jiné účely se považuje za zneužití. Uživatel nese výhradní odpovědnost za správnost používání přístroje.

Uzemňovací instalace

Tento spotřebič je klasifikován jako **třída ochrany I** a musí být připojen k ochrannému prostředku. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že poskytuje únikový vodič pro elektrický

proud. Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem, který má uzemňovací vodič a uzemněnou zástrčku. Zástrčka musí být zapojena do zásuvky, která je správně instalována a uzemněna.

Hlavní části spotřebiče



- | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---|
| 1. Víko | 5. Zásuvka napájecího kabelu | 9. Komora |
| 2. Svorkový zámek | 6. Zadní kryt | 10. Svorka pro upevnění vakuového sáčku |
| 3. Větrací otvory | 7. Ukazatel hladiny oleje v čerpadle | 11. Těsnící lišta |
| 4. Ovládací panel | 8. Upevňovací šrouby pro zadní kryt | |





A. Tlačítko ON/OFF

Stisknutím tohoto tlačítka stroj zapnete nebo vypnete.

B. Tlačítko START

Stroj je vybaven funkcí automatického spuštění která se spustí po zavření víka. Pokud tato funkce není nastavena, použijte tlačítko START (1).

C. Tlačítko SEAL

Stisknutím tlačítka SEAL zastavíte proces vakuování a spusťte proces utěšňování.

D. Tlačítko SET

Při otevřeném víku (1) stiskněte tlačítko "SET", abyste si nastavily čas 3 procesů (VACUUM TIME, SEAL TIME a MARINATE).

E. Tlačítko nastavení času (↑ Zvýšení / ↓ snížení)

Stisknutím těchto tlačítek nastavíte čas pro každý z těchto režimů procesů (VACUUM TIME, SEAL TIME a MARINATE).

Příslušenství

- a. Klíč (1x)
- b. Šroubovák (1x)
- c. Prázdná láhev s tryskou (1x)

- d. Láhev s olejem pro čerpadla [objem: 230 ml] (1x)

Poznámka: Vakuovací sáček není součástí dodávky.

CZ

F. Digitální displej

1) Zobrazuje zbývající čas 3 procesů. (VACUUM TIME, SEAL TIME a MARINATE).

2) Po dokončení procesu vakuování a utěšňování, a víko (1) je stále zavřené. Zobrazí se nápis "CLO".

G. Světelný indikátor (VACUUM TIME / SEAL TIME / MARINOVÁNÍ)

1) Při otevřeném víku (1) se rozsvítí indikátor modré, stiskněte tlačítko pro nastavení doby příslušného procesu.

2) V průběhu každého z procesů se rozsvítí odpovídající světelný indikátor, který ukazuje, která část procesu je aktivní.

H. Ukazatel vakuia

Ukazuje úroveň tlaku uvnitř vakua v komoře.



Přidávání a vypouštění oleje z vakuové pumpy

Olej do vývěvy přidávejte, pokud nastanou následující situace. Důležité! Ujistěte se, že je olej ve vývěvě nad úrovní OIL LEVEL a pravidelně jej kontrolujte.

1. Před prvním použitím je třeba čerpadlo naplnit olejem. (dodává se).
2. Když je hladina oleje pod označením OIL LEVEL (hladina oleje).
3. Když se zhorší výkon stroje.
4. Každých šest let vypusťte a znova naplňte čerpadlo olejem.

A) Postupy doplňování oleje

- Pomocí šroubováku (dodaného s výrobkem) uvolněte šroubení šrouby [8] zadního krytu [6] sejměte kryt a odkryjte tak čerpadlo.
- Odšroubujte kryt proti směru hodinových ručiček pomocí náradí (není součástí dodávky).
- Přidejte olej do čerpadla pomocí lahvičky s olejem (součást dodávky), dokud hladina oleje byla nad označením OIL LEVEL.
- Utáhněte šroubovací uzávěr ve směru hodinových ručiček pomocí náradí (není součástí dodávky)
- Opětovná montáž zadního krytu [6] a připevnění šroubů [8] pomocí šroubováku (je součástí dodávky).

šroubovací uzávěr



olejové čerpadlo označením OIL LEVEL



láhev

B) Postup vypouštění vody

- Vezměte sběrnou nádobu a umístěte ji pod vypouštěcí otvor oleje, který je zakrytý šestihraným krytem. Šroubem s vnitřním uzávěrem.
- Šroub se šestihraným uzávěrem povolte proti směru hodinových ručiček pomocí klíče (dodaným s výrobkem).
- Po vypuštění veškerého oleje zašroubujte uzávěr zpět ve směru hodinových ručiček a utáhněte jej.



šestihranným krytem šroubem

Důležité

1. Vypuštěný olej z čerpadla zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

2. Po opětovném naplnění čerpadla olejem umístěte stroj do vodorovné polohy. Stroj nepřevrakte.

Přípravy před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly a obaly. Zkontrolujte, zda je přístroj před použitím v pořádku a zda je u přístroje příslušenství. Odstraňte všechny ochranné obaly a obaly. V případě nekompletní dodávky a poškození nepouživejte stroj a kontaktujte dodavatele (viz => Záruka).
- Před použitím spotřebič vyčistěte (viz => Čištění a údržba).

- Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.
- Umístěte spotřebič na vodorovnou, stabilní a tepelně odolném povrchu, který je bezpečný před vodou stříkající vodou.
- Zajistěte dostatečné větrání. Udržujte webové stránky. Minimální vzdálenost 10 cm kolem spotřebiče.
- Do vývěvy doplňte olej.



Provoz

- Zvolte správnou velikost vakuového sáčku. (Šířka sáčku 260 mm pro položku 201428; 300 mm pro položku 201435). Ponechte si minimálně 3 ~ 4 cm navíc. odstup v horní části, aby bylo zajištěno dobré utěsnění.
- Při otevřeném víku (1) zasuňte zástrčku do vhodné elektrické zásuvky. Na digitálním displeji se zobrazí "OFF" (F). Stiskněte tlačítko ON/OFF (A), abyste přešli do pohotovostního stavu.
- Poté stiskněte tlačítko SET (D), abyste zvolili možnost VACUUM (Vysávání). TIME, SEAL TIME a MARINATE TIME, nastavte hodnotu času jednotlivých procesů pomocí tlačítek zvýšení/zasunutí (E).

Rozsah nastavení jednotlivých operací viz níže:

- 1) Doba vakuování: 5 ~ 90 sekund (s 5 sekundovými intervaly).
 - 2) Doba utěsnění: Nastavte až 6 sekund (s intervalem 0,5 sekundy).
 - 3) Doba marinování: 9 ~ 99 minut (Jeden cyklus trvá po dobu 9 minut, lze nastavit až 11 cyklů)
- Vložte potraviny do vakuového sáčku. Poté vložte celý sáček pod upevňovací svorku (10) uvnitř komory (9) přístroje. Ujistěte se, že je otvor vakuového sáčku zcela a správně pod těsnicí lištu (11) pro utěsnění a že je celý vakuový sáček zajištěn svorkou (10) uvnitř komory (9).

A) Proces vakuování a utěsnování

- Zavřete víko (1) a nasadte pojistku (2). Stroj spustí proces vakuování a utěsnování automaticky. Pokud stroj nepracuje automaticky, stiskněte tlačítko "START" (B) a Může se spustit provoz stroje.
- Indikátor VACUUM TIME (G) se rozsvítí modře a stroj začne odpočítávat čas.
- Na digitálním displeji (F) se zobrazí zbývající čas, zbývající čas vakuového procesu. Když proces vakuování skončí, přejde se do procesu zatahování automaticky.

- Podobně se rozsvítí indikátor SEAL TIME (G) a digitální displej (F) začne odpočítávat čas. Zbývající čas procesu zatahování bude na digitálním displeji (F).
- Nyní je vzduch uvnitř vakuového sáčku a komory vysáván (9).
- Po ukončení procesu utěsnování zazní 3krát zvukový signál ukončeno.
- Na displeji se zobrazí "CLO" (F).
- Odejměte pojistku upínání (2) a vyjměte zabalené potraviny.

B) Proces vakuování a marinování

- Nejprve zvolte proces marinování a poté zavřete víko (1) a zavřete upínací zámek (2).
- Zařízení spustí proces vakuování a marinování automaticky.
- Jeden cyklus marinování trvá 9 minut (1 minuta pro proces vakuování + 8 minut udržování vakua).
- Po ukončení procesu marinování se ozve zvukový signál ukončení marinování.
- Na displeji se zobrazí "CLO" (F).
- Odejměte svorkový zámek (2) a vyndejte zabalené potraviny.

CZ

Upozornění: V případě, že se jedná o zavařovací zařízení, je nutné, abyste se ujistili, že se jedná o zavařovací zařízení:

1. Když stroj pracuje v procesu "vakuování", můžete stisknout tlačítko "SEAL" (C), abyste přepnuli na proces "zatahování" okamžitě.
2. Když je stroj v provozu, můžete stisknout tlačítko "ON / OFF" (A), abyste zastavili proces pro okamžité ukončení.
3. Když se na displeji zobrazí "CLO", stroj je ve stavu režimu nečinnosti a nemůže provádět žádné úkony bez ohledu na to, které tlačítko je stisknuto. Otevřete víko (1), abyste stroj z tohoto režimu vymulili.
4. Zkontrolujte, zda je těsnění a podtlak dostatečný. Pokud tomu tak není, upravte vakuum a/nebo dobu utěsnění.



Informace o skladování a bezpečnosti potravin

- Toto vakuové komorové balící zařízení používá metodu vakuového uzavírání k vzduchotěsnému balení potravin. Vakuové balení je snadný a účinný způsob balení nejrůznějších potravin, protože dokáže zabránit kažení a prodloužit trvanlivost potravin. Nedostatek vzdachu v sáčku brání bránit růstu bakterií a plísní. Potraviny můžete koupit ve velkém množství a vakuově je zabalit, aniž by vznikala hrozba plýtvání potravinami.

- Mějte však na paměti, že ne všechny druhy potravinám vakuové balení prospívá. Nikdy nepoužívejte vakuové obaly k uchovávání česneku nebo hub. Při odstranění vzdachu dochází k nebezpečné chemické reakci, což způsobí, že tyto potraviny jsou při požití nebezpečné. Zelenina by měla být před použitím omyta a vytažena z obalu, aby se zničily všechny enzymy, které mohou způsobit znehodnocení při odstraňování vzdachu při vakuování.

Potraviny	Vacuum and freezer storage	Vakuové a lednicové skladování	Typické skladování
Čerstvé hovězí a telecí maso	1 až 2 roky	3 až 4 týdny	1 až 2 týdny
Čerstvé vepřové maso	1 až 2 roky	3 až 4 týdny	1 týden
Čerstvé ryby	1 až 2 roky	2 týdny	3 ~ 4 dny
Čerstvé ovoce	1 až 2 roky	2 týdny	3 ~ 4 dny

Poznámka: Výše uvedená tabulka je pouze orientační a doporučuje se řídit místními hygienickými a epidemiologickými předpisy.

Čištění a údržba

Pozor: Vždy odpojte přístroj od elektrické zásuvky a nechte jej zcela vychladnout před čištěním a skladováním.

Čištění

- Stroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Ochlazený vnější povrch čistěte mírně vlhkým hadříkem nebo houbou s trohou jemného mydlového roztoku.

- Nikdy nepoužívejte abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky, ocelové vlny nebo kovové náčiní k čištění vnitřního prostoru nebo vnější části spotřebiče.

Olej v čerpadle

- Pravidelně kontrolujte barvu oleje v čerpadle prostřednictvím displeje [7]. Olej by měl být čirý, světlý a nad úrovní MIN.

- Pokud se olej v čerpadle zakalí a ztmavne, znamená to, že olej obsahuje nečistoty a je třeba jej vyměnit.
- Olej v čerpadle měňte nejméně každých 6 měsíců.

Skladování

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že je stroj odpojen od elektrické zásuvky a zcela vychladl.

- Stroj skladujte na chladném, čistém a suchém místě. Ujistěte se, že je víko zavřené a zajištěné pomocí svorky.



Řešení problémů

Pokud stroj nefunguje správně, vyhledejte řešení v níže uvedené tabulce. Pokud se vám stále nedaří problém vyřešit, obraťte se na dodavatele/poskytovatele servisu.

Problémy	Možná příčina	Možné řešení
Přístroj se nezapne.	Napájecí zástrčka není správně připojen do elektrické zásuvky.	Zkontrolujte, zda je elektrická kabelová zástrčka správně připojena k elektrické zásuvce.
	Tlačítko ON/OFF (A) není zmáčknuté.	Pokud se stroj nemůže spustit automaticky, stiskněte tlačítko ON/OFF (A).
Vakuový sáček není vakuově a/nebo těsně uzavřen.	Doba vakuování/uzavírání není dostatečně dlouhá.	Nastavte delší dobu vakuování/těsnění.
	Otvor vakuového sáčku nebyl zcela a správně umístěn pod těsnící lištou (11).	Potraviny zabalte do nového sáčku a rádně je vložte do komory tak, aby se celý otvor utěsnil. Nepoužívejte sáčky, které se nevezdou do těsnicí lišty.
	Těsnící lišta (11) a vnitřní vakuová komora (9) nejsou dostatečně čisté.	Otřete povrch těsnící lišty (11) a vnitřek vakuové komory (9), aby byl čistý, suchý a bez nečistot.
	Na těsnící ploše vakuového sáčku je vlhkost, částečky potravin nebo zbytky.	Otřete oblast těsnění vakuového sáčku, abyste se ujistili, že je suchá a čistá.
Vakuový sáček po uzavření ztrácí vakuum.	Uvnitř vakuového sáčku jsou potraviny s ostrými hrotami, které pronikají do sáčku, a tím se do vakuového sáčku dostává vzduch.	Před balením odřízněte ostré hrotů nebo je zakryjte.
	Z některých potravin se mohou uvolňovat plyny také v důsledku kažení potravin.	Před balením potraviny rádně blaňšírujte nebo zmrazte. V případě pochybností potraviny vyhodte.

Zobrazení chybových kódů

Chybové kódy zobrazené na digitálním displeji (F)	Možná příčina	Možné řešení
E01	- Víko (1) není správně zavřené. - Olejové čerpadlo je vadné. - Vnitřní systém stroje je vadný.	- Víko (1) není správně zavřené. - Obratě se na dodavatele. - Kontaktujte dodavatele.
E02	- Víko (1) není správně zavřené. - Vnitřní systém stroje je vadný.	- Víko (1) není správně zavřené. - Obratě se na dodavatele.
LP	- Stroj během provozu náhle ztratil elektrické napájení.	- Zkontrolujte napájení elektrickým proudem.

CZ



Technická specifikace

Položka č.	201428	201435
Provozní napětí a frekvence	220-240V~ 50Hz	
Jmenovitý příkon	1000W	950W
Třída ochrany		Třída I
Maximální šířka sáčku	260 mm	300 mm
Účinnost čerpadla		103 L/min
Tlak	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) přímo u čerpadla -29,8" Hg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) ve vakuové komoře	
Šířka těsnicí lišty		5mm
Rozměry	330 x 480 x [H] 361 mm	359 x 425 x [H] 366 mm
Čistá hmotnost	cca 26,2 kg	cca 25,2 kg

Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.

Záruka

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

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

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

Vyřazení a životní prostředí

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

který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

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



Gerbiamas klientas,

Dékojame, kad jsigijote šį "Hendi" prietaisą. Atidžiai perskaitykite šį vadovą, atkreipdami ypatingą dėmesį į toliau išdėstytais saugos taisykles, prieš pirmą kartą įrengdami ir naudodami šį prietaisą.

Saugos taisyklos

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

LT



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

Specialios saugos taisyklės

- Jrenginį naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje instrukcijoje.
- **Svarbu!** Įsitinkinkite, kad siurblio alyva yra virš „ALYVOS LYGIO“ žymos.
- Naudokite tik tiekiamą siurblio alyvą. Siurblio alyvos lygis privalo būti reguliarai tikrinamas kvalifikuoto aptarnaujančio techniko. Nenaudokite senos siurblio alyvos.
-  **Nudegimų pavojus! Niekada nelieskite užlydymo juostos.** Ji išlieka labai karšta net baigus naudoti. Kyla nudegimų pavojus. Palaukite, kol jrenginys visiškai atvės. Be to, nelieskite naudojamo jrenginio.

- LT
- Jrenginys privalo būti reguliarai valomas, o maisto likučiai pašalinti. Jei nebus palaikoma jrenginio švara, tai gali neigiamai paveikti jrenginio eksplloatavimo laiką ir sudaryti pavojingas salygas naudojimo metu.
 - Nestatykite jrenginio ant kaistančių paviršių (benzininių, elektrinių, anglimi kūrenamu krosnelių ir kt.). Laikykite jrenginį atokiau nuo karšty paviršių ir atviros liepsnos. Jrenginį visada naudokite ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiu atsparaus ir sauso paviršiaus.
 - Nenaudokite jrenginio šalia sprogij ar degių medžiagų, kreditinių kortelių, magnetinių diskų arba radijo aparatu.
 - Šis jrenginys neskirtas naudojimui su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
 - **Svarbu:** Visas jrenginio vėdinimo angas laikykite neuždengtas.
 - Aplink jrenginį palikite bent 10 cm erdvės vėdinimo tikslais naudojimo metu.
 - **Svarbu:** Šis jrenginys tinkamas tiek kieto maisto, pavyzdžiui, sausainių, traškučių, tiek ir skysto maisto, pavyzdžiui, sulčių, sriubų ir kt., vakuumavimui.



- **Rankų suspaudimo pavojus!** Atsargiai uždarykite dangtį.
- Dėl sunkaus svorio reikia ypač atsargiai perkelti ar transportuoti jrenginį. Tai turėtų atlikti bent 2 žmonės arba turi būti naudojamas pagalbinis vežimėlis. Jrenginį judinkite lėtai, atsargiai ir niekada nepalenkite daugiau nei 45°.

Numatyta paskirtis

- Šis įrenginys skirtas profesionaliam naudojimui.
- Šis įrenginys skirtas tik plastikinių maišelių su maistu viduje vakuumavimui ir užlydymui. Bet koks kitokio naudojimo pasėkoje gali būti apgadintas įrenginys arba galima susižeisti.

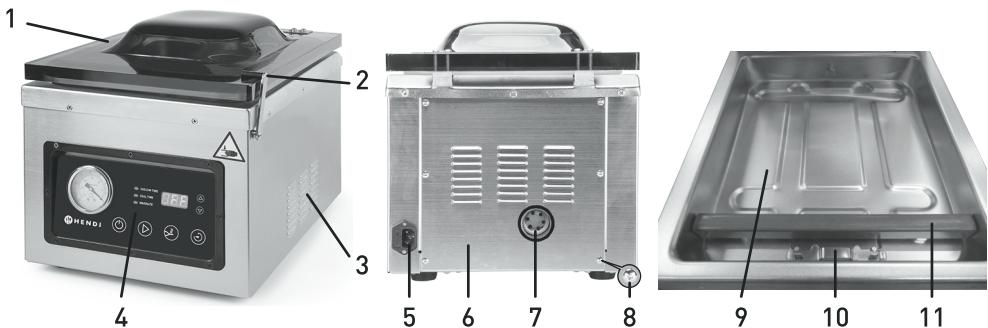
- Įrenginio naudojimas bet kokiems kitiems tikslams bus vertinamas kaip netinkamas įrenginio naudojimas.

Jėzeminimo įrengimas

Šis prietaisas klasifikojamas kaip **I apsaugos klasė** ir turi būti prijungtas prie apsauginio pagrindo. Jėzeminimas sumažina elektros smūgio riziką, su teikiant elektros srovės evakuavimo laidą. Šiame

prietaise yra maitinimo laidas, turintis jėzeminimo laidą ir jėzintą kištuką. Kištukas turi būti prijungtas prie tinkamai sumontuoto ir jėzinto lizdo.

Įrenginio pagrindinės dalys



1. Dangtis

2. Sklāstis

3. Vėdinimo angos

4. Valdymo pultas

5. Elektros maitinimo laidas

6. Galinė plokštė

7. Siurblio alyvos lygio matuoklis

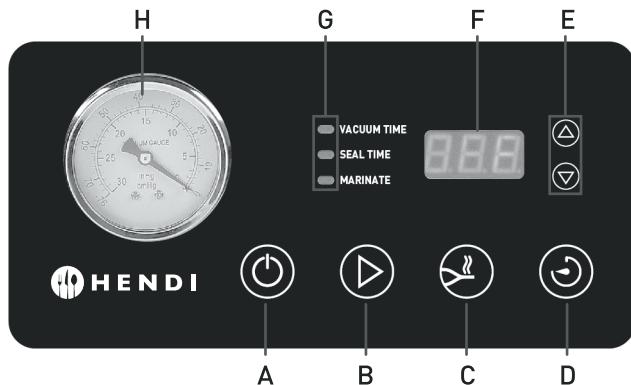
8. Galinės plokštės montavimo varžtai

9. Kamera

10. Vakuumavimo maišelio laikiklis

11. Užlydymo juosta





A. JJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas

Spauskite šį mygtuką, norėdami įjungti ar išjungti įrenginį.

B. PALEIDIMO mygtukas

Įrenginys turi automatinio paleidimo funkciją, kuri aktyvuojama, kai uždaromas dangtis. Jei funkcija nenustatyta, paspauskite PALEIDIMO mygtuką (1).

C. UŽLYDYMO mygtukas

Spauskite UŽLYDYMO mygtuką, kad sustabdytumėte vakuumavimo procesą ir pradētumėte užlydymo procesą.

D. NUSTATYMŲ mygtukas

Kai dangtis (1) atidarytas, paspauskite NUSTATYMŲ mygtuką, kad nustatytumėte 3 procesų laiką (VAKUUMAVIMO LAIKAS, UŽLYDYMO LAIKAS ir MARINAVIMAS).

E. Laiko reguliavimo mygtukai (Ⓐ padidinti / Ⓥ sumažinti)

Spauskite šiuos mygtukus, kad nustatytumėte kiekvieno proceso laiką (VAKUUMAVIMO LAIKAS, UŽLYDYMO LAIKAS ir MARINAVIMAS).

F. Skaitmeninis ekranėlis

1) Jis rodo likusį 3 procesų laiką (VAKUUMAVIMO LAIKĄ, UŽLYDYMO LAIKĄ ir MARINAVIMO LAIKĄ).

2) Kai vakuumavimo ir užlydymo procesai baigiami, o dangtis (1) vis dar uždarytas, bus rodoma „CLO“.

G. Indikatoriai (VAKUUMAVIMO LAIKAS, UŽLYDYMO LAIKAS, MARINAVIMAS)

1) Kai dangtis (1) atidarytas, indikatorius švies mėlynai; spauskite Ⓐ arba Ⓑ, kad nustatytumėte atitinkamo proceso laiką.

2) Kiekvieno proceso metu ŠVIEČIA atitinkamas indikatorius, nurodantis, kuris procesas vykdomas.

H. Vakuumo matuoklis

Jis rodo vakuumavimo kameroje susidariusj slėgj..

Priedai

a. Veržliaraktis (1x)

b. Atsuktuvas (1x)

c. Tuščias butelis su antgaliu (1x)

d. Siurblio alyvos butelis (tūris: 230ml) (1x)

Pastaba: Vakumininiai maišeliai netiekiami.

Vakuumavimo siurblio alyvos papildymas ir išleidimas

Papildykite siurblį alyva žemiau išvardintose situacijose.

Svarbu! Įsitikinkite, kad alyvos lygis yra aukščiau ALYVOS LYGIO žymos, ir reguliarai tikrinkite.

1. Prieš pradedant naudoti j siurblį turi būti pripilta alyvos (tiekiama).
2. Kai alyvos lygis yra žemiau ALYVOS LYGIO žymos
3. Kai įrenginio našumas suprastėja.
4. Kas šešis mėnesius išleiskite seną alyvą ir j siurblį vėl įpilkite naujos alyvos.

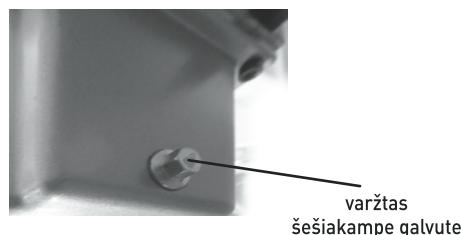
A) Alyvos pripildymo procedūra

- Naudodami atsuktuvą (tiekiamas), atlaisvinkite galinės plokštės [6] varžtus [8], nuimkite plokštę, kad pasiekumėte siurblį.
- Pasukite įsukamą kaištį prieš laikrodžio rodyklę, naudodami įrankį (netiekiamas).
- Pilkite siurblio alyvos iš alyvos butelio (tiekiamas), kol alyvos lygis bus aukščiau ALYVOS LYGIO žymos.
- Užsukite įsukamą kaištį pagal laikrodžio rodyklę, naudodami įrankį (netiekiamas).
- Pritvirtinkite galinę plokštę [6], atsuktuvu (tiekiamas) įsukdami varžtus [8].



B) Alyvos išleidimo procedūra

- Paimkite alyvos surinkimo talpą ir pastatykite ją po išleidimo angą, užsukta varžtu šešiakampe galvute.
- Atlaisvinkite varžtą šešiakampe galvute prieš laikrodžio rodyklę, naudodami veržliaiaktį (tiekiamas).
- Kai išleidžiama visa alyva, užsukite varžtą šešiakampe galvute pagal laikrodžio rodyklę ir priveržkite.



Svarbu

1. Išleistą siurblio alyvą prašome šalinti, laikantis aplinkosaugos reglamentų.

2. Pripildę siurblį alyva pastatykite įrenginį horizontaliai. Neapverskite įrenginio.

Pasiruošimas naudojimui

- Pašalinkite visą apsauginę pakuočę ir plėvele. Patikrinkite ir įsitikinkite, kad įrenginys neapgadintas ir kad yra visi priedai. Jei komplektas nepilnas ar yra apgadintas, nenaudokite įrenginio ir susisiekite su tiekėju (žr. ==> Garantija).
- Prieš naudodami išvalykite įrenginį (žr. ==> Valymas ir priežiūra).
- Įsitikinkite, kad įrenginys visiškai sausas.

- Pastatykite įrenginį ant horizontalaus, stabilaus ir karščiu atsparaus paviršiaus, apsaugoto nuo vandens pursly.
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą. Aplink įrenginį palikite bent 10 cm erdvės.
- Įpilkite alyvos į vakuumavimo siurblį.



Naudojimas

- Pasirinkite tinkamo dydžio vakuumavimo maišelį. (Maišelio plotis 260 mm gaminiui 201428; 300 mm gaminiui 201435). Palikite mažiausiai 3 ~ 4 cm ilgio galą maišelio viršuje, kad užtikrintumėte gerą užlydymą.
- Kai dangtis [1] atidarytas, prijunkite elektros maitinimo laidą prie tinkamo elektros maitinimo lizdo. Skaitmeniniame ekranelyje [F] bus rodoma „OFF“. Paspauskite JUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtuką [A], kad įrenginys būtų paruoštas naujoujimui.
- Tada paspauskite NUSTATYMO mygtuką [D], kad pasirinktumėte VAKUUMAVIMO LAIKA, UŽLYDYMO LAIKA ir MARINAVIMO LAIKA. Kiekvieno proceso laiką reguliuokite padidinimo ir sumažinimo mygtukais [E].

Žemiau pateiki skirtingu operacijų laiko nustatymų intervalai:

- 1) Vakuumavimo laikas: 5 ~ 90 sekundžių (5 sekundžių intervalais)
 - 2) Užlydymo laikas: iki 6 sekundžių (0,5 sekundės intervalais)
 - 3) Marinavimo laikas: 9 ~ 99 minutės (vienas ciklas trunka 9 minutes, gali būti nustatyta iki 11 ciklų)
- Idėkite maistą į vakuumavimo maišelį. Tuomet idėkite visą maišelį po fiksuojančiu laikikliu [10] įrenginio vakuumavimo kameroje [9]. Įsitikinkite, kad vakuuminio maišelio atvirasis galas yra visiškai ir tinkamai ištiestas po užlydymo juosta [11] ir kad visas vakuumavimo maišelis užfiksuotas laikikliu [10] vakuumavimo kameroje [9].

A) Vakuumavimo ir užlydymo procesai

- Uždarykite dangtį [1] ir užrakinkite sklaistį [2]. Įrenginys automatiškai pradės vakuumavimo ir užlydymo procesą. Jei įrenginys automatiškai nepasileidžia, paspauskite PALEIDIMO mygtuką [B], ir įrenginys pradės darbą.
- Užsidegs mėlynas VAKUUMAVIMO LAIKO indikatorius (G), ir įrenginys pradės laiko atskaitą.
- Skaitmeniniame ekranelyje [F] bus rodomas likęs vakuumavimo proceso laikas. Kai baigiamas vakuumavimo procesas, automatiškai įjungiamas užlydymo procesas.

• Panašiai, užsidegs mėlynas UŽLYDYMO LAIKO indikatorius (G), ir skaitmeniniame ekranelyje [F] bus pradėta laiko atskaita. Likęs užlydymo proceso laikas bus rodomas skaitmeniniame ekranelyje [F].

- Dabar išsiurbiamas oras iš vakuuminio maišelio ir vakuumo kameros [9].
 - Kai užlydymo procesas baigiamas, pasigirs 3 pyptelėjimai.
 - Ekranelyje [F] bus rodoma „CLO“.
 - Atidarykite sklaistį [2] ir išimkite supakuotą maistą.
- B) Vakuumavimo ir marinavimo procesai
- Pirmiausiai pasirinkite marinavimo procesą, tuomet uždarykite dangtį [1] ir užrakinkite sklaistį [2].
 - Įrenginys automatiškai pradės vakuumavimo ir marinavimo procesą.
 - Vienas marinavimo proceso ciklas trunka 9 minutes (1 minutė vakuumavimo procesui + 8 minutės vakuumui palaikyti).
 - Kai marinavimo procesas baigiamas, pasigirs pyptelėjimas.
 - Ekranelyje [F] bus rodoma „CLO“.
 - Atidarykite sklaistį [2] ir išimkite supakuotą maistą.

Pastaba:

1. Kai įrenginys veikia „vakuumavimo“ režimu, galite paspausti UŽLYDYMO mygtuką [C], kad iškart įjungtumėte užlydymo procesą.
2. Kai įrenginys veikia, galite paspausti JUNGIMO/ IŠJUNGIMO mygtuką [A], kad bet kuriuo metu nutrauktumėte procesą.
3. Kai skaitmeniniame ekranelyje rodoma „CLO“, įrenginys yra laukimo režime ir negali atlirkti jokių užduoties, kad ir kurį mygtuką spaustumėte. Atidarykite dangtį [1], kad išjungtumėte šį įrenginio režimą.
4. Patirkinkite, ar vakumas ir užlydymas tinkami. Jei ne, sureguliukite vakuumavimo ir/arba užlydymo laiką.



Informacija apie maisto laikymą ir saugą

- Šis pakavimo įrenginys su vakuumo kamera maisto pakavimui naudoja vakuumavimo metodą. Vakuumavimas yra lengvas ir efektyvus išvairaus maisto pakavimo būdas, nes gali apsaugoti maistą nuo gedimo ir pailginti galiojimo laiką. Maišeliuose susidaręs vakuumas apsaugo nuo bakterijų ir grybelių augimo. Galite pirkti maistą dideliais kiekiais ir jį vakuumuoti, išvengiant maisto švaistymo.

- Vis dėlto, atminkite, kad ne visiems maisto produktams vakuumavimas naudingas. Niekada nenaudokite vakuumavimo česnakams ir grybams pakuoti. Pašalinus orą kyla pavojingos cheminės reakcijos, tad šie produktai tampa pavojingais prarijus. Prieš pakuojant daržoves, jos turėtų būti nuplautos ir blanširuotos, kad būtų sunaikinti fermentai, sukeliantys gedimą vakuumė.

Maistas	Vakuumavimas ir užšaldymas	Vakuumavimas ir atšaldymas	Įprastas laikymas
Šviežia jautiena ir veršiena	1 ~ 2 metai	3 ~ 4 savaitės	1 ~ 2 savaitės
Šviežia kiauliena	1 ~ 2 metai	3 ~ 4 savaitės	1 savaitė
Šviežia žuvis	1 ~ 2 metai	2 savaitės	3 ~ 4 dienos
Švieži vaisiai	1 ~ 2 metai	2 savaitės	3 ~ 4 dienos

Pastaba: Aukščiau pateikta lentelė yra tik nurodomoji. Rekomenduojame laikytis vietinių higienos ir epidemiologinių reglamentų.

Valymas ir priežiūra

Dėmesio: Prieš valymą ir sandėliavimą visuomet atjunkite įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio ir leiskite visiškai atvėsti.

Valymas

- Niekada nemerkite įrenginio į vandenį ar kitus skysčius.
- Valykite atvésusio įrenginio paviršių drėgna šluoste ar kempinėle su švelnaus muilo tirpalu.

- Niekada nenaudokite abrazyviniu kempinéliu ar valikliu, plieniniu grandikliu ar metaliniu įrankiu įrenginio vidinių ar išorinių dalių valymui.

Siurblio alyva

- Reguliariai tikrinkite siurblio alyvos spalvą per alyvos lygio matuoklio langelį [7]. Alyva turi būti švari, skaidri ir virš „MIN“ lygio.

- Jei siurblio alyva patamsėja ir tampa klampi, tai reiškia, kad alyvoje yra teršalų, ir jি turi būti pažeista.
- Siurblio alyvą keiskite bent kas 6 mėnesius.

Sandėliavimas

- Prieš sandėliuodami visada atjunkite įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio ir leiskite visiškai atvėsti.

- Įrenginį sandėliuokite vėsioje, švarioje ir saujoje vietoje, ir įsitikinkite, kad dangtis sandariai uždarytas, o sklaistis užrakintas.



Gedimų lokalizavimas

Jei įrenginys netinkamai veikia, prašome paieškoti sprendimo žemiau pateiktoje lentelėje. Jei vis tiek negalite išspręsti problemos, prašom susisiekti su tiekėju ar garantinio aptarnavimo centru.

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Įrenginys neįsijungia.	Elektros maitinimo laido kištukas netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo lizdo.	Įsitikinkite, kad elektros maitinimo laido kištukas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo lizdo.
	ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas (A) nepaspautas.	Paspauskite ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtuką (A), kad paleistumėte įrenginį, jei jis nepasileidžia automatiškai.
Vakuumavimo maišelis ne visiškai vakuumuotas ir/arba užlydytas.	Vakuumavimo/užlydymo laikas nepakankamai ilgas.	Nustatykite ilgesnį vakuumavimo/užlydymo laiką.
	Vakuumavimo maišelio atviras kraštas buvo nevišiskai ir netinkamai ištiestas po užlydymo juosta (11).	Sudėkite maistą į naują vakuumavimo maišelį ir tinkamai jdékite į kamerą taip, kad visas atvirasis galas galėtų būti užlydytas. Nenaudokite maišelių, kurių plotis didesnis nei užlydymo juostos ilgis.
	Užlydymo juosta (11) ir vakuumo kameros (9) vidus nepakankamai švarūs.	Nuvalykitė užlydymo juostos (11) paviršiu ir išvalykite vakuumo kamerą (9), kad ji būtų švari, sausa ir be likučių.
	Ant vakuumavimo maišelio užlydymo zonos yra drėgmės, maisto dalelių ar likučių.	Nuvalykitė vakuumavimo maišelio užlydymo zoną ir įsitikinkite, kad ji sausa ir švari.
Vakuumavimo maišelis praranda vakuumą po užlydymo.	Į vakuumavimo maišelį sudėtas maistas su aštriais galais, kurie praduria maišelį ir jleidžia oro į vakuumavimo maišelį.	Pasalinkite aštrius galus ar juos prindenkite prieš pakuodami.
	Kai kurie maisto produktai genda ir išskiria dujas.	Priše į vakuumuodami tinkamai blašnirookite ar užšaldykite maistą. Jei kyla abejoniu, išmeskite sugedusį maistą.

Klaidos kodai

Klaidos kodai, rodomi skaitmeniniame ekranelyje [F]	Galima priežastis	Galimas sprendimas
E01	- Dangtis (1) netinkamai uždarytas. - Sugedęs alyvos siurblys. - Sugedusi įrenginio vidinė sistema.	- Tinkamai uždarykite dangtį (1). - Susisiekite su tiekėju. - Susisiekite su tiekėju.
E02	- Dangtis (1) netinkamai uždarytas. - Sugedusi įrenginio vidinė sistema.	- Tinkamai uždarykite dangtį (1). - Susisiekite su tiekėju.
LP	- Staiga nutrūko įrenginio elektros maitinimas.	- Patikrinkite, ar yra elektros maitinimas.



Techninė specifikacija

Užsakymo nr.	201428	201435
Darbinė įtampa ir dažnis	220-240V~ 50Hz	
Nominali maitinimo galia	1000W	950W
Saugos klasė	I klsé	
Maks. maišelio plotis	260 mm	300 mm
Siurblio galia	103 L/min	
Slėgis	-29,9" Hg / -1012 mbar ($\pm 3\%$) pačiamė siurblyje -29,8" Hg / -1009 mbar [$\pm 3\%$] vakuumo kamerioje	
Width of sealing bar	5mm	
Matmenys	330 x 480 x {H} 361 mm	359 x 425 x {H} 366 mm
Grynasnis svoris	apytikslis 26,2 kg	apytikslis 25,2 kg

Pastaba: Techninės specifikacijos gali būti keičiamos be išankstinio jspėjimo.

Garantija

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

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

Laikydamiesi savo nuolatinio produkto kūrimo politikos, pasiliekarne teisę be išankstinio jspėjimo keisti produkto, pakuočių ir dokumentacijos specifikacijas.

LT

Įšmetimas ir aplinka

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

būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

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







**Hendi B.V.**

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

Hendi Polska Sp. z o.o.

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

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

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

PKS Hendi South East Europe SA

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

Hendi Italia S.R.L.

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

Hendi HK Ltd.

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

Find Hendi on internet:

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

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Zastrzega się możliwość zmian, błędów w druku i składzie.
- Rezervate modificările, tipărirea și erorile de tipărire.
- Мы оставляем за собой право вносить изменения, ошибки печати и набора.

- Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
- Šios instrukcijos gali būti keičiamos, jose taip pat gali pasitakyti spausdinimo klaidų.