



HENDI

Tools for Chefs

VACUUM PACKAGING MACHINE

975374

GB: User manual	6	LV: Lietotāja rokasgrāmata	68
DE: Benutzerhandbuch	10	LT: Naudojimo instrukcija	73
NL: Gebruikershandleiding	15	PT: Manual do utilizador	78
PL: Instrukcja obsługi	20	ES: Manual del usuario	82
FR: Manuel de l'utilisateur	25	SK: Používateľská príručka	87
IT: Manuale utente	31	DK: Brugervejledning	92
RO: Manual de utilizare	36	FI: Käyttöopas	96
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	40	NO: Brukerhåndbok	101
HR: Korisnički priručnik	45	SI: Navodila za uporabo	105
CZ: Uživatelská příručka	50	SE: Användarhandbok	110
HU: Felhasználói kézikönyv	54	BG: Ръководство за потребителя	114
UA: Посібник користувача	59	RU: Руководство пользователя	119
EE: Kasutusjuhend	64		

VACUUM PACKAGING MACHINE	GB
VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE	DE
VACUÛM VERPAKKINGSMACHINE	NL
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE	PL
MACCHINA PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	FR
MAŠINĀ AMBALARE VACUUM	IT
MHXANH ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ VACUUM	RO
STROJ ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE	GR
VAKUOVÝ BALICÍ STROJ – LAMELOVÝ	HR
VÁKUUMCSOMAGOLÓ GÉP	CZ
BAKUUM-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА – БЕЗКАМЕРНА	HU
VAAKUMPAKENDAMISE MASIN	UA
VAKUUMA IEPAKOŠANAS MAŠINA, BEZ KAMERAS	EE
VAKUUMINĒ PAKAVIMO MAŠINA – BEKAMERĒ	LV
MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO	LT
ENVASADORA AL VACÍO	PT
VÁKUOVÁ BALIČKA – LIŠTOVÁ	ES
STØVSUGER, PAKNINGSMASKINE	SK
TYNJIÖPAKKAUSLAITE	DK
STØVSUGEREMBALLASJEMASKIN	FI
VAKUUMSKA EMBALAŽA STROJ	NO
VAKUUMFÖRPACKNINGSMASKIN	SI
ЛЕНТОВА МАШИНА ЗА ВАКУУМНО ОПАКОВАНЕ	SE
ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА – БЕСКАМЕРНАЯ	BG
	RU



READ MANUAL

GB: Read user manual and keep this with the appliance.
 DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
 NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
 PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
 FR: Lisez le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
 IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
 RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
 GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.
 HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
 CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
 HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a későbbiek közelében.
 UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.

EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
 LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabāiet to kopā ar ierīci.
 LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
 PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
 ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
 SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
 DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
 FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
 NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
 SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
 SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
 BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
 RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.



INDOOR

GB: For indoor use only.
 DE: Nur zur Verwendung im Innenbereich.
 NL: Alleen voor gebruik binnenshuis.
 PL: Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
 FR: Pour l'usage à l'intérieur seulement.
 IT: Destinato solo all'uso domestico.
 RO: Doar pentru uz la interior.
 GR: Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
 HR: Samo za unutarnju upotrebu.
 CZ: Pouze pro vnitřní použití.
 HU: Csak beltéri használatra.
 UA: Використовувати тільки всередині приміщень.
 EE: Ainult sisetingsimustes kasutamiseks.

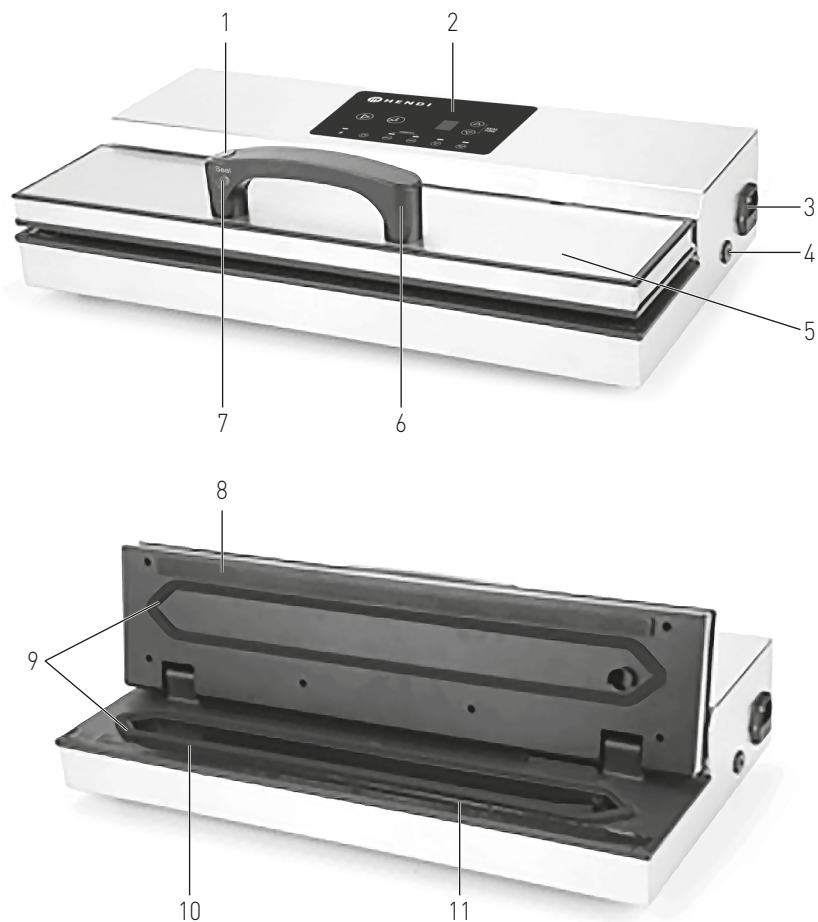
LV: Tikai lietošanai telpās.
 LT: Naudoti tik patalpoje.
 PT: Apenas para uso interno.
 ES: Sólo para uso en interiores.
 SK: Iba na vnútorné použitie.
 DK: Kun til indendørs brug.
 FI: Vain sisäkäyttöön.
 NO: Kun til innendørs bruk.
 SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
 SE: Endast för inomhusbruk.
 BG: Да се използва само на закрито.
 RU: Использовать только в помещениях.



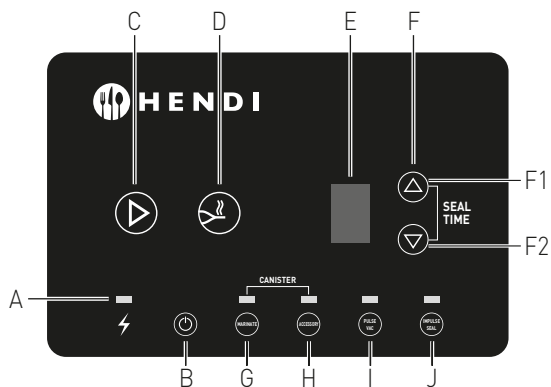
GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
 DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
 NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding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



1



2



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

A	975374
B	220-240V~ 50Hz / 220-240B ~ 50Гц
C	550W / Вт
D	I
E	406 mm
F	2
G	-28,3" Hg /-958 mbar (±3%)
H	5mm
I	490x260x(H)145 mm / мм
J	5kg / кг

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

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

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

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

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

F: GB:Number of pump / DE:Anzahl der Pumpen / NL:Aantal pompen / PL:Liczba pompa / FR:Nombre de pompes / IT:Numero di pompe / RO:Număr de pompe / GR:Αριθμός αντλίας / HR:Broj pumpi / CZ:Počet čerpadel / HU:Szivattyú száma / UA:Кількість насосів / EE:Pumba arv / LV:Sūkņa skaits / LT:Siurblio skaičius / PT:Número de bombas / ES:Número de bombas / SK:Počet čerpadiel / DK:Antal af pumpe / FI:Pumpun määrä / NO:Antall pumper / SI:Število črpalk / SE:Antal pumpar / BG:Брой помпи / RU:Количество насосов



G: GB:Pressure -28,3"Hg /-958 mbar (±3%) / DE:Druck -28,3"Hg /-958 mbar (±3%) / NL:Druk -28,3"Hg /-958 mbar (±3%) / PL:Ciśnienie -28,3"Hg/-958 mbar (±3%) / FR:Pression -28,3"Hg /-958 mbar (±3 %) / IT:Pressione -28,3"Hg /-958 mbar (±3%) / RO:Presiune -28,3"Hg /-958 mbar (±3%) / GR:Πίεση -28,3"Hg /-958 mbar (±3%) / HR:Tlak -28,3"Hg /-958 mbara (±3 %) / CZ:Tlak -28,3"Hg /-958 mbar (±3 %) / HU:Nyomás -28,3"Hg /-958 mbar (±3%) / UA:Тиск -28,3"рт.ст. /-958 мбар (±3%) / EE:Rõhk -28,3 tolliHg /-988 mbar (±3%) / LV:Spiediens -28,3"Hg / 958 mbar (±3%) / LT:Slėgis -28,3"Hg /-958 mbar (±3 %) / PT:Pressão -28,3"Hg /-958 mbar (±3%) / ES:Presión -28,3"Hg /-958 mbar (±3%) / SK:Tlak -28,3"Hg/-958 mbar (±3 %) / DK:Tryk -28,3"Hg /-958 mbar (±3 %) / FI:Paine -28,3"Hg / -958 mbar (±3 %) / NO:Trykk -28,3"Hg /-958 mbar (±3 %) / SI:Tlak -28,3"Hg /-958 mbar (±3 %) / SE:Tryck -28,3"Hg /-958 mbar (±3 %) / BG:Налягане -28,3"Hg /-958 мбар (±3%) / RU:Давление -28,3" рт. ст. /-958 мбар (±3%)

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

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

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

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

DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

NL: Opmerking: De technische specificatie zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.

FR: Remarque: La spécification technique peut être modifiée sans notification préalable.

IT: Osservazione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

RO: Observație: Specificația tehnică se poate modifica fără notificare prealabilă.

GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

HR: Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.

CZ: Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.

HU: Megjegyzés: A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.

UA: Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

EE: Märkus: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva teavitamiseta.

LV: Piezīme: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

LT: Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.

PT: Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.

ES: Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

SK: Poznámka: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.

DK: Bemærkning: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.

SI: Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

SE: Anmärkning: Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.

BG: Забелџа: Техническите спецификации подлежат на промяна без предварително уведомление.

RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Dear Customer,

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

Safety instructions

- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for, as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
-  **DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance by yourself. Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Check the electrical connections and cord regularly for any damage. When damaged, disconnect the appliance from the power supply. Any repairs should only be carried out by a supplier or qualified person to avoid danger or injury.
- **WARNING!** When positioning the appliance, route the power cable safely if necessary to avoid unintentional pulling, being damaged, coming into contact with the heating surface, or causing a tripping hazard.
- **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power supply.
- **WARNING!** ALWAYS switch off the appliance before disconnecting from the power supply, cleaning, maintenance or storage.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Do not touch the plug/electrical connections with wet or damp hands.
- Keep the appliance and electrical plug/connections away from water and other liquids. If the appliance falls into water, remove the power supply connections immediately. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Connect the power supply into an easily accessible electrical outlet so you can disconnect the appliance immediately in case of emergency.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Never carry the appliance by its cord.
- Never try to open the housing of the appliance yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance should be operated by trained personnel in kitchen of the restaurant, canteens or bar staff, etc.
- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its electrical connections out of reach of children.

- Never use accessories or any extra devices other than those supplied with the appliance or recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Do not operate this appliance by means of an external timer or remote-control system.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.).
- Do not cover the appliance in operation.
- Do not place any objects on top of the appliance.
- Do not use the appliance near any open flames, explosive or flammable materials. Always operate the appliance on a horizontal, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- Leave a space of at least 20 cm around the appliance for ventilation during use.
- **WARNING!** Keep all ventilation openings on the appliance free from obstruction.

Special safety instructions

-  **CAUTION! RISK OF BURNS! HOT SURFACES! NEVER TOUCH THE SEALING BAR.** Do not touch the sealing bar while in use. There is a danger of burns even after use. Wait until the sealing bar has cooled down before touching.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.



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

Intended use

- This appliance is intended to be used for commercial appliances, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospital and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- The appliance is designed for vacuuming and sealing plastic bags with food inside. It is also possible to remove the air from containers or only to seal bags without creating a vacuum. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

Grounding installation

This appliance is classified as **protection class I** and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is fitted with a power cord with grounding plug or electrical connections with grounding wire. The connections must be properly installed and grounded.



Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

1. Quick Start button
2. Control panel
3. Power cord connector
4. Vacuum cord connector
5. Lid
6. Handle
7. Quick Seal button
8. Foam gasket strip
9. Vacuum chamber gasket
10. Vacuum chamber plate
11. Sealing bar

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

Spare parts or accessories

1. Power cord

NOTE! Vacuum bag roll is not included.

Control panel

(Fig.2 on page 3)

A. POWER LED

When the POWER LED is on, the machine is ready to use.

B. ON/OFF button

- When the machine is ready to use, press ON/OFF. The last sealing time is displayed and the fan starts – the machine is ready to generate vacuum.
- If the machine is inactive for 10 minutes, the display and the fan are automatically switched off.
- In order to stop the machine, press ON/OFF. Also when the sealing cycle is finished, press ON/OFF to switch off the machine, and disconnect it from the mains.

C. Auto Vacuum button (START)

- In the Default mode press the START button. The machine automatically starts generating vacuum and sealing. In the Marinate mode press the START button. The machine automatically starts marinating.
- In the Pulse Vac mode press the START button. The machine automatically starts generating vacuum in the pulse mode.
- For more comfortable access, the Quick Start button is placed on the handle. (This button has the same function as the START button on the control panel).

(NOTE! This function can be started if the lid is closed and slightly pressed).

D. SEAL button

1. Press the SEAL button in order to stop the vacuum generating cycle and immediately seal the bag in order to prevent soft foodstuffs from getting crushed.
2. Allows to form bags of any sizes.

For more comfortable access, the SEAL button is placed on the handle. (This button has the same function as the SEAL button on the control panel).

(NOTE: This function can be started if the lid is closed and pressed).

E. Digital display

1. Displays the vacuum cycle, counts down from 9 to 0. When 0 is reached, the cycle is finished.
2. Displays the sealing time which can be set and adjusted

from 0 to 6. The sealing time save function is also available.

3. If the display shows "E", it means that the machine is in the protection mode.

F. Sealing time adjustment button ((F1) or (F2))

Setting the sealing time by means of "Up" and "Down or (F1) and (F2) buttons. When the value is set to 0, the machine does not start the sealing cycle.

- G. The Marinate mode (only with external vacuum container) The Marinate mode is designed to repeat the vacuum generation cycle and air release to the bag, which results in perfect marinating of foodstuffs within the shortest time possible.

(NOTE! This function can be started if the lid is opened).

H. Accessory

Not available in this model.

I. Pulse Vac button

The Pulse Vac button prevents soft foodstuffs from getting crushed. As the Pulse Vac button is pressed, the machine gradually evacuates air.

(NOTE! This function can be started if the lid is closed and pressed).

J. Impulse Seal button

When the Impulse Seal button is pressed, its LED lights up. The machine switches over to the Impulse Seal mode. Now the bag can be sealed by simply opening and closing the lid. (The mode is applied mainly when it is not necessary to generate vacuum).

(NOTE! This function can be started if the lid is closed and pressed).

Preparation before use

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

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

Operating instructions

Prior to start-up

- Connect the machine to the power supply.
- When the machine is switched on, the POWER LED lights up.
- When ON/OFF is pressed, the display is switched on and the fan starts. The machine is ready to use.

Vacuum packing and bag sealing

- Select an appropriate bag and place foodstuffs inside.
- Leave at least 4-5 cm of space to ensure better results of the vacuum generation process.



- Put the open edge of the bag on the chamber gasket. Make sure that the open edge is inside the vacuum chamber.
- Close and press the lid.
- Press the Start button or the Quick Start button.
- The machine switches over to the vacuum generation mode. Countdown from 9 to 0 is started on the display (if pressure does not reach the standard value of -20" Hg, then countdown stops at 2). When vacuum is generated, value on the display is counted down from a default value to 0. The machine switches over to the sealing mode.
- When the sealing cycle is finished, the lid opens automatically and a beep can be heard.
- Remove the bag, check vacuum and the seal.
NOTE! A correct seal should be transparent. If the seal is uneven, incomplete, corrugated, white or opaque, remove the sealed part and seal the bag once again.
- The foodstuffs that are vacuum packaged should be properly stored. Perishable foodstuffs should be stored in a refrigerator or frozen to prevent spoilage.
- In order to stop the machine, press ON/OFF. If quick sealing is required, press the Seal button.

How to use the PULSE VAC function

Sometimes during vacuum packaging soft foodstuffs may get damaged as a result of too high vacuum. In such case the Pulse Vac function may be used to control time and pressure, which prevents soft foodstuffs from getting crushed. When juicy products are packaged, this function may also be used to prevent juices from being sucked out.

- Place foodstuffs in the bag, put the open edge of the bag on the chamber gasket, make sure that the open edge is inside the vacuum chamber.
- Close and press the lid.
- Press the Pulse Vac button to start the machine in the pulse vacuum generation mode. Then press Start (or the Quick Start button on the handle) to start pulse vacuum generation and obtain the negative pressure required. During operation observe the bag to check whether the pressure is correct. The vacuum generation process can be stopped by releasing the Start button, and restarted by pressing it again.
- When the required value of pressure is obtained, press the Seal button to start sealing. The sealing time is displayed, and countdown to 0 starts.
- When the process is finished, the lid opens automatically and a beep can be heard.

****** In order to stop the machine, press ON/OFF.

Marinating of foodstuffs (No accessories included)

The packaging machine features a special Marinate mode, with two options: Quick Marinate Mode (15 minutes) and Normal Marinate Mode (27 minutes). In the Marinate mode, the machine can perform two cycles of vacuum generation and air release to a vacuum container, which results in perfect marinating of foodstuffs within the shortest time possible. Vacuum is maintained for approx. 4 minutes (Quick Marinate Mode) or 8 minutes (Normal Marinate Mode) before air is let into the container between successive cycles. When the marinate cycle is finished, a beep can be heard.

Impulse sealing

Sometimes vacuum packaging is not necessary and it is enough to seal the packaging. The machine features an Impulse Seal mode. In this mode the user does not need to press any button, the function is activated by simply opening and closing the lid.

1. To set the sealing time, press the (F1) and (F2) buttons.
2. When the Impulse Seal button is pressed, its LED lights up.
The machine switches over to the Impulse Seal mode (if the lid is closed, the "C" is displayed; if the lid is opened, the sealing time flashes on the display).

3. Put the open edge of the bag on the sealing bar and slide it into the vacuum chamber. Close and press the lid - the machine detects lid closing and switches over to the sealing mode. Countdown from the set time to 0 is started on the display. This is followed by decompression which makes it easier to open the lid; when the process is finished, a beep can be heard.

In order to stop the machine, press ON/OFF.

4. Open the lid, remove the bag and check the seal.
5. Repeat steps 3 and 4 to seal next bags.
Press ON/OFF to exit the Impulse Seal mode.

NOTE! If in the Impulse Seal mode many bags are sealed, the sealing time should be suitably adjusted [shortened] to avoid machine overheating or bag melting.

Operating tips

Information on food packaging in bags

- At the moment of packaging, foodstuffs should be as fresh as possible. Shelf life of vacuum-packed products may be extended up to five times compared to standard storage conditions.
 - Soft, moist foodstuffs or products which should retain their shape should be frozen prior to packaging.
 - Meat, berries or bread may be frozen for up to 24 hours to avoid freezer burn. When the products get frozen and hard, they are ready to be vacuum packaged.
 - If fresh food is packed without pre-freezing, place a folded paper kitchen towel between the meat and the top part of the roll. Paper will absorb moisture.
 - Liquid products such as soups, ragouts or gratins should be frozen in a dish or on an ice tray prior to vacuum packaging. Frozen and packaged products should be labelled and put in the freezer.
 - Any sharp-edged products (e.g. bones, dry pasta, rice) should be secured with paper towels so that they do not punch the bag.
 - Packaging bags should not be re-used for cooking or in the microwave. Do not re-use bags which were used to store fresh fish or greasy foodstuffs.
 - Vegetables should be blanched prior to packaging.
 - Blanching is a method of thermal processing which consists in short-time but intensive heating. Vegetables may be blanched in boiling water: they need to be put for a while in boiling water, then taken out and immediately quenched in low temperature.
 - Perform the vacuum packaging procedure as usual.
- Do not vacuum package mushrooms and garlic.**

How to make a bag from a roll

- Select a roll with a correct width.
- Place the open edge on the sealing bar (make sure that the



edge is positioned exactly on the bar), close and press the lid.

- Press Start (or the Quick Start button on the handle) - the sealing time will be counted down from a default value indicated on the display to 0. When the cycle is finished, the lid opens automatically and a beep can be heard.

** In order to stop the machine, press ON/OFF.

- Remove the bag and check the seal.

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

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

Food storage and safety information

The vacuum chamber packaging machine will revolutionize the way you buy and store food. Because vacuum packaging works to eliminate freezer burn and slow food spoilage, you are now able to take advantage of buying food in bulk without the threat of food waste. Vacuum packaging with the appliance removes up to 90% of the air from the package. This will help keep food fresher up to 5 times longer than under normal circumstances. Dry foods like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish Plus vacuum packaging prevents weevils and other insects from infesting dry goods.

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

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

Cleaning & maintenance

- **ATTENTION!** Always disconnect the appliance from the electrical mains and cool down before storage, cleaning & maintenance.
- Do not use water jet or steam cleaner for cleaning and do not push the appliance under the water as the parts will get wet and electric shock might be resulted.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, this can adversely affect the life of the appliance and result in a dangerous situation.

- Food residues should be regularly cleaned and removed from the appliance. If the appliance is not cleaned properly, it will reduce its lifespan and may result in a dangerous condition during use.

Cleaning

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

Maintenance

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

Transportation and Storage

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

Troubleshooting

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

Problems	Possible solution
Appliance will not turn on	• Ensure that the machine is properly plugged into a grounded outlet. • Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if power cord is damaged.
The machine does not suck out the air from the bags completely	• For proper vacuum generation and sealing, it is essential that the edge of the bag is placed precisely on the sealing bar. Make sure that the bag is inserted into the vacuum chamber gasket and that the foil is not corrugated along the sealing bar. • If you prepare packaging bags from the roll, make sure that the first seal is proper and tight. • For the vacuum generation process to be successful, the machine and the bag must be clean, dry and free of any food particles. Wipe off the surface of the gasket and the interior of the bag, and try again.



Vacuum pouch loses vacuum after being sealed	• Sharp items can puncture small holes in pouches. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new pouch. • Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open pouch. If you think food spoilage has begun, discard food. If food spoilage has not yet begun, consume immediately. If in doubt, discard food.
In rare cases, there may occur an error in the machine operation cycles resulting in a malfunction	• Disconnect the machine from the mains, and reconnect it again.

Error code identification

Error codes	Possible cause	Possible solution
E1	Machine over-heated after the machine operated for some time.	Switch off the machine, disconnect it from the mains and do not use it for approx. 20 minutes. Reconnect to the mains and start up again.
E2	Burns after opening the lid	Press the Seal button and the sealing bar is not heated.
E3	Machine overheated	Switch off the machine and disconnect it from the mains. Do not use the machine for approx. 20 minutes. Reconnect to the mains and start up again.

Warranty

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

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

Discarding & Environment



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

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

Sehr geehrter Kunde,

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

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
-  **GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung. Alle Reparaturen sollten nur von einem Lieferanten oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Ziehen, Beschädigungen, Kontakt mit der Heizfläche oder Stolpergefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen.
- **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät STETS aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen, reinigen, warten oder lagern.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der auf dem Geräteetikett angegebenen Spannung und Frequenz an eine Steckdose an.
- Die Stecker-/Elektroanschlüsse nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Halten Sie das Gerät und die elektrischen Stecker/Anschlüsse von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Wenn das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort die Netzanschlüsse. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Schließen Sie das Netzteil an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Gerät im Notfall sofort trennen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommt und halten Sie es von offenen Bränden fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie immer den Stecker.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät sollte von geschultem Personal in der Küche



des Restaurants, Kantinen oder Barpersonal usw. bedient werden.

- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine elektrischen Anschlüsse für Kinder unzugänglich auf.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör oder andere Geräte als das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizobjekt (Benzin, Elektro, Holzkohle usw.).
- Decken Sie das Gerät nicht im Betrieb ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, explosiven oder brennbaren Materialien. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 20 cm um das Gerät herum Platz für die Belüftung.
- **WARNUNG!** Halten Sie alle Lüftungsöffnungen am Gerät frei von Hindernissen.

Besondere Sicherheitshinweise

-  **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR! HEIßE OBERFLÄCHEN! NIEMALS DIE DICHTUNGSTANGE BERÜHREN.** Niemals die Dichtungstange während des Gebrauchs nicht. Es besteht Verbrennungsgefahr auch nach Gebrauch. Warten Sie, bis die Dichtungsleiste abgekühlt ist, bevor Sie sie berühren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, das/die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.

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

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für den Einsatz in gewerblichen Geräten vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in gewerblichen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., aber nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Das Gerät ist zum Saugen und Versiegeln von Plastikbeuteln mit Lebensmitteln im Inneren konzipiert. Es ist auch möglich, die Luft aus Behältern zu entfernen oder nur Beutel zu versiegeln, ohne ein Vakuum zu erzeugen. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen führen.
- Der Betrieb des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch

des Geräts. Der Benutzer haftet allein für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

Installation der Erdung

Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** eingestuft und muss an eine Schutzerde angeschlossen werden. Die Erdung verringert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Wire für den elektrischen Strom bereitgestellt wird.

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

Hauptteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3)

1. Schnellstart-Taste
2. Kontrollpanel
3. Netzkabel-Steckverbinder
4. Vakuum-Kabelanschluss
5. Deckel
6. Griff
7. Schaltfläche Schnellversiegelung
8. Schaumstoff-Dichtungsstreifen
9. Vakuumkammer-Dichtung
10. Platte der Vakuumkammer
11. Dichtungsstange

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

Ersatzteile oder Zubehör

1. Netzkabel

HINWEIS! Vakuumbeutelrolle ist nicht enthalten.

Bedienfeld

(Abb. 2 auf Seite 3)

A. STROM-LED

Wenn die POWER-LED leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.

B. EIN/AUS-Taste

- Wenn die Maschine betriebsbereit ist, EIN/AUS drücken. Die letzte Versiegelungszeit wird angezeigt und der Lüfter startet – die Maschine ist bereit, Vakuum zu erzeugen.
- Wenn die Maschine 10 Minuten lang inaktiv ist, werden Display und Lüfter automatisch ausgeschaltet.
- Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie EIN/AUS. Wenn der Dichtungszyklus abgeschlossen ist, drücken Sie EIN/AUS, um die Maschine auszuschalten, und trennen Sie sie vom Stromnetz.

C. Taste für automatisches Vakuum (START)

- Drücken Sie im Standardmodus die START-Taste. Die Maschine beginnt automatisch mit der Erzeugung von Vakuum und Abdichtung. Drücken Sie im Marinade-Modus die START-Taste. Die Maschine beginnt automatisch mit dem Marinieren.
- Drücken Sie im Impuls-Vak-Modus die START-Taste. Die Maschine beginnt im Impulsmodus automatisch mit der Vakuumherzeugung.
- Für einen bequemen Zugang wird die Schnellstarttaste am Griff angebracht. [Diese Taste hat die gleiche Funktion



wie die START-Taste auf dem Bedienfeld).

(HINWEIS! Diese Funktion kann gestartet werden, wenn der Deckel geschlossen und leicht gedrückt ist).

D. Taste DICHUNG

1. Drücken Sie die Taste DICHUNG, um den Vakuumerzeugungszyklus zu stoppen und den Beutel sofort zu versiegeln, um zu verhindern, dass weiche Lebensmittel zerkleinert werden.

2. Ermöglicht das Formen von Beuteln jeder Größe.

Für einen bequemen Zugang wird der SEAL-Knopf am Griff angebracht. (Diese Taste hat die gleiche Funktion wie die Taste DICHUNG auf dem Bedienfeld).

(HINWEIS: Diese Funktion kann gestartet werden, wenn der Deckel geschlossen und gedrückt wird).

E. Digitales Display

1. Zeigt den Vakuumzyklus an und zählt von 9 bis 0 herunter. Wenn 0 erreicht ist, ist der Zyklus beendet.

2. Zeigt die Dichtungszeit an, die eingestellt und von 0 bis 6 eingestellt werden kann. Die Funktion zum Versiegeln von Zeitersparnissen ist ebenfalls verfügbar.

3. Wenn das Display „E“ anzeigt, bedeutet dies, dass sich die Maschine im Schutzmodus befindet.

F. Einstelltaste für die Dichtungszeit (F1) oder (F2)]

Einstellen der Siegelzeit mittels Tasten „Auf“ und „Ab“ bzw. (F1) und (F2). Wenn der Wert auf 0 gesetzt ist, startet die Maschine den Dichtungszyklus nicht.

G. Der Marinade-Modus (nur bei externem Vakuumbehälter)

Der Marinade-Modus ist so konzipiert, dass er den Vakuumerzeugungszyklus und die Luftabgabe in den Beutel wiederholt, was zu einer perfekten Marinierung der Lebensmittel innerhalb der kürzestmöglichen Zeit führt.

(HINWEIS! Diese Funktion kann gestartet werden, wenn der Deckel geöffnet ist).

H. Zubehör

In diesem Modell nicht verfügbar.

I. Taste Pulse Vac

Die Pulse Vac-Taste verhindert, dass weiche Lebensmittel zerdrückt werden. Wenn die Taste Pulse Vac gedrückt wird, evakuiert das Gerät allmählich die Luft.

(HINWEIS! Diese Funktion kann gestartet werden, wenn der Deckel geschlossen und gedrückt wird).

J. Impuls-Dichtungstaste

Wenn die Taste Impulsversiegelung gedrückt wird, leuchtet die LED auf.

Die Maschine wechselt in den Impulsdichtungsmodus. Jetzt kann der Beutel durch einfaches Öffnen und Schließen des Deckels verschlossen werden. (Der Modus wird hauptsächlich angewendet, wenn kein Vakuum erzeugt werden muss).

(HINWEIS! Diese Funktion kann gestartet werden, wenn der Deckel geschlossen und gedrückt wird).

Vorbereitung vor Verwendung

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät in gutem Zustand ist und mit allen Zubehörteilen. Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung wenden Sie sich bitte umgehend an den Lieferanten. Verwenden Sie das Gerät in diesem Fall nicht.
- Reinigen Sie das Zubehör und das Gerät vor dem Gebrauch (siehe ==> Reinigung und Wartung).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die gegen Wasserspritzer geschützt ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie Ihr Gerät in Zukunft lagern möchten.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch für zukünftige Referenzzwecke auf.

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

Bedienungsanleitung

Vor Inbetriebnahme

- Schließen Sie die Maschine an die Stromversorgung an.
- Beim Einschalten der Maschine leuchtet die POWER-LED.
- Wenn EIN/AUS gedrückt wird, wird das Display eingeschaltet und der Lüfter startet. Die Maschine ist einsatzbereit.

Vakuumverpackung und Beutelabdichtung

- Wählen Sie einen geeigneten Beutel und legen Sie Lebensmittel hinein.
- Lassen Sie mindestens 4–5 cm Platz, um bessere Ergebnisse beim Vakuumerzeugungsprozess zu gewährleisten.
- Legen Sie die offene Kante des Beutels auf die Kammerdichtung. Stellen Sie sicher, dass sich die offene Kante in der Vakuumkammer befindet.
- Schließen und drücken Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Start-Taste oder die Schnellstart-Taste.
- Die Maschine wechselt in den Vakuumerzeugungsmodus. Der Countdown von 9 bis 0 wird auf dem Display gestartet (wenn der Druck den Standardwert von -20" Hg nicht erreicht, stoppt der Countdown bei 2). Wenn ein Vakuum erzeugt wird, wird der Wert auf der Anzeige von einem Standardwert auf 0 heruntergezählt. Die Maschine wechselt in den Dichtmodus.
- Wenn der Versiegelungszyklus abgeschlossen ist, öffnet sich der Deckel automatisch und es ist ein Piepton zu hören.
- Entfernen Sie den Beutel, überprüfen Sie das Vakuum und die Dichtung.

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

- Die vakuumverpackten Lebensmittel sollten ordnungsgemäß gelagert werden. Verderbliche Lebensmittel sollten im Kühlschrank aufbewahrt oder eingefroren werden, um Verderb zu vermeiden.

- Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie EIN/AUS. Wenn eine schnelle Abdichtung erforderlich ist, drücken Sie die Dichtungstaste.

Verwendung der PULSE VAC-Funktion

Manchmal können während der Vakuumverpackung weiche Lebensmittel durch zu hohes Vakuum beschädigt werden. In diesem Fall kann die Puls-Vak-Funktion zur Steuerung von Zeit und Druck verwendet werden, wodurch verhindert wird, dass weiche Lebensmittel zerdrückt werden. Wenn saftige Produkte verpackt werden, kann diese Funktion auch verwendet werden, um zu verhindern, dass Säfte abgesaugt werden.

- Legen Sie Lebensmittel in den Beutel, legen Sie die offene Kante des Beutels auf die Kammerdichtung und stellen Sie sicher, dass sich die offene Kante in der Vakuumkammer



befindet.

- Schließen und drücken Sie den Deckel.
 - Drücken Sie die Taste Pulse Vac, um das Gerät im Impulsvakuumerzeugungsmodus zu starten. Drücken Sie dann Start (oder die Schnellstarttaste am Griff), um die Impulsvakuumerzeugung zu starten und den erforderlichen Unterdruck zu erhalten. Während des Betriebs den Bag beobachten, um zu prüfen, ob der Druck korrekt ist. Der Vakuumerzeugungsprozess kann durch Loslassen der Start-Taste gestoppt und durch erneutes Drücken neu gestartet werden.
 - Wenn der erforderliche Druckwert erreicht ist, drücken Sie die Dichtungstaste, um mit der Abdichtung zu beginnen. Die Versiegelungszeit wird angezeigt und der Countdown auf 0 beginnt.
 - Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, öffnet sich der Deckel automatisch und es ist ein Piepton zu hören.
- ** Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie EIN/AUS.

Marinieren von Lebensmitteln (kein Zubehör enthalten)

Die Verpackungsmaschine verfügt über einen speziellen Marinaten-Modus mit zwei Optionen: Schneller Marinatenmodus (15 Minuten) und normaler Marinatenmodus (27 Minuten). Im Marinatenmodus kann die Maschine zwei Zyklen der Vakuumerzeugung und Luftabgabe in einen Vakuumbehälter durchführen, was zu einer perfekten Marinierung der Lebensmittel innerhalb der kürzestmöglichen Zeit führt. Das Vakuum wird für ca. 4 Minuten (Schneller Marinatenmodus) oder 8 Minuten (Normaler Marinatenmodus) gehalten, bevor zwischen aufeinanderfolgenden Zyklen Luft in den Behälter eingelassen wird. Wenn der Marinatzyklus beendet ist, ist ein Piepton zu hören.

Impuls-Abdichtung

Manchmal ist eine Vakuumverpackung nicht erforderlich und reicht aus, um die Verpackung zu versiegeln. Die Maschine verfügt über einen Impulsdichtungsmodus. In diesem Modus muss der Benutzer keine Taste drücken, die Funktion wird durch einfaches Öffnen und Schließen des Deckels aktiviert.

1. Zum Einstellen der Versiegelungszeit die Tasten (F1) und (F2) drücken.
2. Wenn die Taste Impulsversiegelung gedrückt wird, leuchtet die LED auf. Die Maschine wechselt in den Impulsdichtungsmodus (wenn der Deckel geschlossen ist, wird das „C“ angezeigt; wenn der Deckel geöffnet ist, blinkt die Dichtungszeit auf dem Display).
3. Setzen Sie die offene Kante des Beutels auf die Siegelstange und schieben Sie ihn in die Vakuumkammer. Deckel schließen und drücken - die Maschine erkennt das Schließen des Deckels und wechselt in den Versiegelungsmodus. Der Countdown von der eingestellten Zeit auf 0 wird auf dem Display gestartet. Danach folgt eine Dekompression, die das Öffnen des Deckels erleichtert; nach Abschluss des Vorgangs ist ein Piepton zu hören.
Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie EIN/AUS.
4. Öffnen Sie den Deckel, entnehmen Sie den Beutel und überprüfen Sie die Versiegelung.
5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4, um die nächsten Beutel zu versiegeln.
Drücken Sie EIN/AUS, um den Impulsdichtungsmodus zu verlassen.

HINWEIS! Wenn im Impulsiegelmodus viele Beutel versiegelt sind, sollte die Versiegelungszeit entsprechend angepasst

(verkürzt) werden, um ein Überhitzen der Maschine oder ein Schmelzen des Beutels zu vermeiden.

Tipps zur Bedienung

Informationen zur Lebensmittelverpackung in Beuteln

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

Keine Pilze und Knoblauch absaugen.

Wie man eine Tasche aus einer Rolle herstellt

- Wählen Sie eine Rolle mit der richtigen Breite aus.
 - Legen Sie die offene Kante auf die Siegelstange (stellen Sie sicher, dass die Kante genau auf der Stange positioniert ist), schließen und drücken Sie den Deckel.
 - Drücken Sie Start (oder die Schnellstarttaste am Griff) - die Dichtungszeit wird von einem auf dem Display angezeigten Standardwert auf 0 heruntergezählt. Wenn der Zyklus beendet ist, öffnet sich der Deckel automatisch und es ertönt ein Piepton.
** Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie EIN/AUS.
 - Entfernen Sie den Beutel und überprüfen Sie die Dichtung.
- HINWEIS!** Eine korrekte Abdichtung sollte transparent sein. Wenn die Versiegelung ungleichmäßig, unvollständig, gewellt, weiß oder undurchsichtig ist, entfernen Sie das versiegelte Teil und versiegeln Sie den Beutel erneut.
- Wenn der Rand versiegelt ist, messen Sie die Größe des Beutels, damit er das Produkt aufnehmen kann, lassen Sie einen Rand von 4-5 cm und schneiden Sie die Folie von der Rolle



ab. Das Produkt in den Beutel legen und die in der Bedienungsanleitung „Vakuumpackung und Beutelversiegelung“ angegebenen Schritte befolgen.

Informationen zur Lebensmittellagerung und -sicherheit

Die Vakuumpackungs-Verpackungsmaschine revolutioniert die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel kaufen und lagern. Da Vakuumpackungen die Verbrennung von Gefrierschränken und den Verderb von Lebensmitteln verhindern, können Sie jetzt die Vorteile des Kaufs von Lebensmitteln in großen Mengen nutzen, ohne die Gefahr von Lebensmittelabfällen. Vakuumpackung mit dem Gerät entfernt bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung. Dadurch bleiben Lebensmittel bis zu 5-mal länger frisch als unter normalen Umständen. Trockene Lebensmittel wie Nudeln, Getreide und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Die Vakuumpackung verhindert, dass Unkraut und andere Insekten Trockenwaren befallen.

Lebensmittel	Lagerung von Vakuumpackungs-Gefrierschränken	Lagerung von Vakuumpackungs-Schränken
Frisches Rindfleisch und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat
Gemahlenes Fleisch	1 Jahr	1 Monat
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen
Frisches Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6-12 Wochen
Frisches Produkt, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Frisches Obst	2-3 Jahre	2 Wochen
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen
Geschnittene Deli-Fleischsorten	nicht empfohlen	6-12 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen

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

Reinigung und Wartung

- **AUFMERKSAMKEIT!** Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und kühlen Sie es vor Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie für die Reinigung keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und es zu Stromschlägen kommen kann.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.

- Speisereste sollten regelmäßig gereinigt und aus dem Gerät entfernt werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, verkürzt es seine Lebensdauer und kann während des Gebrauchs zu einem gefährlichen Zustand führen.

Reinigung

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

Wartung

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

Transport und Lagerung

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

Fehlerbehebung

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

Probleme	Mögliche Lösung
Gerät lässt sich nicht einschalten	• Stellen Sie sicher, dass die Maschine ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. • Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Die Maschine nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist.



Die Maschine saugt die Luft aus den Beuteln nicht vollständig ab	- Für eine ordnungsgemäße Vakuumherzeugung und -versiegelung ist es wichtig, dass die Kante des Beutels genau auf der Siegelstange platziert wird. Stellen Sie sicher, dass der Beutel in die Vakuumkammerdichtung eingeführt ist und dass die Folie nicht entlang der Dichtungsstange gewellt ist. - Wenn Sie Verpackungsbeutel aus der Rolle vorbereiten, stellen Sie sicher, dass die erste Versiegelung korrekt und fest ist. - Damit der Vakuumherzeugungsprozess erfolgreich ist, müssen die Maschine und der Beutel sauber, trocken und frei von Lebensmittelpartikeln sein. Wischen Sie die Oberfläche der Dichtung und das Innere des Beutels ab und versuchen Sie es erneut.
Vakuumbeutel verliert Vakuum nach Versiegelung	- Scharfe Gegenstände können kleine Löcher in Beuteln durchstechen. Um dies zu vermeiden, decken Sie scharfe Kanten mit Papierhandtuch ab und saugen Sie sie in einen neuen Beutel. - Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen (Ausgasung), wenn sie vor der Verpackung nicht ordnungsgemäß blanchiert oder eingefroren werden. Beutel öffnen. Wenn Sie glauben, dass der Verderb von Lebensmitteln begonnen hat, entsorgen Sie die Lebensmittel. Wenn die Verderbnis von Lebensmitteln noch nicht begonnen hat, sofort konsumieren. Im Zweifelsfall entsorgen Sie die Lebensmittel.
In seltenen Fällen kann es zu einem Fehler in den Maschinenbetriebszyklen kommen, der zu einer Fehlfunktion führt	Trennen Sie die Maschine vom Netz und schließen Sie sie wieder an.

Fehlercode-Identifikation

Fehlercodes	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E1	Maschine überhitzt, nachdem die Maschine einige Zeit lang betrieben wurde.	Schalten Sie die Maschine aus, trennen Sie sie vom Netz und verwenden Sie sie ca. 20 Minuten lang nicht. Verbinden Sie sich wieder mit dem Netz und starten Sie es erneut.
E2	Brennt nach dem Öffnen des Deckels	Drücken Sie die Dichtungstaste und die Dichtungsleiste wird nicht erwärmt.
E3	Maschine überhitzt	Schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie vom Stromnetz. Verwenden Sie die Maschine nicht für ca. 20 Minuten. Verbinden Sie sich wieder mit dem Netz und starten Sie es erneut.

Garantie

Defekte, die die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar werden, werden durch kostenlose Reparatur oder Ersatz repariert, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet wurde und in keiner Weise missbraucht oder missbraucht

wurde. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät im Rahmen der Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Beleg) bei.

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

Entsorgung und Umwelt



Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem

Sie sie an eine dafür vorgesehene Sammelstelle übergeben. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und Wiederverwertung Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zum Schutz natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.

NEDERLANDS

Geachte klant,

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

Veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening en onjuist gebruik.
-  **GEVAAR! RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- GEBRUIK NOOIT EEN BESCHADIGD APPARAAT!** Controleer de elektrische aansluitingen en het snoer regelmatig op schade. Als het apparaat beschadigd is, koppelt u het los van de stroomtoevoer. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een leverancier of gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- WAARSCHUWING!** Leid bij het plaatsen van het apparaat het netsnoer zo nodig veilig om onbedoeld trekken, beschadiging, contact met het verwarmingsoppervlak of struikelgevaar te voorkomen.
- WARNING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroomvoorziening.
- WARNING!** Schakel het apparaat ALTIJD uit voordat u het los-



- koppelt van de stroomtoevoer, reiniging, onderhoud of opslag.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.
- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, verwijder dan onmiddellijk de voedingsaansluitingen. Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies leidt tot levensbedreigende risico's.
- Sluit de voeding aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u het apparaat in geval van nood onmiddellijk kunt loskoppelen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keukens van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en de elektrische aansluitingen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit accessoires of extra apparaten die niet bij het apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explosieve of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.

Speciale veiligheidsinstructies

-  **VOORZICHTIGHEID! RISICO OP BRANDWONDEN! HETE OPPERVLAKKEN! RAAK NOOIT DE AFDICHTINGSSTANG AAN.** Raak de afdichtingsstang niet aan terwijl deze in gebruik is. Zelfs na gebruik bestaat er gevaar voor brandwonden. Wacht tot de afdichtingsstaaf is afgekoeld voordat u deze aanraakt.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of samenstel dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens servicemonteur.



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

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële apparaten, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Het apparaat is ontworpen voor het stofzuigen en afdichten van plastic zakken met voedsel erin. Het is ook mogelijk om de lucht uit containers te verwijderen of alleen om zakken af te dichtten zonder een vacuüm te creëren. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

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

Belangrijkste onderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

- Knop Snelstart
- Bedieningspaneel
- Aansluiting netsnoer
- Aansluiting vacuümsnoer
- Deksel
- Handgreep
- Knop Snelle afdichting
- Schuimpakking strip
- Pakking vacuümkamer
- Plaat vacuümkamer
- Afdichtingsstaaf

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

Reserveonderdelen of accessoires

- Netsnoer
- OPMERKING!** Rol vacuümzak is niet inbegrepen.

Bedieningspaneel

(Afb. 2 op pagina 3)

- GELEIDE VOEDING**
Als de POWER LED brandt, is de machine klaar voor gebruik.
- AAN/UIT-knop



- Wanneer de machine klaar is voor gebruik, drukt u op AAN/UIT. De laatste sealtijd wordt weergegeven en de ventilator start – de machine is klaar om vacuüm te genereren.
- Als de machine 10 minuten inactief is, worden het display en de ventilator automatisch uitgeschakeld.
- Om de machine te stoppen, drukt u op AAN/UIT. Wanneer de afdichtingscyclus is voltooid, drukt u ook op AAN/UIT om de machine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.

C. Auto Vacuüm-knop (START)

- Druk in de standaardmodus op de START-knop. De machine begint automatisch met het genereren van vacuüm en afdichting. Druk in de Marinaat-modus op de START-knop. De machine begint automatisch te marinieren.
- Druk in de Pulse Vac-modus op de START-knop. De machine begint automatisch vacuüm te genereren in de pulsmodus.
- Voor een comfortabelere toegang wordt de knop Snelstart op de handgreep geplaatst. (Deze knop heeft dezelfde functie als de START-knop op het bedieningspaneel).

[OPMERKING! Deze functie kan worden gestart als het deksel gesloten en licht ingedrukt is].

D. Knop AFDICHTEN

1. Druk op de knop AFDICHTEN om de vacuümproductiecyclus te stoppen en sluit de zak onmiddellijk af om te voorkomen dat zacht voedsel wordt geplet.
2. Maakt het mogelijk om zakken van elke grootte te vormen.

Voor een comfortabelere toegang wordt de SEAL-knop op de handgreep geplaatst. (Deze knop heeft dezelfde functie als de SEAL-knop op het bedieningspaneel).

[OPMERKING: deze functie kan worden gestart als het deksel gesloten en ingedrukt is].

E. Digitaal display

1. Geeft de vacuümcyclus weer, telt af van 9 tot 0. Wanneer 0 is bereikt, is de cyclus voltooid.
2. Geeft de sealtijd weer die kan worden ingesteld en aangepast van 0 tot 6. De seal time save-functie is ook beschikbaar.
3. Als het display "E" weergeeft, betekent dit dat de machine in de beveiligingsmodus staat.

F. Knop Afdichtingstijd instellen ([F1] of [F2])

Instellen van de sealtijd door middel van "Up" en "Down" ([F1] en [F2]) toetsen. Wanneer de waarde is ingesteld op 0, start de machine de afdichtingscyclus niet.

G. De Marinate-modus (alleen met externe vacuümcontainer)

De Marinate-modus is ontworpen om de vacuümgeneratiecyclus en de luchtafgifte naar de zak te herhalen, wat resulteert in perfect marinieren van levensmiddelen binnen de kortst mogelijke tijd.

[OPMERKING! Deze functie kan worden gestart als het deksel wordt geopend].

H. Accessoire

Niet beschikbaar in dit model.

I. Pulse Vac-knop

De Pulse Vac-knop voorkomt dat zacht voedsel wordt geplet. Wanneer de Pulse Vac-knop wordt ingedrukt, zuigt de machine geleidelijk lucht weg.

[OPMERKING! Deze functie kan worden gestart als het deksel wordt gesloten en ingedrukt].

J. Knop Impulse afdichting

Wanneer de Impulse Seal-knop wordt ingedrukt, gaat de LED branden.

De machine schakelt over naar de modus Impulsafdichting. Nu kan de zak worden verzegeld door simpelweg het deksel te openen en te sluiten. (De modus wordt voornamelijk toegepast wanneer het niet nodig is om vacuüm te genereren).

[OPMERKING! Deze functie kan worden gestart als het deksel wordt gesloten en ingedrukt].

Vorbereitung voor gebruik e

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
 - Controleer of het apparaat in goede staat verkeert en alle accessoires heeft. Neem in geval van onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik het apparaat in dit geval niet.
 - Reinig de accessoires en het apparaat voor gebruik (zie == > Reiniging en onderhoud).
 - Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
 - Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel en hittebestendig oppervlak dat veilig is tegen waterspatten.
 - Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te bergen.
 - Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.
- OPMERKING!** Vanwege productieresten kan het apparaat tijdens de eerste paar keer gebruik een lichte geur afgeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.

Bedieningsinstructies

Voorafgaand aan het opstarten

- Sluit de machine aan op de voeding.
- Wanneer de machine wordt ingeschakeld, gaat de POWER LED branden.
- Wanneer op AAN/UIT wordt gedrukt, wordt het display ingeschakeld en start de ventilator. De machine is klaar voor gebruik.

Vacuümverpakking en zakafdichting

- Kies een geschikte zak en plaats levensmiddelen erin.
 - Laat ten minste 4-5 cm ruimte over om betere resultaten van het vacuümgeneratieproces te garanderen.
 - Plaats de open rand van de zak op de kamerpakking. Zorg ervoor dat de open rand zich in de vacuümkamer bevindt.
 - Sluit en druk op het deksel.
 - Druk op de Start-knop of de Snelstart-knop.
 - De machine schakelt over naar de vacuümgeneratiemodus. Het aftellen van 9 naar 0 wordt op het display gestart (als de druk de standaardwaarde van -20"Hg niet bereikt, dan stopt het aftellen bij 2). Wanneer vacuüm wordt gegenereerd, wordt de waarde op het display afgeteld van een standaardwaarde naar 0. De machine schakelt over naar de afdichtingsmodus.
 - Wanneer de afdichtingscyclus is voltooid, gaat het deksel automatisch open en hoort u een pieptoon.
 - Verwijder de zak, controleer het vacuüm en de afdichting.
- OPMERKING!** Een juiste afdichting moet transparant zijn. Als de afdichting ongelijkmatig, onvolledig, gegolfd, wit of ondoorzichtig is, verwijder dan het verzegelde deel en sluit de zak opnieuw af.
- De levensmiddelen die vacuüm verpakt zijn, moeten op de juiste wijze worden bewaard. Bederfelijke levensmiddelen



moeten in de koelkast worden bewaard of ingevroren om berderf te voorkomen.

- Om de machine te stoppen, drukt u op AAN/UIT. Als snelle afdichting vereist is, drukt u op de knop Afdichting.

De PULSE VAC-functie gebruiken

Soms kunnen tijdens vacuümverpakkingen zachte levensmiddelen beschadigd raken als gevolg van een te hoog vacuüm. In een dergelijk geval kan de Pulse Vac-functie worden gebruikt om de tijd en druk te regelen, waardoor wordt voorkomen dat zacht voedsel wordt geplet. Wanneer sappige producten worden verpakt, kan deze functie ook worden gebruikt om te voorkomen dat sappen eruit worden gezogen.

- Plaats levensmiddelen in de zak, plaats de open rand van de zak op de kamerpakking, zorg ervoor dat de open rand zich in de vacuümkamer bevindt.
 - Sluit het deksel en druk erop.
 - Druk op de Pulse Vac-knop om de machine te starten in de pulsvacuümgeneratiemodus. Druk vervolgens op Start (of de knop Snelstart op de handgreep) om de pulsvacuümgeneratie te starten en de vereiste negatieve druk te verkrijgen. Observeer tijdens het gebruik de zak om te controleren of de druk correct is. Het vacuümgeneratieproces kan worden gestopt door de Start-knop los te laten en opnieuw worden gestart door er opnieuw op te drukken.
 - Wanneer de vereiste drukwaarde is verkregen, drukt u op de knop Afdichting om de afdichting te starten. De sealtijd wordt weergegeven en het aftellen naar 0 start.
 - Wanneer het proces is voltooid, wordt het deksel automatisch geopend en klinkt er een pieptoon.
- ** Om de machine te stoppen, drukt u op AAN/UIT.

Marineren van levensmiddelen (geen accessoires inbegrepen)

De verpakkingsmachine heeft een speciale Marinade-modus, met twee opties: Snelle marinaatmodus (15 minuten) en Normale marinaatmodus (27 minuten). In de Marinade-modus kan de machine twee cycli van vacuümgeneratie en luchtafgifte uitvoeren in een vacuümcontainer, wat resulteert in het perfect marineren van levensmiddelen binnen de kortst mogelijke tijd. Vacuüm wordt gedurende ongeveer 4 minuten (snelle marinaatmodus) of 8 minuten (normale marinaatmodus) gehandhaafd voordat lucht in de container wordt gelaten tussen opeenvolgende cycli. Als de marinatiecyclus is voltooid, hoort u een pieptoon.

Afdichting impuls

Soms is vacuümverpakking niet nodig en is het voldoende om de verpakking te verzegelen. De machine beschikt over een Impulsafdichtingsmodus. In deze modus hoeft de gebruiker niet op een knop te drukken. De functie wordt geactiveerd door het deksel eenvoudig te openen en te sluiten.

1. Druk op de toetsen (F1) en (F2) om de sealtijd in te stellen.
2. Wanneer de Impulse Seal-knop wordt ingedrukt, gaat de LED branden. De machine schakelt over naar de modus Impulsafdichting (als het deksel gesloten is, wordt de "C" weergegeven; als het deksel geopend is, knippert de afdichtingstijd op het display).
3. Plaats de open rand van de zak op de afsluitbalk en schuif deze in de vacuümkamer. Sluit en druk op het deksel - de machine detecteert het sluiten van het deksel en schakelt over naar de afdichtingsmodus. Het aftellen van de inge-

stelde tijd naar 0 wordt gestart op het display. Dit wordt gevolgd door decompressie, waardoor het gemakkelijker wordt om het deksel te openen; als het proces is voltooid, hoort u een pieptoon.

Druk op AAN/UIT om de machine te stoppen.

4. Open het deksel, verwijder de zak en controleer de afdichting.
5. Herhaal stap 3 en 4 om de volgende zakken af te dichten. Druk op AAN/UIT om de modus Impulsafdichting te verlaten.

OPMERKING! Als in de modus Impulsafdichting veel zakken zijn afgedicht, moet de afdichtingstijd op de juiste wijze worden aangepast (verkort) om oververhitting van de machine of smelten van de zak te voorkomen.

Tips voor het gebruik

Informatie over voedselverpakkingen in zakken

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

Vacuüm geen champignons en knoflook.

Hoe maak je een tas van een rol

- Selecteer een rol met de juiste breedte.
- Plaats de open rand op de afdichtingsstaaf (zorg ervoor dat de rand precies op de staaf is geplaatst), sluit en druk op het deksel.
- Druk op Start (of de knop Snelstart op de handgreep) - de



sealtijd wordt afgeteld van een standaardwaarde die op het display wordt aangegeven tot 0. Wanneer de cyclus is voltooid, wordt het deksel automatisch geopend en klinkt er een pieptoon.

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

- Verwijder de zak en controleer de afdichting.

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

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

Voedselopslag en veiligheidsinformatie

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

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

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

Reiniging en onderhoud

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

Reiniging

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

Onderhoud

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

Transport en opslag

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

Problemen oplossen

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

Problemen	Mogelijke oplossing
Apparaat wordt niet ingeschakeld	• Zorg ervoor dat de machine goed is aangesloten op een geaard stopcontact. • Controleer het netsnoer op scheuren en rafels. Gebruik de machine niet als het netsnoer beschadigd is.



De machine zuigt de lucht niet volledig uit de zakken	- Voor een goede vacuümgeneratie en afdichting is het essentieel dat de rand van de zak precies op de afdichtingsstaaf wordt geplaatst. Zorg ervoor dat de zak in de pakking van de vacuümkamer wordt geplaatst en dat de folie niet langs de afdichtingsstaaf wordt gegolfd. - Als u verpakkingszakken van de rol bereidt, zorg er dan voor dat de eerste afdichting goed en strak is. - Om het vacuümgeneratieproces te laten slagen, moeten de machine en de zak schoon, droog en vrij van voedseldeeltjes zijn. Veeg het oppervlak van de pakking en de binnenkant van de zak af en probeer het opnieuw.
Vacuümkzak verliest vacuüm na afdichting	- Scherpe voorwerpen kunnen kleine gaatjes in zakjes doorboren. Om dit te voorkomen, bedekt u scherpe randen met een papieren handdoek en zuigt u deze op in een nieuw zakje. - Sommige soorten fruit en groenten kunnen gassen (uitgassen) afgeven als ze niet goed geblancheerd of bevroren zijn voordat ze worden verpakt. Open het zakje. Als u denkt dat voedselbederf is begonnen, gooi het dan weg. Als voedselbederf nog niet is begonnen, neem het dan onmiddellijk in. Gooi bij twijfel voedsel weg.
In zeldzame gevallen kan er een fout optreden in de machinebedrijfscycli, wat resulteert in een storing	Haal de stekker van de machine uit het stopcontact en sluit deze opnieuw aan.

Identificatie foutcode

Fout-codes	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E1	De machine raakte oververhit nadat de machine enige tijd in bedrijf was geweest.	Schakel de machine uit, trek de stekker uit het stopcontact en gebruik deze niet gedurende ongeveer 20 minuten. Sluit opnieuw aan op het stroomnet en start opnieuw op.
E2	Brandt na het openen van het deksel	Druk op de knop Afdichting en de afdichtingsbalk wordt niet verwarmd.
E3	Machine oververhit	Schakel de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik de machine niet gedurende ongeveer 20 minuten. Sluit opnieuw aan op het stroomnet en start opnieuw op.

Garantie

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

pakkings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu



Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangeezene inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en recyclen van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor te zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.

Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

POLSKI

Szanowny Kliencie,

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
-  **NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia. Nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymać urządzenia pod bieżącą wodą.
- NIGDY NIE UŻYWAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA!** Należy regularnie sprawdzać połączenia elektryczne i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez dostawcę lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń ciała.
- OSTRZEŻENIE!** Podczas ustawiania urządzenia należy w razie potrzeby poprowadzić przewód zasilający bezpiecznie, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia, uszkodzenia, kontaktu z powierzchnią grzewczą lub zagrożenia potknięciem się.
- OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka jest podłączona do gniazda, urządzenie jest podłączone do zasilania.
- OSTRZEŻENIE!** ZAWSZE należy wyłączać urządzenie przed odłączeniem od źródła zasilania, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/połączeń elektrycznych mokrymi lub wil-



gotnymi rękami.

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

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

-  **UWAGA! RYZYKO OPARZEŃ! GORĄCYCH POWIERZCHNI! NIGDY NIE DOTYKAĆ LISTWY USZCZELNIAJĄCEJ.** Nie dotykać listwy uszczelniającej podczas użytkowania. Istnieje niebezpieczeństwo oparzeń nawet po użyciu. Przed dotknięciem należy odczekać, aż drążek uszczelniający ostygnie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zespół dostępny u producenta lub jego przedstawiciela serwisowego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO ZMIAŻDŻENIA RĄK! Należy zachować ostrożność podczas zamykania pokrywy.

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w urządzeniach komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek, szpitalach i przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone do odkurzania i uszczelniania plastikowych torebek z żywnością. Możliwe jest również usunięcie powietrza z pojemników lub tylko uszczelnienie worków bez wytworzenia próżni. Każde inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu należy uznać za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe korzystanie z urządzenia.

Instalacja uziemienia

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

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

1. Przycisk szybkiego startu
2. Panel sterowania
3. Złącze przewodu zasilającego
4. Złącze przewodu próżniowego
5. Pokrywa
6. Uchwyty
7. Przycisk szybkiego uszczelniania
8. Pasek uszczelki piankowej
9. Uszczelka komory próżniowej
10. Płyta komory próżniowej
11. Pręt uszczelniający

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

Części zamienne lub akcesoria

1. Przewód zasilający

UWAGA! Rolka worka próżniowego nie jest dołączona do zestawu.

Panel sterowania

(Rys. 2 na stronie 3)

A. ZASILANIE PROWADZONE

Gdy dioda LED ZASILANIA jest włączona, urządzenie jest gotowe do użycia.

- B. Przycisk WŁ./WYŁ.

PL



- Gdy urządzenie będzie gotowe do użycia, nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. Wyświetlany jest ostatni czas zgrzewania i uruchamia się wentylator – maszyna jest gotowa do wytworzenia podciśnienia.
 - Jeśli urządzenie jest nieaktywne przez 10 minut, wyświetlacz i wentylator wyłączają się automatycznie.
 - Aby zatrzymać urządzenie, nacisnąć WŁ./WYŁ. Również po zakończeniu cyklu uszczelniania nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- C. Przycisk automatycznego podciśnienia (START)
- W trybie domyślnym nacisnąć przycisk START. Maszyna automatycznie rozpoczyna generowanie próżni i uszczelnienia. W trybie marynarki naciśnij przycisk START. Urządzenie automatycznie rozpoczyna marynowanie.
 - W trybie Pulse Vac nacisnąć przycisk START. Maszyna automatycznie rozpocznie generowanie podciśnienia w trybie impulsowym.
 - Aby zapewnić wygodniejszy dostęp, na uchwycie umieszczony jest przycisk szybkiego startu. (Ten przycisk pełni tę samą funkcję co przycisk START na panelu sterowania).

(UWAGA! Tę funkcję można uruchomić, jeśli pokrywa jest zamknięta i wciśnięta).

D. Przycisk USZCZELNI

1. Nacisnąć przycisk USZCZELNIANIA, aby zatrzymać cykl wytwarzania podciśnienia i natychmiast zamknąć worek, aby zapobiec zgnieceniu miękkich artykułów spożywczych.

2. Umożliwia formowanie worków o dowolnym rozmiarze. W celu zapewnienia wygodniejszego dostępu przycisk USZCZELNIENIA jest umieszczony na uchwycie. (Ten przycisk pełni tę samą funkcję co przycisk USZCZELNIENIA na panelu sterowania).

(UWAGA: tę funkcję można uruchomić, jeśli pokrywa jest zamknięta i naciśnięta).

E. Wyświetlacz cyfrowy

1. Wyświetla cykl próżniowy, odliczając od 9 do 0. Po osiągnięciu 0 cykl jest zakończony.
2. Wyświetla czas zgrzewania, który można ustawić i wyregulować w zakresie od 0 do 6. Dostępna jest również funkcja oszczędzania czasu uszczelniania.
3. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „E”, oznacza to, że maszyna jest w trybie ochrony.

F. Przycisk regulacji czasu uszczelnienia ([F1] lub [F2])

Ustawianie czasu zgrzewania za pomocą przycisków „W górę” i „W dół” lub [F1] i [F2]. Gdy wartość jest ustawiona na 0, maszyna nie rozpoczyna cyklu uszczelniania.

G. Tryb Marinade (tylko z zewnętrznym pojemnikiem próżniowym)

Tryb marynowania został zaprojektowany tak, aby powtarzać cykl generowania próżni i uwalniać powietrze do worka, co zapewnia idealne marynowanie artykułów spożywczych w jak najkrótszym czasie.

(UWAGA! Tę funkcję można uruchomić po otwarciu pokrywy).

H. Akcesorium

Niedostępne w tym modelu.

I. Przycisk odkurzacza impulsowego

Przycisk Pulse Vac zapobiega zgnieceniu miękkich artykułów spożywczych. Po naciśnięciu przycisku Pulse Vac maszyna stopniowo odprowadza powietrze.

(UWAGA! Tę funkcję można uruchomić, jeśli pokrywa jest zamknięta i wciśnięta).

J. Przycisk uszczelnienia impulsowego

Po naciśnięciu przycisku Impulsu Seal zapala się jego dioda LED.

Maszyna przełączy się do trybu Impulsowe uszczelnienie. Teraz worek można zamknąć, otwierając i zamykając pokrywę. (Tryb jest stosowany głównie wtedy, gdy nie ma potrzeby generowania podciśnienia).

(UWAGA! Tę funkcję można uruchomić, jeśli pokrywa jest zamknięta i wciśnięta).

Przygotowanie przed użyciem

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

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

Instrukcja obsługi

Przed uruchomieniem

- Podłączyć urządzenie do zasilania.
- Po włączeniu urządzenia zaświeci się kontrolka ZASILANIE.
- Po naciśnięciu przycisku WŁ./WYŁ. wyświetlacz zostaje włączony i włącza się wentylator. Urządzenie jest gotowe do użycia.

Pakowanie próżniowe i uszczelnianie worków

- Wybierz odpowiedni worek i umieść w nim produkty spożywcze.
 - Pozostawić co najmniej 4-5 cm miejsca, aby zapewnić lepsze wyniki procesu wytwarzania podciśnienia.
 - Umieścić otwartą krawędź worka na uszczelce komory. Upewnić się, że otwarta krawędź znajduje się wewnątrz komory próżniowej.
 - Zamknąć i nacisnąć pokrywę.
 - Nacisnąć przycisk Start lub przycisk Szybki start.
 - Maszyna przełączy się na tryb generowania próżni. Na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie od 9 do 0 (jeśli ciśnienie nie osiąga standardowej wartości -20" Hg, odliczanie zatrzymuje się przy 2). Po wygenerowaniu próżni wartość na wyświetlaczu jest odliczana od wartości domyślnej do 0. Maszyna przełączy się na tryb zgrzewania.
 - Po zakończeniu cyklu uszczelniania pokrywa otwiera się automatycznie i słychać sygnał dźwiękowy.
 - Wyjąć worek, sprawdzić podciśnienie i uszczelkę.
- NOTATKA!** Prawidłowe uszczelnienie powinno być przezroczy-



ste. Jeśli uszczelnienie jest nierówne, niekompletne, pofałdowane, białe lub nieprzezroczyste, należy usunąć uszczelnioną część i ponownie zamknąć worek.

- Potrawy pakowane próżniowo należy odpowiednio przechowywać. Potrawy łatwo psujące się należy przechowywać w lodówce lub zamrażarce, aby zapobiec ich zepsuciu.
- Aby zatrzymać urządzenie, nacisnąć WŁ./WYŁ. Jeśli wymagane jest szybkie uszczelnienie, nacisnąć przycisk Uszczelnianie.

Jak korzystać z funkcji PULSE VAC

Czasami podczas pakowania próżniowego miękkie produkty spożywcze mogą ulec uszkodzeniu w wyniku zbyt wysokiego podciśnienia. W takim przypadku można użyć funkcji Pulse Vac do kontrolowania czasu i ciśnienia, co zapobiega zmiędzeniu miękkich artykułów spożywczych. Gdy soczyste produkty są pakowane, funkcja ta może być również używana do zapobiegania odsysaniu soków.

- Usunąć żywność w torebce, umieścić otwartą krawędź worka na uszczelce komory i upewnić się, że otwarta krawędź znajduje się wewnątrz komory próżniowej.
- Zamknąć i nacisnąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk Pulse Vac, aby uruchomić maszynę w trybie generowania próżni impulsowej. Następnie nacisnąć Start (lub przycisk szybkiego startu na uchwycie), aby rozpocząć generowanie próżni impulsowej i uzyskać wymagane podciśnienie. Podczas pracy należy obserwować worek, aby sprawdzić, czy ciśnienie jest prawidłowe. Proces generowania próżni można zatrzymać, zwalniając przycisk Start, a następnie ponownie go nacisnąć.
- Po uzyskaniu wymaganej wartości ciśnienia nacisnąć przycisk Uszczelnianie, aby rozpocząć uszczelnianie. Zostanie wyświetlony czas zgrzewania i rozpocznie się odliczanie do 0.
- Po zakończeniu procesu pokrywa otwiera się automatycznie i rozlega się sygnał dźwiękowy.

** Aby zatrzymać urządzenie, nacisnąć WŁ./WYŁ.

Marynowanie artykułów spożywczych (bez akcesoriów)

Maszyna pakująca posiada specjalny tryb marynarki, z dwiema opcjami: Tryb szybkiego marynowania (15 minut) i normalny tryb marynarki (27 minut). W trybie marynaty maszyna może wykonać dwa cykle generowania próżni i uwalniania powietrza do pojemnika próżniowego, co powoduje idealne marynowanie artykułów spożywczych w jak najkrótszym czasie. Próżnia jest utrzymywana przez około 4 minuty (tryb szybkiego marynowania) lub 8 minut (tryb normalnego marynatu) przed wypuszczeniem powietrza do pojemnika między kolejnymi cyklami. Po zakończeniu cyklu marynaty rozlega się sygnał dźwiękowy.

Uszczelnienie impulsowe

Czasami opakowanie próżniowe nie jest konieczne i wystarczy je zamknąć. Maszyna jest wyposażona w tryb Impulsowe uszczelnienie. W tym trybie użytkownik nie musi naciskać żadnego przycisku, funkcja jest aktywowana poprzez zwykłe otwieranie i zamykanie pokrywy.

1. Aby ustawić czas zgrzewania, należy nacisnąć przyciski (F1) i (F2).
2. Po naciśnięciu przycisku Impuls Seal zapala się jego dioda LED. Maszyna przełącza się na tryb Uszczelnienie impulsowe. Jeśli pokrywa jest zamknięta, wyświetlany jest symbol „C”; jeśli pokrywa jest otwarta, na wyświetlaczu miga czas

zgrzewania).

3. Umieścić otwartą krawędź worka na drążku uszczelniającym i wsunąć do komory próżniowej. Zamknąć i nacisnąć pokrywę – urządzenie wykryje zamknięcie pokrywy i przejdzie w tryb uszczelnienia. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie od ustawionego czasu do 0. Następnie następuje dekompresja, która ułatwia otwieranie pokrywy; po zakończeniu procesu rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby zatrzymać urządzenie, nacisnąć WŁ./WYŁ.
4. Otworzyć pokrywę, wyjąć worek i sprawdzić szczelność.
5. Powtórzyć kroki 3 i 4, aby zamknąć kolejne worki. Nacisnąć WŁ./WYŁ., aby wyjść z trybu Impuls Seal.

UWAGA! Jeśli w trybie Impuls Seal wiele worków jest uszczelnionych, czas uszczelnienia należy odpowiednio wyregulować (skrócić), aby uniknąć przegrzania maszyny lub stopienia worka.

Wskazówki dotyczące obsługi

Informacje na temat opakowań na żywność w workach

- W momencie pakowania produkty spożywcze powinny być jak najbardziej świeże. Okres ważności produktów pakowanych próżniowo może zostać wydłużony do pięciu razy w porównaniu ze standardowymi warunkami przechowywania.
- Miękkie, wilgotne produkty spożywcze lub produkty, które powinny zachować swój kształt, należy zamrozić przed zapakowaniem.
- Mięso, jagody lub chleb można zamrozić do 24 godzin, aby uniknąć poparzeń w zamrażarce. Gdy produkty zamrażają i twardą, można je zapakować pod próżnią.
- Jeśli świeża żywność jest zapakowana bez wstępnego zamrażania, umieść złożony papierowy ręcznik kuchenny między mięsem a górną częścią rolki. Papier pochłania wilgoć.
- Ciepłe produkty, takie jak zupy, ragouty lub zapiekanki, należy zamrozić w naczyniu lub na tacy na lód przed pakowaniem próżniowym. Zamrożone i zapakowane produkty należy oznaczyć etykietą i umieścić w zamrażarce.
- Wszelkie produkty o ostrych krawędziach (np. kości, suche makaron, ryż) należy zabezpieczyć ręcznikami papierowymi, aby nie przebiły worka.
- Torebek do pakowania nie należy używać ponownie do gotowania ani w kuchenke mikrofalowej. Nie używać ponownie worków używanych do przechowywania świeżych ryb lub tłustych produktów spożywczych.
- Warzywa należy blanszować przed zapakowaniem.
- Blanszowanie to metoda obróbki termicznej, która polega na krótkotrwałym, ale intensywnym ogrzewaniu. Warzywa mogą być blanszowane w wrzącej wodzie; należy je przez jakiś czas odstawić do wrzącej wody, a następnie wyjąć i natychmiast wygasić w niskiej temperaturze.
- Wykonaj procedurę pakowania próżniowego jak zwykle.

Nie odkurzać pieczarek i czosnku.

Jak zrobić torbę z rolki

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



**** Aby zatrzymać urządzenie, nacisnąć WŁ./WYŁ.**

- Wyjąć worek i sprawdzić uszczelnienie.

UWAGA! Prawidłowe uszczelnienie powinno być przezroczyste. Jeśli uszczelnienie jest nierówne, niekompletne, pofałdowane, białe lub nieprzezroczyste, należy usunąć uszczelnioną część i ponownie zamknąć worek.

- Po uszczelnieniu krawędzi należy zmierzyć rozmiar worka, aby mógł utrzymać produkt, pozostawiając margines 4-5 cm i odciąć folię od rolki. Umieść produkt w torebce i wykonaj czynności opisane w instrukcji obsługi — „Pakowanie próżniowe i uszczelnianie worków”.

Informacje dotyczące przechowywania żywności i bezpieczeństwa

Maszyna do pakowania w komorze próżniowej zrewolucjonizuje sposób, w jaki kupujesz i przechowujesz żywność. Ponieważ opakowania próżniowe eliminują oparzenia zamrażarki i spowalniają psucie się żywności, możesz teraz korzystać z możliwości zakupu żywności luzem bez ryzyka marnowania żywności. Opakowanie próżniowe z urządzeniem usuwa do 90% powietrza z opakowania. Dzięki temu żywność pozostaje świeższa nawet 5 razy dłużej niż w normalnych warunkach. Sucha żywność, taka jak makaron, płatki zbożowe i mąka, pozostanie świeża od początku do końca. Opakowania próżniowe Plus zapobiegają infestowaniu suchych produktów tkankom i innym owadom.

Żywność	Przechowywanie w zamrażarce próżniowej	Przechowywanie w chłodziarce próżniowej
Świeża wotowina i cielęcina	1-3 lata	1 miesiąc
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc
Świeża wieprzowina	2-3 lata	2-4 tygodnie
Świeża ryba	2 lata	2 tygodnie
Świeży drób	2-3 lata	2-4 tygodnie
Mięso wędzone	3 lata	6-12 tygodni
Świeże produkty, zblanszowane	2-3 lata	2-4 tygodnie
Świeże owoce	2-3 lata	2 tygodnie
Twarde sery	6 miesięcy	6-12 tygodni
Pokrojone mięsa delikatesowe	niezalecane	6-12 tygodni
Świeży makaron	6 miesięcy	2-3 tygodnie

Uwaga: Powyższa tabela służy wyłącznie do celów informacyjnych. Przy określaniu okresu przechowywania należy zawsze sugerować lokalne przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz HACCP.

Czyszczenie i konserwacja

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

Czyszczenie

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

Konserwacja

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

Transport i przechowywanie

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

Rozwiązywanie problemów

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

Problemy	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się	• Upewnić się, że maszyna jest prawidłowo podłączona do uzziemionego gniazda. • Sprawdzić przewód zasilający pod kątem rozdarć i strzępień. Nie używać maszyny, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.



Urządzenie nie odsysa całkowicie powietrza z worków	• Aby zapewnić prawidłowe wytwarzanie i uszczelnianie próżni, bardzo ważne jest, aby krawędź worka była precyzyjnie umieszczona na listwie uszczelniającej. Upewnij się, że worek jest umieszczony w uszczelce komory próżniowej i że folia nie jest pośladowana wzdłuż listwy uszczelniającej. • Przygotowując worki opakowaniowe z rolki, upewnij się, że pierwsze uszczelnienie jest prawidłowe i szczelne. • Aby proces wytwarzania próżni zakończył się powodzeniem, urządzenie i worek muszą być czyste, suche i wolne od jakichkolwiek cząstek żywności. Wytrzyj powierzchnię uszczelki i wewnątrz torebki, a następnie spróbuj ponownie.
Worek próżniowy traci podciśnienie po szczelnym zamknięciu	• Ostre przedmioty mogą przebić małe otwory w woreczkach. Aby temu zapobiec, zakryj ostre krawędzie rękawnikiem papierowym i odkurz w nowym woreczku. • Niektóre owoce i warzywa mogą uwalniać gazy (odgazowanie), jeśli nie zostaną odpowiednio blanszowane lub zamrożone przed zapakowaniem. Otworzyć torebkę. Jeśli uważasz, że rozpad jedzenia się rozpoczął, wyrzucić jedzenie. Jeśli jeszcze nie rozpoczęło się psucie się żywności, należy je natychmiast spożyć. W razie wątpliwości należy wyrzucić żywność.
W rzadkich przypadkach może wystąpić błąd w cyklach pracy maszyny, powodując awarię	• Odcłączyć urządzenie od zasilania i podłączyć je ponownie.

Identyfikacja kodu błędu

Kody błędów	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E1	Maszyna przegrzewa się po pewnym czasie pracy.	Wyłączyć urządzenie, odcłączyć je od zasilania i nie używać przez około 20 minut. Podłączyć ponownie do zasilania i uruchomić ponownie.
E2	Oparza się po otwarciu pokrywy	Nacisnąć przycisk Uszczelnianie, aby listwa uszczelniająca nie została podgrzana.
E3	Przegrzanie maszyny	Wyłączyć urządzenie i odcłączyć je od zasilania. Nie używać urządzenia przez około 20 minut. Podłączyć ponownie do zasilania i uruchomić ponownie.

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

pu (np. paragon).

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

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami
Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

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



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

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

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

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

FRANÇAIS

Cher client,

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

Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
-  **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou



d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.

- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ!** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.
- **AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de débordement.
- **AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.
- **AVERTISSEMENT!** TOUJOURS éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.
- Branchez l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.
- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et ses connexions électriques hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'autres dispositifs que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).
- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de matériaux explosifs ou inflammables. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

Instructions de sécurité spéciales

-  **LA PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACES CHAUDES ! NE TOUCHEZ JAMAIS LA BARRE D'ÉTANCHÉITÉ.** Ne touchez pas la barre d'étanchéité pendant l'utilisation. Il existe un risque de brûlure, même après utilisation. Attendez que la barre d'étanchéité ait refroidi avant de la toucher.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent d'entretien.

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

Utilisation prévue

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

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé en classe de **protection I** et doit être raccordé à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de mise à la terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Bouton Démarrage rapide
2. Panneau de commande
3. Connecteur du cordon d'alimentation
4. Connecteur du cordon d'aspiration
5. Couvercle



6. Poignée
7. Bouton d'étanchéité rapide
8. Bande de joint en mousse
9. Joint de chambre à vide
10. Plaque de la chambre à vide
11. Barre d'étanchéité

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

Pièces de rechange ou accessoires

1. Cordon d'alimentation

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

Panneau de commande

(Fig. 2 à la page 3)

A. LED D'ALIMENTATION

Lorsque le voyant POWER est allumé, la machine est prête à l'emploi.

B. Bouton MARCHE/ARRÊT

- Lorsque la machine est prête à être utilisée, appuyez sur MARCHE/ARRÊT. Le dernier temps de scellage est affiché et le ventilateur démarre – la machine est prête à générer du vide.
- Si la machine est inactive pendant 10 minutes, l'affichage et le ventilateur sont automatiquement éteints.
- Pour arrêter la machine, appuyez sur MARCHE/ARRÊT. Une fois le cycle de scellage terminé, appuyez sur MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine et la débrancher du secteur.

C. Bouton Vide automatique [DÉMARRER]

- En mode par défaut, appuyez sur le bouton START. La machine commence automatiquement à générer du vide et de l'étanchéité. En mode Marinade, appuyez sur le bouton START. La machine commence automatiquement à mariner.
- En mode Pulse Vac, appuyez sur le bouton START. La machine commence automatiquement à générer du vide en mode impulsion.
- Pour un accès plus confortable, le bouton de démarrage rapide est placé sur la poignée. (Ce bouton a la même fonction que le bouton DÉMARRER sur le panneau de commande).

(REMARQUE ! Cette fonction peut être démarrée si le couvercle est fermé et légèrement enfoncé).

D. Bouton SEAL

1. Appuyez sur le bouton SEAL pour arrêter le cycle de génération de vide et sceller immédiatement le sac afin d'éviter que les aliments mous ne soient écrasés.
 2. Permet de former des sacs de toutes tailles.
- Pour un accès plus confortable, le bouton SEAL est placé sur la poignée. (Ce bouton a la même fonction que le bouton SEAL sur le panneau de commande).

(REMARQUE : cette fonction peut être démarrée si le couvercle est fermé et enfoncé).

E. Affichage numérique

1. Affiche le cycle de vide, compte à rebours de 9 à 0. Lorsque 0 est atteint, le cycle est terminé.
2. Affiche le temps de scellage qui peut être réglé de 0 à 6. La fonction de gain de temps de scellage est également disponible.

3. Si l'affichage indique « E », cela signifie que la machine est en mode de protection.

F. Bouton de réglage du temps d'étanchéité ((F1) ou (F2))

Réglage du temps de scellage à l'aide des boutons « Haut » et « Bas » ou (F1) et (F2). Lorsque la valeur est réglée sur 0, la machine ne démarre pas le cycle de scellage.

G. Le mode Marinade (uniquement avec un récipient à vide externe)

Le mode Marinade est conçu pour répéter le cycle de génération de vide et la libération d'air dans le sac, ce qui permet une marinade parfaite des aliments dans les plus brefs délais.

(REMARQUE ! Cette fonction peut être démarrée si le couvercle est ouvert).

H. Accessoire

Non disponible dans ce modèle.

I. Bouton Pulse Vac

Le bouton Pulse Vac empêche les aliments mous d'être écrasés. Lorsque le bouton Pulse Vac est enfoncé, la machine évacue progressivement l'air.

(REMARQUE ! Cette fonction peut être démarrée si le couvercle est fermé et enfoncé).

J. Bouton Impulse Seal

Lorsque vous appuyez sur le bouton Impulse Seal, sa DEL s'allume.

La machine passe en mode Impulse Seal. Désormais, le sac peut être scellé en ouvrant et en fermant simplement le couvercle. (Le mode est appliqué principalement lorsqu'il n'est pas nécessaire de générer du vide).

(REMARQUE ! Cette fonction peut être démarrée si le couvercle est fermé et enfoncé).

Préparation avant utilisation

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

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

Mode d'emploi

Avant le démarrage

- Connectez la machine à l'alimentation électrique.
- Lorsque la machine est allumée, le voyant POWER s'allume.
- Lorsque vous appuyez sur ON/OFF, l'affichage est allumé et le ventilateur démarre. La machine est prête à l'emploi.



Emballage sous vide et scellage des sacs

- Sélectionnez un sac approprié et placez les aliments à l'intérieur.
 - Laissez au moins 4 à 5 cm d'espace pour garantir de meilleurs résultats du processus de génération de vide.
 - Placez le bord ouvert de la poche sur le joint de la chambre. Assurez-vous que le bord ouvert se trouve à l'intérieur de la chambre à vide.
 - Fermez et appuyez sur le couvercle.
 - Appuyez sur le bouton Démarrer ou sur le bouton Démarrage rapide.
 - La machine passe en mode de génération de vide. Le compte à rebours de 9 à 0 est lancé sur l'affichage (si la pression n'atteint pas la valeur standard de -20" Hg, le compte à rebours s'arrête à 2). Lorsque le vide est généré, la valeur affichée est comptée de la valeur par défaut à 0. La machine passe en mode scellage.
 - Lorsque le cycle de scellage est terminé, le couvercle s'ouvre automatiquement et un bip se fait entendre.
 - Retirez le sac, vérifiez le vide et le joint.
- NOTE!** Un joint correct doit être transparent. Si le joint est inégal, incomplet, ondulé, blanc ou opaque, retirez la pièce scellée et refermez le sac.
- Les denrées alimentaires conditionnées sous vide doivent être correctement stockées. Les denrées périssables doivent être conservées au réfrigérateur ou congelées pour éviter toute détérioration.
 - Pour arrêter la machine, appuyez sur ON/OFF. Si une fermeture rapide est nécessaire, appuyez sur le bouton Joint.

Comment utiliser la fonction PULSE VAC

Parfois, pendant l'emballage sous vide, les aliments mous peuvent être endommagés en raison d'un vide trop élevé. Dans ce cas, la fonction Pulse Vac peut être utilisée pour contrôler le temps et la pression, ce qui empêche les aliments mous de s'écraser. Lorsque des produits juteux sont emballés, cette fonction peut également être utilisée pour empêcher les jus d'être aspirés.

- Placez les denrées alimentaires dans le sac, placez le bord ouvert du sac sur le joint de la chambre, assurez-vous que le bord ouvert se trouve à l'intérieur de la chambre à vide.
 - Fermez et appuyez sur le couvercle.
 - Appuyez sur le bouton Pulse Vac pour démarrer la machine en mode de génération de vide par impulsions. Appuyez ensuite sur Démarrer (ou sur le bouton Démarrage rapide sur la poignée) pour démarrer la génération de vide par impulsion et obtenir la pression négative requise. Pendant le fonctionnement, observez la poche pour vérifier si la pression est correcte. Le processus de génération de vide peut être arrêté en relâchant le bouton Démarrer et redémarré en appuyant à nouveau dessus.
 - Lorsque la valeur de pression requise est obtenue, appuyez sur le bouton Seal pour commencer l'étanchéité. Le temps de scellage s'affiche et le compte à rebours jusqu'à 0 commence.
 - Lorsque le processus est terminé, le couvercle s'ouvre automatiquement et un bip se fait entendre.
- **** Pour arrêter la machine, appuyez sur ON/OFF.

Marinating des denrées alimentaires (sans accessoires inclus)

La machine d'emballage dispose d'un mode Marinade spécial, avec deux options : Mode Marinade rapide (15 minutes) et mode Marinade normal (27 minutes). En mode Marinade, la machine peut effectuer deux cycles de génération de vide et de libération d'air dans un récipient à vide, ce qui permet une marinade parfaite des denrées alimentaires dans les plus brefs délais. Le vide est maintenu pendant environ 4 minutes (mode Marinade rapide) ou 8 minutes (mode Marinade normal) avant que l'air ne soit laissé dans le récipient entre les cycles successifs. Une fois le cycle de marinade terminé, un bip sonore se fait entendre.

Étanchéité par impulsion

Parfois, l'emballage sous vide n'est pas nécessaire et il suffit de le sceller. La machine dispose d'un mode Impulse Seal. Dans ce mode, l'utilisateur n'a pas besoin d'appuyer sur un bouton, la fonction est activée en ouvrant et en fermant simplement le couvercle.

1. Pour régler la durée de scellage, appuyez sur les boutons (F1) et (F2).
 2. Lorsque vous appuyez sur le bouton Impulse Seal, sa DEL s'allume. La machine passe en mode Impulse Seal (si le couvercle est fermé, le « C » s'affiche ; si le couvercle est ouvert, le temps de scellage clignote à l'écran).
 3. Placez le bord ouvert de la poche sur la barre d'étanchéité et faites-la glisser dans la chambre à vide. Fermer et appuyer sur le couvercle -la machine détecte la fermeture du couvercle et passe en mode scellage. Le compte à rebours de l'heure réglée à 0 commence sur l'affichage. Ceci est suivi d'une décompression qui facilite l'ouverture du couvercle ; une fois le processus terminé, un bip se fait entendre.
- Pour arrêter la machine, appuyez sur MARCHE/ARRÊT.
4. Ouvrez le couvercle, retirez le sac et vérifiez le sceau.
 5. Répéter les étapes 3 et 4 pour sceller les poches suivantes.
- Appuyez sur ON/OFF pour quitter le mode Impulse Seal.

NOTE! Ici, en mode Impulse Seal, de nombreux sacs sont scellés, le temps de scellage doit être ajusté de manière appropriée (réduit) pour éviter la surchauffe de la machine ou la fonte des sacs.

Conseils d'utilisation

Informations sur l'emballage des aliments dans des sacs

- Au moment de l'emballage, les aliments doivent être aussi frais que possible. La durée de conservation des produits sous vide peut être prolongée jusqu'à cinq fois par rapport aux conditions de stockage standard.
- Les aliments ou produits mous et humides qui doivent conserver leur forme doivent être congelés avant l'emballage.
- La viande, les baies ou le pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures pour éviter de brûler le congélateur. Lorsque les produits sont congelés et durs, ils sont prêts à être emballés sous vide.
- Si des aliments frais sont emballés sans précongélation, placez un essuie-tout de cuisine plié entre la viande et la partie supérieure du rouleau. Le papier absorbe l'humidité.
- Les produits liquides tels que les soupes, les ragoûts ou les gratins doivent être congelés dans un plat ou sur un bac à glaçons avant l'emballage sous vide. Les produits congelés et emballés doivent être étiquetés et mis au congélateur.



- Tous les produits à bords tranchants (par ex. os, pâtes sèches, riz) doivent être fixés avec des serviettes en papier afin qu'ils ne perforant pas le sac.
- Les sacs d'emballage ne doivent pas être réutilisés pour la cuisson ou au micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs utilisés pour stocker du poisson frais ou des aliments gras.
- Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage.
- Le blanchiment est une méthode de traitement thermique qui consiste en un chauffage court mais intensif. Les légumes peuvent être blanchis dans de l'eau bouillante : ils doivent être mis pendant un certain temps dans de l'eau bouillante, puis sortis et immédiatement trempés à basse température.
- Effectuez la procédure d'emballage sous vide comme d'habitude.

Ne pas aspirer les champignons et l'ail.

Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau

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

NOTE! Un joint correct doit être transparent. Si le joint est inégal, incomplet, ondulé, blanc ou opaque, retirez la pièce scellée et scellez à nouveau le sac.

- Lorsque le bord est scellé, mesurez la taille du sac afin qu'il puisse contenir le produit, en laissant une marge de 4 à 5 cm et en coupant la feuille du rouleau. Placez le produit dans le sac et suivez les étapes spécifiées dans les instructions d'utilisation -« Conditionnement sous vide et scellage du sac ».

Informations sur le stockage et la sécurité des aliments

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

Nettoyage

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

Maintenance

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



Transport et stockage

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

Dépannage

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

Problèmes	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas	• Assurez-vous que la machine est correctement branchée sur une prise mise à la terre. • Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est ni déchiré ni effiloché. Ne pas utiliser la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
La machine n'aspire pas complètement l'air des sacs	• Pour une bonne génération de vide et une bonne étanchéité, il est essentiel que le bord du sac soit placé précisément sur la barre d'étanchéité. S'assurer que la poche est insérée dans le joint de la chambre à vide et que la feuille n'est pas ondulée le long de la barre d'étanchéité. • Si vous préparez des sacs d'emballage à partir du rouleau, assurez-vous que le premier joint est correct et étanche. • Pour que le processus de génération de vide soit réussi, la machine et le sac doivent être propres, secs et exempts de particules alimentaires. Essuyez la surface du joint et l'intérieur du sac, puis réessayez.
Le sachet sous vide perd le vide après avoir été scellé	• Les objets tranchants peuvent percer de petits trous dans les poches. Pour éviter cela, couvrir les bords tranchants avec du papier absorbant et aspirer dans une nouvelle pochette. • Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz (gazage expulsé) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrir le sachet. Si vous pensez que la détérioration des aliments a commencé, jetez-les. Si l'altération des aliments n'a pas encore commencé, consommez immédiatement. En cas de doute, jetez les aliments.
Dans de rares cas, il peut se produire une erreur dans les cycles de fonctionnement de la machine entraînant un dysfonctionnement	• Débranchez la machine du secteur et reconnectez-la à nouveau.

Identification du code d'erreur

Codes d'erreur	Cause possible	Solution possible
E1	La machine a surchauffé après que la machine a fonctionné pendant un certain temps.	Éteignez la machine, débranchez-la du secteur et ne l'utilisez pas pendant environ 20 minutes. Rebranchez-vous au secteur et redémarrez.
E2	Brûlures après ouverture du couvercle	Appuyez sur le bouton Seal et la barre d'étanchéité n'est pas chauffée.
E3	Surchauffe de la machine	Éteignez la machine et débranchez-la du secteur. Ne pas utiliser la machine pendant environ 20 minutes. Rebranchez-vous au secteur et redémarrez.

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou incorrecte de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendiqué sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).

Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

Mise au rebut et environnement



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

Gentile cliente,

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

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata progettata, come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.

 **PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!** Non tentare di riparare l'apparecchiatura da soli. Non immergere le parti elettriche dell'apparecchiatura in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchiatura sotto l'acqua corrente.

• **NON UTILIZZARE MAI UN APPARECCHIO DANNEGGIATO!** Controllare regolarmente che i collegamenti elettrici e il cavo non presentino danni. Se danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un fornitore o da una persona qualificata per evitare pericoli o lesioni.

• **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, intradare il cavo di alimentazione in modo sicuro, se necessario, per evitare di tirare involontariamente, danneggiarsi, venire a contatto con la superficie di riscaldamento o causare un pericolo di inciampo.

• **AVVERTENZA!** Finché la spina è nella presa, l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione.

• **AVVERTENZA!** Spegnerne SEMPRE l'apparecchiatura prima di scollegarla dall'alimentazione, dalla pulizia, dalla manutenzione o dalla conservazione.

• Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.

• Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.

• Tenere l'apparecchiatura e la spina/le connessioni elettriche lontane dall'acqua e da altri liquidi. Se l'apparecchiatura cade in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dell'alimentazione. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.

• Collegare l'alimentatore a una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchiatura in caso di emergenza.

• Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti affilati o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, tirare sempre la spina.

• Non trasportare mai l'apparecchiatura per il cavo.

• Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.

• Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.

• Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.

• Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o personale del bar, ecc.

• Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non hanno esperienza e conoscenza.

• Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato dai bambini.

• Tenere l'apparecchiatura e i relativi collegamenti elettrici fuori dalla portata dei bambini.

• Non utilizzare mai accessori o altri dispositivi diversi da quelli forniti con l'apparecchiatura o raccomandati dal produttore. La mancata osservanza di questa indicazione potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchiatura. Utilizzare solo parti e accessori originali.

• Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.

• Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).

• Non coprire l'apparecchiatura in funzione.

• Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.

• Non utilizzare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, materiali esplosivi o infiammabili. Utilizzare sempre l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.

• L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.

• Lasciare uno spazio di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.

• **AVVERTENZA!** Mantenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura libere da ostruzioni.

Istruzioni di sicurezza speciali

 **ATTENZIONE! RISCHIO DI USTIONI! SUPERFICI CALDE! NON TOCCARE MAI LA BARRA DI TENUTA.** Non toccare la barra di tenuta durante l'uso. Esiste il pericolo di ustioni anche dopo l'uso. Attendere che la barra di tenuta si sia raffreddata prima di toccarla.

• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno speciale cavo o gruppo disponibile presso il produttore o il suo agente di assistenza.

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

Uso previsto

• Questo apparecchio è destinato all'uso per elettrodomestici commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti.

• L'apparecchiatura è progettata per aspirare e sigillare sacchetti di plastica con alimenti all'interno. È anche possibile rimuovere l'aria dai contenitori o solo sigillare i sacchetti senza creare un vuoto. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.

• Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo deve essere considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso improprio del dispositivo.



Installazione di messa a terra

Questa apparecchiatura è classificata come classe di **protezione I** e deve essere collegata a una messa a terra di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica.

Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione con spina di messa a terra o di collegamenti elettrici con filo di messa a terra. I collegamenti devono essere installati e messi a terra correttamente.

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3)

1. Pulsante Avvio rapido
2. Pannello di controllo
3. Connettore del cavo di alimentazione
4. Connettore del cavo di aspirazione
5. Coperchio
6. Impugnatura
7. Pulsante Quick Seal
8. Striscia guarnizione in schiuma
9. Guarnizione camera di depressione
10. Piastra della camera di depressione
11. Barra di tenuta

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

Parti di ricambio o accessori

1. Cavo di alimentazione

NOTA! Il rotolo della sacca sottovuoto non è incluso.

Pannello di controllo

(Fig. 2 a pagina 3)

A. LED DI ALIMENTAZIONE

Quando il LED di ALIMENTAZIONE è acceso, la macchina è pronta per l'uso.

B. Pulsante ON/OFF

- Quando la macchina è pronta per l'uso, premere ON/OFF. Viene visualizzato l'ultimo tempo di sigillatura e la ventola si avvia: la macchina è pronta a generare il vuoto.
- Se la macchina rimane inattiva per 10 minuti, il display e la ventola vengono spenti automaticamente.
- Per arrestare la macchina, premere ON/OFF. Al termine del ciclo di sigillatura, premere ON/OFF per spegnere la macchina e scollegarla dalla rete elettrica.

C. Pulsante Auto Vacuum (AVVIO)

- In modalità predefinita, premere il pulsante START. La macchina inizia automaticamente a generare vuoto e sigillatura. In modalità Marinata, premere il pulsante START. La macchina inizia automaticamente la marinatura.
- In modalità Pulse Vac premere il pulsante START. La macchina inizia automaticamente a generare vuoto in modalità impuls.
- Per un accesso più confortevole, il pulsante Avvio rapido viene posizionato sull'impugnatura. (Questo pulsante ha la stessa funzione del pulsante START sul pannello di controllo).

(NOTA! Questa funzione può essere avviata se il coperchio è chiuso e leggermente premuto).

D. Pulsante GUARNIZIONE

1. Premere il pulsante GUARNIZIONE per arrestare il ciclo di generazione del vuoto e sigillare immediatamente la sacca per evitare che gli alimenti morbidi si frantumano.
2. Consente di formare borse di qualsiasi dimensione. Per un accesso più confortevole, il pulsante GUARNIZIONE viene posizionato sull'impugnatura. (Questo pulsante ha la stessa funzione del pulsante GUARNIZIONE sul pannello di controllo).

(NOTA: questa funzione può essere avviata se il coperchio è chiuso e premuto).

E. Display digitale

1. Visualizza il ciclo di vuoto, con un conto alla rovescia da 9 a 0. Quando si raggiunge 0, il ciclo è terminato.
2. Visualizza il tempo di tenuta che può essere impostato e regolato da 0 a 6. È disponibile anche la funzione di risparmio del tempo di sigillatura.
3. Se il display mostra "E", significa che la macchina è in modalità di protezione.

F. Pulsante di regolazione del tempo di tenuta ([F1] o [F2])

Impostazione del tempo di tenuta mediante i pulsanti "Su" e "Giù" o [F1] e [F2]. Quando il valore è impostato su 0, la macchina non avvia il ciclo di tenuta.

G. La modalità Marinato (solo con contenitore per vuoto esterno)

La modalità Marinato è progettata per ripetere il ciclo di generazione del vuoto e il rilascio dell'aria nella sacca, il che si traduce in una perfetta marinatura degli alimenti nel più breve tempo possibile.

(NOTA! Questa funzione può essere avviata se il coperchio è aperto).

H. Accessori

Non disponibile in questo modello.

I. Pulsante Pulse Vac

Il pulsante Pulse Vac impedisce che gli alimenti morbidi vengano schiacciati. Quando si preme il pulsante Pulse Vac, la macchina evacua gradualmente l'aria.

(NOTA! Questa funzione può essere avviata se il coperchio è chiuso e premuto).

J. Pulsante Guarnizione a impulso

Quando si preme il pulsante Impulse Seal, il LED si accende.

La macchina passa alla modalità Impulse Seal. Ora la sacca può essere sigillata semplicemente aprendo e chiudendo il coperchio. (La modalità viene applicata principalmente quando non è necessario generare il vuoto).

(NOTA! Questa funzione può essere avviata se il coperchio è chiuso e premuto).

Preparazione prima dell'uso

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



chiatura in futuro.

- Conservare il manuale utente per riferimento futuro.

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

Istruzioni operative

Prima dell'avvio

- Collegare la macchina all'alimentatore.
- Quando la macchina è accesa, il LED POWER si accende.
- Quando si preme ON/OFF, il display si accende e la ventola si avvia. La macchina è pronta per l'uso.

Guarnizione sottovuoto e sigillatura della sacca

- Selezionare un sacchetto appropriato e collocare gli alimenti al suo interno.
- Lasciare almeno 4-5 cm di spazio per garantire risultati migliori del processo di generazione del vuoto.
- Posizionare il bordo aperto della sacca sulla guarnizione della camera. Assicurarsi che il bordo aperto si trovi all'interno della camera di depressione.
- Chiudere e premere il coperchio.
- Premere il pulsante Avvio o il pulsante Avvio rapido.
- La macchina passa alla modalità di generazione del vuoto. Il conto alla rovescia da 9 a 0 viene avviato sul display (se la pressione non raggiunge il valore standard di -20" Hg, il conto alla rovescia si ferma a 2). Quando viene generato il vuoto, il valore sul display viene conteggiato da un valore predefinito a 0. La macchina passa alla modalità di tenuta.
- Al termine del ciclo di sigillatura, il coperchio si apre automaticamente e viene emesso un segnale acustico.
- Rimuovere la sacca, controllare il vuoto e la guarnizione.

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

- Gli alimenti confezionati sottovuoto devono essere conservati correttamente. Gli alimenti deperibili devono essere conservati in frigorifero o congelati per evitare il deterioramento.
- Per arrestare la macchina, premere ON/OFF. Se è necessaria una rapida sigillatura, premere il pulsante Sigillatura.

Come utilizzare la funzione PULSE VAC

A volte, durante l'imballaggio sottovuoto, gli alimenti morbidi possono danneggiarsi a causa di un vuoto troppo alto. In tal caso, la funzione Pulse Vac può essere utilizzata per controllare il tempo e la pressione, impedendo che gli alimenti morbidi vengano schiacciati. Quando i prodotti succosi sono confezionati, questa funzione può essere utilizzata anche per evitare che i succhi vengano aspirati.

- Collocare gli alimenti nel sacchetto, posizionare il bordo aperto del sacchetto sulla guarnizione della camera, assicurarsi che il bordo aperto si trovi all'interno della camera di depressione.
- Chiudere e premere il coperchio.
- Premere il pulsante Pulse Vac per avviare la macchina nella modalità di generazione del vuoto a impulsi. Quindi premere Avvio (o il pulsante Avvio rapido sull'impugnatura) per avviare la generazione del vuoto a impulsi e ottenere la pressione negativa richiesta. Durante il funzionamento, osservare la

sacca per verificare che la pressione sia corretta. Il processo di generazione del vuoto può essere interrotto rilasciando il pulsante Start e riavviato premendolo nuovamente.

- Una volta ottenuto il valore di pressione richiesto, premere il pulsante Guarnizione per iniziare la sigillatura. Viene visualizzato il tempo di sigillatura e inizia il conto alla rovescia fino a 0.
 - Al termine del processo, il coperchio si apre automaticamente e viene emesso un segnale acustico.
- ** Per arrestare la macchina, premere ON/OFF.**

Marinatura di alimenti (nessun accessorio incluso)

La macchina per imballaggio è dotata di una speciale modalità Marinato, con due opzioni: Modalità Marinata rapida (15 minuti) e Modalità Marinata normale (27 minuti). In modalità Marinata, la macchina può eseguire due cicli di generazione del vuoto e rilascio dell'aria in un contenitore sottovuoto, il che si traduce in una perfetta marinatura degli alimenti nel minor tempo possibile. Il vuoto viene mantenuto per circa 4 minuti (modalità Marinata rapida) o 8 minuti (modalità Marinata normale) prima che l'aria venga lasciata nel contenitore tra cicli successivi. Al termine del ciclo di marinatura, si sente un segnale acustico.

Sigillatura a impulso

A volte l'imballaggio sottovuoto non è necessario ed è sufficiente sigillarlo. La macchina è dotata di una modalità Impulse Seal. In questa modalità l'utente non deve premere alcun pulsante, la funzione viene attivata semplicemente aprendo e chiudendo il coperchio.

1. Per impostare il tempo di tenuta, premere i pulsanti [F1] e [F2].
2. Quando si preme il pulsante Impulse Seal, il LED si accende. La macchina passa alla modalità Impulse Seal (se il coperchio è chiuso, viene visualizzata la "C"; se il coperchio è aperto, il tempo di tenuta lampeggia sul display).
3. Mettere il bordo aperto della sacca sulla barra di tenuta e farlo scorrere nella camera a vuoto. Chiudere e premere il coperchio: la macchina rileva la chiusura del coperchio e passa alla modalità di tenuta. Il conto alla rovescia dal tempo impostato a 0 viene avviato sul display. Ciò è seguito da una decompressione che facilita l'apertura del coperchio; una volta terminato il processo, si sente un segnale acustico.
- Per arrestare la macchina, premere ON/OFF.
4. Aprire il coperchio, rimuovere la sacca e controllare il sigillo.
5. Ripetere i passaggi 3 e 4 per sigillare i sacchetti successivi. Premere ON/OFF per uscire dalla modalità Impulse Seal.

NOTA! Se in modalità Impulse Seal molte sacche sono sigillate, il tempo di tenuta deve essere regolato adeguatamente (abbreviato) per evitare il surriscaldamento della macchina o lo scioglimento delle sacche.

Consigli per l'uso

Informazioni sulla confezione di alimenti in sacchetti

- Al momento dell'imballaggio, gli alimenti devono essere il più freschi possibile. La durata di conservazione dei prodotti sottovuoto può essere estesa fino a cinque volte rispetto alle condizioni di conservazione standard.
- Gli alimenti morbidi e umidi o i prodotti che devono mantenere la loro forma devono essere congelati prima della con-



fezione.

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

Non aspirare funghi e aglio.

Come realizzare una borsa da un rotolo

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

NOTA! Una guarnizione corretta deve essere trasparente. Se il sigillo è irregolare, incompleto, ondulato, bianco o opaco, rimuovere la parte sigillata e sigillare nuovamente la sacca.

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

Informazioni sulla conservazione e la sicurezza degli alimenti

La macchina per il confezionamento della camera a vuoto rivoluzionerà il modo in cui acquisti e conservi gli alimenti. Poiché l'imballaggio sottovuoto è efficace per eliminare le ustioni del congelatore e il deterioramento lento degli alimenti, ora è possibile trarre vantaggio dall'acquisto di alimenti in blocco senza la minaccia degli sprechi alimentari. L'imballaggio sottovuoto con l'apparecchiatura rimuove fino al 90% dell'aria dalla confezione. Questo aiuterà a mantenere il cibo più fresco fino a 5 volte più a lungo rispetto alle normali circostanze. I cibi secchi

come pasta, cereali e farina rimarranno freschi dall'inizio alla fine. L'imballaggio sottovuoto Plus impedisce a malvagi e altri insetti di infestare i prodotti secchi.

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

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

Pulizia e manutenzione

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

Pulizia

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



Manutenzione

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

Trasporto e stoccaggio

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

Risoluzione dei problemi

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

Problemi	Possibile soluzione
L'apparecchiatura non si accende	• Assicurarsi che la macchina sia collegata correttamente a una presa con messa a terra. • Controllare che il cavo di alimentazione non presenti lacerazioni e sfilacciature. Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione è danneggiato.
La macchina non aspira completamente l'aria dai sacchetti	• Per una corretta generazione del vuoto e sigillatura, è essenziale che il bordo della sacca sia posizionato con precisione sulla barra di sigillatura. Assicurarsi che la sacca sia inserita nella guarnizione della camera a vuoto e che la lamina non sia ondulata lungo la barra di tenuta. • Se si preparano le buste di imballaggio dal rotolo, assicurarsi che la prima guarnizione sia corretta e serrata. • Affinché il processo di generazione del vuoto abbia successo, la macchina e il sacchetto devono essere puliti, asciutti e privi di particelle di cibo. Strofinare la superficie della guarnizione e l'interno della sacca e riprovare.
La sacca sotto vuoto perde vuoto dopo essere stata sigillata	• Gli oggetti affilati possono perforare piccoli fori nelle sacche. Per evitare ciò, coprire i bordi taglienti con carta assorbente e aspirare in una nuova busta. • Alcuni tipi di frutta e verdura possono rilasciare gas (degasamento) se non sono correttamente sbollentati o congelati prima dell'imballaggio. Aprire la busta. Se pensi che il deterioramento alimentare sia iniziato, scarta il cibo. Se il deterioramento alimentare non è ancora iniziato, consumare immediatamente. In caso di dubbi, gettare il cibo.

In rari casi, può verificarsi un errore nei cicli di funzionamento della macchina con conseguente malfunzionamento	• Scollegare la macchina dalla rete elettrica e ricollegarla.
--	---

Identificazione codice di errore

Codici di errore	Possibile causa	Possibile soluzione
E1	La macchina si è surriscaldata dopo averla messa in funzione per un certo periodo di tempo.	Spegnerla la macchina, scollegarla dalla rete elettrica e non utilizzarla per circa 20 minuti. Ricollegarsi alla rete elettrica e ricominciare.
E2	Ustioni dopo l'apertura del coperchio	Premere il pulsante Guarnizione e la barra di tenuta non è riscaldata.
E3	Macchina surriscaldata	Spegnerla la macchina e scollegarla dalla rete elettrica. Non utilizzare la macchina per circa 20 minuti. Ricollegarsi alla rete elettrica e ricominciare.

Garanzia

Qualsiasi difetto che comprometta la funzionalità dell'apparecchiatura che diventi evidente entro un anno dall'acquisto sarà riparato mediante riparazione o sostituzione gratuita, a condizione che l'apparecchiatura sia stata utilizzata e sottoposta a manutenzione in conformità alle istruzioni e non sia stata in alcun modo abusata o utilizzata in modo improprio. I Suoi diritti legali non sono compromessi. Se l'apparecchiatura è richiesta in garanzia, indicare dove e quando è stata acquistata e includere la prova di acquisto (ad es. ricevuta).

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto, dell'imballaggio e della documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente



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



Stimate client,

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

Instrucțiuni de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.



PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE! Nu încercați să reparați aparatul singur. Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.

- NU UTILIZAȚI NICIODATĂ UN APARAT DETERIORAT!** Verificați periodic conexiunile electrice și cablul pentru a depista eventualele deteriorări. Dacă este deteriorat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Orice reparații trebuie efectuate numai de către un furnizor sau o persoană calificată pentru a evita pericolul sau vătămarea.

- AVERTISMENT!** Când poziționați aparatul, direcționați cablul de alimentare în siguranță, dacă este necesar, pentru a evita tragerea accidentală, deteriorarea, contactul cu suprafața de încălzire sau riscul de împiedicare.

- AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.

- AVERTISMENT!** Opriți ÎNTOTDEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.

- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.

- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.

- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat conexiunile sursei de alimentare. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.

- Conectați sursa de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta imediat aparatul în caz de urgență.

- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și țineți-l la distanță de foc deschis. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză, trageți întotdeauna de fișă.

- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.

- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.

- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.

- Acest aparat trebuie utilizat de personal instruit în bucătăria restaurantului, cantinelor sau barului etc.

- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care nu au experiență și cunoștințe suficiente.

- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii în niciun caz.

- Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna

copiilor.

- Nu utilizați niciodată accesorii sau alte dispozitive suplimentare în afară de cele furnizate împreună cu aparatul sau recomandate de producător. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate reprezenta un risc pentru utilizator și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.

- Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.

- Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).

- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.

- Nu așezați obiecte pe aparat.

- Nu utilizați aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a materialelor explozive sau inflamabile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.

- Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.

- Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilare în timpul utilizării.

- AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație de pe aparat ferite de obstrucții.

Instrucțiuni speciale privind siguranța



PRECAUȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFEȚE FIERBINȚI! NU ATINGEȚI NICIODATĂ BARA DE SIGILARE.

- Nu atingeți bara de sigilare în timpul utilizării. Există pericol de arsuri chiar și după utilizare. Așteptați până când bara de sigilare s-a răcit înainte de a o atinge.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special disponibil de la producător sau de la agentul său de service.

- PERICOL DE ZDROBIRE A MÂINILOR!** Aveți grijă când închideți capacul.



Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării în scopuri comerciale, de exemplu în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și întreprinderilor comerciale precum brutăriile, buticiile etc., dar nu și pentru producția continuă în masă a alimentelor.

- Aparatul este conceput pentru aspirarea și sigilarea pungilor de plastic cu alimente în interior. De asemenea, este posibil să îndepărtați aerul din containere sau doar să sigilați pungile fără a crea vid. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămare corporală.

- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare incorectă a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

Instalarea împământării

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

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



Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 3)

1. Butonul Pornire rapidă
2. Panou de comandă
3. Conector cablu de alimentare
4. Conector cablu de aspirație
5. Capac
6. Mâner
7. Butonul Sigilare rapidă
8. Bandă garnitură din spumă
9. Garnitură cameră de vid
10. Placă cameră de vid
11. Bară de etanșare

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

Piese de schimb sau accesorii

1. Cablu de alimentare

NOTĂ! Rola sacului de aspirație nu este inclusă.

Panou de comandă

(Fig. 2 de la pagina 3)

A. PUTERE CONDUSĂ

Când LED-ul DE ALIMENTARE este aprins, mașina este gata de utilizare.

B. Buton PORNIT/OPRIT

- Când mașina este gata de utilizare, apăsați PORNIT/OPRIT. Este afișată ultima durată de sigilare și ventilatorul pornește – mașina este pregătită să genereze vid.
- Dacă mașina este inactivă timp de 10 minute, afișajul și ventilatorul sunt oprite automat.
- Pentru a opri mașina, apăsați PORNIT/OPRIT. De asemenea, la terminarea ciclului de etanșare, apăsați PORNIRE/OPRIRE pentru a opri mașina și deconectați-o de la rețeaua electrică.

C. Buton Auto Vacuum (START)

- În modul implicit, apăsați butonul START. Mașina începe automat să genereze vid și etanșare. În modul Marinare, apăsați butonul START. Mașina pornește automat marinarea.
- În modul Vca cu impuls, apăsați butonul START. Mașina începe automat să genereze vid în modul pulsare.
- Pentru un acces mai confortabil, butonul Pornire rapidă este amplasat pe mâner. (Acest buton are aceeași funcție ca butonul START de pe panoul de comandă).

(NOTĂ! Această funcție poate fi pornită dacă capacul este închis și ușor apăsat).

D. Butonul ETANȘARE

1. Apăsați butonul SEAL pentru a opri ciclul de generare a vidului și sigilați imediat punga pentru a preveni strivirea alimentelor moi.
2. Permite formarea pungilor de orice dimensiune. Pentru un acces mai confortabil, butonul SEAL este amplasat pe mâner. (Acest buton are aceeași funcție ca butonul ETANȘARE de pe panoul de comandă).

(NOTĂ: Această funcție poate fi pornită dacă capacul este închis și apăsat).

E. Afișaj digital

1. Afișează ciclul de vidare, numărători de la 9 la 0. Când se ajunge la 0, ciclul este finalizat.

2. Afișează durata de sigilare care poate fi setată și ajustată de la 0 la 6. Funcția de economisire a timpului de sigilare este, de asemenea, disponibilă.
3. Dacă afișajul indică „E”, înseamnă că mașina este în modul de protecție.

F. Buton de reglare a timpului de sigilare ((F1) sau (F2))

Setarea duratei de sigilare cu ajutorul butoanelor "Sus" și "Jos sau (F1) și (F2). Când valoarea este setată la 0, mașina nu pornește ciclul de etanșare.

G. Modul Marinare (numai cu recipientul extern pentru vid)

Modul Marinare este conceput pentru a repeta ciclul de generare a vidului și eliberarea aerului în sac, ceea ce duce la o marinare perfectă a alimentelor în cel mai scurt timp posibil.

(NOTĂ! Această funcție poate fi pornită dacă capacul este deschis).

H. Accesoriu

Nu este disponibil în acest model.

I. Buton Vca cu impuls

Butonul Pulse Vac previne strivirea alimentelor moi. Pe măsură ce este apăsat butonul Vca cu impuls, mașina evacuează treptat aerul.

(NOTĂ! Această funcție poate fi pornită dacă capacul este închis și apăsat).

J. Buton de etanșare cu impuls

Când este apăsat butonul Impuls etanșare, LED-ul acestuia se aprinde.

Mașina trece în modul Sigilare impuls. Acum punga poate fi sigilată prin simpla deschidere și închidere a capacului. (Modul este aplicat în principal atunci când nu este necesară generarea vidului).

(NOTĂ! Această funcție poate fi pornită dacă capacul este închis și apăsat).

Pregătirea înainte de utilizare

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

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

Instrucțiuni de utilizare

Înainte de pornire

- Conectați mașina la sursa de alimentare.
- Când mașina este pornită, LED-ul POWER se aprinde.
- Când este apăsat butonul PORNIT/OPRIT, afișajul este pornit și ventilatorul pornește. Mașina este gata de utilizare.



Ambalarea în vid și etanșarea sacului

- Alegeți o pungă adecvată și puneți alimentele în interior.
 - Lăsați un spațiu de cel puțin 4-5 cm pentru a asigura rezultate mai bune ale procesului de generare a vidului.
 - Puneți marginea deschisă a pungii pe garnitura camerei. Asigurați-vă că marginea deschisă se află în interiorul camerei de vid.
 - Închideți și apăsați capacul.
 - Apăsați butonul Start sau butonul Start rapid.
 - Mașina comută la modul de generare a vidului. Numărătoarea inversă de la 9 la 0 este pornită pe afișaj (dacă presiunea nu atinge valoarea standard de -20" Hg, numărătoarea inversă se oprește la 2). Când se generează vid, valoarea de pe afișaj este contorizată de la o valoare implicită la 0. Mașina comută la modul de etanșare.
 - La terminarea ciclului de sigilare, capacul se deschide automat și se aude un bip.
 - Scoateți punga, verificați vidul și garnitura.
- NOTĂ!** O etanșare corectă trebuie să fie transparentă. Dacă sigiliul este neuniform, incomplet, striat, alb sau opac, îndepărtați partea sigilată și sigilați din nou punga.
- Alimentele ambalate în vid trebuie depozitate corespunzător. Alimentele perisabile trebuie păstrate la frigider sau congelate pentru a preveni alterarea.
 - Pentru a opri mașina, apăsați PORNIT/OPRIT. Dacă este necesară o etanșare rapidă, apăsați butonul Sigilare.

Cum se utilizează funcția PULSE VAC

Uneori, în timpul ambalării în vid, alimentele moi se pot deteriora ca urmare a unui nivel prea ridicat de vid. În acest caz, funcția Pulse Vac poate fi utilizată pentru a controla timpul și presiunea, ceea ce împiedică zdrobirea alimentelor moi. Atunci când sunt ambalate produse scumbele, această funcție poate fi utilizată și pentru a preveni sucurile.

- Puneți alimentele în pungă, puneți marginea deschisă a pungii pe garnitura camerei, asigurați-vă că marginea deschisă se află în interiorul camerei vidate.
- Închideți și apăsați capacul.
- Apăsați butonul Vca cu impuls pentru a porni mașina în modul de generare a vidului cu impuls. Apoi apăsați Start (sau butonul Pornire rapidă de pe mâner) pentru a porni generarea de vid cu impuls și pentru a obține presiunea negativă necesară. În timpul funcționării, observați punga pentru a verifica dacă presiunea este corectă. Procesul de generare a vidului poate fi oprit prin eliberarea butonului Start și repornit prin apăsarea acestuia din nou.
- Când se obține valoarea necesară a presiunii, apăsați butonul Sigilare pentru a începe etanșarea. Este afișat timpul de sigilare și numărătoarea inversă începe la 0.
- După finalizarea procesului, capacul se deschide automat și se aude un semnal sonor.
- ** Pentru a opri mașina, apăsați PORNIT/OPRIT.

Marinarea alimentelor (fără accesorii incluse)

Mașina de ambalat dispune de un mod special Marinat, cu două opțiuni: Mod Marinat rapid (15 minute) și Mod Marinat normal (27 de minute). În modul Marinat, mașina poate efectua două cicluri de generare a vidului și de eliberare a aerului într-un container de vid, ceea ce duce la o marinare perfectă a alimentelor în cel mai scurt timp posibil. Vidul este menținut timp de aprox. 4 minute (modul Marinat rapid) sau 8 minute

(modul Marinat normal) înainte ca aerul să fie lăsat în recipient între cicluri succesive. La terminarea ciclului de marinat, se poate auzi un semnal sonor.

Etanșare cu impuls

Uneori, ambalajul în vid nu este necesar și este suficient să sigilați ambalajul. Mașina este prevăzută cu un mod de etanșare cu impuls. În acest mod, utilizatorul nu trebuie să apese niciun buton, funcția este activată prin simpla deschidere și închidere a capacului.

1. Pentru a seta durata de sigilare, apăsați butoanele (F1) și (F2).
2. Când este apăsat butonul Impuls etanșare, LED-ul acestuia se aprinde. Mașina trece în modul Sigilare impuls (dacă capacul este închis, este afișat „C”; dacă capacul este deschis, durata de sigilare clipește pe afișaj).
3. Puneți marginea deschisă a pungii pe bara de sigilare și glisați-o în camera vidată. Închideți și apăsați capacul - mașina detectează închiderea capacului și comută la modul de etanșare. Numărătoarea inversă de la ora setată la 0 este pornită pe afișaj. Aceasta este urmată de decompresie, care facilitează deschiderea capacului; când procesul este finalizat, se poate auzi un semnal sonor.
Pentru a opri mașina, apăsați PORNIT/OPRIT.
4. Deschideți capacul, scoateți punga și verificați etanșarea.
5. Repetați pașii 3 și 4 pentru a sigila pungile următoare.
Apăsați PORNIT/OPRIT pentru a ieși din modul Sigilare impuls.

NOTĂ! Dacă în modul Sigilare cu impuls sunt sigilate mai multe pungi, durata de sigilare trebuie ajustată (scurtcircuitată) în mod adecvat pentru a evita supraîncălzirea mașinii sau topirea pungii.

Sfaturi de funcționare

Informații despre ambalajul alimentelor în pungi

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



apă clocotită, apoi scoase și stinse imediat la temperatură scăzută.

- Efectuați procedura de ambalare în vid ca de obicei.

Nu aspirați în vid ciupercile și usturoiul din ambalaj.

Cum să faci o geantă dintr-o rolă

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

**** Pentru a opri mașina, apăsați PORNIT/OPRIT.**

- Scoateți punga și verificați etanșarea.

NOTĂ! O etanșare corectă trebuie să fie transparentă. Dacă sigiliul este neuniform, incomplet, striat, alb sau opac, îndepărtați partea sigilată și sigilați din nou punga.

- Atunci când marginea este sigilată, măsurați dimensiunea pungii astfel încât să poată susține produsul, lăsând o margine de 4-5 cm și tăind folia de pe rolă. Puneți produsul în pungă și urmați pașii specificați în Instrucțiunile de utilizare - „Ambalarea vidului și etanșarea pungii”.

Informații privind depozitarea alimentelor și siguranța

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

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

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

Curățare și întreținere

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

Curățare

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

Întreținere

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

Transport și depozitare

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

Depanare

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

RO



Probleme	Soluție posibilă
Aparatul nu pornește	- Asigurați-vă că mașina este conectată corect la o priză împământată. - Verificați cablul de alimentare pentru rupturi și rupturi. Nu utilizați mașina în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat.
Mașina nu aspiră complet aerul din saci	- Pentru o generare și o sigilare corectă a aspiratorului, este esențial ca marginea sacului să fie plasată cu precizie pe bara de sigilare. Asigurați-vă că puntea este introdusă în garnitura camerei vidate și că folia nu este strânată de-a lungul barei de etanșare. - Dacă pregătiți punți de ambalare din rolă, asigurați-vă că prima etanșare este corespunzătoare și etanșă. - Pentru ca procesul de generare a vidului să aibă succes, mașina și sacul trebuie să fie curate, uscate și să nu prezinte resturi alimentare. Ștergeți suprafața garniturii și interiorul punții și încercați din nou.
Punga de vid își pierde vidul după ce este sigilată	- Articolele ascuțite pot perfora mici găuri în punți. Pentru a preveni acest lucru, acoperiți marginile ascuțite cu prosopul de hârtie și aspirați într-o pungă nouă. - Unele fructe și legume pot elibera gaze (fără gaz) dacă nu sunt decolorate sau congelate corespunzător înainte de ambalare. Deschideți puntea. Dacă credeți că a început alterarea alimentelor, aruncați alimentele. Dacă alterarea alimentelor nu a început încă, consumați imediat. Dacă aveți îndoieli, aruncați alimentele.
În cazuri rare, este posibil să apară o eroare în ciclurile de utilizare a echipamentului, care duc la o defecțiune	Deconectați mașina de la rețea și reconectați-o din nou.

Identificarea codului de eroare

Coduri de eroare	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E1	Mașina s-a supraîncălzit după ce a funcționat o perioadă de timp.	Opriți mașina, deconectați-o de la rețeaua electrică și nu o utilizați timp de aprox. 20 de minute. Reconectați sursa de alimentare și porniți din nou.
E2	Arde după deschiderea capacului	Apăsăți butonul Sigilare și bara de etanșare nu este încălzită.
E3	Mașina este supraîncălzită	Opriți mașina și deconectați-o de la rețeaua electrică. Nu utilizați mașina timp de aprox. 20 de minute. Reconectați sursa de alimentare și porniți din nou.

Garanție

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

dovada achiziționării (de ex. chitanță).

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

Aruncați și protejați mediul înconjurător



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

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

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ πελάτη,

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

Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβάπτιζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΈΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Οποιοδήποτε επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από προμηθευτή ή εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε το καλώδιο ρεύματος με ασφαλεία, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε τυχόν ακούσιο τράβηγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παραπτήματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φις είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φις/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή



υγρά χέρια.

- Διατηρείτε τη συσκευή και το φις/τις ηλεκτρικές συνδέσεις μακριά από νερό και άλλα υγρά. Εάν η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως τις συνδέσεις τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους απειλητικούς για τη ζωή.
- Συνδέστε το τροφοδοτικό σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή αμέσως σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και φυλάξτε το μακριά από ανοιχτά φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αλλά να τραβάτε πάντα το φις.
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιό της.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Ο χειρισμός της συσκευής αυτής πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα του εστιατορίου, σε καντίνες ή σε μπαρ κ.λπ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή και τις ηλεκτρικές της συνδέσεις μακριά από παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή πρόσθετες συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (βενζινοκίνητο, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.).
- Μην καλύπτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε χώρο όπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί πίδακας νερού.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 20 cm γύρω από τη συσκευή για εξαερισμό κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξαερισμού στη συσκευή ελεύθερα από εμπόδια.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ! ΘΕΡΜΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ! ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΡΑΒΔΟ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ.** Μην αγγίζετε τη ράβδο σφράγισης κατά τη χρήση. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων ακόμα και μετά τη χρήση. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ράβδος σφράγισης πριν την αγγίξετε.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικό καλώδιο ή συγκρότημα που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΣΥΝΘΛΙΨΗΣ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ! Να είστε προσεκτικοί όταν κλείνετε το καπάκι.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές συσκευές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και εμπορικών επιχειρήσεων, όπως αρτοποιεία, βουτιές κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για το σκούπισμα και τη σφράγιση πλαστικών σάκων με τρόφιμα στο εσωτερικό. Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τον αέρα από τα δοχεία ή μόνο να σφραγίσετε τις σακούλες χωρίς να δημιουργήσετε κενό αέρος. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα πρέπει να θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

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

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

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 3)

1. Κουμπί Γρήγορης Έναρξης
2. Πίνακας ελέγχου
3. Σύνδεσμος καλωδίου ρεύματος
4. Σύνδεσμος καλωδίου κενού
5. Καπάκι
6. Λαβή
7. Κουμπί ταχείας σφράγισης
8. Λωρίδα φλάντζας αφρού
9. Παρέμβυσμα θαλάμου υποπίεσης
10. Πλάκα θαλάμου υποπίεσης
11. Ράβδος σφράγισης

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

Ανταλλακτικά ή εξαρτήματα

1. Καλώδιο ρεύματος
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Το ρολό της σακούλας κενού δεν περιλαμβάνεται.

Πίνακας ελέγχου

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

- A. ΚΑΘΟΔΗΓΟΥΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ

Όταν η λυχνία LED POWER είναι αναμμένη, το μηχανήμα είναι



έτοιμο για χρήση.

B. Κουμπί ON/OFF

- Όταν το μηχάνημα είναι έτοιμο για χρήση, πιέστε το πλήκτρο ON/OFF. Εμφανίζεται ο τελευταίος χρόνος σφράγισης και ο ανεμιστήρας ξεκινά – το μηχάνημα είναι έτοιμο να παράγει κενό.
- Εάν το μηχάνημα παραμένει ανενεργό για 10 λεπτά, η οθόνη και ο ανεμιστήρας απενεργοποιούνται αυτόματα.
- Για να σταματήσετε το μηχάνημα, πατήστε ON/OFF. Επίσης, όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος σφράγισης, πατήστε ON/OFF για να απενεργοποιήσετε το μηχάνημα και αποσυνδέστε το από την πρίζα.

Γ. Κουμπί αυτόματου κενού (ENAPΞH)

- Στη λειτουργία προεπιλογής, πατήστε το κουμπί START. Το μηχάνημα αρχίζει αυτόματα να παράγει κενό και στεγανοποίηση. Στη λειτουργία μαριναρίσματος, πατήστε το κουμπί START. Το μηχάνημα ξεκινά αυτόματα το μαρινάρισμα.
- Στη λειτουργία Pulse Vac πατήστε το κουμπί START. Το μηχάνημα αρχίζει αυτόματα να παράγει κενό στην παλμική λειτουργία.
- Για πιο άνετη πρόσβαση, το κουμπί Γρήγορης Έναρξης είναι τοποθετημένο στη λαβή. (Αυτό το κουμπί έχει την ίδια λειτουργία με το κουμπί START στον πίνακα ελέγχου).

(ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Αυτή η λειτουργία μπορεί να ξεκινήσει εάν το καπάκι είναι κλειστό και ελαφρώς πατημένο).

Δ. Κουμπί ΣΦΡΑΓΙΣΗ

1. Πατήστε το κουμπί ΣΦΡΑΓΙΣΗ για να σταματήσετε τον κύκλο παραγωγής κενού και σφραγίστε αμέσως τον σάκο για να αποτρέψετε τη σύνθλιψη μαλακών τροφίμων.
2. Επιτρέπει το σχηματισμό σάκων οποιουδήποτε μεγέθους. Για πιο άνετη πρόσβαση, το κουμπί ΣΦΡΑΓΙΣΗ τοποθετείται στη λαβή. (Αυτό το κουμπί έχει την ίδια λειτουργία με το κουμπί ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ στον πίνακα ελέγχου).

(ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή η λειτουργία μπορεί να ξεκινήσει εάν το καπάκι είναι κλειστό και πατημένο).

Ε. Ψηφιακή οθόνη

1. Εμφανίζει τον κύκλο κενού, με αντίστροφη μέτρηση από 9 έως 0. Όταν επιτευχθεί το 0, ο κύκλος ολοκληρώνεται.
2. Εμφανίζει το χρόνο σφράγισης που μπορεί να ρυθμιστεί και να προσαρμοστεί από 0 έως 6. Διατίθεται επίσης η λειτουργία εξοικονόμησης χρόνου στεγανοποίησης.
3. Εάν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «E», αυτό σημαίνει ότι το μηχάνημα βρίσκεται σε λειτουργία προστασίας.

ΣΤ. Κουμπί ρύθμισης χρόνου σφράγισης (F1) ή (F2)

Ρύθμιση του χρόνου σφράγισης με τα κουμπιά «Up» και «Down» ή (F1) και (F2). Όταν η τιμή έχει οριστεί σε 0, το μηχάνημα δεν ξεκινά τον κύκλο σφράγισης.

Ζ. Η λειτουργία μαριναρίσματος (μόνο με εξωτερικό δοχείο κενού)

Η λειτουργία μαριναρίσματος έχει σχεδιαστεί για να επαναλαμβάνει τον κύκλο παραγωγής κενού και την απελευθέρωση αέρα στη σακούλα, με αποτέλεσμα το τέλειο μαρινάρισμα των τροφίμων εντός του συντομότερου δυνατού χρόνου.

(ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Αυτή η λειτουργία μπορεί να ξεκινήσει εάν το καπάκι είναι ανοικτό).

Η. Παρελκόμενο

Δεν διατίθεται σε αυτό το μοντέλο.

Ι. Κουμπί Pulse Vac

Το κουμπί Pulse Vac αποτρέπει τη σύνθλιψη μαλακών τροφίμων. Καθώς πατάτε το κουμπί Pulse Vac, το μηχάνημα σταδιακά εκκινώνει τον αέρα.

(ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Αυτή η λειτουργία μπορεί να ξεκινήσει εάν το καπάκι είναι κλειστό και πατημένο).

Ι. Κουμπί σφράγισης παλμού

Όταν πατηθεί το κουμπί Impulse Seal, η λυχνία LED ανάβει. Το μηχάνημα μεταβαίνει στη λειτουργία Impulse Seal. Τώρα η σακούλα μπορεί να σφραγιστεί ανοίγοντας και κλείνοντας απλά το καπάκι. (Η λειτουργία εφαρμόζεται κυρίως όταν δεν είναι απαραίτητο να δημιουργηθεί κενό).

(ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Αυτή η λειτουργία μπορεί να ξεκινήσει εάν το καπάκι είναι κλειστό και πατημένο).

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

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

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

Οδηγίες λειτουργίας

Πριν από την εκκίνηση

- Συνδέστε το μηχάνημα στην παροχή ρεύματος.
- Όταν το μηχάνημα είναι ενεργοποιημένο, ανάβει η λυχνία LED POWER.
- Όταν πιέσετε το πλήκτρο ON/OFF, η οθόνη ενεργοποιείται και ο ανεμιστήρας ξεκινά. Το μηχάνημα είναι έτοιμο για χρήση.

Συσκευασία κενού αέρος και σφράγιση σακούλας

- Επιλέξτε μια κατάλληλη σακούλα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στο εσωτερικό τους.
- Αφίστε τουλάχιστον 4-5 εκ. χώρο για να εξασφαλίσετε καλύτερα αποτελέσματα στη διαδικασία δημιουργίας κενού.
- Τοποθετήστε το ανοικτό άκρο της σακούλας στη φλάντζα του θαλάμου. Βεβαιωθείτε ότι το ανοικτό άκρο βρίσκεται μέσα στον θάλαμο κενού.
- Κλείστε και πιέστε το καπάκι.
- Πιέστε το κουμπί έναρξης ή το κουμπί ταχείας έναρξης.
- Το μηχάνημα μεταβαίνει στη λειτουργία δημιουργίας κενού. Η αντίστροφη μέτρηση από 9 έως 0 ξεκινά στην οθόνη [εάν η πίεση δεν φτάσει στην τυπική τιμή των -20" Hg, τότε η αντίστροφη μέτρηση σταματά στα 2]. Όταν παράγεται κενό, η τιμή στην οθόνη υπολογίζεται αντίστροφα από την προεπιλεγμένη τιμή στο 0.
- Το μηχάνημα μεταβαίνει στη λειτουργία σφράγισης.
- Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος σφράγισης, το καπάκι ανοίγει αυτόματα και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
- Αφαιρέστε τη σακούλα, ελέγξτε το κενό και τη σφράγιση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η σωστή σφράγιση θα πρέπει να είναι διαφανής.



Εάν η σφράγιση είναι ανομοιόμορφη, ατελής, από κυματοειδές χαρτόνι, λευκή ή αδιαφανής, αφαιρέστε το σφραγισμένο τμήμα και σφραγίστε ξανά τη σακούλα.

- Τα τρόφιμα που συσκευάζονται σε κενό αέρος πρέπει να αποθηκεύονται σωστά. Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται πρέπει να αποθηκεύονται σε ψυγείο ή να καταψύχονται για να αποφευχθεί η αλλοίωση.
- Για να σταματήσετε το μηχάνημα, πατήστε ON/OFF. Εάν απαιτείται γρήγορη σφράγιση, πατήστε το κουμπί σφράγισης.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία PULSE VAC

Μερικές φορές κατά τη διάρκεια της συσκευασίας κενού, τα μαλακά τρόφιμα μπορεί να υποστούν ζημιά ως αποτέλεσμα της πολύ υψηλής κενού. Σε αυτή την περίπτωση, η λειτουργία Pulse Vac μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον έλεγχο του χρόνου και της πίεσης, κάτι που αποτρέπει τη σύνθλιψη μαλακών τροφίμων. Όταν συσκευάζονται χυμώδη προϊόντα, αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να αποφευχθεί η αναρρόφηση χυμών.

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σακούλα, τοποθετήστε το ανοικτό άκρο της σακούλας στη φλάντζα του θαλάμου και βεβαιωθείτε ότι το ανοικτό άκρο βρίσκεται μέσα στο θάλαμο κενού αέρος.
- Κλείστε και πιέστε το καπάκι.
- Πατήστε το κουμπί Pulse Vac για να εκκινήσετε το μηχάνημα σε λειτουργία δημιουργίας παλμικού κενού. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης (ή το κουμπί γρήγορης έναρξης στη λαβή) για να ξεκινήσει η δημιουργία παλμικού κενού και να επιτευχθεί η απαιτούμενη αρνητική πίεση. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, παρατηρήστε τον ασκό για να ελέγξετε εάν η πίεση είναι σωστή. Η διαδικασία δημιουργίας κενού μπορεί να διακοπεί με την απελευθέρωση του κουμπιού Έναρξη και να επανεκκινήσει πατώντας το ένα.
- Όταν επιτευχθεί η απαιτούμενη τιμή πίεσης, πατήστε το κουμπί σφράγισης για να ξεκινήσει η σφράγιση. Εμφανίζεται ο χρόνος σφράγισης και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση έως το 0.
- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, το καπάκι ανοίγει αυτόματα και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

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

Μαρινάρισμα τροφίμων (δεν περιλαμβάνονται αξεσουάρ)

Η μηχανή συσκευασίας διαθέτει μια ειδική λειτουργία μαρινάρισματος, με δύο επιλογές: Λειτουργία γρήγορου μαρινάρισματος (15 λεπτά) και λειτουργία κανονικού μαρινάρισματος (27 λεπτά). Στη λειτουργία μαρινάρισματος, το μηχάνημα μπορεί να εκτελέσει δύο κύκλους παραγωγής κενού και αποδέσμευσης αέρα σε ένα δοχείο κενού, με αποτέλεσμα το τέλειο μαρινάρισμα τροφίμων εντός του συντομότερου δυνατού χρόνου. Το κενό διατηρείται για περίπου 4 λεπτά (Λειτουργία γρήγορου μαρινικού) ή 8 λεπτά (Λειτουργία κανονικού μαρινικού) πριν από την είσοδο αέρα στο δοχείο μεταξύ διαδοχικών κύκλων. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαρινάρισματος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Παρορμητική στεγανοποίηση

Μερικές φορές η συσκευασία κενού αέρος δεν είναι απαραίτητη και αρκεί να σφραγιστεί. Το μηχάνημα διαθέτει λειτουργία Impulse Seal. Σε αυτή τη λειτουργία, ο χρήστης δεν χρειάζεται να πατήσει κανένα κουμπί, η λειτουργία ενεργοποιείται απλώς ανοίγοντας και κλείνοντας το καπάκι.

1. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο σφράγισης, πατήστε τα κουμπιά (F1) και (F2).
2. Όταν πατηθεί το κουμπί Impulse Seal, η λυχνία LED ανάβει. Το μηχάνημα μεταβαίνει στη λειτουργία Impulse Seal (εάν το

καπάκι είναι κλειστό, εμφανίζεται το «C». Εάν το καπάκι είναι ανοικτό, ο χρόνος σφράγισης αναβοσβήνει στην οθόνη).

3. Τοποθετήστε το ανοικτό άκρο της σακούλας στη ράβδο σφράγισης και σύρετέ την μέσα στο θάλαμο κενού. Κλείστε και πιέστε το καπάκι - το μηχάνημα ανιχνεύει το κλείσιμο του καπακιού και μεταβαίνει στη λειτουργία σφράγισης. Η αντίστροφη μέτρηση από τον καθορισμένο χρόνο έως το 0 ξεκινά στην οθόνη. Ακολουθεί αποσυμπίεση που διευκολύνει το άνοιγμα του καπακιού. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Για να σταματήσετε το μηχάνημα, πατήστε ON/OFF.

4. Ανοίξτε το καπάκι, αφαιρέστε τη σακούλα και ελέγξτε τη σφράγιση.
 5. Επαναλάβετε τα βήματα 3 και 4 για να σφραγίσετε τις επόμενες σακούλες.
- Πατήστε ON/OFF για να εξέλθετε από τον τρόπο λειτουργίας Impulse Seal.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Εάν στη λειτουργία Impulse Seal έχουν σφραγιστεί πολλές σακούλες, ο χρόνος σφράγισης πρέπει να ρυθμιστεί κατάλληλα (βραχυνθεί) για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση του μηχανήματος ή το λιώσιμο των σάκων.

Συμβουλές λειτουργίας

Πληροφορίες για τη συσκευασία τροφίμων σε σακούλες

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

GR



Πώς να φτιάξετε μια τσάντα από ρολό

- Επιλέξτε ένα ρολό με σωστό πλάτος.
 - Τοποθετήστε το ανοικτό άκρο στη ράβδο σφράγισης (βεβαιωθείτε ότι το άκρο είναι τοποθετημένο ακριβώς πάνω στη ράβδο), κλείστε και πιέστε το καπάκι.
 - Πατήστε το κουμπί έναρξης (ή το κουμπί γρήγορης έναρξης στη λαβή) - ο χρόνος σφράγισης θα μετρηθεί αντίστροφα από την προεπιλεγμένη τιμή που υποδεικνύεται στην οθόνη έως το 0. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, το καπάκι ανοίγει αυτόματα και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
 - ** Για να σταματήσετε το μπλάνημα, πατήστε ON/OFF.
 - Αφαιρέστε τη σακούλα και ελέγξτε τη σφράγιση.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Η σωστή σφράγιση θα πρέπει να είναι διαφανής. Εάν η σφράγιση είναι ανομοιόμορφη, στελής, από κυματοειδείς χαρτόνι, λευκή ή αδιαφανής, αφαιρέστε το σφραγισμένο τμήμα και σφραγίστε ξανά τη σακούλα.
- Όταν το άκρο είναι σφραγισμένο, μετρήστε το μέγεθος του σάκου ώστε να μπορεί να συγκρατήσει το προϊόν, αφήνοντας περιθώριο 4-5 cm και κόψτε το αλουμινοχαρτό από το ρολό. Τοποθετήστε το προϊόν στη σακούλα και ακολουθήστε τα βήματα που καθορίζονται στις Οδηγίες λειτουργίας - «Σωλήνωση κενού και σφράγιση σακούλας».

Πληροφορίες σχετικά με την αποθήκευση και την ασφάλεια των τροφίμων

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

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

Παρατήρηση: Ο παραπάνω πίνακας προορίζεται μόνο για αναφορά. Κατά τον προσδιορισμό της περιόδου αποθήκευσης, να προτείνεται πάντα τους τοπικούς κανονισμούς υγιεινής-επιδημιολογίας και HACCP.

Καθαρισμός και συντήρηση

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

Καθαρισμός

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

Συντήρηση

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

Μεταφορά και αποθήκευση

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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



Προβλήματα	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	- Βεβαιωθείτε ότι το μηκάνημα είναι σωστά συνδεδεμένο σε γειωμένη πρίζα. - Ελέγξτε το καλώδιο ρεύματος για σχισίματα και φθορές. Μην χρησιμοποιείτε το μηκάνημα εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά.
Το μηκάνημα δεν αναρροφά εντελώς τον αέρα από τις σακούλες	- Για τη σωστή δημιουργία κενού αέρος και σφράγισης, είναι σημαντικό το άκρο της σακούλας να τοποθετείται ακριβώς στη ράβδο σφράγισης. Βεβαιωθείτε ότι ο σάκος έχει εισαχθεί στη φλάντζα του θαλάμου υποπίεσης και ότι το αλουμινένιο φύλλο δεν είναι κυματιστάδες κατά μήκος της ράβδου στεγανοποίησης. - Εάν προετοιμάσετε σάκους συσκευασίας από το ρολό, βεβαιωθείτε ότι η πρώτη σφράγιση είναι σωστή και αψιχτή. - Για να είναι επιτυχής η διαδικασία δημιουργίας κενού, το μηκάνημα και η σακούλα πρέπει να είναι καθαρά, στεγνά και χωρίς σωματίδια τροφίμων. Σκουπίστε την επιφάνεια του παρεμβύσματος και το εσωτερικό του σάκου και προσπαθήστε ξανά.
Ο σάκος κενού χάνει το κενό μετά τη σφράγιση	- Τα αιχμηρά αντικείμενα μπορούν να τρυπήσουν μικρές οπές σε θήκες. Για να το αποτρέψετε αυτό, καλύψτε τις αιχμηρές άκρες με χαρποπέτατα και αναρροφήστε σε νέο σάκο. - Ορισμένα φρούτα και λαχανικά μπορούν να απελευθερώσουν αέρια (εκτός αερίων) εάν δεν έχουν ζεματιστεί ή καταψυχθεί σωστά πριν από τη συσκευασία. Ανοίξτε τη θήκη. Εάν πιστεύετε ότι έχει ξεκινήσει η αλλοίωση των τροφίμων, απορρίψτε τα τρόφιμα. Εάν δεν έχει ξεκινήσει ακόμα η αλλοίωση των τροφίμων, καταναλώστε αμέσως. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απορρίψτε τα τρόφιμα.
Σε σπάνιες περιπτώσεις, μπορεί να παρουσιαστεί σφάλμα στους κύκλους λειτουργίας του μηχανήματος με αποτέλεσμα δυσλειτουργία	Αποσυνδέστε το μηκάνημα από την πρίζα και επανασυνδέστε το.

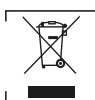
Ταυτοποίηση κωδικού σφάλματος

Κωδικός σφάλματος	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E1	Το μηκάνημα υπερθερμάνθηκε μετά τη λειτουργία του μηχανήματος για κάποιο χρονικό διάστημα.	Απενεργοποιήστε το μηκάνημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα και μην το χρησιμοποιήσετε για περίπου 20 λεπτά. Επανασυνδέστε το ρεύμα και ξεκινήστε ξανά.
E2	Εγκυύματα μετά το άνοιγμα του καπακιού	Πατήστε το κουμπί σφράγισης και η ράβδος σφράγισης δεν έχει θερμανθεί.
E3	Υπερθέρμανση μηχανήματος	Απενεργοποιήστε το μηκάνημα και αποσυνδέστε το από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε το μηκάνημα για περίπου 20 λεπτά. Επανασυνδέστε το ρεύμα και ξεκινήστε ξανά.

Εγγύηση

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

Απόρριψη και περιβάλλον



Κατά τον παροπλισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντ' αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σας παραδίδοντάς τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η

μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξεχωριστή συλλογή και ανακύκλωση του άχρηστου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να αποθέσετε τα απορρίμματα για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω ενός δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com

HRVATSKI

Poštovani korisniče,

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

Sigurnosne upute

- Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen, kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.



OPASNOST! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA! Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Električne dijelove uređaja nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom vodom.

- NIKADA NEMOJTE KORISTITI OŠTEĆENI UREĐAJ!** Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele za eventualna oštećenja. Ako je oštećen, uređaj isključite iz električne mreže. Popravke smije obavljati samo dobavljač ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.

- UPOZORENJE!** Prilikom postavljanja uređaja, ako je potrebno, kabel za napajanje usmjerite na siguran način kako biste



izbjegli nenamjerno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.

- **UPOZORENJE!** Dok god je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.
- **UPOZORENJE!** UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.
- Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.
- Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.
- Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. Ako uređaj padne u vodu, odmah uklonite električne priključke. Uređaj ne upotrebljavajte dok ga nije provjerio ovlašteni tehničar. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do po život opasnih rizika.
- Spojite napajanje u lako dostupnu električnu utičnicu kako biste mogli odmah isključiti uređaj u hitnom slučaju.
- Pazite da kabel ne dođe u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.
- Nikada nemojte nositi uređaj za kabel.
- Nikad sami nemojte pokušavati otvoriti kućište uređaja.
- Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.
- Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.
- Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.
- Nikada ne upotrebljavajte pribor niti bilo koje dodatne uređaje osim onih koje je isporučio uređaj ili preporučio proizvođač. Ako to ne učinite, može doći do sigurnosnog rizika za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i dodatnu opremu.
- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte stavljati uređaj na grijaći predmet (benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.

Posebne sigurnosne upute

-  **UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKLINA! VRUĆE POKRŠINE! NIKAD NEMOJTE DODIRIVATI ŠIPKU ZA BRTVLJENJE.** Nemojte dodirivati brtvenu šipku dok je u upotrebi. Postoji opasnost od opekotina čak i nakon uporabe. Prije dodirivanja, pričekajte da se brtvna šipka ohladi.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili sklopom koji je dostupan kod proizvođača ili

njegovog servisera.



OPASNOST OD PRIGNJEČENJA RUKU!
Budite oprezni prilikom zatvaranja poklopca.

Namjena

- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi u komercijalnim uređajima, na primjer u kuhinjama restorana, kantini, bolnicama i komercijalnim poduzećima kao što su pekarnice, pekare, itd., ali ne i u neprestanoj masovnoj proizvodnji hrane.
- Uređaj je namijenjen vakumiranju i brtvljenju plastičnih vrećica s hranom u unutrašnjosti. Također je moguće izvaditi zrak iz spremnika ili samo hermetički zatvoriti vrećice bez stvaranja vakuuma. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili osobnih ozljeda.
- Uporaba uređaja za bilo koju drugu svrhu smatra se pogrešnom uporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za neprimjerenu uporabu uređaja.

Ugradnja uzemljenja

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

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

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

1. Tipka Brzi početak
2. Upravljačka ploča
3. Priključak kabela za napajanje
4. Priključak za vakuumski kabel
5. Poklopac
6. Drška
7. Gumb Quick Seal (Brza brtva)
8. Pjenasta traka brtve
9. Brtva vakuumске komore
10. Ploča vakuumске komore
11. Šipka za brtvljenje

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

Rezervni dijelovi ili dodatna oprema

1. Kabel napajanja

BILJEŠKA! Vakuumska vreća nije uključena.

Upravljačka ploča

(Slika 2 na stranici 3)

A. MREŽNI LED

Kada je uključena LED žaruljica NAPAJANJA, stroj je spreman za uporabu.

B. Tipka ON/OFF (uključivanje/isključivanje)

- Kad je uređaj spreman za uporabu, pritisnite ON/OFF (uključivanje/isključivanje). Prikazuje se posljednje vrijeme zatvaranja i pokreće se ventilator – uređaj je spreman



za stvaranje usisivača.

- Ako je stroj neaktivan 10 minuta, zaslon i ventilator automatski se isključuju.
- Za zaustavljanje stroja pritisnite UKLJ./ISKLJ. Također, po završetku ciklusa brtvljenja pritisnite ON/OFF (uključivanje/isključivanje) za isključivanje uređaja te ga iskopčajte iz napajanja.

C. Tipka za automatsko usisavanje (START)

- U zadanom načinu rada pritisnite tipku START. Uređaj automatski počinje stvarati vakuum i brtvljenje. U načinu rada Marinata pritisnite tipku START. Uređaj automatski pokreće mariniranje.
- U načinu rada Vac pulsa pritisnite tipku START. Uređaj automatski počinje generirati vakuum u impulsnom načinu.
- Za udobniji pristup gumb za brzi početak nalazi se na ručki. (Ova tipka ima istu funkciju kao i tipka START na upravljačkoj ploči).

(NAPOMENA! Ova se funkcija može pokrenuti ako je poklopac zatvoren i lagano pritisnut).

D. Tipka BRTVA

1. Pritisnite tipku SEAL kako biste zaustavili proces stvaranja vakuuma i odmah začepite vrećicu radi sprječavanja zgnječenja mekih namirnica.
2. Omogućuje formiranje vrećica bilo koje veličine.

Za lakši pristup gumb SEAL nalazi se na ručki. [ovaj gumb ima istu funkciju kao gumb BRTVA na upravljačkoj ploči].

(NAPOMENA: Ova se funkcija može pokrenuti ako je poklopac zatvoren i pritisnut).

E. Digitalni zaslon

1. Prikazuje vakuumski ciklus, odbrojanje od 9 do 0. Kada se postigne 0, ciklus se dovršava.
2. Prikazuje vrijeme brtvljenja koje se može podesiti od 0 do 6. Dostupna je i funkcija uštede vremena zatvaranja.
3. Ako zaslon prikazuje "E", to znači da je stroj u zaštitnom načinu rada.

F. Gumb za podešavanje vremena zatvaranja (F1) ili (F2)

Postavljanje vremena brtvljenja pomoću tipki "Gore" i "Dolje" ili (F1) i (F2). Kada je vrijednost postavljena na 0, stroj ne pokreće ciklus brtvljenja.

G. Način rada Marinata (samo s vanjskim vakuumskim spremnikom)

Način rada Marinata namijenjen je ponavljanju ciklusa stvaranja vakuuma i oslobađanju zraka u vrećicu što rezultira savršenim mariniranjem prehrambenih namirnica u najkraćem mogućem roku.

(NAPOMENA! Ova se funkcija može pokrenuti ako je poklopac otvoren).

H. Dodatak

Nije dostupno kod ovog modela.

I. Gumb za pulsnu Vac

Tipka Pulse Vac sprječava zgnječenje mekih namirnica. Pritiskom na gumb Pulse Vac stroj postupno uklanja zrak.

(NAPOMENA! Ova se funkcija može pokrenuti ako je poklopac zatvoren i pritisnut).

J. Gumb Impulse Seal

Kada se pritisne gumb Impulse Seal, njegova LED dioda svijetli.

Stroj prelazi u način rada Impulse Seal. Sada se vrećica može zabrtviti jednostavnim otvaranjem i zatvaranjem poklopca. (Način rada se primjenjuje uglavnom kada nije potrebno generirati vakuum).

(NAPOMENA! Ova se funkcija može pokrenuti ako je poklopac zatvoren i pritisnut).

Priprema prije uporabe

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

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

Upute za uporabu

Prije pokretanja

- Priključite stroj na napajanje.
- Kada stroj uključite, LED indikator NAPAJANJA svijetli.
- Kada se pritisne tipka ON/OFF (UKLJ./ISKLJ.), zaslon se uključuje i ventilator započinje s radom. Uređaj je spreman za uporabu.

Vakuumsko pakiranje i brtva vrećice

- Odaberite odgovarajuću vrećicu i stavite namirnice unutra.
 - Ostavite najmanje 4-5 cm prostora da biste osigurali bolje rezultate postupka vakuumske generiranja.
 - Otvoreni rub vrećice stavite na brtvu komore. Uvjerite se da je otvoreni rub unutar vakuumske komore.
 - Zatvorite i pritisnite poklopac.
 - Pritisnite tipku Start ili tipku Brzi početak.
 - Uređaj prelazi u način rada za generiranje usisivača. Odbrojanje od 9 do 0 pokreće se na zaslonu [ako tlak ne dosegne standardnu vrijednost od -20"Hg, odbrojanje se zaustavlja na 2]. Prilikom stvaranja vakuuma, vrijednost na zaslonu se odbrojava od zadane vrijednosti do 0. Uređaj se prebacuje u način brtvljenja.
 - Po završetku ciklusa brtvljenja poklopac se automatski otvara i može se čuti zvučni signal.
 - Uklonite vrećicu, provjerite vakuum i brtvu.
- BILJEŠKA!** Ispravna brtva trebala bi biti prozirna. Ako je brtva nejednaka, nepotpuna, valovitog, bijele ili neprozirna, uklonite zabrtvljeni dio i ponovno zabrtvite vrećicu.
- Hranu koja je hermetički zapakirana treba pravilno spremati. Kvarljive namirnice treba čuvati u hladnjaku ili zamrznuće kako bi se spriječilo kvarenje.
 - Za zaustavljanje stroja, pritisnite UKLJ./ISKLJ. Ako je potrebno brzo brtvljenje, pritisnite gumb Brtve.

Kako upotrijebiti funkciju PULSE VAC

Ponekad se tijekom vakuumske pakiranja meka hrana može oštetiti uslijed previsokog vakuuma. U tom se slučaju funkcija Pulse Vac može koristiti za kontrolu vremena i tlaka koji sprječavaju drobljenje mekih namirnica. Kada su sočni proizvodi zapakirani, ova se funkcija također može upotrijebiti za sprje-



čavanje isisavanja sokova.

- Pohranite namirnice u vrećicu, otvoreni rub vrećice stavite na brtvu komore, pazite da se otvoreni rub nalazi unutar vakuumske komore.
- Zatvorite i pritisnite poklopac.
- Pritisnite gumb čistača srca za pokretanje stroja u načinu rada generiranja impulsnog vakuuma. Zatim pritisnite gumb za pokretanje (ili gumb Brzo pokretanje na ručici) da biste pokrenuli pulsno stvaranje vakuuma i postigli potreban negativni tlak. Tijekom rada pregledajte vrećicu kako biste provjerili je li tlak ispravan. Postupak stvaranja vakuuma može se zaustaviti otpuštanjem gumba za pokretanje, a ponovno pokretanje pritiskom na gumb za ponovno pokretanje.
- Kada se postigne potrebna vrijednost tlaka, pritisnite gumb brtve kako biste pokrenuli brtvljenje. Prikazuje se vrijeme zatvaranja i započinje odbrojavanje do 0.
- Nakon završetka postupka poklopac se automatski otvara i može se čuti zvučni signal.

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

HR

Istovar hrane (nema uključenog dodatnog pribora)

Stroj za pakiranje ima specijalni način rada Marinata, uz dvije opcije: Način Quick Marinata (15 minuta) i normalni način rada Marinata (27 minuta). U načinu rada Marinata, stroj može obaviti dva ciklusa stvaranja vakuuma i otpuštanja zraka u vakuumski spremnik, što rezultira savršenim marinacijom namirnica u najkraćem mogućem vremenu. Vakuum se održava oko 4 minute (brzi način rada Marinata) ili 8 minuta (normalni način rada Marinata) prije nego što zrak uđe u spremnik između uzastopnih ciklusa. Po završetku ciklusa marinata čuje se zvučni signal.

Brtva koja nestane

Ponekad vakuumska ambalaža nije potrebna i dovoljno je hermetički zatvoriti ambalažu. Uređaj ima način Impulse Seal (Impulsno brtvljenje). U ovom načinu rada korisnik ne mora pritisnuti nijednu tipku; funkcija se aktivira jednostavnim otvaranjem i zatvaranjem poklopa.

1. Da biste postavili vrijeme brtvljenja, pritisnite tipke (F1) i (F2).
2. Kada se pritisne gumb Impulse Seal, njegova LED dioda svijetli. Uređaj prelazi u način Impulse Seal (Otpadna brtva) (ako je poklopac zatvoren, prikazuje se „C“; ako je poklopac otvoren, vrijeme brtvljenja treperi na zaslonu).
3. Otvoreni rub vrećice stavite na šipku za brtvljenje i gurnite je u komoru vakuumnog zatvarača. Zatvorite i pritisnite poklopac - uređaj otkriva zatvaranje poklopa i prebacuje se u način brtvljenja. Odbrojavanje od postavljenog vremena do 0 započinje na zaslonu. Nakon toga slijedi dekompresija koja olakšava otvaranje poklopa; kada se proces završi, može se čuti zvučni signal.

Za zaustavljanje stroja, pritisnite UKLJ./ISKLJ.

4. Otvorite poklopac, izvadite vrećicu i provjerite brtvu.
5. Ponovite korake 3 i 4 kako biste zatvorili sljedeće vrećice. Pritisnite ON/OFF (UKLJ./ISKLJ.) za izlaz iz načina Impulsne brtve.

BILJEŠKA! Ako je u modu Impulse Seal zabrtvljeno, vrijeme brtvljenja treba prilagoditi (skratiti) kako bi se izbjeglo pregrijavanje stroja ili topljenje vrećice.

Savjeti za rukovanje

Informacije o pakiranju namirnica u vrećicama

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

Ne vakumirajte gljive i češnjak.

Kako napraviti torbu od role

- Odaberite rolu odgovarajuće širine.
- Otvoreni rub prečke za brtvu postavite (pazite da je rub postavljen točno na prečku), zatvorite i pritisnite poklopac.
- Pritisnite gumb Start (ili gumb Brzi početak na ručici) - vrijeme brtvljenja odbrojava se od zadane vrijednosti prikazane na zaslonu do 0. Kad ciklus završi, poklopac se automatski otvara i čuje se zvučni signal.
- **** Da biste zaustavili stroj, pritisnite ON/OFF (uključivanje/isključivanje).
- Skinite vrećicu i provjerite brtvu.

BILJEŠKA! Ispravna brtva trebala bi biti prozirna. Ako je brtva nejednaka, nepotpuna, valovitog, bijele ili neprozirna, uklonite zabrtvljeni dio i ponovno zabrtвите vrećicu.

- Kad je rub zabrtvljen, izmjerite veličinu vrećice tako da može držati proizvod, ostavljajući marginu od 4-5 cm i odrezati foliju s role. Stavite proizvod u vrećicu i slijedite korake navedene u uputama za uporabu - „Vakuumsko pakiranje i brtva vrećice“.

Informacije o čuvanju i sigurnosti hrane

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



Hrana	Vakuumski zamrzivač i spremište	Vakuumski spremnik za hladnjak
Svježa govedina i teleća	1-3 godine	1 mjesec
Mrežica na tlu	1 godina	1 mjesec
Svježa svinjetina	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Svježa riba	2 godine	2 tjedna
Svježe peradi	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Dimljeno meso	3 godine	6 – 12 tjedana
Proizvodi svježe kože, slabog bradanja	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Svježe voće	2 – 3 godine	2 tjedna
Tvrđi sirovi	6 mjeseci	6 – 12 tjedana
Narezana jela od mesa	nije preporučeno	6 – 12 tjedana
Svježa tjestenina	6 mjeseci	2 – 3 tjedna

Napomena: Gornja tablica služi samo kao referenca. Prilikom utvrđivanja razdoblja pohrane, uvijek se predlažu lokalni higijenski propisi i odredbe HACCP-a.

Čišćenje i održavanje

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

Čišćenje

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

Održavanje

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

Prijevoz i skladištenje

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

Rješavanje problema

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

Problemi	Moguće rješenje
Uređaj se ne može uključiti	• Provjerite je li stroj pravilno ukopčan u uzemljenu utičnicu. • Provjerite ima li na strujnom kabelu poderotina i pohabanih dijelova. Nemojte upotrebljavati stroj ako je napojni kabel oštećen.
Uređaj ne usisava zrak iz vrećica do kraja	• Za pravilno stvaranje i brtvljenje vakuumu vrlo je važno točno postaviti rub vrećice na šipku za brtvljenje. Provjerite je li vrećica umetnuta u brtvu vakuumske komore i da folija nije duž brtvene šipke. • Ako pripremate vrećice za pakiranje iz role, provjerite je li prva brtva odgovarajuća i zategnuta. • Kako bi vakuumska generacija bila uspješna, uređaj i vrećica moraju biti čisti, suhi i bez čestica hrane. Obrišite površinu brtve i unutrašnjost vrećice te pokušajte ponovno.
Vakuumska vrećica gubi vakuum nakon zatvaranja	• Oštri predmeti mogu probušiti male rupe u vrećicama. Da biste to spriječili, prekrijte oštre rubove papirnatim ručnikom i usisajte u novoj vrećici. • Neke vrste voća i povrća mogu osloboditi plinove (koji nestaju) ako nisu pravilno blanirani ili zamrznuti prije pakiranja. Otvorite vrećicu. Ako mislite da je zrnje hrane započelo, bacite hranu. Ako kvarenje hrane još nije započelo, odmah je konzimirajte. U slučaju nedoumica bacite namirnice.
U rijetkim slučajevima može doći do pogreške u ciklusima rada stroja, što može izazvati kvar	• Isključite stroj iz napajanja i ponovno ga spojite.



Identifikacija šifre pogreške

Kodovi pogreške	Mogući uzrok	Moguće rešenje
E1	Stroj se pregrijava nakon rada stroja na neko vrijeme.	Isključite stroj, iskopčajte ga iz električne mreže i ne upotrebljavajte ga otprilike 20 minuta. Ponovno priključite struju i pokrenite je ponovno.
E2	Opekli nakon otvaranja poklopca	Pritisnite gumb Seal i brtvena prečka se ne zagrijava.
E3	Stroj se pregrijava	Isključite stroj i odvojite ga od izvora napajanja. Ne upotrebljavajte uređaj oko 20 minuta. Ponovno priključite struju i pokrenite je ponovno.

Jamstvo

Neispravnosti koje utječu na funkcionalnost uređaja koje se pojave u roku od jedne godine nakon kupnje popravljat će se besplatnim popravkom ili zamjenom, pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama i da nije na bilo koji način bio zlouporabljjen ili pokvaren. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako je uređaj pokriiven jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. račun).

U skladu s našim pravilima o kontinuiranom razvoju proizvoda pridržavamo pravo na promjenu opisa proizvoda, pakiranja i dokumentacije bez prethodne obavijesti.

Odbacivanje otpada i okoliš



Kada prestaje s uporabom uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odlagati na vašu otpadnu opremu predajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada. Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš.

Za više informacija o tome gdje možete uskratiti svoj otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za recikliranje, tretman i ekološko zbrinjavanje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

ČEŠTINA

Važeni klijanci,

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

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, k němuž byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.



NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM! Nepokoušejte se spotřebič opravovat

sami. Elektrické části spotřebiče neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.

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



- **VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

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



NEBEZPEČÍ ROZDRČENÍ RUKOU! Při zavírání víka buďte opatrní.

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití v komerčních spotřebičích, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnicích a komerčních podnicích, jako jsou pekárny, butchery atd., ale nikoli k nepřetržitě hromadné výrobě potravin.
- Spotřebič je určen k vysávání a uzavírání plastových sáčků s potravinami uvnitř. Je také možné odstranit vzduch z nádob nebo pouze utěsnit sáčky bez vytvoření vakua. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provozování spotřebiče za jakýmkoli jiným účelem se považuje za nesprávné použití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

Instalace uzemnění

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

Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem se zemnicí zástrčkou nebo elektrickými přípojkami se zemnicím vodičem. Přípojky musí být řádně nainstalovány a uzemněny.

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3)

1. Tlačítko Rychlý start
2. Ovládací panel
3. Konektor napájecího kabelu
4. Konektor vakuového kabelu
5. Víko
6. Rukojeť
7. Tlačítko Rychlé utěsnění
8. Pěnový těsnicí pásek
9. Těsnění vakuové komory
10. Deska podtlakové komory
11. Těsnicí tyč

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

Náhradní díly nebo příslušenství

1. Napájecí kabel

POZNÁMKA! Role vakuového sáčku není součástí balení.

Ovládací panel

(Obr. 2 na straně 3)

A. NAPÁJENÍ VEDENO

Když svítí kontrolka POWER LED, stroj je připraven k použití.

B. Tlačítko ZAP/VYP

- Jakmile je stroj připraven k použití, stiskněte tlačítko ZAP/VYP. Zobrazí se poslední čas utěsnění a spustí se ventilátor – stroj je připraven k vytvoření vakua.
- Pokud je spotřebič neaktivní po dobu 10 minut, displej a ventilátor se automaticky vypnou.
- Chcete-li stroj zastavit, stiskněte tlačítko ZAP/VYP. Po dokončení cyklu utěsnění vypněte spotřebič stisknutím tlačítka ZAP/VYP a odpojte jej od elektrické sítě.

C. Tlačítko automatického podtlaku (START)

- Ve výchozím režimu stiskněte tlačítko START. Stroj automaticky začne generovat vakuum a těsnění. V režimu Marinare stiskněte tlačítko START. Stroj začne automaticky marinovat.
- V režimu Pulse Vac stiskněte tlačítko START. Stroj automaticky zahájí generování vakua v pulzním režimu.
- Pro pohodlnější přístup je tlačítko Rychlý start umístěno na rukojeti. (Toto tlačítko má stejnou funkci jako tlačítko START na ovládacím panelu).

(POZNÁMKA! Tuto funkci lze spustit, pokud je víko zavřené a lehce stisknuté).

D. Tlačítko TĚSNĚNÍ

1. Stiskněte tlačítko SEAL, abyste zastavili cyklus generování vakua a okamžitě sáček utěsnili, aby se zabránilo rozdrčení měkkých potravin.
2. Umožňuje tvořit vaky libovolné velikosti. Pro pohodlnější přístup je tlačítko SEAL umístěno na rukojeti. (Toto tlačítko má stejnou funkci jako tlačítko SEAL na ovládacím panelu).

(POZNÁMKA: Tuto funkci lze spustit, pokud je víko zavřené a stisknuté).

E. Digitální displej

1. Zobrazuje cyklus vakuování, odpočítává se od 9 do 0. Po dosažení 0 je cyklus dokončen.
2. Zobrazuje dobu utěsnění, kterou lze nastavit a upravit v rozmezí od 0 do 6. K dispozici je také funkce úspory času těsnění.
3. Pokud se na displeji zobrazí „E“, znamená to, že je stroj v režimu ochrany.

F. Tlačítko nastavení času těsnění [(F1) nebo (F2)]

Nastavení doby utěsnění pomocí tlačítek „Nahoru“ a „Dolů“ nebo (F1) a (F2). Když je hodnota nastavena na 0, spotřebič nespustí cyklus utěsnění.

G. Režim Marinare (pouze s externí vakuovou nádobou)

Režim Marinare je navržen tak, aby opakoval cyklus vytváření vakua a uvolňování vzduchu do sáčku, což má za následek dokonalé marinování potravin během co nejkratší doby.

(POZNÁMKA! Tuto funkci lze spustit, pokud je víko otevřené).

H. Příslušenství

Není k dispozici u tohoto modelu.

I. Tlačítko Pulse Vac

Tlačítko Pulse Vac zabraňuje rozdrčení měkkých potravin. Po stisknutí tlačítka Pulse Vac spotřebič postupně odsává vzduch.

(POZNÁMKA! Tuto funkci lze spustit, pokud je víko zavřené a stisknuté).

CZ



J. Tlačítko těsnění Impulse

Po stisknutí tlačítka Impulse Seal se rozsvítí jeho LED kontrolka.

Stroj se přepne do režimu Impulse Seal. Nyní lze sáček zaplombovat jednoduchým otevřením a zavřením víka. (Režim se používá zejména v případě, že není nutné generovat vakuum).

(POZNÁMKA! Tuto funkci lze spustit, pokud je víko zavřené a stisknuté).

Příprava před použitím

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

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

Návod k obsluze

Před spuštěním

- Připojte stroj k napájecímu zdroji.
- Po zapnutí stroje se rozsvítí kontrolka POWER LED.
- Po stisknutí tlačítka ZAP/VYP se displej zapne a spustí se ventilátor. Stroj je připraven k použití.

Vakuové balení a těsnění vaku

- Vyberte vhodný sáček a vložte do něj potraviny.
- Nechte alespoň 4–5 cm prostoru, abyste zajistili lepší výsledek procesu vytváření vakua.
- Na těsnění komory položte otevřený okraj sáčku. Ujistěte se, že otevřený okraj je uvnitř vakuové komory.
- Zavřete a stiskněte víko.
- Stiskněte tlačítko Start nebo tlačítko Rychlý start.
- Stroj se přepne do režimu generování vakua. Na displeji se spustí odpočítávání od 9 do 0 [pokud tlak nedosáhne standardní hodnoty -20"Hg, odpočítávání se zastaví na 2]. Když je generován podtlak, hodnota na displeji se odpočítává od výchozí hodnoty do 0. Stroj se přepne do režimu utěsnění.
- Po dokončení těsnícího cyklu se víko automaticky otevře a uslyšíte pípnutí.
- Vyjměte sáček, zkontrolujte podtlak a těsnění.

POZNÁMKA! Správné těsnění by mělo být průhledné. Pokud je těsnění nerovnoměrné, neúplné, vlnité, bílé nebo neprůhledné, vyjměte utěsněnou část a sáček znovu uzavřete.

- Potraviny, které jsou vakuově zabalené, by měly být řádně skladovány. Potraviny podléhající zkáze by měly být skladovány v chladničce nebo zmrazené, aby se zabránilo jejich znehodnocení.
- Chcete-li stroj zastavit, stiskněte tlačítko ZAP/VYP. Je-li vyžadováno rychlé utěsnění, stiskněte tlačítko těsnění.

Jak používat funkci PULSE VAC

Někdy se během vakuového balení mohou měkké potraviny poškodit v důsledku příliš vysokého vakua. V takovém případě lze funkci Pulse Vac použít k ovládání času a tlaku, což zabraňuje rozdrčení měkkých potravin. Pokud jsou šťavnaté produkty baleny, lze tuto funkci použít také k zabránění odsátí šťávy.

- Vložte potraviny do sáčku, položte otevřený okraj sáčku na těsnění komory a ujistěte se, že otevřený okraj je uvnitř vakuové komory.
 - Zavřete a stiskněte víko.
 - Stisknutím tlačítka Pulse Vac spustíte stroj v režimu pulzního vakua. Poté stisknutím tlačítka Start (nebo tlačítka Quick Start na rukojeti) spustíte vytváření pulzního vakua a získáte požadovaný podtlak. Během provozu sledujte vak a zkontrolujte, zda je tlak správný. Proces vytváření vakua lze zastavit uvolněním tlačítka Start a opětovným stisknutím tlačítka.
 - Po dosažení požadované hodnoty tlaku stiskněte tlačítko těsnění a začněte těsnit. Zobrazí se čas utěsnění a spustí se odpočet do 0.
 - Po dokončení se víko automaticky otevře a uslyšíte pípnutí.
- ** Chcete-li stroj zastavit, stiskněte tlačítko ZAP/VYP.**

Marinování potravin (bez příslušenství)

Obalový stroj je vybaven speciálním režimem Marinate se dvěma možnostmi: Režim rychlého marinování (15 minut) a režim normálního marinování (27 minut). V režimu Marinate může spotřebič provádět dva cykly vytváření vakua a uvolňování vzduchu do vakuové nádoby, což vede k dokonalé marinaci potravin v nejkratší možné době. Vakuum je udržováno po dobu přibližně 4 minut (režim rychlé marinace) nebo 8 minut (režim normální marinace) před tím, než je nádoba mezi po sobě jdoucími cykly přiváděn vzduch. Po dokončení cyklu marinování uslyšíte pípnutí.

Impulzní těsnění

Někdy není vakuové balení nutné a stačí obal uzavřít. Stroj je vybaven režimem Impulse Seal. V tomto režimu uživatel nemusí stisknout žádné tlačítko, funkce se aktivuje jednoduchým otevřením a zavřením víka.

1. Čas utěsnění nastavíte stisknutím tlačítek (F1) a (F2).
2. Po stisknutí tlačítka Impulse Seal se rozsvítí jeho LED kontrolka. Stroj přejde do režimu Impulse Seal [pokud je víko zavřené, zobrazí se „C“; pokud je víko otevřené, na displeji bliká doba utěsnění].
3. Položte otevřený okraj sáčku na těsnicí tyč a zasuňte jej do vakuové komory. Zavřete a stiskněte víko – stroj detekuje zavření víka a přepne se do režimu utěsnění. Na displeji se spustí odpočítávání od nastaveného času do 0. Následuje dekomprese, která usnadňuje otevírání víka; po dokončení procesu uslyšíte pípnutí.
Chcete-li stroj zastavit, stiskněte tlačítko ZAP/VYP.
4. Otevřete víko, vyjměte sáček a zkontrolujte těsnění.
5. Opakujte kroky 3 a 4 pro utěsnění dalších vaků.

Stisknutím tlačítka ON/OFF ukončíte režim Impulse Seal.

POZNÁMKA! Pokud je v režimu Impulse Seal mnoho sáčků utěsněno, měla by být doba utěsnění vhodně upravena (zkrácena), aby se zabránilo přehřátí stroje nebo tavení sáčku.



Provozní tipy

Informace o balení potravin v sáčcích

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

Nevysávejte houby a česnek.

Jak vyrobit tašku z role

- Vyberte roli se správnou šířkou.
- Položte otevřený okraj na těsnicí tyč (ujistěte se, že je okraj umístěn přesně na tyči), zavřete a stiskněte víko.
- Stiskněte tlačítko Start (nebo tlačítko Quick Start na rukojeti) – čas utěsnění bude odpočítán od výchozí hodnoty uvedené na displeji na 0. Po dokončení cyklu se víko automaticky otevře a uslyšíte pípnutí.
- ** Chcete-li stroj zastavit, stiskněte tlačítko ZAP/VYP.
- Výměně sáček a zkontrolujte těsnění.

POZNÁMKA! Správné těsnění by mělo být pružné. Pokud je těsnění nerovnoměrné, neúplné, vlnité, bílé nebo nepružné, vyměňte utěsněnou část a sáček znovu uzavřete.

Když je okraj utěsněný, změřte velikost sáčku tak, aby mohl výrobek držet, ponechte okraj 4–5 cm a odřízněte fólii z role. Výrobek vložte do sáčku a postupujte podle pokynů v části „Vakuové balení a utěsnění sáčku“.

Informace o skladování a bezpečnosti potravin

Balící stroj vakuové komory způsobí revoluci ve způsobu, jakým nakupujete a skladujete potraviny. Jelikož vakuové obaly eliminují popáleniny v mrazničce a pomalé znehodnocení potravin, můžete nyní využít výhod hromadného nákupu potravin bez rizika plýtvání potravinami. Vakuové balení se spotřebičem odstraní až 90 % vzduchu z obalu. Pomůže to udržet potraviny čerstvé až 5krát déle než za normálních okolností. Suché potraviny, jako jsou těstoviny, obiloviny a mouka, zůstanou od začátku do konce čerstvé. Vakuový obal Plus zabraňuje zamoření suchého zboží plevelem a jiným hmyzem.

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

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

Čištění a údržba

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

Čištění

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

Údržba

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

CZ



Přeprava a skladování

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

Odstraňování problémů

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

Problémy	Možné řešení
Spotřebič se nezapne	• Ujistěte se, že je stroj správně zapojen do uzemněné zásuvky. • Zkontrolujte, zda napájecí kabel není roztržený nebo roztržený. Nepoužívejte zařízení, pokud je napájecí kabel poškozený.
Přístroj zcela neodsaává vzduch z sáčku	• Pro správné vytvoření podtlaku a utěsnění je nezbytné, aby byl okraj sáčku přesně umístěn na těsnici tyč. Ujistěte se, že je sáček vložen do těsnění vakuové komory a že fólie není vlnitá podél těsnicí tyče. • Pokud připravujete obalové vaky z role, ujistěte se, že první těsnění je správné a těsné. • Aby byl proces vytváření vakua úspěšný, musí být přístroj a sáček čisté, suché a bez zbytků jídla. Otřete povrch těsnění a vnitřek sáčku a zkusťe to znovu.
Vakuový sáček po utěsnění ztrácí vakuum	• Ostré předměty mohou propíchnout malé otvory v sáčcích. Abyste tomu zabránili, překryjte ostré hrany papírovou utěrkou a v novém sáčku je vysajte. • Některé druhy ovoce a zeleniny mohou před zabalením uvolňovat plyny (odplynování), pokud nejsou řádně zataveny nebo zmrazeny. Otevřete sáček. Pokud si myslíte, že začalo kvašení potravin, potraviny zlikvidujte. Pokud ještě nezačalo kvašení potravin, spotřebujte okamžitě. V případě pochybností potraviny zlikvidujte.
Ve vzácných případech může dojít k chybě v provozních cyklech stroje, což může vést k poruše	• Odpojte přístroj od sítě a znovu jej připojte.

Identifikace kódu chyby

Chybové kódy	Možná příčina	Možné řešení
E1	Stroj se po delším provozu spotřebiče přehřál.	Vypněte spotřebič, odpojte jej od elektrické sítě a nepoužívejte jej přibližně 20 minut. Znovu připojte k síti a znovu spusťte.
E2	Popáleniny po otevření víka	Stiskněte tlačítko těsnění a těsnicí tyč se nezahřeje.
E3	Přehřátí stroje	Vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě. Nepoužívejte spotřebič po dobu přibližně 20 minut. Znovu připojte k síti a znovu spusťte.

Záruka

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

Likvidace a prostředí



Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností likvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklovány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o tom, kde můžete odpad odevzdat k recyklaci, získáte od místní společnosti pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nenesou odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

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

Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésszerűen megfelelően használatra.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
-  **VESZÉLY! ÁRAMÚTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt..
- **SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLÉKET!** Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és a vezetéket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy végezheti.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen meghúzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érintkezést vagy a bottásvesztést.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készülék csatlakoztatva van a tápegységhez.
- **FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztja az áramellátásról, tisztításról, karbantartásról vagy tárolásról.



- A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat nedves vagy nedves kézzel.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozókat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozókat. Ne használja a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem ellenőrizte. Ezen utasítások be nem tartása életveszélyes kockázatokat okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzathoz, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.
- Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.
- A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem használhatják.
- A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelte vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűzhely stb.).
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre, ahol vízsugár használható.
- Hagyjon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy használat közben szellőzhessen.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

-  **LEGYEN ÓVATOS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE! FORRÓ FELÜLETEK! SOHA NE ÉRINTSE MEG A TÖMÍTŐRUDAT.** Használat közben ne érintse meg a tömítőrudat. Használat után is fennáll az égési sérülések veszélye. Várjon, amíg a tömítőrúd lehűl, mielőtt megérintené.

- Ha a tápkábel megsérül, ki kell cserélni a gyártótól vagy annak szervizétől származó speciális kábelre vagy szerelvényre.



KÉZZUZÁS VESZÉLYE! A fedél lezárásakor legyen óvatos.

Rendeltetésszerű használat

- A készüléket kereskedelmi készülékekhez tervezték, például éttermek, étkezdék, kórházak konyhához és kereskedelmi vállalkozásokhoz, például pékségekhez, sütődékhez stb., de nem használható folyamatos tömegtermelésre.
- A készülék a műanyag tasakok porszívózására és a bennük lévő élelmiszerekkel való lezárására szolgál. Lehetőség van a levegő eltávolítására a tartályokból, vagy csak a zsákok lezárására vákuum létrehozása nélkül. Minden egyéb használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a készülék helytelen használatának minősül. Kizárólag a felhasználó felelős az eszköz nem megfelelő használatáért.

Földelés

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

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

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Gyorsindítás gomb
2. Kezelőpanel
3. Tápkábel csatlakozója
4. Vákuumvezeték csatlakozó
5. Fedél
6. Nyél
7. Gyorszár gomb
8. Habtömítés-csík
9. Vákuumkamra tömítés
10. Vákuumkamra lemez
11. Tömítőrúd

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

Pótalkatrészek vagy tartozékok

1. Tápkábel

MEGJEGYZÉS! A vákuumtasak-tekerccs nem tartozék.

Kezelőpanel

(2. ábra a 3. oldalon)

- A. TÁPFESZÜLTÉG-VEZÉRELT

Amikor a TÁPELLÁTÁS LED világít, a gép használatra kész.

- B. BE/KI gomb

- Amikor a gép készen áll a használatra, nyomja meg a BE/KI gombot. Megjelenik az utolsó tömítési idő, és a ventilátor elindul – a gép készen áll a vákuum létrehozására.



- Ha a gép 10 percig inaktív, a kijelző és a ventilátor automatikusan kikapcsol.
- A gép leállításához nyomja meg a BE/KI gombot. A lezárási ciklus végén nyomja meg a BE/KI gombot a gép kikapcsolásához, és válassza le az elektromos hálózatról.

C. Automatikus vákuum gomb (START)

- Alapértelmezett módban nyomja meg a START gombot. A gép automatikusan vákuumot és tömítést kezd létrehozni. Veszélyeztetett módban nyomja meg a START gombot. A gép automatikusan elkezd a marinálást.
- Pulse Vac üzemmódban nyomja meg a START gombot. A gép automatikusan vákuumot kezd generálni impulzus üzemmódban.
- A kényelmesebb hozzáférés érdekében a Gyorsindítás gombot a fogantyúra kell helyezni. [Ennek a gombnak ugyanaz a funkciója, mint a vezérlőpanelen lévő START gombnak].

(MEGJEGYZÉS! Ez a funkció akkor indítható el, ha a fedél zárva van, és enyhén le van nyomva).

D. TÖMÍTÉS gomb

1. Nyomja meg a TÖMÍTÉS gombot a vákuumképződési ciklus leállításához, és azonnal zárja le a tasakot, hogy megakadályozza a puha élelmiszerek összeesését.

2. Bármilyen méretű zsákok alakíthatók ki.

A kényelmesebb hozzáférés érdekében a TÖMÍTÉS gombot a fogantyúra kell helyezni. (Ez a gomb a vezérlőpanel TÖMÍTÉS gombjával azonos funkcióval rendelkezik.)

(MEGJEGYZÉS: Ez a funkció akkor indítható el, ha a fedél zárva van és le van nyomva).

E. Digitális kijelző

1. Megjeleníti a vákuumciklust, visszaszámlálás 9-től 0-ig. A 0 érték elérésekor a ciklus befejeződik.
2. A 0 és 6 között beállítható és beállítható tömítési időt jeleníti meg. A tömítési időmegtakarítás funkció is elérhető.
3. Ha a kijelzőn az E felirat jelenik meg, az azt jelenti, hogy a gép védelmi módban van.

F. Tömítési idő beállító gomb [(F1) vagy (F2)]

A lezárási idő beállítása „Fel” és „Le” vagy (F1) és (F2) gombokkal. Ha az érték 0-ra van állítva, a gép nem indítja el a tömítési ciklust.

G. Szenvedélyes üzemmód (csak külső vákuumtartály esetén)

A Marinade üzemmódot úgy tervezték, hogy megismételje a vákuumgenerálási ciklust és a levegő kiengedését a zsákba, ami az élelmiszerek lehető legrövidebb időn belüli tökéletes marinálását eredményezi.

(MEGJEGYZÉS! Ez a funkció akkor indítható el, ha a fedél nyitva van).

H. Tartozék

Ebben a modellben nem áll rendelkezésre.

I. Pulzus Vac gomb

A Pulse Vac gomb megakadályozza a puha élelmiszerek összeesését. A Pulse Vac gomb megnyomásakor a gép fokozatosan üríti ki a levegőt.

(MEGJEGYZÉS! Ez a funkció akkor indítható el, ha a fedél zárva van és le van nyomva).

J. Impulzus tömítés gomb

Az Impulse Seal gomb megnyomásakor a hozzá tartozó LED világítani kezd.

A gép átkapcsol Impulzus tömítés módba. Most már a fedél kinyitásával és bezárásával lezárhatja a tasakot. (Az üzemmódot főleg akkor alkalmazzák, ha nincs szükség vákuum

létrehozására).

(MEGJEGYZÉS! Ez a funkció akkor indítható el, ha a fedél zárva van és le van nyomva).

Használat előtti előkészítés

- Töltés után el minden védőcsomagolást és csomagolást.

- Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e és az összes tartozékkal együtt. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a szállítóval. Ebben az esetben ne használja a készüléket.

- Használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket (lásd == > Tisztítás és karbantartás).

- Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.

- Helyezze a készüléket vízszintes, stabil és hőálló felületre, amely biztonságosan ellenáll a kifröccsenő víznek.

- Őrizze meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készüléket.

- Őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra.

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

Üzemeltetési utasítások

Indítás előtt

- Csatlakoztassa a gépet a tápegységhez.
- A gép bekapcsolásakor a TÁPELLÁTÁS LED világítani kezd.
- A BE/KI gomb megnyomásakor a kijelző bekapcsol, és a ventilátor bekapcsol. A gép használatra kész.

Vákuumcsomagolás és tasak tömítés

- Válasszon ki egy megfelelő tasakot, és helyezze bele az élelmiszereket.
- Hagyjon legalább 4-5 cm helyet a vákuumtermelési folyamat jobb eredményének biztosítása érdekében.
- Helyezze a zsák nyitott szélét a kamra tömítésére. Győződjön meg arról, hogy a nyitott él a vákuumkamrában van.
- Csukja be és nyomja le a fedelet.
- Nyomja meg a Start vagy a Gyorsindítás gombot.
- A gép átkapcsol vákuumgenerálási üzemmódba. A visszaszámlálás 9-től 0-ig elindul a kijelzőn [ha a nyomás nem éri el a -20”Hg standard értéket, akkor a visszaszámlálás leáll 2-nél]. Vákuum létrehozásakor a kijelzőn megjelenő érték visszaszámlálásra kerül az alapértelmezett értékről 0-ra. A gép tömítési üzemmódba kapcsol.
- Amikor a lezárási ciklus befejeződik, a fedél automatikusan kinyílik, és hangjelzés hallható.
- Vegye ki a tasakot, ellenőrizze a vákuumot és a tömítést.

MEGJEGYZÉS! A megfelelő tömítésnek átlátszónak kell lennie. Ha a tömítés egyenetlen, hiányos, hullámkarton, fehér vagy átlátszatlan, távolítsa el a lezárt részt, és ismét zárja le a tasakot.

- A vákuumcsomagolt élelmiszereket megfelelően kell tárolni. A romlandó élelmiszereket hűtőszekrényben vagy fagyasztva kell tárolni a megromlás elkerülése érdekében.

- A gép leállításához nyomja meg a BE/KI gombot. Ha gyors tömítésre van szükség, nyomja meg a Tömítés gombot.

A PULSE VAC funkció használata

A vákuumcsomagolás során a túl nagy vákuum miatt néha sérülhetnek a puha élelmiszerek. Ebben az esetben a Pulse Vac



funkció az idő és a nyomás szabályozására használható, ami megakadályozza a puha élelmiszerek összezúzódását. A lédús termékek csomagolásakor ez a funkció arra is használható, hogy megakadályozza a lé kiszívását.

- Helyezze az élelmiszereket a tasakba, tegye a tasak nyitott szélét a kamra tömítésére, és győződjön meg arról, hogy a nyitott szél a vákuumkamra belsejében van.
 - Csukja be és nyomja le a fedelet.
 - Nyomja meg a Pulse Vac gombot a gép impulzus-vákuum generálás módban történő elindításához. Ezután nyomja meg a Start gombot (vagy a gyorsindítás gombot a fogantyún) a impulzusos vákuum létrehozásához és a szükséges negatív nyomás eléréséhez. Működés közben figyelje meg a zsákot, és ellenőrizze, hogy a nyomás megfelelő-e. A vákuumgenerálási folyamat a Start gomb felengedésével állítható le, majd újraindítható a gomb ismételt megnyomásával.
 - A kívánt nyomásérték elérésekor nyomja meg a Tömítés gombot a lezárás megkezdéséhez. Megjelenik a lezárási idő, és megkezdődik a visszaszámlálás 0-ig.
 - Amikor a folyamat befejeződött, a fedél automatikusan kinyílik, és hangjelzés hallható.
- ** A gép leállításhoz nyomja meg a BE/KI gombot.**

Élelmiszerek marinálása (tartozékok nélkül)

A csomagológép különleges Marinade üzemmóddal rendelkezik, két opcióval: Gyors (15 perc) és normál (27 perc) párkapcsolati mód. A Veszélyeztetett üzemmódban a gép két ciklus vákuumtermelést és levegő kiengedését képes végrehajtani egy vákuumtartályba, ami az élelmiszerek lehető legrövidebb időn belüli tökéletes marinálását eredményezi. A vákuum kb. 4 percig [Gyors családi mód] vagy 8 percig [Normál családi mód] tart fenn, mielőtt az egymást követő ciklusok között levegő kerül a tartályba. Amikor a marinációs ciklus befejeződött, hangjelzés hallható.

Impulzus tömítés

Néha nincs szükség vákuumcsomagolásra, és elegendő a csomagolás lezárásához. A gép Impulse tömítés üzemmóddal rendelkezik. Ebben az üzemmódban a felhasználónak nem kell egyetlen gombot sem megnyomnia, a funkció a fedél egyszerű nyitásával és zárásával aktiválható.

1. A lezárási idő beállításához nyomja meg az (F1) és (F2) gombokat.
2. Az Impulse Seal gomb megnyomásakor a hozzá tartozó LED világítani kezd. A gép átvált Impulse Seal módba [ha a fedél zárva van, a „C” felirat jelenik meg; ha a fedél nyitva van, a lezárási idő villog a kijelzőn].
3. Helyezze a tasak nyitott szélét a tömítőrúdra, és csúsztassa be a vákuumkamrába. Csukja be és nyomja le a fedelet – a gép érzékeli a fedél zárását, és átkapcsol tömítési üzemmódba. A beállított időponttól a 0-ig történő visszaszámlálás elindul a kijelzőn. Ezt dekompreszió követi, ami megkönnyíti a fedél kinyitását; ha a folyamat befejeződött, hangjelzés hallható.
A gép leállításhoz nyomja meg a BE/KI gombot.
4. Nyissa fel a fedelet, vegye ki a tasakot, és ellenőrizze a tömítést.
5. Ismételje meg a 3. és 4. lépést a következő zsákok lezárásához. Nyomja meg a BE/KI gombot az Impulse Seal üzemmódból való kilépéshez.

MEGJEGYZÉS! Ha az Impulse tömítés üzemmódban sok zsák

van lezárva, a lezárási időt megfelelően be kell állítani (rövidíteni), hogy elkerülje a gép túlmelegedését vagy a zsák megolvadását.

Üzemeltetési tippek

Információ a tasakban lévő élelmiszercsomagolásról

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

Hogyan készítsünk táskát egy tekercsből

- Válasszon megfelelő szélességű tekercset.
 - Helyezze a nyitott szélét a tömítőrúdra (figyeljen arra, hogy a szél pontosan a rúdhoz legyen), zárja le, és nyomja le a fedelet.
 - Nyomja meg a Start gombot (vagy a gyorsindítás gombot a fogantyún) – a lezárási idő a kijelzőn jelzett alapértelmezett értéktől 0-ig számlálódik. Amikor a ciklus befejeződött, a fedél automatikusan kinyílik, és hangjelzés hallható.
**** A gép leállításhoz nyomja meg a BE/KI gombot.**
 - Vegye ki a tasakot, és ellenőrizze a tömítést.
- MEGJEGYZÉS!** A megfelelő tömítésnek átlátszónak kell lennie. Ha a tömítés egyenetlen, hiányos, hullámkarton, fehér vagy átlátszatlan, távolítsa el a lezárt részt, és ismét zárja le a tasakot.
- A szélek lezárása után mérje meg a zsák méretét, hogy meghatározza a terméket, hagyjon egy 4-5 cm-es széllet, és vágja le a fóliát a tekercsről. Helyezze a terméket a tasakba, és kövesse a „Vákuumcsomagolás és tasaktömítés” részben leírt lépéseket.

HU



Élelmiszer-tárolási és biztonsági információk

A vákuumkamra-csomagológép forradalmasítja az élelmiszer vásárlását és tárolását. Mivel a vákuumcsomagolás megszünteti a fagyaszóban keletkező égési sérüléseket és az élelmiszerek lassú megromlását, most kihasználhatja az élelmiszerek ömlesztett áruként való megvásárlásának előnyeit az élelmiszer-pazarlás veszélye nélkül. A vákuumcsomagolás a készülékkel együtt a levegő akár 90%-át is eltávolítja a csomagolásból. Így az élelmiszerek akár 5-ször hosszabb ideig frissek maradnak, mint a szokásos körülmények között. A száraz élelmiszerek, mint például a tészta, a gabonafélék és a liszt frissen maradnak az elejétől a végéig Plus vákuumcsomagolás megakadályozza, hogy a sárga és más rovarok megfertőzzék a száraz árukat.

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

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

Tisztítás és karbantartás

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

Tisztítás

- Egyhé szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg a hűtött külső felületet.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Ne érjen víz az elektromos alkatrészekhez.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószeret, súrolósziva-

csokat vagy klórtartalmú tisztítószeret. A tisztításhoz ne használjon acélgömpöt, fémesszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószereket!

- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Egyetlen alkatrész sem tisztítható mosogatógépben.

Karbantartás

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

Szállítás és tárolás

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

Hibaelhárítás

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

Problémák	Lehetséges megoldás
A készülék nem kapcsol be	- Ellenőrizze, hogy a gép megfelelően csatlakozik-e egy földelt aljzathoz. - Ellenőrizze, hogy a tápkábelben nincs-e szakadás vagy kopás. Ne használja a gépet, ha a tápkábel sérült.
A gép nem szívja ki teljesen a levegőt a zsákokból	- A megfelelő vákuumpépződés és lezárás érdekében elengedhetetlen, hogy a zsák széle pontosan a lezárórúdra kerüljön. Győződjön meg arról, hogy a tasak be van helyezve a vákuumkamra tömítésébe, és hogy a fólia nem hullámos-e a tömítőrúd mentén. - Ha a csomagolásokat a tekercsből készíti elő, győződjön meg arról, hogy az első tömítés megfelelő és szoros. - Ahhoz, hogy a vákuumgenerálási folyamat sikeres legyen, a gépnek és a tasaknak tisztának, száraznak és ételmaradványoktól mentesnek kell lennie. Törölje le a tömítés felületét és a tasak belsejét, majd próbálja újra.
A vákuumtasak a lezárás után elveszíti a vákuumot	- Az éles tárgyak átllyukasztják a tasakokban lévő kis lyukakat. Ennek megelőzése érdekében papírtörővel fedje le az éles széleket, és porszívózza fel egy új tasakban. - Egyes gyümölcsök és zöldségek gázt bocsáthatnak ki (gáztalanítás), ha nem megfelelően blansírozzák vagy fagyaszítják meg a csomagolás előtt. Nyissa ki a tasakot. Ha úgy gondolja, hogy az étel megromlott, dobja ki az ételt. Ha az étel megromlása még nem kezdődött el, azonnal fagyassza el. Ha kétségei vannak, dobja ki az ételt.



Ritka esetekben hiba léphet fel a gép működési ciklusában, ami meghibásodást okozhat	• Válassza le a gépet az elektromos hálózatról, majd csatlakoztassa újra.
--	---

Hibakód azonosítása

Hiba-kódok	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
E1	A gép egy ideig tartó üzemeltetése után túlmelegedett.	Kapcsolja ki a gépet, válassza le a hálózatról, és ne használja kb. 20 percig. Csatlakoztassa újra az elektromos hálózathoz, és indítsa újra.
E2	A fedél felnyitása után ég	Nyomja meg a Tömítés gombot, és a tömítőrúd nem melegszik fel.
E3	A gép túlmelegedett	Kapcsolja ki a gépet, és válassza le az elektromos hálózatról. Ne használja a készüléket kb. 20 percig. Csatlakoztassa újra az elektromos hálózathoz, és indítsa újra.

Jótállás

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

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

Elvetés és környezet



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

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

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієнте!

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

Інструкції з техніки безпеки

- Використовуйте прилад лише за призначенням, як описано в цьому посібнику.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильною експлуатацією та неправильним використанням.
- **⚡ НЕБЕЗПЕКА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!** Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Не занурюйте електричні частини приладу у воду або інші рідини. Ніколи не тримайте прилад під проточною водою.
- **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОШКОДЖЕНИЙ ПРИЛАД!** Регулярно перевіряйте електричні з'єднання та шнур на наявність пошкоджень. У разі пошкодження від'єднайте прилад від джерела живлення. Будь-який ремонт має виконуватися лише постачальником або кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки або травми.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу безпечно прокладіть кабель живлення, якщо це необхідно, щоб уникнути ненавмисного натягу, пошкодження, контакту з поверхнею нагрівання або небезпеки відключення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поки штекер знаходиться у гнізді, прилад підключастесь до електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** ЗАВЖДИ вимикайте прилад, перш ніж від'єднувати його від електромережі, чищення, обслуговування або зберігання.
- Підключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою напруги та частоти, зазначених на етикетці приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'єднання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно вийміть з'єднання з джерелом живлення. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризиків, що загрожує життю.
- Під'єднайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно від'єднати прилад у разі виникнення надзвичайної ситуації.
- Переконатися, що шнур не контактує з гострими чи гарячими предметами, та тримайте його подалі від відкритого вогню. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки; натомість завжди тягніть за шнур.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, їдальні або бару тощо.
- Цей прилад не повинні експлуатувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або



особи з недостатнім досвідом і знаннями.

- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад та його електричні підключення в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-які додаткові пристрої, окрім тих, що постачаються разом із приладом або рекомендовані виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте прилад на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмінь води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.

Спеціальні інструкції з безпеки

-  **ОБЕРЕЖНІСТЬ! РИЗИК ОПІКІВ! ГАРЯЧІ ПОВЕРХНІ! НІКОЛИ НЕ ТОРКАЙТЕСЯ УЩІЛЬНЮВАЛЬНОЇ СТРІЧКИ.** Не торкайтеся ущільнювальної стрічки під час використання. Існує небезпека опіків навіть після використання. Перш ніж торкнутися, зачекайте, доки ущільнювальна смужка охолоне.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його слід замінити спеціальним шнуром або вузлом від виробника або сервісного агента.

НЕБЕЗПЕКА РОЗДАВЛЮВАННЯ РУК!
Будьте обережні, закриваючи кришку.



Призначення

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

Встановлення заземлення

Цей прилад належить до класу **захисту I** і має бути під'єднаний до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, надаючи провід для виходу електричного струму.

Цей прилад оснащений кабелем живлення з вилкою заземлення або електричними з'єднаннями з дротом заземлення. З'єднання повинні бути належним чином встановлені та заземлені.

Основні частини виробу

(Рис. 1 на стор. 3)

1. Кнопка швидкого запуску
2. Панель керування
3. Роз'єм шнура живлення
4. Роз'єм вакуумного шнура
5. Кришка
6. Ручка
7. Кнопка швидкого закриття
8. Смужка з ущільнювальною прокладкою піни
9. Прокладка вакуумної камери
10. Пластина для вакуумних камер
11. Герметичний бар

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

Запасні частини або аксесуари

1. Шнур живлення

ПРИМІТКА! Рулон для вакуумного пакета не входить до комплекту постачання.

Панель керування

(Рис. 2 на стор. 3)

A. ІНДИКАТОР ПОТУЖНОСТІ

Коли світиться індикатор ПОТУЖНОСТІ, машина готова до використання.

B. Кнопка ввімкнення/вимкнення

- Коли машина буде готова до використання, натисніть кнопку **УВІМК./ВИМК.** Відображається останній час ущільнення і запускається вентилятор — машина готова до генерування вакууму.
- Якщо машина не працює протягом 10 хвилин, дисплей та вентилятор автоматично вимикаються.
- Щоб вимкнути машину, натисніть кнопку **УВІМК./ВИМК.** Також після завершення циклу герметизації натисніть **УВІМК./ВИМК.**, щоб вимкнути машину та від'єднати її від мережі живлення.

C. Кнопка автоматичного вакумування (ПУСК)

- У режимі за замовчуванням натисніть кнопку **ПУСК.** Машина автоматично починає генерувати вакуум та герметичність. У режимі **Марина** натисніть кнопку **ПУСК.** Машина автоматично починає маринуватись.
- У режимі імпульсної вентиляції натисніть кнопку **ПУСК.** Машина автоматично починає генерувати вакуум в імпульсному режимі.
- Для зручнішого доступу на ручці розміщується кнопка швидкого запуску. (Ця кнопка має таку саму функцію, що й кнопка **ПУСК** на панелі керування).

(ПРИМІТКА!) Цю функцію можна запустити, якщо кришка



закрита та злегка натиснута).

D. Кнопка SEAL

1. Натисніть кнопку SEAL, щоб зупинити цикл генерування вакууму та негайно запечатати пакет, щоб запобігти подрібненню м'яких продуктів.

2. Дозволяє утворювати мішки будь-якого розміру.

Для зручності доступу на рукоятці розміщується кнопка SEAL. (Ця кнопка має таку саму функцію, що й кнопка SEAL на панелі керування).

(ПРИМІТКА. Цю функцію можна запустити, якщо кришку закрито та натиснуто).

E. Цифровий дисплей

1. Відображає цикл вакуумування, зворотний відлік від 9 до 0. Після досягнення 0 цикл завершується.

2. Відображає час герметизації, який можна встановити та налаштувати від 0 до 6. Також доступна функція збереження часу герметизації.

3. Якщо на дисплеї відображається «Е», це означає, що машина перебуває в режимі захисту.

F. Кнопка регулювання часу герметизації (F1) або (F2)]

Налаштування часу герметизації за допомогою кнопок «Вгору» та «Вниз» або (F1) та (F2). Коли значення встановлено на 0, машина не розпочинає цикл герметизації.

G. Режим Маринату (лише для зовнішнього вакуумного контейнера)

Режим Marinate призначений для повторного створення вакууму та вивільнення повітря в пакет, що забезпечує ідеальне маринування продуктів за найкоротший можливий час.

(ПРИМІТКА! Цю функцію можна запустити, якщо кришка відкрита).

H. Аксесуар

Недоступно в цій моделі.

I. Кнопка імпульсної вакуумної камери

Кнопка Pulse Vac запобігає подрібненню м'яких продуктів. При натисненні кнопки «Імпульсна вакуумна камера» прилад поступово виводить повітря.

(ПРИМІТКА! Цю функцію можна запустити, якщо кришка закрита та натиснута).

J. Кнопка Імпульсна герметизація

Після натискання кнопки Impulse Seal її світлодіодний індикатор загоряється.

Машина переключається в режим імпульсної герметизації. Тепер мішок можна запечатати, просто відкривши та закривши кришку. (Режим застосовується переважно тоді, коли не потрібно генерувати вакуум).

(ПРИМІТКА! Цю функцію можна запустити, якщо кришка закрита та натиснута).

Підготовка перед використанням

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

лад у майбутньому.

- Зберігайте посібник користувача для подальшого використання.

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

Інструкції з експлуатації

Перед запуском

- Підключіть машину до джерела живлення.
- Коли машина увімкнена, загоряється світлодіодний індикатор ПОТУЖНОСТІ.
- При натисканні УВІМК/ВИМК дисплей вмикається і запускається вентилятор. Машина готова до використання.

Вакуумне пакування та герметичність мішка

- Виберіть відповідну сумку та покладіть продукти всередину.
- Залиште принаймні 4–5 см простору, щоб отримати кращі результати процесу створення вакууму.
- Покладіть відкритий край мішка на прокладку камери. Переконайтеся, що відкритий край знаходиться всередині вакуумної камери.
- Закрийте та натисніть на кришку.
- Натисніть кнопку запуску або кнопку швидкого запуску.
- Машина перемикається в режим генерації вакууму. Зворотний відлік від 9 до 0 запускається на дисплеї (якщо тиск не досягає стандартного значення -20"Hg, тоді зворотний відлік часу зупиняється на 2). Коли створюється вакуум, значення на дисплеї відраховується від значення за замовчуванням до 0. Машина перемикається в режим герметизації.
- Після завершення циклу герметизації кришка відкривається автоматично та лунає звуковий сигнал.
- Вийміть пакет, перевірте вакуум і ущільнювач.

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

- Продукти, які упаковані у вакуум, слід належним чином зберігати. Продукти, що швидко псуються, слід зберігати в холодильнику або заморозувати, щоб уникнути псування.
- Щоб вимкнути машину, натисніть кнопку УВІМК/ВИМК. Якщо потрібне швидке ущільнення, натисніть кнопку «Запечатати».

Як користуватися функцією PULSE VAC

Іноді під час вакуумного пакування м'які продукти можуть пошкодитися внаслідок занадто високого вакууму. У такому випадку функцію Пульс Vac можна використовувати для контролю часу та тиску, що запобігає подрібненню м'яких продуктів. При упакованні соковитих продуктів цю функцію також можна використовувати для запобігання висмоктання соків.

- Помістіть продукти в пакет, покладіть відкритий край пакета на прокладку камери, переконайтеся, що відкритий край знаходиться всередині вакуумної камери.
- Закрийте та натисніть на кришку.
- Натисніть кнопку «Імпульсна вакуумна камера», щоб запустити прилад у режимі генерації імпульсного вакууму. Потім натисніть кнопку «Пуск» [або кнопку «Швидкий запуск» на ручці], щоб розпочати генерацію імпульсного вакууму



та отримати негативний тиск. Під час роботи спостерігайте за мішком, щоб перевірити правильність тиску. Процес генерування вакууму можна зупинити, відпустивши кнопку запуску та перезапустивши її знову.

- Коли буде отримано необхідне значення тиску, натисніть кнопку герметизації, щоб почати запечатання. Відображається час герметизації, і починається зворотний відлік до 0.
- Після завершення процесу кришка відкривається автоматично і лунає звуковий сигнал.
- ** Щоб вимкнути машину, натисніть кнопку УВІМК./ВИМК.

Маринування продуктів харчування (не входить до комплекту постачання)

Пакувальна машина має спеціальний режим «Марінат» з двома варіантами: Режим швидкого маринату (15 хвилин) і режим звичайного маринату (27 хвилин). У режимі Marinate машина може виконувати два цикли генерування вакууму та вивільнення повітря у вакуумний контейнер, що забезпечує ідеальне маринування продуктів у найкоротший можливий час. Вакуум підтримується протягом приблизно 4 хвилин (режим швидкого маринату) або 8 хвилин (режим звичайного маринату), перш ніж повітря потрапить у контейнер між послідовними циклами. Після завершення маринатного циклу лунає звуковий сигнал.

UA

Імпульсна герметизація

Іноді вакуумна упаковка не потрібна, і її достатньо запечатати. Машина має режим імпульсної герметизації. У цьому режимі користувачу не потрібно натискати будь-яку кнопку, функція активується шляхом простого відкриття та закриття кришки.

1. Щоб встановити час герметизації, натисніть кнопки (F1) і (F2).
2. Після натискання кнопки Impulse Seal її світлодіодний індикатор загоряється. Машина перемикається в режим імпульсної герметизації (якщо кришка закрита, відображається символ «С»; якщо кришка відкрита, на дисплеї мигтить час герметизації).
3. Покладіть відкритий край пакета на ущільнювальну стрічку та вставте його у вакуумну камеру. Закрийте та натисніть на кришку — машина виявляє закриття кришки та перемикається в режим ущільнення. На дисплеї з'являється зворотний відлік від встановленого часу до 0. Після цього відбувається декомпресія, що полегшує відкривання кришки; після завершення процесу лунає звуковий сигнал.
- Щоб вимкнути машину, натисніть кнопку УВІМК./ВИМК.
4. Відкрийте кришку, вийміть пакет і перевірте герметичність.
5. Повторіть кроки 3 і 4, щоб запечатати наступні пакети. Натисніть УВІМК./ВИМК., щоб вийти з режиму герметизації імпульсу.

ПРИМІТКА! Якщо в режимі Impulse Seal ущільнено багато мішків, час герметизації слід відповідним чином регулювати (скорочено), щоб уникнути перегрівання машини або плавлення мішка.

Поради з експлуатації

Інформація про упаковку продуктів у пакетах

- На момент пакування продукти повинні бути якомога свіжішими. Термін зберігання продуктів, упакованих у вакуумну

упаковку, може бути подовжено до п'яти разів у порівнянні зі стандартними умовами зберігання.

- М'які, вологі продукти або продукти, які повинні зберігати свою форму, перед упаковкою слід заморозити.
 - М'ясо, ягоди або хліб можна заморозувати до 24 годин, щоб уникнути опіків у морозильнику. Коли продукти заморозяться і будуть жорсткими, вони будуть готові до пакування у вакуум.
 - Якщо свіжі продукти упаковані без попереднього заморожування, покладіть складений паперовий рушник для кухні між м'ясом і верхньою частиною рулону. Папір поглинає вологу.
 - Рідкі продукти, такі як супи, рагу або запіканки, перед пакуванням у вакуум слід заморозити в тарілці або на лотку для льоду. Заморожені та упаковані продукти слід маркувати та помістити в морозильну камеру.
 - Будь-які гострі продукти (наприклад, кістки, суха паста, рис) слід закріпити паперовими рушниками, щоб вони не пошкодили мішок.
 - Пакети для пакування не слід використовувати повторно для приготування їжі або в мікрохвильовій печі. Не використовуйте повторно мішки, які використовувалися для зберігання свіжих риб або жирних продуктів.
 - Овочі слід бланшувати перед упаковкою.
 - Бланшування — це спосіб термічної обробки, який складається з короткочасного, але інтенсивного нагрівання. Овочі можна бланшувати у киплячій воді: їх потрібно покласти на деякий час у кип'ячену воду, потім вийняти і негайно гасити при низькій температурі.
 - Виконуйте процедуру вакуумного пакування як зазвичай.
- Не очищуйте гриби та часник упаковки.**

Як зробити сумку з рулону

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

- Вийміть пакет і перевірте герметичність.

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

- Коли край герметизується, виміряйте розмір пакета, щоб він міг утримувати виріб, залишаючи межу 4-5 см і відірвавши фольгу від рулону. Помістіть виріб у пакет і виконайте кроки, зазначені в інструкції з експлуатації — «Вакуумне пакування та пакування пакетів».

Інформація про зберігання та безпеку продуктів харчування

Вакуумна машина для пакування змінить спосіб придбання та зберігання продуктів. Оскільки вакуумне пакування допомагає уникнути опіків морозильника та повільного псування продуктів, тепер ви можете скористатися перевагами придбання продуктів у великих партіях без загрози харчових



відходів. Вакуумна упаковка з приладом видаляє до 90% повітря з упаковки. Це допоможе зберегти продукти свіжими до 5 разів довше, ніж за звичайних обставин. Сухі продукти, такі як макаронні вироби, злаки та борошно, залишатимуться свіжими від початку до кінця. Пилососна упаковка Plus запобігає зараженню сухих продуктів милами та іншими комахами.

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

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

Очищення та технічне обслуговування

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

Очищення

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

- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Жодні деталі не можна мити в посудомийній машині.

Технічне обслуговування

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

Транспортування та зберігання

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

Усунення несправностей

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

Проблеми	Можливе рішення
Прилад не вмикається	• Переконайтеся, що машина належним чином підключена до заземленої розетки. • Перевірте шнур живлення на наявність розривів і плям. Не використовуйте машину, якщо шнур живлення пошкоджений.
Машина повністю не висмоктує повітря з мішків	• Для належного утворення герметизації вакууму важливо, щоб край мішка точно знаходився на ущільнювальній смужці. Переконайтеся, що мішок вставлено в прокладку вакуумної камери, а фольга не гофрована вздовж ущільнювальної стрічки. • Якщо ви готуєте пакувальні пакети з ролону, переконайтеся, що перше ущільнення є належним і герметичним. • Для успішного процесу створення вакууму машина та мішок повинні бути чистими, сухими та не містити часточок їжі. Протріть поверхню прокладки та внутрішню частину мішка та повторіть спробу.
Вакуумний мішечок втрачає вакуум після герметизації	• Гострі предмети можуть проколювати невеликі отвори в пакетах. Щоб запобігти цьому, накривайте гострі краї паперовим рушником і вакууйте в новому мішечку. • Деякі фрукти та овочі можуть виділяти гази (викиди), якщо вони не були належним чином бланшовані або заморожені перед пакуванням. Відкрийте пакет. Якщо ви вважаєте, що почалося псування їжі, викиньте їжу. Якщо псування їжі ще не почалося, з'їжте його негайно. Якщо ви сумніваєтесь, викиньте їжу.



У рідкісних випадках може виникнути помилка в робочих циклах машини, що призводить до несправності	• Від'єднайте машину від мережі та знову підключіть її.
--	---

EESTI KEEL

Lugupeetud klient!

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

Ідентифікація коду помилки

Коди помилок	Можлива причина	Можливе рішення
E1	Машину перегрілася після того, як машина працювала деякий час.	Вимкніть машину, від'єднайте її від мережі та не використовуйте її протягом приблизно 20 хвилин. Знову підключіться до мережі та запустіть її знову.
E2	Палюється після відкриття кришки	Натисніть кнопку герметизації, і ущільнювальна смужка не нагрівається.
E3	Перегрівання машини	Вимкніть машину та від'єднайте її від мережі живлення. Не використовуйте машину протягом приблизно 20 хвилин. Знову підключіться до мережі та запустіть її знову.

Гарантія

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

Утилізація та довкілля



При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покарано відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.

Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекинути відходи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію, як безпосередньо, так і через загальнодоступну систему.

Ohutusjuhised

- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel, nagu käesolevas juhendis kirjeldatud.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.
-  **OHT! ELEKTRILÖÖGIOHT!** Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge katke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.
- **ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAHJUSTATUD SEADET!** Kontrollige elektriühendusi ja toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustöid teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.
- **HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuumaga pinnaga või kimustusohu.
- **HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.
- **HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.
- Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.
- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.
- Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendus. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohtlikke riske.
- Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavasse pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade esemetega ja hoidke seade eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmet, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.
- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmet.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpusi ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised.
- Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.
- Hoidke seade ja selle elektriühendused lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid ega lisaseadmeid peale nende, mis on seadmega kaasas või tootja poolt soovitatud. Vastasel juhul riskite kasutaja ohutusega ja võite seadet kahjustada. Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.



- Ärge kasutage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumutusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergesti süttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuga.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi ventileerimiseks.
- **HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsioonivad takistusteta.

Ohutusalsed erijuhised

-  **ETTEVAATUST! PÕLETUSOHT! KUUMAD PINNAD!**
ÄRGE KUNAGI PUUDUTAGE TIHENDUSVARRAST.
Ärge puudutage tihendilatti kasutamise ajal. Põletusohht! Enne puudutamist oodake, kuni tihenduslatti on maha jahtunud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtme või koostuga, mis on saadaval tootjalt või tema teenindusagendilt.



KÄTE MULJUMISE OHT! Olge kaane sulgemisel ettevaatlik.

Kasutusotstarve

- See seade on mõeldud kasutamiseks kaubanduslikes seadmetes, näiteks restoranide köökides, sööklates, haiglates ja kaubanduslikes ettevõtetes, nagu pagariärid, lihakarud jne, kuid mitte pidevaks masstootmiseks.
- Seade on ette nähtud kilekottide puhastamiseks ja sulgemiseks koos toiduainetega. Samuti on võimalik eemaldada õhk anumatest või ainult kottide sulgemiseks ilma vaakumit loomata. Muul viisil kasutamine võib seadet kahjustada või põhjustada kehavigastusi.
- Seadme mis tahes muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuisikuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduspaigaldus

See seade on klassifitseeritud **kaitseklassi I** ja tuleb ühendada kaitsemaandusega. Maandus vähendab elektrilöögi ohtu, tagades elektrivoolule lekkejuhtme.

See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maandusjuhe või elektrihühendused ja maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote põhiosad

[Joon.1 lk 3]

1. Kiirkäivituse nupp
2. Juhtpaneel
3. Toitejuhtme liitmik
4. Imuri juhtme konnektor
5. Kaas

6. Käepide
7. Kiirsulguri nupp
8. Vahttihendri riba
9. Imuri kambri tihend
10. Imuri kambri plaat
11. Tihenduslatti

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

Varuosad või tarvikud

1. Toitekaabel

MÄRKUS! Vaakumkoti rull ei ole komplektis.

Juhtpaneel

[Joonis.2 lk 3]

- A. TOITEJUHTMEGA
Kui TOITE LED põleb, on masin kasutamiseks valmis.
- B. SISSE/VÄLJA-nupp
 - Kui masin on kasutamiseks valmis, vajutage SISSE/VÄLJA. Kuvatakse viimane sulgemisaeg ja ventilaator käivitub – masin on valmis vaakumi tekitamiseks.
 - Kui seade on 10 minuti jooksul mitteaktiivne, lülitatakse ekraan ja ventilaator automaatselt välja.
 - Masina peatamiseks vajutage SISSE/VÄLJA. Kui sulgemistsükkel on lõppenud, vajutage masina väljalülitamiseks SISSE/VÄLJA-nuppu ja eemaldage see vooluvõrgust.
- C. Automaatse vaakumi nupp (START)
 - Vaikerežiimis vajutage START-nuppu. Masin hakkab automaatselt tekitama vaakumit ja tihendust. Vajutage Marine-režiimis START-nuppu. Masin hakkab automaatselt marineerima.
 - Vajutage režiimis Pulse Vac (pulsus-vaakum) nuppu START (Käivita). Masin alustab impulsirežiimis vaakumi tekitamist automaatselt.
 - Mugavamaks juurdepääsuks on käepidemele paigutatud kiirkäivituse nupp. (Sellel nupul on sama funktsioon kui juhtpaneelil oleval nupul START).

(MÄRKUS! Selle funktsiooni saab käivitada, kui kaas on suletud ja kergelt alla vajutatud.)

- D. TIHENDI nupp
 1. Vajutage nuppu SEAL (SULGEMINE), et vaakumi genereerimise tsükkel peatada ja kott kohe sulgeda, et vältida toiduainete purunemist.
 2. Võimaldab moodustada igas suuruses kotte. Mugavamaks juurdepääsuks on nupp SEAL (SULGEMINE) käepidemele asetatud. (Sellel nupul on sama funktsioon kui juhtpaneelil oleval nupul SEAL (SULGEMINE).)
- (MÄRKUS! selle funktsiooni saab käivitada, kui kaas on suletud ja alla vajutatud.)**
- E. Digitaalne ekraan
 1. Kuvab vaakumtsükli, pöördloendus vahemikus 9 kuni 0. Kui jõutakse väärtuseni 0, on tsükkel lõppenud.
 2. Kuvab tihendusaja, mida saab seada vahemikus 0 kuni 6. Saadaval on ka sulgemisaja säästmise funktsioon.
 3. Kui ekraanil kuvatakse "E", tähendab see, et masin on kaitserežiimis.
- F. Tihendusaja reguleerimise nupp (F1) või (F2)
Sulatamisaja määramiseks vajutage nuppe Üles ja All või (F1) ja (F2). Kui väärtus on 0, ei alusta masin tihendustsükli.

EE



- G. Marinate-režiim (ainult välise vaakumkonteineriga)
Marinaadirežiim on mõeldud vaakumi genereerimise tsükli ja õhu vabastamise kordamiseks kotti, mille tulemuseks on toidu täiuslik marineerimine võimalikult lühikese aja jooksul.

(MÄRKUS! Selle funktsiooni saab käivitada kaane avamisega).

- H. Lisatarvik

Ei ole selles mudelis saadaval.

- I. Pulss-vaakumnupp

Pulss-vaakumnupp hoiab ära pehme toidu purunemise. Pulsi vaakumnupu vajutamisel eemaldab masin järk-järgult õhu.

(MÄRKUS! Selle funktsiooni saab käivitada, kui kaas on suletud ja alla vajutatud).

- J. Impulssstihendi nupp

Nupu Impulss Seal (impulssstihend) vajutamisel süttib selle LED-tuli.

Masin lülitub ümber impulssstihendi režiimi. Nüüd saab kotti sulgeda lihtsalt kaane avamise ja sulgemisega. (Režiim rakendatakse peamiselt siis, kui vaakumit ei ole vaja tekitada).

(MÄRKUS! Selle funktsiooni saab käivitada, kui kaas on suletud ja alla vajutatud).

Ettevalmistus enne kasutamist

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

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

Kasutusjuhised

Enne käivitamist

- Ühendage seade vooluvõrku.
- Kui masin on sisse lülitatud, süttib TOITE LED.
- Kui vajutatakse SISSE/VÄLJA, lülitub ekraan sisse ja ventilaator käivitub. Masin on kasutamiseks valmis.

Vaakumpakend ja kotti tihendamine

- Valige sobiv kott ja pange toiduained sisse.
- Jätke vähemalt 4–5 cm vaba ruumi, et kindlustada vaakumi genereerimise protsessi parimad tulemused.
- Asetage kotti avatud serv kambri tihendile. Veenduge, et avatud serv on vaakumkambri sees.
- Sulgege ja vajutage kaant.
- Vajutage Start-nuppu või Kiirkäivituse nuppu.
- Masin lülitub ümber vaakumi genereerimise režiimi. Näidikul alustatakse pöördloendust vahemikus 9 kuni 0 (kui rõhk ei saavuta standardväärtust –20"Hg, siis pöördloendus peatub

väärtusel 2). Vaakumi genereerimisel arvestatakse kuval olev väärtus vaikeväärtusest väärtuseni 0. Masin lülitub ümber tihendusrežiimile.

- Kui sulgemistsüklil on lõppenud, avaneb kaas automaatselt ja kostab piiks.

- Eemaldage kott, kontrollige vaakumit ja tihendit.

MÄRKUS! Õige tihend peab olema läbipaistev. Kui tihend on ebahütlane, ebatäielik, lainepapist, valge või läbipaistmatu, eemaldage suletud osa ja sulgege kott uuesti.

- Vaakumpakendis olevaid toiduaineid tuleb nõuetekohaselt säilitada. Riknemise vältimiseks tuleb kiiresti riknevaid toiduaineid hoida külmkapis või sügavkülmas.
- Masina peatamiseks vajutage SISSE/VÄLJA. Kui on vaja kiirkinnitust, vajutage sulgemisnuppu.

Kuidas kasutada PULSE VAC funktsiooni

Mõnikord võib vaakumpakendamisel pehmed toiduained liiga kõrge vaakumi tõttu kahjustuda. Sel juhul võib impulssvaakumi funktsiooni kasutada aja ja rõhu kontrollimiseks, mis hoiab ära pehme toidu purunemise. Mahlakate toodete pakkimisel võib seda funktsiooni kasutada ka mahlade väljaimemise vältimiseks.

- Asetage toiduained kotti, pange kotti avatud serv kambri tihendile ja veenduge, et avatud serv on vaakumkambri.
- Sulgege ja vajutage kaant.
- Vajutage nuppu Pulss Vac (impulsi vaakum), et käivitada masin impulssimpulsi vaakumirežiimis. Seejärel vajutage nuppu Start (või nuppu Kiirkäivitus käepidemel), et käivitada impulssimuri tekitamine ja saavutada vajalik negatiivne rõhk. Kontrollige kasutamise ajal, kas kott on õige rõhuga. Vaakumi genereerimise protsessi saab peatada, vahastades Start-nuppu, ja taaskäivitada, vajutades seda uuesti.
- Kui saavutate vajaliku rõhuväärtuse, vajutage sulgemise alustamiseks nuppu. Kuvatatakse sulgemisaeg ja algab pöördloendus nullini.
- Kui protsess on lõppenud, avaneb kaas automaatselt ja kostab piiks.

**** Masina seiskamiseks vajutage SISSE/VÄLJA.**

Toiduainete marlistamine (tarvikuid pole lisatud)

Pakendamismasinal on eriline Marinate-režiim, millel on kaks võimalust: Quick Marinate Mode (15 minutit) ja Normal Marinate Mode (27 minutit). Marinate režiimis saab masin teostada kaks vaakumi genereerimise ja õhu vabastamise tsüklit vaakumi konteinerisse, mille tulemuseks on toidu täiuslik marineerimine võimalikult lühikese aja jooksul. Vaakumit säilitatakse umbes 4 minutit (kiirmarinaadi režiim) või 8 minutit (tavaline Marinate režiim) enne õhu viimist mahutisse järjestikuste tsüklite vahel. Kui marinaaditsüklil on lõppenud, kõlab piiks.

Impulssstihend

Mõnikord ei ole vaakumpakendamine vajalik ja piisab pakendi tihendamisest. Masinal on impulsssulguri režiim. Selles režiimis ei pea kasutaja vajutama ühtegi nuppu, funktsioon aktiveeritakse lihtsalt kaane avamise ja sulgemisega.

1. Sulgemisaja valimiseks vajutage nuppu (F1) ja (F2).
2. Nupu Impulss Seal (impulssstihend) vajutamisel süttib selle LED-tuli. Masin lülitub ümber impulsssulguri režiimi (kui kaas on suletud, kuvatakse "C"; kaane avamisel vilgub ekraanil sulgemisaeg).
3. Pange kotti avatud serv tihenduslatile ja libistage see vaa-



- kumkambrisse. Sulgege ja vajutage kaant – seade tuvastab kaane sulgemise ja lülitub ümber tihendirežiimi. Ekraanil alustatakse pöördloendust valitud ajalt 0-le. Sellele järgneb dekompresioon, mis hõlbustab kaane avamist; kui protsess on lõppenud, on kuulda piiksu.
- Masina seiskamiseks vajutage SISSE/VÄLJA-nuppu.
4. Avage kaas, eemaldage kott ja kontrollige tihendit.
 5. Korrake samme 3 ja 4, et sulgeda järgmised kotid.
- Impulsiühendi režiimis väljumiseks vajutage nuppu ON/OFF (SEES/VÄLJAS).

MÄRKUS! Impulsiivse tihendi režiimis on paljud kotid suletud, seega tuleb sulgemisaega sobival viisil kohandada (lühendada), et vältida masina ülekuumenemist või koti sulamist.

Töönõuanded

Teave toidupakendite kohta kottides

- Pakendamise hetkel peavad toiduained olema võimalikult värsked. Vaakumpakendis toodete säilivusaega võib tavapärase säilitamistingimustega võrreldes pikendada kuni viis korda.
- Pehmed niisked toiduained või tooted, mille kuju peab säilitama, tuleks külmutada enne pakendamist.
- Liha, marjad või saiad võib külmutada kuni 24 tundi, et vältida külmumisohtu. Kui tooted külmutuvad ja kõvenevad, on need valmis vaakumpakendamiseks.
- Kui värsket toitu on pakendatud ilma eelkülmuta, asetage volditud paberrätik liha ja rulli ülaosa vahele. Paber imab niiskust.
- Enne vaakumpakendamist tuleks vedelaid tooteid, nagu suppe, ragette või gratäene, külmutada anumus või jääalusel. Külmutatud ja pakendatud tooted tuleb sildistada ja sügavkülma panna.
- Kõik teraservalised tooted (nt luud, kuiv pasta, riis) tuleb kinnitada paberrätikutega, et need ei muljaks kotti.
- Pakenduskotte ei tohi uuesti kasutada küpsetamiseks ega mikrolaineahjus. Ärge kasutage korduvalt kotte, mida kasutati värsket kala või rasvaste toiduainete säilitamiseks.
- Köögiviljad tuleb enne pakendamist blanšeerida.
- Blanšeerimine on termotöötlemise meetod, mis hõlmab lühiajalist, kuid intensiivset kuumutamist. Juurvilju võib blanšeerida keevas vees: neid tuleb panna natuke aega keevas vees, seejärel võtta välja ja koheselt madalal temperatuuril jahutada.
- Viige vaakumpakendamine läbi nagu tavaliselt.

Ärge vaakumpakendage seeni ja küüslauku.

How to make a bag from a roll

- Valige õige laiusega rull.
- Asetage avatud serv tihenduslatile (veenduge, et serv on täpselt latil), sulgege ja vajutage kaant.
- Vajutage Start (või käepideme kiirkäivituse nuppu) – sulgemisaeg loetakse ekraanil näidatud väikeväärtusest maha väärtuseni 0. Kui tsükkel on lõppenud, avaneb kaas automaatselt ja kostab piiks.
- Masina peatamiseks vajutage SISSE/VÄLJA.
- Eemaldage kott ja kontrollige tihendit.

MÄRKUS! Õige tihend peab olema läbipaistev. Kui tihend on ebaühtlane, ebatäielik, lainepapist, valge või läbipaistmatu, eemaldage suletud osa ja sulgege kott uuesti.

- Kui serv on suletud, mõõtki koti suurus, et see hoiaks toodet, jääks 4–5 cm serv ja eemaldage rullilt foolium. Asetage toode kottijärgse kasutusjuhiste – „Vaakumpakend ja koti

tihend“ toodud samme.

Toidu säilitamise ja ohutuse teave

Vaakumkambriga pakendusmasin muudab toidu ostmise ja säilitamise viisi murranguliseks. Kuna vaakumpakend kõrvaldab sügavkülmutuse põletushaavad ja aeglustab toidu riknemist, on teil nüüd võimalik ilma toidu raiskamise ohuta hulgi ostes kasu lõigata. Seadme vaakumpakend eemaldab pakendist kuni 90% õhust. See aitab hoida toitu kuni 5 korda kauem värskena kui tavalistes tingimustes. Kuivad toidud nagu pasta, teraviljad ja jahud jäävad algestest lõpuni värskeks. Plasti vaakumpakend hoiab ära umbsed ja muud putukad, mis võivad sattuda kuivade toiduainete sisse.

Toiduained	Vaakumkülmiku hoiustamine	Vaakumkülmiku hoiustamine
Värsked veiseliha	1–3 aastat	1 kuu
Hakkliha	1 aasta	1 kuu
Värsked sealihad	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värsked kala	2 aastat	2 nädalat
Värsked kodulind	2–3 aastat	2–4 nädalat
Suitsuliha	3 aastat	6–12 nädalat
Värsked toiduained, blanšeeritud	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värsked puuviljad	2–3 aastat	2 nädalat
Kõvad juustud	6 kuud	6–12 nädalat
Viilutatud liha	ei ole soovitatav	6–12 nädalat
Värsked pasta	6 kuud	2–3 nädalat

Märkus: Ülaltoodud tabel on ainult viitamiseks. Säilitusaja kindlaksmääramisel soovitatakse alati kohalikke sanitaarseid-epidemioloogilisi eeskirju ja HACCP-d.

Puhastamine ja hooldus

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

Puhastamine

- Puhastage jahtunud välispinda õrnatoimelise seebilahuses kergelt niisutatud lapiga või käsna.
- Hügieeni eesmärgil tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee sattumist elektrilistele osadele.
- Ärge kunagi kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid, abrasiivseid švampe ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metallsemeid ega teravaid või terava otsaga esemeid. Ärge kasutage bensiini ega lahusteid!



- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Ükski osa ei ole nõudepesumasinakindel.

Hooldus

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

Transport ja hoiustamine

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

Tõrkeotsing

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

Probleemid	Võimalik lahendus
Seade ei lülitu sisse	• Veenduge, et masin on korralikult ühendatud maandatud pistikupeassa. • Kontrollige toitejuhet rebendite ja kulumise osas. Ärge kasutage masinat, kui toitejuhe on kahjustatud.
Masin ei tõmba kottidest õhku täielikult välja	• Vaakumi õigeks genereerimiseks ja sulgemiseks on oluline, et koti serv oleks täpselt tihendiribale asetatud. Veenduge, et kott on sisestatud vaakumkambriga tihendisse ja et foolium ei ole kurrutatud piki tihendiriba. • Kui valmistate pakenduskotte rullist, veenduge, et esimene tihend on õige ja tihe. • Et vaakumi genereerimine oleks edukas, peavad masin ja kott olema puhtad, kuivad ja toiduosakesteta. Pühkige tihendi pind ja koti sisemus puhtaks ning proovige uuesti.
Vaakumkott kaotab pärast sulgemist vaakumi	• Teravad esemed võivad läbibista taskutesse väikesed augud. Selle vältimiseks katke teravad servad paberrätikuga ja imege need uude kotti. • Mõned puu- ja juurviljad võivad eraldada gaasi (väljagasõetuna), kui need ei ole enne pakendamist korralikult blanšeeritud või külmunud. Avage kott. Kui arvate, et toidu riknemine on alanud, visake toit ära. Kui riknenud toit pole veel alanud, tarbige kohe. Kahtluste korral visake toit ära.
Harvadel juhtudel võib masina töötükkides tekkida tõrge, mis põhjustab tõrke	• Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja uuesti külge.

Veakoodi tuvastamine

Veakoodid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
E1	Masin on pärast mõnda aega masinaga töötamist üle kuumenenud.	Lülitage masin välja, eemaldage see vooluvõrgust ja ärge kasutage seda umbes 20 minutit. Ühendage uuesti vooluvõrku ja käivitage uuesti.
E2	Põleb pärast kaane avamist	Vajutage sulgemisnuppu ja tihendusvarrast ei kuumutata.
E3	Masin on üle kuumenenud	Lülitage masin välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Ärge kasutage seadet ligikaudu 20 minutit. Ühendage uuesti vooluvõrku ja käivitage uuesti.

Garantii

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

Kõrvaldamine ja keskkond



Seadme väljalülitamisel ei tohi seda kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Selle asemel on teie kohustus visata jäätmed kogumispunkti. Selle reegli mittejärgimine võib olla kooskõlas jäätmete kõrvaldamist käsitlevate kohalduvate eeskirjadega sanaliseeritud. Teie seadmete jäätmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säilitada loodusressursse ja tagab selle ringlussevõtu viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda.

Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu võite oma jäätmed ringlussevõtuks viia, võtke ühendust kohaliku jäätmekogumisettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise hävitamise eest, kas otse või avaliku süsteemi kaudu.

LATVISKI

Cienījamais klient,

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

Drošības norādījumi

- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.
-  **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI!** Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos.



Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.

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

Īpašas drošības instrukcijas

-  **PIESARDZĪBA! APDEGUMU RISKS! KARSTĀM VIRSMĀM! NEKAD NEPIESKARIETIES BLĪVĒJUMA STIENIM.** Lietošanas laikā nepieskarieties blīvējuma joslai. Pastāv apdegumu risks arī pēc lietošanas. Pirms pieskaršanās nogaidiet, līdz blīvējuma stienis ir atdzisis.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ar speciālu vadu vai komplektu, kas pieejams no ražotāja vai tā servisa pārstāvja.
-  **ROKU SASPIESĀNAS BRIESMAS!** Uzmanieties, aizverot vāku.

Paredzētā lietošana

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai komerciālos nolūkos, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs, kā arī tādās komersaimnieciskās uzņēmumos kā maizes ceptuves, maiznīcas utt., bet ne nepārtrauktai pārtikas lielapjoma gatavošanai.
- Ierīce ir paredzēta plastmasas maisīpu tīrīšanai un noslēgšanai ar pārtiku. Tāpat ir iespējams izvadīt gaisu no tvertnēm vai tikai noslēgt maisīpus, neveidojot vakuumu. Izmantojot ierīci citos veidos, tā var tikt bojāta vai savainota.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem nolūkiem uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir atbildīgs tikai par ierīces neatbilstošu izmantošanu.

Zemējuma uzstādīšana

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

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

Izstrādājuma galvenās daļas

(1. att. 3. lpp.)

1. Atkārt uzskāšanas taustiņš
2. Vadības panelis
3. Barošanas vada savienotājs
4. Vakuuma vada savienotājs
5. Vāks
6. Rokturis
7. Ātrā blīvējuma poga
8. Putuplasta blīvējuma loksne
9. Vakuuma kameras blīve
10. Vakuuma kameras plāksne
11. Blīvēšanas stienis

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

Rezerves daļas vai piederumi

1. Strāvas padeves vads
- NEMIET VĒRĀ!** Vakuuma maisa rullis nav iekļauts komplektā.



Vadības panelis

(2. att. 3. lpp.)

A. BAROŠANAS VADS

Kad deg JAUDAS LED, mašina ir gatava lietošanai.

B. Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš

- Kad mašina ir gatava lietošanai, nospiediet ON/OFF (IESLĒGT/IZSLĒGT). Parādās pēdējais iepakojšanas laiks un ventilators sāk darboties – mašina ir gatava vakuuma ģenerēšanai.
- Ja mašina 10 minūtes nedarbojas, displejs un ventilators izslēdzas automātiski.
- Lai apturētu mašīnu, nospiediet ON/OFF (IESLĒGT/IZSLĒGT). Arī pēc blīvēšanas cikla beigām nospiediet ON/OFF (IESLĒGT/IZSLĒGT), lai izslēgtu mašīnu, un atvienojiet to no elektrotīkla.

C. Automātiskās putekļusūcēja poga (START)

- Noklusējuma režīmā nospiediet pogu SĀKT. Mašina automātiski sāk ģenerēt vakuumu un blīvējumu. Marinate režīmā nospiediet pogu START (Sākt). Mašina automātiski sāk marīnēt.
- Pulsa vakuuma režīmā nospiediet pogu SĀKT. Mašina automātiski sāk vakuuma ģenerēšanu impulsa režīmā.
- Ērtākai piekļuvei ātrās uzsākšanas poga tiek novietota uz roktura. (Šim taustiņam ir tāda pati funkcija kā taustiņam START uz vadības paneļa).

(NEMIET VĒRĀ! Šo funkciju var sākt, ja vāks ir aizvērts un nedaudz nospiešs).

D. Poga BLĪVE

1. Nospiediet pogu IZSLĒGT, lai pārtrauktu vakuuma ģenerēšanas ciklu un nekavējoties noslēgtu mašīnu, lai neļautu mikstajiem produktiem saspiesties.

2. Ļauj izveidot jebkura izmēra maisus.

Ērtākai piekļuvei uz roktura tiek novietota poga SEAL (AT-TELŠ). (Šai pogai ir tāda pati funkcija kā vadības paneļa pogai SEAL (PĀRSTĀJS).

(PIEZĪME: šo funkciju var sākt, ja vāks ir aizvērts un nospiešs).

E. Digitālais displejs

1. Rāda vakuuma ciklu, veic laika atskaiti no 9 līdz 0. Kad sasniegta vērtība 0, cikls tiek pabeigts.
2. Parāda aizvēšanas laiku, ko var iestatīt un pielāgot no 0 līdz 6. Ir pieejama arī iepakojšanas laika ietaupīšanas funkcija.
3. Ja displejā redzams "E", tas nozīmē, ka mašina ir aizsardzības režīmā.

F. Noslēgšanas laika pielāgošanas poga (F1) vai (F2)

Iestatīt blīvējumam nepieciešamo laiku, nospiežot taustiņu "Up" (Uz augšu) un "Down" (Uz leju) vai (F1) un (F2). Ja vērtība ir iestatīta uz 0, mašina neaktivizē iepakojšanas ciklu.

G. Marinate režīms (tikai ar ārējo vakuuma konteineru)

Marinēšanas režīms ir paredzēts, lai atkārtotu vakuuma ģenerēšanas ciklu un gaisa iepilnī maišā, kā rezultātā iespējami īsākā laikā tiek iegūti nevainojami marinēti produkti.

(NEMIET VĒRĀ! Šo funkciju var aktivizēt, atverot vāku).

H. Piederums

Šajā modelī nav pieejams.

I. Pulsa vakuuma poga

Poga Pulse Vac neļauj mikstiem produktiem saspiesties. Nospiežot pulsa vakuuma pogu, mašina pakāpeniski izvada gaisu.

(NEMIET VĒRĀ! Šo funkciju var aktivizēt, ja vāks ir aizvērts un nospiešs).

J. Poga Impulsu blīve

Nospiežot pogu Impulsu blīve, iedegas tās gaismas diode.

Mašina pārslēdzas uz impulsu blīves režīmu. Tagad maisu var noslēgt, vienkārši atverot un aizverot vāku. (Režīms tiek lietots galvenokārt, ja vakuuma ģenerēšanai nav nepieciešams).

(NEMIET VĒRĀ! Šo funkciju var aktivizēt, ja vāks ir aizvērts un nospiešs).

Sagatavošana pirms lietošanas

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

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

Lietošanas norādījumi

Pirms startēšanas

- Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Kad mašina ir ieslēgta, iedegas JAUDAS LED.
- Nospiežot taustiņu Ieslēgt/izslēgt, displejs tiek ieslēgts un ventilators ieslēdzas. Mašina ir gatava lietošanai.

Vakuuma iepakojšana un maisiņa noslēgšana

- Izvēlieties piemērotu maisu un ievietojiet tajā produktus.
- Atstājiet vismaz 4-5 cm vietas, lai nodrošinātu labākus vakuuma ģenerēšanas rezultātus.
- Novietojiet maisa atvērto malu uz kameras starplikas. Pārliecinieties, ka vakuuma kamera atrodas atvērtā malā.
- Aizveriet un piespiediet vāku.
- Nospiediet pogu Start (Sākt) vai Ātrā starta taustiņu.
- Mašina pārslēdzas vakuuma ģenerēšanas režīmā. Laika atkaite no 9 līdz 0 tiek sākota displejā (ja spiedienu nesasniedz standarta vērtību -20"Hg, laika atkaite tiek pārtraukta pie 2). Kad tiek ģenerēts vakuums, displejā redzamā vērtība tiek pārskaitīta no noklusējuma vērtības uz 0. Mašina pārslēdzas noslēgšanas režīmā.
- Kad blīvēšanas cikls ir beidzies, vāks atveras automātiski un var dzirdēt pikstienu.
- Nemieta maisiņu, pārbaudiet vakuumu un blīvējumu.

NEMIET VĒRĀ! Pareizam blīvējumam jābūt caurspīdīgam. Ja blīvējums ir nevienmērīgs, nepilnīgs, gofrēts, balts vai ne-caurspīdīgs, noņemiet noslēgto detaļu un vēlreiz noslēdziet maisiņu.

- Iepakotie produkti jāglabā pareizi. Gatavie produkti jāglabā ledusskapī vai sasaldēti, lai novērstu sabojāšanos.

- apturētu mašīnu, nospiediet ON/OFF (IESLĒGT/IZSLĒGT). Ja ir nepieciešama ātra blīve, nospiediet blīves pogu.



Kā izmantot PULSE VAC funkciju

Dažreiz vakuuma iesaiņojuma laikā mīkstie pārtikas produkti var tikt bojāti pārāk augstas vakuuma pakāpes dēļ. Šādā gadījumā pulsa vakuuma funkciju var izmantot, lai kontrolētu laiku un spiedienu, kas neļauj mīkstajiem produktiem saspiesties. Kad tiek iepakoti sulīgi produkti, šo funkciju var arī izmantot, lai novērstu sulas izsūkšanu.

- Ievietojiet pārtikas produktus maisiņā, novietojiet maisa atvērto malu uz kameras starplikas, pārliecinieties, ka atvērtā mala atrodas vakuuma kameras iekšpusē.
- Aizveriet un piespiediet vāku.
- Nospiediet pulsa vakuuma pogu, lai ieslēgtu ierīci impulsa vakuuma ģenerēšanas režīmā. Tad nospiediet pogu Start (Sākt) (vai Ātrā starta) uz roktura), lai sāktu impulsa vakuuma ģenerēšanu un iegūtu nepieciešamo negatīvo spiedienu. Darba laikā novērojiet maisu, lai pārbaudītu, vai spiediens ir pareizs. Vakuuma ģenerēšanas procesu var apturēt, atlaižot pogu Sākt, un restartēt, nospiežot to vēlreiz.
- Kad ir iegūta vajadzīgā spiediena vērtība, nospiediet uzlikas pogu, lai sāktu blīvēšanu. Tiek parādīts iepakojšanas laiks, un sākas laika atskaite līdz 0.
- Kad process ir pabeigts, vāks atveras automātiski un var dzirdēt pikstienu.

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

Pārtikas produktu marinēšana (nav iekļauti piederumi)

Iepakojuma mašīnai ir īpašs Marināšanas režīms ar divām opcijām: Ātrās marinēšanas režīms (15 minūtes) un normālās marinēšanas režīms (27 minūtes). Marinēšanas režīmā ierīce var veikt divus vakuuma ģenerēšanas un gaisa izlaišanas ciklus vakuuma tvertnē, kas noved pie produktu nevainojamas marinēšanas visīsākajā iespējamajā laikā. Vakuums tiek uzturēts aptuveni 4 minūtes (Ātrās marinēšanas režīms) vai 8 minūtes (Normālās marinēšanas režīms) pirms gaisa iekļūšanas konteinerā starp secīgiem cikliem. Kad marinēšanas cikls būs beidzies, atskanēs skaņas signāls.

Impulss blīvēšana

Dažreiz vakuuma iepakojums nav nepieciešams, un ar to pietiek, lai noslēgtu iepakojumu. Mašīnai ir impulsa blīves režīms. Šajā režīmā lietotājam nav jānospiež nevienš taustiņš; funkcija tiek aktivizēta, vienkārši atverot un aizverot vāku.

1. Lai iestatītu blīvēšanas laiku, nospiediet taustiņu (F1) un (F2).
2. Nospiežot pogu Impulss blīvē, iedegas tās gaismas diode. Mašīna pārslēdzas uz impulsa blīves režīmu (ja vāks ir aizvērts, displejā parādās "C"; ja vāks ir atvērts, displejā mirgo blīvējuma laiks).
3. Uzlieciet maisa vaļējo malu uz blīvējuma stieņa un iebīdiet to vakuuma kamerā. Aizveriet un piespiediet vāku - mašīna konstatē vāka aizvēršanos un pārslēdzas uz noslēgšanas režīmu. Displejā tiek sākta laika atskaite no iestatītā laika līdz 0. Pēc tam atskan dekompresija, kas atvieglo vāka atvēršanu; kad process ir beidzies, atskanēs skaņas signāls. Lai apturētu mašīnu, nospiediet taustiņu IESLĒGT/IZSLĒGT.
4. Atveriet vāku, izņemiet maisiņu un pārbaudiet blīvējumu.
5. Atkārtējiet 3. un 4. soli, lai iepakotu nākamos maisiņus. Nospiediet ON/OFF (IESLĒGT/IZSLĒGT), lai izietu no Impulsa blīvējuma režīma.

NEMIET VĒRĀ! Ja impulsa blīves režīmā daudzi maisi ir noslēgti, blīvējuma veikšanas laiks ir attiecīgi jāpielāgo (īsāks), lai izvairītos no iekārtas pārkaršanas vai maisiņu izkustēšanas.

Padomi par darbu

Informācija par pārtikas iepakojumu maisiņos

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

Netīriet ar putekļsūcēju sēnes un ķiplokus.

Kā izgatavot maisu no ruļļa

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

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

- Izņemiet maisu un pārbaudiet blīvējumu.

NEMIET VĒRĀ! Pareizam blīvējumam jābūt caurspīdīgam. Ja blīvējums ir nevienmērīgs, nepilnīgs, gofrēts, balts vai neausrspīdīgs, nenomiet noslēgto detaļu un vēlreiz noslēdziet maisiņu.

- Kad mala ir noblīvēta, izmēriet maisa izmēru, lai tas varētu noturēt izstrādājumu, atstājot 4-5 cm platu malu un nogriezt foliju no ruļļa. Ievietojiet produktu maisiņā un izpildiet darbības, kas norādītas Lietošanas instrukcijās — "Vakuuma iepakojšana un maisiņa noslēgšana".

Pārtikas glabāšana un drošuma informācija

Putekļu sūcēja kameras iepakojšanas ierīce pilnībā mainīs veidu, kā jūs pārkat un uzglabājat pārtiku. Tā kā vakuuma iepakojums novērš saldētavas apdegumus un palēnināšanos, tagad varat izmantot priekšrocības, ko sniedz liela pārtikas apjoma iegāde, neraizējoties par pārtikas atkritumiem. Vakuuma ie-

LV



pakojuams kopā ar ierīci no iepakojuma iztīra līdz 90% gaisa. Tas palīdzēs saglabāt pārtiku svaigu līdz pat 5 reizēm ilgāk nekā normālos apstākļos. Sausa pārtika, piemēram, makaroni, graudaugi un milti, saglabāsies svaigi no sākuma līdz beigām ar Plus vakuuma iepakojumu, lai neļautu trausliem un citiem kukaiņiem infestēt sausus produktus.

Pārtika	Vakuuma saldēta- vas uzglabāšana	Vakuuma ledusskapja uzglabāšana
Svaiga liellopu gaļa un teļa gaļa	1–3 gadi	1 mēnesis
Zemējuma gaļa	1 gads	1 mēnesis
Svaiga cūkgaļa	2–3 gadi	2-4 nedēļas
Svaigas zivis	2 gadi	2 nedēļas
Svaigi māj- putnu gaļa	2–3 gadi	2-4 nedēļas
Kūpinātas gaļas	3 gadi	6–12 nedēļas
Svaigi produk- ti, blanšēti	2–3 gadi	2-4 nedēļas
Svaigi augļi	2–3 gadi	2 nedēļas
Cieti sieri	6 mēneši	6–12 nedēļas
Šķēlēs sagriezti Deli gaļas gabali	nav ieteicams	6–12 nedēļas
Svaigi makaroni	6 mēneši	2-3 nedēļas

Piezīme: Vīrs tabulas ir tikai atsaucei. **Nosakot uzglabāšanas periodu, vienmēr iesakiet vietējos sanitāros un epidemioloģiskos noteikumus un HACCP.**

Tīrīšana un apkope

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

Tīrīšana

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

Apkope

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

Transportēšana un glabāšana

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

Traucējummeklēšana

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

Problēmas	Iespējamais risinājums
Ierīce neieslēdzas	- Pārliecinieties, ka mašina ir pareizi iesprausta iezemētā kontaktligzdā. - Pārbaudiet, vai strāvas padeves vads nav pārplēsts un nodilis. Nelietojiet mašīnu, ja ir bojāts strāvas vads.
Mašina neiesūc gaisu no maisiem pilnībā	- Lai vakuums varētu izveidoties un pienācīgi noslēgties, ir svarīgi, lai maisa mala būtu precīzi novietota uz blīvējuma stieņa. Pārliecinieties, ka maisis ir ievietots vakuuma kameras paplāksnē un folija nav gofrēta gar blīvējuma stieni. - Ja sagatavot iepakojuma maisiņus no ruļļa, pārliecinieties, ka pirmais blīvējums ir pareizs un ciešs. - Lai vakuuma ģenerēšanas process būtu veiksmīgs, mašīnai un maisam jābūt tīriem, sausiem un tajos nedrīkst būt ēdiena daļiņu. Noslaukiet starplikas virsmu un maisa iekšpusi un mēģiniet vēlreiz.
Vakuuma maisiņš zaudē vakuumu pēc hermētiskas noslēgšanas	- Asi priekšmeti var caurdurt nelielas atveres maisiņos. Lai to novērstu, nosedziet asās malas ar papīra dvieļi un sūciet jaunā maisiņā. - Dažiem augļiem un dārzeņiem pirms iepakojšanas var izdalīties gāzes (negāzētas), ja tie nav pareizi sablīvēti vai sasaldēti. Atveriet iepakojumu. Ja uzskatāt, ka ir sākusies pārtikas sabojāšanās, izmetiet to. Ja pārtikas produktu sabojāšana vēl nav sākusies, nekavējoties ēst. Ja rodas šaubas, likvidējiet produktus.
Retos gadījumos var rasties kļūda mašīnas darbības ciklos, izraisot darbības traucējumus	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un vēlreiz pievienojiet to.



Kļūdas koda identifikācija

Kļūdu kodi	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
E1	Mašīna uzkarst pēc tam, kad mašīna kādu laiku ir darbojusies.	Izslēdziet ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un nelietojiet to aptuveni 20 minūtes. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam un ieslēdziet vēlreiz.
E2	Apdegumi pēc vāka atvēršanas	Nospiediet pogu Blīve un blīvēšanas josla netiek sakarsēta.
E3	Mašīna pārkaršēta	Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Neizmantojiet mašīnu aptuveni 20 minūtes. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam un ieslēdziet vēlreiz.

Garantija

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

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

Likvidēšana un vide



Bojājot ierīci, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanas no atkritumiem, nododot tos atkritumu savākšanas punktā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Jūsu atkritumu atpakaļņemšana atsevišķa savākšana un pārstrāde iznīcināšanas laikā palīdzēs saglabāt dabas resursus un nodrošinās to pārstrādi tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi. Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kur jūs varat atnest atkritumus pārstrādei, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņemas atbildību par pārstrādi, pārstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.

LIETUVIŅI

Gerb. kliente,

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

Saugos instrukcijas

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gaminatojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
-  **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaisą. Nemerkite prietaisą elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prie-

taiso po tekančių vandeniu.

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



Specialios saugos instrukcijos

-  **ATSARGIAI! NUDEGIMO PAVOJUS! KARŠTI PAVIRŠIAI! NIEKADA NELIESKITE SANDARINIMO STRYPŲ.**

Nelieskite sandarinimo strypo, kol jis naudojamas.

Yra nudegimų pavojus net ir po naudojimo. Prieš liėsdami palaukite, kol sandarinimo juosta atvės.

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specialiu laidu arba bloku, kurį gali įsigyti gamintojas arba jo techninės priežiūros atstovas.

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

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams prietaisams, pavyzdžiui, restoranų, valgyklų, ligoninių ir komercinių įmonių, pvz., kepyklų, skerdyklų ir kt., virtuvėse, bet ne nuolatinėi masinei maisto gamybai.
- Prietaisas skirtas plastikiniams maišams su viduje esančiais maisto produktais siurbti ir sandarinti. Taip pat galima pašalinti orą iš konteinerių arba tik užsandarinti maišelius nesukuriant vakuumo. Bet koks kitoks naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sužaloti žmogų.
- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimui. Naudojotas yra išimtinai atskaitingas už netinkamą prietaiso naudojimą.

Antžeminis montavimas

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

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

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. Greitojo paleidimo mygtukas
2. Valdymo skydelis
3. Maitinimo laido jungtis
4. Vakuuminio laido jungtis
5. Dangtis
6. Rankena
7. Greitojo sandarinimo mygtukas
8. Putų tarpiklio juostelė
9. Vakuumo kameros tarpiklis
10. Vakuumo kameros plokštelė
11. Sandarinimo juosta

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

Atsarginės dalys arba priedai

1. Maitinimo laidas

PASTABA! Vakuuminio maišelio ritinėlis neįtrauktas.

Valdymo skydelis

(2 pav., 3 psl.)

A. MAITININIS VALDOMAS

Kai įjungtas MAITINIMO LED indikatorius, mašina yra paruošta naudoti.

B. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas

- Kai mašina yra paruošta naudoti, paspauskite ĮJUNGTI / IŠJUNGTI. Rodomas paskutinis sandarinimo laikas ir ventiliatorius paleidžiamas – mašina yra pasirengusi sukurti vakuumą.

- Jei mašina neaktyvi 10 minučių, ekranas ir ventiliatorius automatiškai išsijungia.

- Norėdami sustabdyti mašiną, paspauskite ĮJUNGTI / IŠJUNGTI. Taip pat baigę sandarinimo ciklą, paspauskite ĮJUNGTI / IŠJUNGTI, kad išjungtumėte mašiną ir atjungtumėte ją nuo maitinimo tinklo.

C. Automatinio vakuumo mygtukas (START)

- Numatytoju režimu paspauskite mygtuką START. Mašina automatiškai pradeda gaminti vakuumą ir sandarinimą. Marinavimo režimu paspauskite mygtuką START. Mašina automatiškai pradeda marinuoti.

- Impulsinio vakuumo režimu paspauskite mygtuką START. Mašina automatiškai pradeda gaminti vakuumą impulsų režimu.

- Kad prieiga būtų patogesnė, ant rankenos uždėtas mygtukas „Quick Start“. (Šis mygtukas turi tą pačią funkciją kaip ir mygtukas START valdymo skydelyje).

(PASTABA! Šią funkciją galima įjungti, jei dangtis uždarytas ir šiek tiek nuspaustas).

D. Mygtukas „SEAL“

1. Paspauskite mygtuką SEAL, kad sustabdytumėte vakuumo generavimo ciklą ir nedelsdami užsandarintumėte maišelį, kad minkšti maisto produktai nesuspaustų.

2. Leidžia formuoti bet kokio dydžio maišelius.

Kad prieiga būtų patogesnė, ant rankenos uždėtas mygtukas SEAL. (Šis mygtukas turi tą pačią funkciją kaip ir valdymo skydelio mygtukas SEAL).

(PASTABA: šią funkciją galima įjungti, jei dangtis uždarytas ir nuspaustas).

E. Skaitmeninis ekranas

1. Rodomas vakuumo ciklas, skaičiuojamas nuo 9 iki 0. Kai pasiekiamas 0, ciklas baigiamas.

2. Rodomas sandarinimo laikas, kurį galima nustatyti ir reguliuoti nuo 0 iki 6. Taip pat galima sandarinimo laiko taupymo funkcija.

3. Jeigu ekrane rodoma „E“, tai reiškia, kad mašina veikia apsaugos režimu.

F. Sandarinimo laiko reguliavimo mygtukas ([F1] arba [F2])

Sandarinio laiko nustatymas mygtukais „Aukštyn“ ir „Žemyn“ arba [F1] ir [F2] Kai vertė nustatoma į 0, mašina nepradeda sandarinimo ciklo.

- Marinato režimas (tik su išoriniu vakuuminio konteineriu) Marinato režimas skirtas pakartoti vakuumo generavimo ciklą ir oro išleidimą į maišelį, todėl maisto produktai puikiai marinuojami per trumpiausią įmanomą laiką.

(PASTABA! Šią funkciją galima įjungti, jei dangtis atidarytas).

H. Priedas

Šiame modelyje jų nėra.

I. Pulse Vac™ mygtukas

Mygtukas „Pulse Vac“ neleidžia minkštiems maisto produk-



tams sutraikšyti. Paspaudus „Pulse Vac“ mygtuką, mašina palaipsniui evakuoja orą.

(PASTABA! Šią funkciją galima įjungti, jei dangtis yra uždarytas ir nuspaustas).

J. Mygtukas „Impulse Seal“

Paspaudus mygtuką „Impulse Seal“, įsijiebia jo šviesos diodas.

Mašina persijungia į „Impulse Seal“ režimą. Dabar maišelį galima užsandarinti tiesiog atidarant ir uždarant dangtį. (Režimas taikomas daugiausia tada, kai nereikia sukurti vakuumo).

(PASTABA! Šią funkciją galima įjungti, jei dangtis yra uždarytas ir nuspaustas).

Paruošimas prieš naudojimą

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

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

Naudojimo instrukcijos

Prieš paleidžiant

- Prijunkite mašiną prie maitinimo šaltinio.
- Įjungus mašiną, užsidega MAITINIMO LED indikatorius.
- Paspaudus ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką, ekranas įjungiamas ir ventiliatorius paleidžiamas. Mašina yra paruošta naudoti.

Vakuuminis pakavimas ir maišelio sandarinimas

- Pasirinkite tinkamą maišelį ir įdėkite maisto produktus į vidų.
- Palikite bent 4–5 cm vietas, kad užtikrintumėte geresnius vakuomo generavimo proceso rezultatus.
- Uždėkite atvirą maišelio kraštą ant kameros tarpiklio. Įsitinkinkite, kad atviras kraštas yra vakuuminės kameros viduje.
- Uždarykite ir paspauskite dangtį.
- Paspauskite paleidimo mygtuką arba greitojo paleidimo mygtuką.
- Mašina persijungia į vakuomo generavimo režimą. Ekране pradedamas skaičiuoti nuo 9 iki 0 (jei slėgis nepasiekia standartinės -20" Hg vertės, tada atgalinė atskaita sustabdoma ties 2). Kai sukuriamas vakuumas, ekране rodoma reikšmė skaičiuojama nuo numatytosios reikšmės iki 0. Mašina persijungia į sandarinimo režimą.
- Pasibaigus sandarinimo ciklui, dangtis atsidaro automatiškai ir pasigirsta pytelėjimas.
- Išimkite maišelį, patikrinkite vakuumą ir sandariklį.

PASTABA! Tinkamas sandariklis turi būti skaidrus. Jei sandariklis yra netolygus, nekomplektuotas, gofruotas, baltas arba nepermatomas, nuimkite sandarią dalį ir dar kartą užsandarininkite maišelį.

- Vakuuminės pakuotės maisto produktai turi būti tinkamai laikomi. Greitai gendantys maisto produktai turi būti laikomi šaldytuve arba užšaldyti, kad būtų išvengta sugadinimo.
- Norėdami sustabdyti mašiną, paspauskite ĮJUNGTI / IŠJUNGTI. Jei reikalingas greitas sandarinimas, paspauskite sandarinimo mygtuką.

Kaip naudotis PULSE VAC funkcija

Kartais vakuuminės pakuotės metu minkšti maisto produktai gali būti sugadinti dėl pernelyg didelio vakuomo. Tokiu atveju „Pulse Vac“ funkcija galima naudoti laiko ir slėgio kontrolei, kuri neleidžia minkštiems maisto produktams sutraikšyti. Kai sultingi produktai yra supakuoti, ši funkcija taip pat gali būti naudojama siekiant užkirsti kelią sulčių išsiurbimui.

- Įdėkite maisto produktus į maišelį, uždėkite atvirą maišelio kraštą ant kameros tarpiklio, įsitinkinkite, kad atviras kraštas yra vakuomo kameroje.
 - Uždarykite ir paspauskite dangtį.
 - Norėdami paleisti mašiną impulsinio vakuomo generavimo režimu, paspauskite „Pulse Vac“ mygtuką. Tada paspauskite paleidimo mygtuką (arba ant rankenos esantį greito paleidimo mygtuką), kad pradėtumėte impulsų vakuomo generavimą ir gautumėte reikiamą neigiamą slėgį. Vėikimo metu stebėkite maišelį ir patikrinkite, ar slėgis yra tinkamas. Vakuomo generavimo procesą galima sustabdyti atleidus paleidimo mygtuką ir vėl jį paspaudus.
 - Gavę reikiamą slėgio vertę, paspauskite sandarinimo mygtuką, kad pradėtumėte sandarinti. Rodomas sandarinimo laikas ir pradedama atgalinė atskaita iki 0.
 - Kai procesas baigiamas, dangtis atsidaro automatiškai ir pasigirsta pytelėjimas.
- ** Norėdami sustabdyti mašiną, paspauskite ĮJUNGTI / IŠJUNGTI.**

Maisto produktų marinavimas (nepridedama jokių priedų)

Pakavimo mašinoje yra specialus marinato režimas su dviem parinktimis: Greito marinavimo režimas (15 minučių) ir normalus marinato režimas (27 minutės). Marinato režimu mašina gali atlikti du vakuomo generavimo ir oro išleidimo į vakuuminį konteinerį ciklus, dėl kurių maisto produktai puikiai marinuojami per trumpiausią įmanomą laiką. Vakuumas palaikomas maždaug 4 minutes (greito marinavimo režimas) arba 8 minutes (normalus marinato režimas), kol oras patenka į indą tarp ciklų iš eilės. Pasibaigus marinato ciklui, pasigirsta pytelėjimas.

Impulsinis sandarinimas

Kartais vakuuminė pakuotė nėra būtina ir pakanka ją užsandarinti. Mašinoje veikia „Impulse Seal“ režimas. Šiuo režimu naudotojui nereikia paspausti jokio mygtuko, funkcija įjungiamą paprasčiausiai atidarius ir uždarius dangtį.

1. Norėdami nustatyti sandarinimo laiką, paspauskite mygtukus (F1) ir (F2).
2. Paspaudus mygtuką „Impulse Seal“, įsijiebia jo šviesos diodas. Mašina persijungia į „Impulse Seal“ režimą (jei dangtis uždarytas, rodomas „C“; jei dangtis atidarytas, ekране mirksi sandarinimo laikas).
3. Uždėkite atvirą maišelio kraštą ant sandarinimo strypo ir įstumkite jį į vakuuminę kamerą. Uždarykite ir paspauskite dangtį – mašina aptinka dangčio uždarymą ir persijungia į sandarinimo režimą. Ekране pradedamas skaičiuoti nuo



nustatyto laiko iki 0. Po to vyksta dekompresija, dėl kurios lengviau atidaryti dangtį; kai procesas baigtas, galima išgirsti pyptelėjimą.
Norėdami sustabdyti mašiną, paspauskite JUNGTI / IŠJUNGTI.

- Atidarykite dangtį, išimkite maišelį ir patikrinkite sandariklį.
- Pakartokite 3 ir 4 veiksmus, kad užsandarinumėte kitus maišelius.
Paspauskite JUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką, kad išseitu-
mėte iš impulsinio sandariklio režimo.

PASTABA! Jei „Impulse Seal“ režimu daugelis maišelių yra užsandarinoti, sandarinimo laiką reikia tinkamai sureguliuoti (sutrumpinti), kad mašina neperkaistų arba neišdirptų maišelius.

Naudojimo patarimai

Informacija apie maisto pakutes maišeliuose

- Pakavimo metu maisto produktai turi būti kuo švieži. Vakuu-
mu supakuotų produktų laikymo trukmė gali būti pailginta iki
penkių kartų, palyginti su standartinėmis laikymo sąlygomis.
- Minkšti, drėgni maisto produktai ar produktai, kurie turi išlai-
kyti formą, prieš pakuoiant turi būti užšaldyti.
- Mėsą, uogas ar duoną galima užšaldyti iki 24 valandų, kad
nedegtų šaldiklyje. Kai produktai užšaldomi ir kieti, jie yra pa-
ruošti supakuoti vakuume.
- Jei šviežias maistas supakuotas be išankstinio užšaldymo,
tarp mėsos ir viršutinės ritinio dalies padėkite sulankstytą
popierinį rankšluostį. Popierius sugeria drėgmę.
- Prieš vakuuminę pakuotę skysti produktai, tokie kaip sriu-
bos, ragutai ar ragai, turi būti užšaldyti inde arba ledo dėkle.
Užšaldyti ir supakuoti produktai turi būti paženklinėti ir sudėti
į šaldiklį.
- Visus aštrius produktus (pvz., kaulus, sausus makaronus,
ryžius) reikia pritvirtinti popieriniais rankšluosčiais, kad jie
nepradurtų maišelio.
- Pakuočių maišelių negalima naudoti pakartotinai maistui
gaminti arba mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite maišelių,
kurie buvo naudojami šviežioms žuvims ar riebiems maisto
produktams laikyti.
- Daržoves prieš pakuoiant reikia sulenkti.
- Blanšimas yra terminio apdorojimo metodas, kurį sudaro
trumpalaikis, bet intensyvus šildymas. Daržovės gali būti su-
plakamos verdančiu vandeniu: jas reikia tam tikrą laiką įdėti į
verdantį vandenį, tada išimti ir nedelsiant numalšinti žemoje
temperatūroje.
- Atlikite vakuuminės pakuotės procedūrą kaip įprasta.

Nesirubkite pakuočių grybų ir česnakų.

Kaip pasigaminti krepšį iš ritinio

- Pasirinkite tinkamo pločio ritinį.
- Uždėkite atvirą kraštą ant sandarinimo strypo (įsitikinkite,
kad kraštas yra tiksliai ant strypo), uždarykite ir paspauskite
dangtį.
- Paspauskite „Start“ (arba greito paleidimo mygtuką ant ran-
kenos) – sandarinimo laikas bus skaičiuojamas nuo numaty-
tosios vertės, nurodytos ekrane iki 0. Ciklui pasibaigus, dang-
tis atsidero automatiškai ir pasigirsta pyptelėjimas.
- ** Norėdami sustabdyti mašiną, paspauskite JUNGTI / IŠ-
JUNGTI.**

- Išimkite maišelį ir patikrinkite sandariklį.

PASTABA! Tinkamas sandariklis turi būti skaidrus. Jei sanda-
riklis yra netolygus, nekomplektuotas, gofruotas, baltas arba

nepermatomas, nuimkite sandarią dalį ir dar kartą užsandar-
inkite maišelį.

- Kai kraštas užsandarintas, išmatuokite maišelio dydį, kad jis
galėtų laikyti gaminį, palikdamas 4–5 cm ribą ir nukirpdamas
foliją nuo ritinio. Įdėkite gaminį į maišelį ir atlikite veiksmus,
nurodytus naudojimo instrukcijoje – „vakuuminis pakavimas
ir maišelio sandarinimas“.

Informacija apie maisto saugojimą ir saugą

Vakuuminės kameros pakavimo mašina pakeis maisto pirkimo
ir laikymo būdą. Kadangi vakuuminė pakuotė padeda pašalinti
šaldiklio deginimą ir lėtina maisto gedimą, dabar galite pasi-
naudoti maisto pirkimu dideliais kiekiais be maisto atliekų
grėsmės. Vakuuminė pakuotė su prietaisu pašalina iki 90 % oro
iš pakuotės. Tai padės išlaikyti maistą šviežesnį iki 5 kartų il-
giau nei įprastai. Sausi maisto produktai, tokie kaip makaronai,
grūdai ir miltai, išliks švieži nuo pradžios iki pabaigos „Plus“ va-
kuuminė pakuotė neleidžia piktadariams ir kitiems vabzdžiams
užkrėsti sausų prekių.

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

Pastaba: Viršuje esanti lentelė skirta tik nuorodoms. Nustaty-
dami saugojimo laikotarpį, visada nurodykite vietinius sanita-
rinius-epidemiologinius reglamentus ir RVASVT.

Valymas ir priežiūra

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



Valymas

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

Techninė priežiūra

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

Transportavimas ir laikymas

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

Triukšų šalinimas

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

Problemos	Galimas sprendimas
Prietaisas neįsijungęs	• Įsitinkinkite, kad mašina tinkamai prijungta prie įžeminto lizdo. • Patikrinkite, ar maitinimo laidas nesusiplyšęs ir nesusplyšęs. Nenaudokite mašinos, jei pažeistas maitinimo laidas.
Mašina visiškai neišsiburia oro iš maišelių	• Norint užtikrinti tinkamą vakuumo generavimą ir sandarinimą, labai svarbu, kad maišelio kraštas būtų tiksliai uždėtas ant sandarinimo strypo. Įsitinkinkite, kad maišelis įdėtas į vakuuminės kameros tarpiklį ir kad folija nėra gofruota išilgai sandarinimo juostos. • Jei ruošiate pakuotės maišelius iš ritinėlį, įsitinkinkite, kad pirmasis sandariklis yra tinkamas ir sandarus. • Kad vakuumo generavimo procesas būtų sėkmingas, mašina ir maišelis turi būti švarūs, sausi ir be jokių maisto dalelių. Nuvalykite tarpiklio paviršių ir maišelio vidų ir bandykite dar kartą.

Vakuuminis maišelis po sandarumo praranda vakuumą	• Aštrūs daiktai gali pradurti mažas angas maišeliuose. Norėdami to išvengti, uždenkite aštrius kraštus popieriniu rankšluosčiu ir vakuumu naujame maišelyje. • Kai kurie vaisiai ir daržovės gali išskirti dujas (išmetančias dujas), jei jos nėra tinkamai sumaišytos arba užšaldytos prieš pakuojanč. Atidarykite maišelį. Jei manote, kad maisto gedimai prasidėjo, išmeskite maistą. Jei maisto gedimas dar neprasidėjo, nedelsdami suvartokite. Jei abejojate, maistą išmeskite.
Retais atvejais mašinos veikimo cikluose gali įvykti klaida, dėl kurios gali sutrikti veikimas	• Atjunkite mašiną nuo elektros tinklo ir vėl prijunkite.

Klaidos kodo identifikavimas

Klaidų kodai	Galima priežastis	Galimas sprendimas
E1	Mašina perkaito, kai mašina kurį laiką veikė.	Išjunkite mašiną, atjunkite ją nuo elektros tinklo ir nenaudokite jos maždaug 20 minučių. Vėl prijunkite prie maitinimo tinklo ir vėl paleiskite.
E2	Nudega atidarius dangtį	Paspauskite sandarinimo mygtuką ir sandarinimo juosta nekaista.
E3	Mašina perkaito	Išjunkite mašiną ir atjunkite ją nuo elektros tinklo. Nenaudokite mašinos maždaug 20 minučių. Vėl prijunkite prie maitinimo tinklo ir vėl paleiskite.

Garantija

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

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

Pašalinimas ir aplinka



Deaktyvuojant prietaisą, jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įrangą būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nubaustas pagal atliekų šalinimo taisykles. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdirbimas atliekų šalinimo metu padės tausoti gamtos išteklius ir užtikrins, kad ji būtų perdirbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdirbti, susisiekite su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisima atsakomybės už perdirbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.



Caro Cliente,

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

Instruções de segurança

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

alcançe das crianças.

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

Instruções especiais de segurança

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

Não toque na barra de vedação durante a utilização.

- Existe o perigo de queimaduras mesmo após a utilização. Aguarde até que a barra de vedação arrefeça antes de tocar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial disponível junto do fabricante ou do seu agente de assistência técnica.

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



Utilização prevista

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

Instalação de ligação à terra

Este aparelho está classificado como sendo de **protecção de classe I** e tem de estar ligado a uma ligação à terra de protecção. A ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao fornecer um fio de escape para a corrente eléctrica.

Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de ligação à terra ou ligações eléctricas com fio de liga-

ção à terra. As conexões devem estar devidamente instaladas e aterradas.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Botão Início Rápido
2. Painel de controlo
3. Conector do cabo de alimentação
4. Conector do cabo de vácuo
5. Tampa
6. Pega
7. Botão de selagem rápida
8. Tira de vedação de espuma
9. Junta da câmara de vácuo
10. Placa da câmara de vácuo
11. Barra de vedação

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

Peças sobressalentes ou acessórios

1. Cabo de alimentação

NOTA! O rolo do saco de vácuo não está incluído.

Painel de controlo

(Fig. 2 na página 3)

A. LED DE ENERGIA

Quando o LED de ALIMENTAÇÃO está aceso, a máquina está pronta a utilizar.

B. Botão LIGAR/DESLIGAR

- Quando a máquina estiver pronta a utilizar, prima ON/OFF. O último tempo de selagem é apresentado e a ventoinha arranca – a máquina está pronta para gerar vácuo.
- Se a máquina estiver inativa durante 10 minutos, o visor e a ventoinha são desligados automaticamente.
- Para parar a máquina, prima ON/OFF. Além disso, quando o ciclo de selagem terminar, prima ON/OFF para desligar a máquina e desligá-la da corrente elétrica.

C. Botão de vácuo automático (INICIAR)

- No modo predefinido, prima o botão INICIAR. A máquina começa automaticamente a gerar vácuo e vedação. No modo Marinar, prima o botão INICIAR. A máquina começa a marinar automaticamente.
- No modo Pulse Vac, prima o botão START. A máquina começa automaticamente a gerar vácuo no modo de impulso.
- Para um acesso mais confortável, o botão de Início Rápido é colocado na pega. (Este botão tem a mesma função que o botão INICIAR no painel de controlo).

(NOTA! Esta função pode ser iniciada se a tampa estiver fechada e ligeiramente premdida).

D. Botão SELAR

1. Prima o botão SELAR para parar o ciclo gerador de vácuo e selar imediatamente o saco para evitar que os alimentos moles fiquem esmagados

2. Permite formar sacos de qualquer tamanho.

Para um acesso mais confortável, o botão SEAL é colocado na pega. (Este botão tem a mesma função que o botão SELAR no painel de controlo).

(NOTA: esta função pode ser iniciada se a tampa estiver fechada e premdida).

E. Visor digital

1. Apresenta o ciclo de vácuo, conta de 9 a 0. Quando 0 é atingido, o ciclo termina.
2. Apresenta o tempo de vedação que pode ser definido e ajustado de 0 a 6. A função de economia de tempo de vedação também está disponível.
3. Se o visor mostrar "E", significa que a máquina está no modo de protecção.

F. Botão de ajuste do tempo de vedação ((F1) ou (F2))

Definir o tempo de vedação através dos botões "Up" e "Down" ou (F1) e (F2). Quando o valor é definido para 0, a máquina não inicia o ciclo de selagem.

G. Modo Marinar (apenas com recipiente de vácuo externo)

O modo Marinar foi concebido para repetir o ciclo de produção de vácuo e a libertação de ar para o saco, o que resulta numa marinada perfeita dos alimentos no menor tempo possível.

(NOTA! Esta função pode ser iniciada se a tampa estiver aberta).

H. Acessório

Não disponível neste modelo.

I. Botão de vácuo por impulso

O botão Pulse Vac evita que alimentos moles sejam esmagados. À medida que o botão Pulse Vac é premido, a máquina evacua gradualmente o ar.

(NOTA! Esta função pode ser iniciada se a tampa estiver fechada e premdida).

J. Botão de selagem de impulso

Quando o botão de selagem de impulsos é premido, o LED acende-se.

A máquina muda para o modo de Vedante de Impulso. Agora, o saco pode ser selado simplesmente abrindo e fechando a tampa. (O modo é aplicado principalmente quando não é necessário gerar vácuo).

(NOTA! Esta função pode ser iniciada se a tampa estiver fechada e premdida).

Preparação antes da utilização

- Remova todas as embalagens e invólucros de proteção.
- Verifique se o dispositivo está em boas condições e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta ou danificada, contacte imediatamente o fornecedor. Neste caso, não utilize o dispositivo.
- Limpe os acessórios e o aparelho antes da utilização (Consulte == > Limpeza e manutenção).
- Certifique-se de que o aparelho está completamente seco.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável e resistente ao calor, segura contra salpicos de água.
- Guarde a embalagem se pretender armazenar o seu aparelho no futuro.
- Guarde o manual do utilizador para referência futura.

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

Instruções de funcionamento

Antes do arranque

- Ligue a máquina à fonte de alimentação.
- Quando a máquina é ligada, o LED POWER acende-se.
- Quando ON/OFF é premido, o visor é ligado e a ventoinha ar-



ranca. A máquina está pronta a utilizar.

Embalagem a vácuo e vedação do saco

- Selecione um saco adequado e coloque os alimentos no interior.
- Deixe pelo menos 4-5 cm de espaço para garantir melhores resultados do processo de geração de vácuo.
- Coloque a extremidade aberta do saco na junta da câmara. Certifique-se de que a extremidade aberta está dentro da câmara de vácuo.
- Feche e pressione a tampa.
- Prima o botão Iniciar ou o botão Início Rápido.
- A máquina muda para o modo de geração de vácuo. A contagem decrescente de 9 a 0 é iniciada no visor (se a pressão não atingir o valor padrão de -20" Hg, a contagem decrescente pára em 2). Quando o vácuo é gerado, o valor no visor é contado de um valor predefinido para 0. A máquina muda para o modo de vedação.
- Quando o ciclo de selagem terminar, a tampa abre-se automaticamente e ouve-se um sinal sonoro.
- Remova o saco, verifique o vácuo e o selo.

- NOTA!** Uma vedação correta deve ser transparente. Se o selo estiver irregular, incompleto, ondulado, branco ou opaco, retire a parte selada e sele novamente o saco.
- Os alimentos embalados a vácuo devem ser devidamente armazenados. Os alimentos perecíveis devem ser armazenados no frigorífico ou congelados para evitar danos.
 - Para parar a máquina, prima ON/OFF. Se for necessária uma selagem rápida, pressione o botão de selagem.

Como utilizar a função PULSE VAC

Por vezes, durante o acondicionamento a vácuo, os alimentos moles podem ficar danificados devido a um vácuo demasiado elevado. Nesse caso, a função Pulse Vac pode ser utilizada para controlar o tempo e a pressão, o que evita que os alimentos moles sejam esmagados. Quando são embalados produtos suculentos, esta função também pode ser utilizada para evitar que os sumos sejam aspirados.

- Coloque os alimentos no saco, coloque a extremidade aberta do saco na junta da câmara e certifique-se de que a extremidade aberta está dentro da câmara de vácuo.
 - Feche e pressione a tampa.
 - Prima o botão Pulse Vac para ligar a máquina no modo de geração de vácuo de impulso. Em seguida, prima Iniciar (ou o botão Início Rápido no manípulo) para iniciar a geração de vácuo por impulso e obter a pressão negativa necessária. Durante o funcionamento, observe o saco para verificar se a pressão está correta. O processo de geração de vácuo pode ser interrompido soltando o botão Iniciar e reiniciando pressionando-o novamente.
 - Quando obtiver o valor de pressão necessário, prima o botão Vedar para iniciar a selagem. O tempo de selagem é apresentado e a contagem decrescente até 0 começa.
 - Quando o processo terminar, a tampa abre-se automaticamente e é possível ouvir um sinal sonoro.
- **** Para parar a máquina, prima ON/OFF.

Marinar alimentos (sem acessórios incluídos)

A máquina de embalar possui um modo especial Marinater, com duas opções: Modo de marinada rápida (15 minutos) e Modo de marinada normal (27 minutos). No modo Marinar, a

máquina pode realizar dois ciclos de geração de vácuo e libertação de ar para um recipiente de vácuo, o que resulta numa marinada perfeita dos alimentos no menor tempo possível. O vácuo é mantido durante aprox. 4 minutos (modo de marinada rápida) ou 8 minutos (modo de marinada normal) antes de o ar ser deixado no recipiente entre ciclos sucessivos. Quando o ciclo de marinar terminar, ouve-se um sinal sonoro.

Vedação de impulso

Por vezes, a embalagem a vácuo não é necessária e é suficiente para selar a embalagem. A máquina possui um modo de Vedante de Impulso. Neste modo, o utilizador não precisa de premir qualquer botão, a função é ativada simplesmente abrindo e fechando a tampa.

1. Para definir o tempo de vedação, pressione os botões [F1] e [F2].
2. Quando o botão de selagem de impulsos é premido, o LED acende-se. A máquina muda para o modo Vedante de Impulsos (se a tampa estiver fechada, é apresentado o "C"; se a tampa estiver aberta, o tempo de vedação pisca no visor).
3. Coloque a extremidade aberta do saco na barra de vedação e faça-a deslizar para dentro da câmara de vácuo. Fechar e pressionar a tampa - a máquina detecta o fechamento da tampa e muda para o modo de vedação. A contagem decrescente do tempo definido para 0 é iniciada no visor. Segue-se uma descompressão que facilita a abertura da tampa; quando o processo termina, ouve-se um sinal sonoro.

Para parar a máquina, prima ON/OFF.

4. Abra a tampa, retire o saco e verifique o selo.
 5. Repita os passos 3 e 4 para selar os sacos seguintes.
- Prima ON/OFF para sair do modo de Vedante de Impulsos.

NOTA! Se no modo Vedante de Impulsos muitos sacos estiverem selados, o tempo de selagem deve ser ajustado adequadamente (encurtado) para evitar o sobreaquecimento da máquina ou a fusão do saco.

Sugestões de funcionamento

Informações sobre embalagens de alimentos em sacos

- No momento da embalagem, os alimentos devem estar o mais frescos possível. A vida útil dos produtos embalados a vácuo pode ser prolongada até cinco vezes em comparação com as condições de armazenamento padrão.
- Os alimentos ou produtos macios e húmidos que devem manter a sua forma devem ser congelados antes da embalagem.
- Carne, bagas ou pão podem ser congelados até 24 horas para evitar queimaduras no congelador. Quando os produtos ficam congelados e duros, estão prontos para serem embalados a vácuo.
- Se os alimentos frescos forem embalados sem pré-congelção, coloque uma toalha de cozinha de papel dobrada entre a carne e a parte superior do rolo. O papel absorverá a humidade.
- Produtos líquidos como sopas, ragouts ou gratinados devem ser congelados num prato ou numa bandeja de gelo antes de serem embalados a vácuo. Os produtos congelados e embalados devem ser rotulados e colocados no congelador.
- Quaisquer produtos afiados (por exemplo, ossos, massa seca, arroz) devem ser protegidos com toalhas de papel para que não perfurem o saco.
- Os sacos de embalagem não devem ser reutilizados para co-



zinhar ou no micro-ondas. Não reutilize sacos que tenham sido utilizados para armazenar peixe fresco ou alimentos gordurosos.

- Os vegetais devem ser esvaziados antes de serem embalados.
- O branqueamento é um método de processamento térmico que consiste em aquecimento de curta duração, mas intensivo. Os vegetais podem ser esbranquiçados em água a ferver: têm de ser colocados durante algum tempo em água a ferver, depois retirados e imediatamente apagados a baixas temperaturas.
- Realize o procedimento de embalagem a vácuo como habitualmente.

Não aspire cogumelos e alho.

Como fazer uma mala a partir de um rolo

- Selecione um rolo com a largura correta.
- Coloque a extremidade aberta na barra de vedação (certifique-se de que a extremidade está posicionada exatamente na barra), feche e pressione a tampa.
- Prima Iniciar (ou o botão Início Rápido no manípulo) - o tempo de selagem será contado a partir de um valor predefinido indicado no visor para 0. Quando o ciclo terminar, a tampa abre-se automaticamente e ouve-se um sinal sonoro.
- ** Para parar a máquina, prima ON/OFF.
- Remova o saco e verifique o selo.

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

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

Armazenamento de alimentos e informações de segurança

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

Alimentos	Armazenamento para congelador a vácuo	Armazenamento para frigorífico a vácuo
Carne de vaca e vitela frescas	1-3 anos	1 mês
Carne moída	1 ano	1 mês
Porco fresco	2-3 anos	2-4 semanas
Peixe fresco	2 anos	2 semanas
Aves frescas	2-3 anos	2-4 semanas
Carnes fumadas	3 anos	6-12 semanas

Produto fresco, Branco	2-3 anos	2-4 semanas
Frutas frescas	2-3 anos	2 semanas
Queijos duros	6 meses	6-12 semanas
Carnes deli fatiadas	não recomendado	6-12 semanas
Massa fresca	6 meses	2-3 semanas

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

Limpeza e manutenção

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

Limpeza

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

Manutenção

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

Transporte e armazenamento

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



to. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o deslocar e mantenha-o na parte inferior.

Resolução de problemas

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

Problemas	Solução possível
O aparelho não liga	• Certifique-se de que a máquina está devidamente ligada a uma tomada com ligação à terra. • Verifique se o cabo de alimentação apresenta rasgos e desgastes. Não utilize a máquina se o cabo de alimentação estiver danificado.
A máquina não aspira completamente o ar dos sacos	• Para uma geração de vácuo e vedação adequadas, é essencial que a extremidade do saco seja colocada com precisão na barra de vedação. Certifique-se de que o saco está inserido na junta da câmara de vácuo e que a película não está ondulada ao longo da barra de vedação. • Se preparar sacos de embalagem a partir do rolo, certifique-se de que a primeira vedação está adequada e apertada. • Para que o processo de geração de vácuo seja bem-sucedido, a máquina e o saco devem estar limpos, secos e sem quaisquer partículas de alimentos. Limpe a superfície da junta e o interior do saco e tente novamente.
A bolsa de vácuo perde vácuo depois de ser selada	• Os objectos cortantes podem perfurar pequenos orifícios em bolsas. Para evitar isto, cubra as extremidades afiadas com um toalhete de papel e aspire numa nova bolsa. • Algumas frutas e legumes podem libertar gases (desgaseificação) se não estiverem devidamente escaldados ou congelados antes da embalagem. Abra a bolsa. Se acha que começou a deterioração dos alimentos, elimine-os. Se a deterioração dos alimentos ainda não tiver começado, consuma imediatamente. Em caso de dúvida, elimine os alimentos.
Em casos raros, pode ocorrer um erro nos ciclos de funcionamento da máquina, resultando numa avaria	• Desligue a máquina da corrente e volte a ligá-la.

Identificação do código de erro

Códigos de erro	Causa possível	Solução possível
E1	A máquina sobreaqueceu depois de funcionar durante algum tempo.	Desligue a máquina, desligue-a da corrente e não a utilize durante aprox. 20 minutos. Volte a ligar à rede eléctrica e volte a arrancar.

E2	Queimaduras após a abertura da tampa	Prima o botão Selar e a barra de selagem não é aquecida.
E3	Sobreaquecimento da máquina	Desligue a máquina e desligue-a da corrente. Não utilize a máquina durante aprox. 20 minutos. Volte a ligar à rede eléctrica e volte a arrancar.

Garantia

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

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

Eliminação e ambiente



Ao desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado.

O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos residuais no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.

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

ESPAÑOL

Estimado cliente:

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

Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
-  ¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA! No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- ¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO! Compruebe regu-



larmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.

- **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.

- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.

- **¡ADVERTENCIA!** Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.

- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.

- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.

- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.

- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.

- Nunca lleve el aparato con el cable.

- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.

- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.

- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.

- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.

- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.

- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.

- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.

- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.

- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).

- No cubra el aparato en funcionamiento.

- No coloque ningún objeto encima del aparato.

- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.

- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.

- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.

- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.

Instrucciones especiales de seguridad

-  **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS! ¡SUPERFICIES CALIENTES! NUNCA TOQUE LA BARRA DE SELLADO.** No toque la barra de sellado mientras esté

en uso. Existe peligro de quemaduras incluso después de su uso. Espere hasta que la barra de sellado se haya enfriado antes de tocarla.

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

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

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para su uso en aparatos comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, butcherías, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.

- El aparato está diseñado para aspirar y sellar bolsas de plástico con alimentos en el interior. También es posible eliminar el aire de los contenedores o solo para sellar bolsas sin crear vacío. Cualquier otro uso puede provocar daños al aparato o lesiones personales.

- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Instalación de conexión a tierra

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

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

Partes principales del producto

(Fig. 1 en la página 3)

1. Botón Inicio rápido
2. Panel de control.
3. Conector del cable de alimentación
4. Conector del cable de vacío
5. Tapa
6. Mango
7. Botón de cierre rápido
8. Tira de junta de espuma
9. Junta de la cámara de vacío
10. Placa de la cámara de vacío
11. Barra de sellado



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

Piezas de repuesto o accesorios

1. Cable de alimentación

¡NOTA! El rollo de bolsa de vacío no está incluido.

Panel de control

(Fig. 2 en la página 3)

A. LED DE POTENCIA

Cuando el LED POWER está encendido, la máquina está lista para usar.

B. Botón de encendido/apagado

- Cuando la máquina esté lista para usar, pulse ON/OFF. Se muestra el último tiempo de sellado y el ventilador arranca: la máquina está lista para generar vacío.
- Si la máquina permanece inactiva durante 10 minutos, la pantalla y el ventilador se apagan automáticamente.
- Para detener la máquina, pulse ON/OFF. Además, cuando termine el ciclo de sellado, pulse ON/OFF para apagar la máquina y desconéctela de la red eléctrica.

C. Botón de vacío automático (INICIO)

- En el modo predeterminado, pulse el botón INICIO. La máquina comienza automáticamente a generar vacío y sellado. En el modo Marinado, pulse el botón INICIO. La máquina comienza a marinar automáticamente.
- En el modo Pulse Vac, pulse el botón START. La máquina comienza automáticamente a generar vacío en el modo de pulso.
- Para un acceso más cómodo, el botón Inicio rápido se coloca en el mango. (Este botón tiene la misma función que el botón INICIO del panel de control).

¡¡NOTA! Esta función se puede iniciar si la tapa está cerrada y ligeramente presionada).

D. Botón SEAL

1. Pulse el botón SEAL para detener el ciclo de generación de vacío y selle inmediatamente la bolsa para evitar que se aplasten alimentos blandos.
2. Permite formar bolsas de cualquier tamaño. Para un acceso más cómodo, el botón SEAL se coloca en el mango. (Este botón tiene la misma función que el botón SEAL del panel de control).

(NOTA: Esta función se puede iniciar si la tapa está cerrada y presionada).

E. Pantalla digital

1. Muestra el ciclo de vacío, cuenta atrás de 9 a 0. Cuando se alcanza 0, el ciclo finaliza.
2. Muestra el tiempo de sellado que se puede ajustar de 0 a 6. También está disponible la función de ahorro de tiempo de sellado.
3. Si la pantalla muestra "E", significa que la máquina está en modo de protección.

F. Botón de ajuste del tiempo de sellado ([F1] o [F2])

Ajuste del tiempo de sellado mediante los botones "Arriba" y "Abajo" o (F1) y (F2). Cuando el valor se establece en 0, la máquina no inicia el ciclo de sellado.

G. El modo Marinado (solo con recipiente de vacío externo)

El modo Marinado está diseñado para repetir el ciclo de generación de vacío y la liberación de aire a la bolsa, lo que

resulta en una marinación perfecta de los alimentos en el menor tiempo posible.

¡¡NOTA! Esta función se puede iniciar si se abre la tapa).

H. Accesorio

No disponible en este modelo.

I. Botón Pulse Vac

El botón Pulse Vac evita que los alimentos blandos se aplasten. Al pulsar el botón Pulse Vac, la máquina evacua gradualmente el aire.

¡¡NOTA! Esta función se puede iniciar si la tapa está cerrada y presionada).

J. Botón de sellado de impulso

Cuando se pulsa el botón de sellado de impulso, se enciende el LED.

La máquina cambia al modo de sellado de impulso. Ahora la bolsa se puede sellar simplemente abriendo y cerrando la tapa. [El modo se aplica principalmente cuando no es necesario generar vacío].

¡¡NOTA! Esta función se puede iniciar si la tapa está cerrada y presionada).

Preparación antes del uso

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

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

Instrucciones de funcionamiento

Antes de la puesta en marcha

- Conecte la máquina a la fuente de alimentación.
- Cuando la máquina está encendida, el LED POWER se enciende.
- Cuando se pulsa ON/OFF, la pantalla se enciende y el ventilador arranca. La máquina está lista para usar.

Embalaje al vacío y sellado de bolsa

- Seleccione una bolsa adecuada y coloque los alimentos dentro.
- Deje al menos 4-5 cm de espacio para garantizar mejores resultados del proceso de generación de vacío.
- Coloque el borde abierto de la bolsa en la junta de la cámara. Asegúrese de que el borde abierto esté dentro de la cámara de vacío.
- Cierre y presione la tapa.
- Pulse el botón Inicio o el botón Inicio rápido.
- La máquina cambia al modo de generación de vacío. La cuen-



ta atrás de 9 a 0 se inicia en la pantalla (si la presión no alcanza el valor estándar de -20" Hg, la cuenta atrás se detiene en 2). Cuando se genera vacío, el valor en la pantalla se cuenta atrás desde un valor predeterminado a 0. La máquina cambia al modo de sellado.

- Cuando finaliza el ciclo de sellado, la tapa se abre automáticamente y se oye un pitido.

- Retire la bolsa, compruebe el vacío y el sello.

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

- Los alimentos envasados al vacío deben almacenarse correctamente. Los alimentos perecederos deben almacenarse en un refrigerador o congelarse para evitar que se estropeen.
- Para detener la máquina, pulse ON/OFF. Si se requiere un sellado rápido, pulse el botón Sellar.

Cómo utilizar la función PULSE VAC

A veces, durante el envasado al vacío, los alimentos blandos pueden dañarse como resultado de un vacío demasiado alto. En tal caso, la función Pulse Vac puede usarse para controlar el tiempo y la presión, lo que evita que los alimentos blandos se aplasten. Cuando se envasan productos jugosos, esta función también se puede usar para evitar que los jugos sean succionados.

- Coloque los alimentos en la bolsa, coloque el borde abierto de la bolsa en la junta de la cámara y asegúrese de que el borde abierto esté dentro de la cámara de vacío.
 - Cierre y presione la tapa.
 - Pulse el botón Pulse Vac para arrancar la máquina en el modo de generación de vacío por pulsos. A continuación, pulse Inicio (o el botón Inicio rápido del mango) para iniciar la generación de vacío de pulso y obtener la presión negativa necesaria. Durante el funcionamiento, observe la bolsa para comprobar si la presión es correcta. El proceso de generación de vacío se puede detener soltando el botón de inicio y reiniciar presionándolo de nuevo.
 - Cuando se obtenga el valor de presión requerido, pulse el botón de sellado para comenzar a sellar. Se muestra el tiempo de sellado y se inicia la cuenta atrás hasta 0.
 - Una vez finalizado el proceso, la tapa se abre automáticamente y se oye un pitido.
- ** Para detener la máquina, pulse ON/OFF.**

Marinado de alimentos (no incluye accesorios)

La máquina de embalaje cuenta con un modo Marinado especial, con dos opciones: Modo de marinado rápido (15 minutos) y modo de marinado normal (27 minutos). En el modo Marinado, la máquina puede realizar dos ciclos de generación de vacío y liberación de aire a un recipiente de vacío, lo que resulta en una marinación perfecta de los alimentos en el menor tiempo posible. El vacío se mantiene durante aprox. 4 minutos (modo de marinado rápido) u 8 minutos (modo de marinado normal) antes de que entre aire en el recipiente entre ciclos sucesivos. Una vez finalizado el ciclo de marinado, se oirá un pitido.

Sellado de impulsos

A veces, el envasado al vacío no es necesario y es suficiente para sellar el envasado. La máquina cuenta con un modo de sellado de impulso. En este modo, el usuario no necesita pulsar ningún botón, la función se activa simplemente abriendo y

cerrando la tapa.

1. Para ajustar el tiempo de sellado, pulse los botones (F1) y (F2).
2. Cuando se pulsa el botón de sellado de impulso, se enciende el LED. La máquina cambia al modo de sellado de impulso (si la tapa está cerrada, se muestra la "C"; si la tapa está abierta, el tiempo de sellado parpadea en la pantalla).
3. Coloque el borde abierto de la bolsa en la barra de sellado y deslícela en la cámara de vacío. Cierre y presione la tapa: la máquina detecta el cierre de la tapa y cambia al modo de sellado. La cuenta atrás desde el tiempo establecido hasta 0 se inicia en la pantalla. A esto le sigue la descompresión, que facilita la apertura de la tapa; cuando el proceso termina, se puede oír un pitido.
Para detener la máquina, pulse ON/OFF.
4. Abra la tapa, retire la bolsa y compruebe la junta.
5. Repita los pasos 3 y 4 para sellar las siguientes bolsas.
Pulse ON/OFF para salir del modo de sellado de impulso.

¡NOTA! Si en el modo de sellado de impulso muchas bolsas están selladas, el tiempo de sellado debe ajustarse (acortarse) adecuadamente para evitar el sobrecalentamiento de la máquina o la fusión de la bolsa.

Consejos de funcionamiento

Información sobre el envasado de alimentos en bolsas

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

No aspire los champiñones ni el ajo.



Cómo hacer una bolsa con un rollo

- Seleccione un rollo con el ancho correcto.
- Coloque el borde abierto en la barra de sellado [asegúrese de que el borde esté colocado exactamente en la barra], cierre y presione la tapa.
- Pulse Inicio (o el botón Inicio rápido en el mango): el tiempo de sellado se contabilizará desde un valor predeterminado indicado en la pantalla hasta 0. Una vez finalizado el ciclo, la tapa se abre automáticamente y se oye un pitido.
- ** Para detener la máquina, pulse ON/OFF.
- Retire la bolsa y compruebe el sello.

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

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

Información de seguridad y almacenamiento de alimentos

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

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

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

Limpieza y mantenimiento

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

Limpieza

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

Mantenimiento

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

Transporte y almacenamiento

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

Resolución de problemas

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



Problemas	Posible solución
El aparato no se enciende	• Asegúrese de que la máquina esté correctamente enchufada a una toma de corriente con conexión a tierra. • Compruebe si el cable de alimentación está rasgado o deshilachado. No utilice la máquina si el cable de alimentación está dañado.
La máquina no aspira el aire de las bolsas por completo	• Para una generación y sellado de vacío adecuados, es esencial que el borde de la bolsa se coloque con precisión en la barra de sellado. Asegúrese de que la bolsa esté insertada en la junta de la cámara de vacío y de que la lámina no esté corrugada a lo largo de la barra de sellado. • Si prepara las bolsas de embalaje del rollo, asegúrese de que el primer sello sea adecuado y esté bien apretado. • Para que el proceso de generación de vacío tenga éxito, la máquina y la bolsa deben estar limpias, secas y libres de partículas de alimentos. Limpie la superficie de la junta y el interior de la bolsa e inténtelo de nuevo.
La bolsa de vacío pierde vacío después de sellarse	• Los objetos afilados pueden perforar pequeños orificios en las bolsas. Para evitarlo, cubra los bordes afilados con una toalla de papel y aspire en una bolsa nueva. • Algunas frutas y verduras pueden liberar gases (desgasificación) si no se blanquean o congelan correctamente antes del embalaje. Abra la bolsa. Si cree que ha comenzado el deterioro de los alimentos, deseche los alimentos. Si aún no se ha empezado a estropear los alimentos, consuma inmediatamente. En caso de duda, deseche los alimentos.
En raras ocasiones, puede producirse un error en los ciclos de funcionamiento de la máquina que provoque un mal funcionamiento	• Desconecte la máquina de la red eléctrica y vuelva a conectarla.

Identificación del código de error

Códigos de error	Causa posible	Posible solución
E1	La máquina se sobrecalentó después de que la máquina funcionara durante algún tiempo.	Apague la máquina, desconéctela de la red eléctrica y no la utilice durante unos 20 minutos. Vuelva a conectarla a la red eléctrica y vuelva a encenderlo.
E2	Quemaduras después de abrir la tapa	Pulse el botón Seal y la barra de sellado no se calienta.
E3	Máquina sobrecalentada	Apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica. No utilice la máquina durante unos 20 minutos. Vuelva a conectarla a la red eléctrica y vuelva a encenderlo.

Garantía

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

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

Descarte y medio ambiente



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

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

SLOVENSKÝ

Vážení zákazníci,

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

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
- **⚡ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- **VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaníu, poškodeníu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- **VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený



k zdroju napájania.

- **VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič **VŽDY** vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických prípojek mokrými alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku/prípojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrozujúce riziká.
- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy nefahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy fahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nevkladajte žiadne predmety.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Tento spotrebič by mal obsluhovať vyškolený personál v kuchyni reštaurácie, jedálne, bary atď.
- Tento spotrebič by nemali obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho elektrické pripojenia uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobca. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k bezpečnostnému riziku pre používateľa a k poškodeniu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič neumiestňujte na vykurovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča priestor aspoň 20 cm na vetranie.
- **VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory na spotrebiči udržiavajte bez prekážok.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

-  **OPATRNOSŤ! RIZIKO POPÁLENÍ! HORÚCE POVRCHY! NIKDY SA NEDOTÝKAJTE TESNIACEJ LIŠTY.**
Počas používania sa nedotýkajte tesniacej lišty. Hrozí nebezpečenstvo popálenia aj po použití. Pred dotykom počkajte, kým tesniaca lišta nevychladne.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo zostup dostupný od výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.



NEBEZPEČENSTVO POMIÄŽDENIA RÚK! Pri zatváraní veka buďte opatrní.

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na použitie pre komerčné spotrebiče, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekáreň, mäsniarň atď., ale nie na nepretržitú masovú výrobu potravín.
- Spotrebič je určený na vysávanie a uzatváranie plastových vreciek s jedlom vo vnútri. Je tiež možné odstrániť vzduch z nádob alebo iba na utesnenie vreciek bez vytvárania vákuu. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo zraneniu osôb.
- Prevádzka spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za nesprávne použitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne používanie zariadenia..

Inštalácia uzemnenia

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

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

Hlavné časti výrobu

(obr. 1 na strane 3)

1. Tlačidlo Rýchly štart
2. Ovládací panel
3. Konektor napájacieho kábla
4. Konektor vákuovej šnúry
5. Veko
6. Rukoväť
7. Tlačidlo rýchleho utesnenia
8. Penový tesniaci pásik
9. Tesnenie vákuovej komory
10. Doska vákuovej komory
11. Tesniaca lišta

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

Náhradné diely alebo príslušenstvo

1. Napájací kábel
- POZNÁMKA!** Kotúč vákuového vrecka nie je súčasťou balenia.

Ovládací panel

(obr. 2 na strane 3)

- A. **POD VEDENÍM ELEKTRICKEJ ENERGIE**
Keď svieti kontrolka POWER LED, stroj je pripravený na použitie.
- B. **Tlačidlo ZAP/VYP**
 - Keď je stroj pripravený na použitie, stlačte tlačidlo ZAP/VYP. Zobrazí sa posledný čas utesnenia a spustí sa ventilátor – stroj je pripravený na generovanie vákuu.
 - Ak je spotrebič 10 minút neaktívny, displej a ventilátor sa



automaticky vypnú.

- Ak chcete stroj zastaviť, stlačte tlačidlo ZAP/VYP. Po skončení cyklu utesnenia stlačením vypínača vypnete stroj a odpojte ho od elektrickej siete.

C. Tlačidlo automatického odsávania (ŠTART)

- V predvolenom režime stlačte tlačidlo START. Stroj automaticky začne generovať vákuum a tesnenie. V Marínovom režime stlačte tlačidlo START. Stroj automaticky začne marinovať.
- V režime Pulse Vac stlačte tlačidlo START. Stroj automaticky spustí generovanie vákuu v impulznom režime.
- Pre pohodlnejší prístup je tlačidlo Rýchly štart umiestnené na rukoväti. (Toto tlačidlo má rovnakú funkciu ako tlačidlo START na ovládacom paneli).

(POZNÁMKA! Túto funkciu možno spustiť, ak je veko zatvorené a mierne stlačené).

D. Tlačidlo TESNENIE

1. Stlačte tlačidlo SEAL, aby ste zastavili cyklus vytvárania vákuu a okamžite utesnili vrecko, aby ste zabránili rozdrveniu mäkkých potravín.
2. Umožňuje vytvárať vrecká akejkoľvek veľkosti. Pre pohodlnejší prístup je tlačidlo SEAL umiestnené na rukoväti. (Toto tlačidlo má rovnakú funkciu ako tlačidlo SEAL na ovládacom paneli).

(POZNÁMKA: Túto funkciu môžete spustiť, ak je veko zatvorené a stlačené).

E. Digitálny displej

1. Zobrazuje vákuový cyklus, odpočítava od 9 do 0. Po dosiahnutí 0 sa cyklus ukončí.
2. Zobrazuje čas príľutia, ktorý je možné nastaviť a nastaviť od 0 do 6. K dispozícii je aj funkcia úspory času utesnenia.
3. Ak sa na displeji zobrazí „E“, znamená to, že spotrebič je v ochrannom režime.

F. Tlačidlo nastavenia času utesnenia ([F1] alebo [F2])

Nastavenie času tesnenia pomocou tlačidiel „Hore“ a „Spodok“ alebo [F1] a [F2]. Ak je hodnota nastavená na 0, stroj nespustí cyklus uzatvárania.

G. Režim marínatú (iba s externou vákuovou nádobou)

Režim marínatú je určený na zopakovanie cyklu vytvárania vákuu a uvoľňovania vzduchu do vrecka, čo vedie k dokonalému marinovaniu potravín v čo najkratšom čase.

(POZNÁMKA! Túto funkciu je možné spustiť, ak je veko otvorené).

H. Príslušenstvo

Nie je k dispozícii v tomto modeli.

I. Tlačidlo Pulse Vac

Tlačidlo Pulse Vac zabraňuje rozdrveniu mäkkých potravín. Po stlačení tlačidla Pulse Vac stroj postupne odvádz vzduch.

(POZNÁMKA! Túto funkciu možno spustiť, ak je veko zatvorené a stlačené).

J. Tlačidlo impulzného tesnenia

Po stlačení tlačidla Impulse Seal sa rozsvieti LED.

Stroj sa prepne do režimu impulzného tesnenia. Teraz je možné vrecko utesniť jednoduchým otvorením a zatvorením veka. (Režim sa použije hlavne vtedy, keď nie je potrebné generovať vákuum).

(POZNÁMKA! Túto funkciu možno spustiť, ak je veko zatvorené a stlačené).

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
 - Skontrolujte, či je zariadenie v dobrom stave a so všetkým príslušenstvom. V prípade neúplného alebo poškodeného doručenia okamžite kontaktujte dodávateľa. V takom prípade zariadenie nepoužívajte.
 - Pred použitím príslušenstvo a spotrebič vyčistite (pozrite == > Čistenie a údržba).
 - Uistite sa, že je spotrebič úplne suchý.
 - Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
 - Ak chcete spotrebič v budúcnosti uskladniť, uschovajte ho.
 - Používateľskú príručku si odložte na budúce použitie.
- POZNÁMKA!** Z dôvodu zvyškov z výroby môže spotrebič počas prvých niekoľkých použití uvoľňovať mierny zápach. Je to normálne a neznamená to žiadnu chybu ani nebezpečenstvo. Uistite sa, že je spotrebič dobre vetraný.

Prevádzkové pokyny

Pred spustením

- Pripojte stroj k zdroju napájania.
- Keď je stroj zapnutý, rozsvieti sa kontrolka POWER LED.
- Po stlačení vypínača sa displej zapne a spustí sa ventilátor. Stroj je pripravený na použitie.

Vákuové tesnenie a tesnenie vrecka

- Vyberte vhodné vrecko a vložte doň potraviny.
 - Nechajte aspoň 4 – 5 cm priestoru, aby ste zabezpečili lepšie výsledky procesu vytvárania vákuu.
 - Otvorený okraj vaku položte na tesnenie komory. Uistite sa, že otvorený okraj je vo vnútri vákuovej komory.
 - Zatvorte a stlačte veko.
 - Stlačte tlačidlo Štart alebo tlačidlo Rýchly štart.
 - Stroj sa prepne do režimu vytvárania vákuu. Na displeji sa spustí odpočítavanie od 9 do 0 [ak tlak nedosiahne štandardnú hodnotu -20"Hg, odpočítavanie sa zastaví na 2]. Po vytvorení vákuu sa hodnota na displeji spočíta z predvolenej hodnoty na 0. Stroj sa prepne do režimu utesnenia.
 - Po skončení cyklu utesnenia sa veko automaticky otvorí a zaznie pípnutie.
 - Vyberte vrecko, skontrolujte vákuum a tesnenie.
- POZNÁMKA!** Správne tesnenie by malo byť priehľadné. Ak je tesnenie nerovnomerné, neúplné, vlnité, biele alebo nepriehľadné, odstráňte utesnenú časť a vrecko znovu uzavrite.
- Vákuové balené potraviny by sa mali skladovať v chladničke alebo mrazíku, aby sa zabránilo znehodnoteniu.
 - Ak chcete stroj zastaviť, stlačte tlačidlo ZAP/VYP. Ak je potrebné rýchle utesnenie, stlačte tlačidlo tesnenia.

How to use the PULSE VAC function

Sometimes during vacuum packaging soft foodstuffs may get damaged as a result of too high vacuum. In such case the Pulse Vac function may be used to control time and pressure, which prevents soft foodstuffs from getting crushed. When juicy products are packaged, this function may also be used to prevent juices from being sucked out.

- Place foodstuffs in the bag, put the open edge of the bag on the chamber gasket, make sure that the open edge is inside the vacuum chamber.
- Close and press the lid.



- Press the Pulse Vac button to start the machine in the pulse vacuum generation mode. Then press Start (or the Quick Start button on the handle) to start pulse vacuum generation and obtain the negative pressure required. During operation observe the bag to check whether the pressure is correct. The vacuum generation process can be stopped by releasing the Start button, and restarted by pressing it again.
- When the required value of pressure is obtained, press the Seal button to start sealing. The sealing time is displayed, and countdown to 0 starts.
- When the process is finished, the lid opens automatically and a beep can be heard.

****** In order to stop the machine, press ON/OFF.

Marinovanie potravín (nie je súčasťou balenia)

Obalový stroj je vybavený špeciálnym mariánskym režimom s dvoma možnosťami: Režim Quick Marinate (15 minút) a režim Normal Marinate (27 minút). V mariánovom režime môže stroj vykonať dva cykly vytvárania vákuua a uvoľňovania vzduchu do vákuovej nádoby, čo vedie k dokonalému marinovaniu potravín v čo najkratšom možnom čase. Vákuum sa udržiava približne 4 minúty (rýchly Marinátny režim) alebo 8 minút (normálny Marinátny režim) predtým, ako sa vzduch vpustí do nádoby medzi po sebe idúcimi cyklami. Po skončení cyklu marinovania zaznie pípnutie.

Impulzné utesnenie

Niekedy nie je nutné vákuové balenie a stačí ho utesniť. Stroj je vybavený režimom impulzného utesnenia. V tomto režime používateľ nemusí stlačiť žiadne tlačidlo, funkcia sa aktivuje jednoduchým otvorením a zatvorením veka.

1. Ak chcete nastaviť čas uzatvárania, stlačte tlačidlá (F1) a (F2).
2. Po stlačení tlačidla Impulse Seal sa rozsvieti LED. Stroj sa prepne do režimu impulzného utesnenia (ak je veko zatvorené, zobrazí sa „C“). Ak je veko otvorené, na displeji blíka čas utesnenia).
3. Položte otvorený okraj vrecka na tesniacu líštu a zasuňte ho do vákuovej komory. Zatvorte a stlačte veko – stroj zistí, že sa veko zatvára a prepne sa do režimu utesnenia. Na displeji sa spustí odpočítavanie od nastaveného času po 0. Potom nasleduje dekompresia, ktorá uľahčuje otvorenie veka. Po dokončení procesu zaznie pípnutie.
4. Ak chcete stroj zastaviť, stlačte tlačidlo ZAP/VYP.
4. Otvorte veko, vyberte vrecko a skontrolujte tesnenie.
5. Zopakujte kroky 3 a 4 na utesnenie ďalších vakov.

Stlačením výpínača ukončíte režim impulzného utesnenia.

POZNÁMKA! Ak je v režime impulzného utesnenia utesnených mnoho vakov, čas utesnenia by mal byť vhodne nastavený (skrátene), aby sa zabránilo prehriatiu stroja alebo roztaveniu vaku.

Prevádzkové typy

Informácie o balení potravín vo vreckách

- V čase balenia by mali byť potraviny čo najčerstvejšie. Čas použiteľnosti vákuovo balených výrobkov možno v porovnaní so štandardnými skladovacími podmienkami predĺžiť až päťkrát.
- Mäkké vlhké potraviny alebo výrobky, ktoré by si mali zachovať svoj tvar, by sa mali pred zabalením zmraziť.
- Mäso, bobuľové ovocie alebo chlieb možno zmraziť až na 24 hodín, aby sa zabránilo popáleniu v mrazničke. Keď sa výrobky zmrazia a natvrdo, sú pripravené na vákuové balenie.

- Ak sú čerstvé potraviny zabalené bez predzmrazenia, vložte medzi mäso a hornú časť rolky zloženú papierovú kuchynskú utierku. Papier absorbuje vlhkosť.
- Tekuté produkty, ako sú polievky, ragúty alebo gratinované potraviny, by sa mali zmraziť v miske alebo na miske na ľad pred vákuovým balením. Zmrazené a zabalené výrobky by mali byť označené a vložené do mrazničky.
- Všetky produkty s ostrými hranami (napr. kosti, suché cestoviny, ryža) by mali byť zabezpečené papierovými utierkami, aby vrecko neprepichli.
- Obalové vrecká sa nesmú používať opakovane na varenie ani v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte opakované vrecká, ktoré boli použité na skladovanie čerstvých rýb alebo mastných potravín.
- Zelenina by mala byť pred zabalením blanširovaná.
- Blanchovanie je spôsob tepelného spracovania, ktorý pozostáva z krátkodobého ale intenzívneho ohrevu. Zelenina môže byť blanširovaná vo vriacej vode: je potrebné ju na chvíľu vložiť do vriacej vody, potom vybrať a okamžite zastaviť pri nízkej teplote.
- Vykonajte postup vákuového balenia ako obvykle.

Neváňujte huby a cesnak.

Ako vyrobiť vrecko z kotúča

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

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

- Vyberte vrecko a skontrolujte tesnenie.

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

- Keď je okraj utesnený, zmerajte veľkosť vrecka, aby sa produkt mohol držať, pričom nechajte okraj 4 – 5 cm a odrežte fóliu z rolky. Výrobok vložte do vrecka a postupujte podľa krokov uvedených v návode na obsluhu – „Vákuové balenie a tesnenie vrecka“.

Skladovanie potravín a bezpečnostné informácie

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

Potraviny	Skladovanie vákuovej mrazničky	Skladovanie vákuovej chladničky
Čerstvé hovädzie a telacie mäso	1 – 3 roky	1 mesiac
Uzemenie mäsa	1 rok	1 mesiac



Čerstvé bravčové	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Čerstvé ryby	2 roky	2 týždne
Čerstvá hydina	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Údené mäso	3 roky	6 – 12 týždňov
Čerstvé plody, prílepené	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Čerstvé ovocie	2 – 3 roky	2 týždne
Tvrde syry	6 mesiacov	6 – 12 týždňov
Nakrájané mäso Deli	neodporúča sa	6 – 12 týždňov
Čerstvé cestoviny	6 mesiacov	2 – 3 týždne

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

Čistenie a údržba

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

Čistenie

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

Údržba

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

Preprava a skladovanie

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

Riešenie problémov

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

Problémy	Možné riešenie
Spotrebič sa nezapne	• Uistite sa, že je stroj správne zapojený do uzemnenej zásuvky. • Skontrolujte, či napájací kábel nie je roztrhnutý alebo rozstrapkány. Ak je napájací kábel poškodený, stroj nepoužívajte.
Stroj úplne nevysáva vzduch z vreciek	• Pre správnu tvorbu vákuua a utesnenie je nevyhnutné, aby bol okraj vrecka umiestnený presne na tesniacu lištu. Uistite sa, že vrecko je vložené do tesnenia vákuovej komory a že fólia nie je vlnitá pozdĺž tesniacej tyče. • Ak pripravujete obalové vrecká z kotúča, uistite sa, že prvé tesnenie je správne a tesné. • Aby bol proces vytvárania vákuua úspešný, stroj a vrecko musia byť čisté, suché a bez akýchkoľvek čiastočiek jedla. Utrite povrch tesnenia a vnútro vrecka a skúste to znova.
Vákuové vrecko po uzavretí stráca vákuum	• Ostré predmety môžu prepichnúť malé otvory vo vreckách. Aby ste tomu zabránili, zakryte ostré hrany papierovou utierkou a vákuom v novom vrecku. • Niektoré druhy ovocia a zeleniny môžu pred zabalením uvoľňovať plyny (odplynovanie), ak nie sú správne blanširované alebo zmrazené. Otvorte vrecko. Ak si myslíte, že sa začalo kaziť jedlo, zlikvidujte ho. Ak ešte nezačalo kaziť jedlo, okamžite ho skonzumujte. Ak máte pochybnosti, potraviny zlikvidujte.
V zriedkavých prípadoch sa môže vyskytnúť chyba v prevádzkových cykloch stroja, ktorá má za následok poruchu	• Stroj odpojte od elektrickej siete a znova ho pripojte.

SK

Identifikácia kódu chyby

Chybové kódy	Možná príčina	Možné riešenie
E1	Stroj sa po určitom čase v prevádzke prehriat.	Vypnite stroj, odpojte ho od elektrickej siete a nepoužívajte ho približne 20 minút. Znova zapojte do elektrickej siete a znova spustite.
E2	Po otvorení veka horí	Stlačte tlačidlo tesnenia a tesniaca lišta sa nezohrieva.
E3	Stroj je prehriaty	Vypnite stroj a odpojte ho od elektrickej siete. Stroj nepoužívajte približne 20 minút. Znova zapojte do elektrickej siete a znova spustite.



Záruka

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

Likvidácia a životné prostredie



Pri vyradovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vaša zodpovednosťou zlikvidovať odpadové zariadenie jeho odovzdaním na určenom zbernom mieste. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Separovaný zber a recyklácia vášho odpadového zariadenia v čase jeho likvidácie pomôže chrániť prírodné zdroje a zabezpečiť, aby bolo recyklované spôsobom, ktorý chráni ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o tom, kde môžete odovzdať svoj odpad na recykláciu, získate od miestnej spoločnosti na zber odpadu. Výrobcovia a dovozci nenesú zodpovednosť za recykláciu, spracovanie a ekologickú likvidáciu, a to ani priamo, ani prostredníctvom verejného systému.

DANSK

Kære kunde

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

Sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål, som beskrevet i denne vejledning.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening og forkert brug.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!** Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Nedsænk ikke apparatets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig apparatet under rindende vand.
- **BRUG ALDRIG ET BESKADIGET APPARAT!** Kontrollér de elektriske forbindelser og ledningen regelmæssigt for skader. Hvis apparatet er beskadiget, skal du koble det fra strømforsyningen. Reparationer må kun udføres af en leverandør eller en kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmefloden eller risiko for at snuble.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet sluttet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengør, vedligeholder eller opbevarer det.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og

frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.

- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne strømforsyningstilslutningerne. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.
- Tilslut strømforsyningen til en lettilgængelig stikkontakt, så du straks kan tage stikket ud af kontakten i nødstilfælde.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restauranterens køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansmæssige eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden.
- Apparatet må under ingen omstændigheder bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets elektriske tilslutninger utilgængeligt for børn.
- Brug aldrig andet tilbehør eller andet end det, der følger med apparatet, eller som producenten anbefaler. Hvis dette ikke gøres, kan det udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og beskadige apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.
- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- Der skal være mindst 20 cm fri plads omkring apparatet til ventilation under brug.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger på apparatet fri for forhindringer.

Særlige sikkerhedsanvisninger

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



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



Tilsigtet brug

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt til kommercielle apparater, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder som bagerier, butcherier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Apparatet er beregnet til at støvsuge og forsegle plastikposer med mad inden. Det er også muligt at fjerne luften fra beholdere eller kun at forsegle poser uden at skabe et vakuum. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskaade.
- Betjening af apparatet til ethvert andet formål skal betragtes som misbrug af apparatet. Brugeren er eneansvarlig for forkert brug af enheden.

Installation af jordforbindelse

Dette apparat er klassificeret som **beskyttelsesklasse I** og skal tilsluttes en beskyttende jordforbindelse. Jordforbindelse reducerer risikoen for elektrisk stød ved at tilvejebringe en ledning til den elektriske strøm.

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

Produktets vigtigste dele

(Fig. 1 på side 3)

1. Knappen Hurtig start
2. Betjeningspanel
3. Stik til strømkabel
4. Stik til støvsugerledning
5. Låg
6. Håndtag
7. Knap til hurtig forsegling
8. Skumpakningsbånd
9. Pakning til vakuumkammeret
10. Vakuumkammerplade
11. Tætningsstang

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

Reserve dele eller tilbehør

1. Strømledning

BEMÆRK! Vakuumposens rulle medfølger ikke.

Betjeningspanel

(Fig. 2 på side 3)

- A. STRØMINDIKATOR
Når TÆND/SLUK-lysdioden er tændt, er maskinen klar til brug.
- B. TÆND/SLUK-knap
- Tryk på TÆND/SLUK, når maskinen er klar til brug. Den sidste tætningsstid vises, og ventilatoren starter – maskinen er klar til at generere vakuum.
 - Hvis maskinen er inaktiv i 10 minutter, slukkes displayet og blæseren automatisk.
 - Tryk på TÆND/SLUK for at stoppe maskinen. Når tætningscyklussen er færdig, skal du også trykke på TÆND/SLUK for at slukke maskinen og afbryde den fra nettet.
- C. Knap til automatisk vakuum (START)
- I standardtilstand skal du trykke på START-knappen.

Maskinen begynder automatisk at generere vakuum og tætning. Tryk på START-knappen i Marinate-tilstand. Maskinen begynder automatisk marinerings.

- Tryk på START-knappen i Pulse Vac-tilstand. Maskinen begynder automatisk at generere vakuum i pulsfunktion.
- For at opnå mere behagelig adgang er knappen Quick Start (Hurtig start) placeret på håndtaget. (Denne knap har samme funktion som START-knappen på betjeningspanelet).

(BEMÆRK! Denne funktion kan startes, hvis låget er lukket og trykket en smule ned).

- D. Knappen SEAL (Forsegl)

1. Tryk på knappen SEAL (Forsegl) for at stoppe vakuumgenereringen, og forsegl straks posen for at forhindre, at bløde fødevarer knuses.

2. Gør det muligt at forme poser af enhver størrelse.

For at opnå mere behagelig adgang er knappen SEAL placeret på håndtaget. (Denne knap har samme funktion som knappen SEAL (Forsegl) på betjeningspanelet).

(BEMÆRK: Denne funktion kan startes, hvis låget er lukket og trykket ned).

- E. Digital skærm

1. Viser vakuumcyklussen, tæller ned fra 9 til 0. Når 0 er nået, er programmet færdigt.

2. Viser forseglingsstiden, som kan indstilles og justeres fra 0 til 6. Forseglingsstidsbeparelsesfunktionen er også tilgængelig.

3. Hvis displayet viser "E", betyder det, at maskinen er i beskyttelsesmodus.

- F. Knap til justering af tætningsstid (F1) eller (F2)

Indstilling af forseglingsstiden ved hjælp af knapperne "Op" og "Ned" eller (F1) og (F2). Når værdien er indstillet til 0, starter maskinen ikke tætningscyklussen.

- G. Marinate-modus (kun med ekstern vakuumbeholder)

Marinate-funktionen er designet til at gentage vakuumgenereringscyklussen og luftfrigivelse til posen, hvilket resulterer i perfekt marinerings af fødevarer på kortest mulig tid.

(BEMÆRK! Denne funktion kan startes, hvis låget er åbent).

- H. Tilbehør

Ikke tilgængelig i denne model.

- I. Impulsvakuum-knap

Pulsvac-knappen forhindrer, at bløde fødevarer knuses. Maskinen tømmer gradvist luft ud, efterhånden som der trykkes på pulseringsknappen.

(BEMÆRK! Denne funktion kan startes, hvis låget er lukket og trykket ind).

- J. Impulspakningsknap

Når der trykkes på impulsforseglingsknappen, lyser dens LED.

Maskinen skifter over til Impulsforseglingsstilstand. Nu kan posen forsegles ved blot at åbne og lukke låget. (Funktionen anvendes primært, når det ikke er nødvendigt at generere vakuum).

(BEMÆRK! Denne funktion kan startes, hvis låget er lukket og trykket ind).

Klargøring før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontroller, at apparatet er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering skal du straks

DK



kontakte leverandøren. I så fald må enheden ikke anvendes.

- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (se == > Rengøring og vedligeholdelse).
- Sørg for, at apparatet er helt tørt.
- Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmeresistent overflade, der er sikker mod vandsprøjt.
- Behold emballagen, hvis du har planer om at opbevare apparatet i fremtiden.
- Gern brugervejledningen til senere brug.

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

Betjeningsvejledning

Før opstart

- Tilslut maskinen til strømforsyningen.
- Når der tændes for maskinen, lyser TÆND/SLUK-indikatoren.
- Når der trykkes på ON/OFF, tændes displayet, og blæseren starter. Maskinen er klar til brug.

Vakuumpakning og poseforsegling

- Vælg en passende pose, og læg madvarerne i.
- Lad der være mindst 4-5 cm plads til at sikre bedre resultater af vakuumeringsprocessen.
- Sæt posens åbne kant på kammerpakningen. Sørg for, at den åbne kant er inde i vakuumkammeret.
- Luk og tryk på låget.
- Tryk på knappen Start eller knappen Hurtig start.
- Maskinen skifter til vakuumeringsstilstand. Nedtælling fra 9 til 0 starter på displayet (hvis trykket ikke når standardværdien på -20"Hg, stopper nedtællingen ved 2). Når der genereres vakuum, tælles værdien på displayet ned fra en standardværdi til 0. Maskinen skifter over til tætningstilstand.
- Når forseglingscyklussen er færdig, åbnes låget automatisk, og der høres et bip.
- Fjern posen, kontrollér vakuum og forsegling.

BEMÆRK! En korrekt forsegling skal være gennemsigtig. Hvis forseglingen er ujævn, ufuldstændig, bølget, hvid eller uigennemsigtig, skal du fjerne den forseglede del og forsegle posen igen.

- De fødevarer, der er pakket med vakuum, skal opbevares korrekt. Forgængelige fødevarer skal opbevares i køleskab eller nedfryses for at forhindre forrådnelse.
- Tryk på TÆND/SLUK for at stoppe maskinen. Hvis hurtig forsegling er nødvendig, skal du trykke på knappen Forsegl.

Sådan bruges PULSE VAC-funktionen

Under vakuummemballage kan bløde fødevarer nogle gange blive beskadiget på grund af for højt vakuum. I så fald kan Pulse Vac-funktionen bruges til at styre tid og tryk, hvilket forhindrer, at bløde fødevarer knuses. Når saftige produkter pakkes ind, kan denne funktion også bruges til at forhindre, at saften suges ud.

- Læg fødevarer i posen, læg posens åbne kant på kammerpakningen, og sørg for, at den åbne kant er inde i vakuumkammeret.
- Luk og tryk på låget.
- Tryk på pulsvakuump-knappen for at starte maskinen i pulsvakuum-genereringstilstand. Tryk derefter på Start (eller på

knappen Quick Start (Hurtig start) på håndtaget) for at starte dannelsen af pulsvakuump og opnå det påkrævede undertryk. Observer posen under drift for at kontrollere, om trykket er korrekt. Vakuumeringsprocessen kan stoppes ved at slippe Start-knappen og genstarte ved at trykke på den igen.

- Når den påkrævede trykværdi er opnået, skal du trykke på tætningsskappen for at starte forseglingen. Forseglingstiden vises, og nedtællingen til 0 starter.
- Når processen er færdig, åbnes låget automatisk, og der høres et bip.

**** Tryk på TÆND/SLUK for at stoppe maskinen.**

Marinaering af fødevarer (uden tilbehør)

Emballagemaskinen har en særlig Marinate-funktion med to muligheder: Quick Marinate Mode (15 minutter) og Normal Marinate Mode (27 minutter). I Marinate-tilstand kan maskinen udføre to cyklusser med vakuumering og luftudledning til en vakuumbeholder, hvilket resulterer i perfekt marinerings af fødevarer på kortest mulig tid. Vakuum opretholdes i ca. 4 minutter (Quick Marinate-funktion) eller 8 minutter (Normal Marinate-funktion), før der lukkes luft ind i beholderen mellem på hinanden følgende cyklusser. Når marinadecyklussen er færdig, høres et bip.

Impulstætning

Sommetider er vakuummemballage ikke nødvendig, og det er nok at forsegle emballagen. Maskinen har en impulsforsøglingstilstand. I denne tilstand behøver brugeren ikke at trykke på nogen knap. Funktionen aktiveres ved blot at åbne og lukke låget.

1. Tryk på knapperne (F1) og (F2) for at indstille forseglingstiden.
2. Når der trykkes på impulsforsøglingsskappen, lyser dens LED. Maskinen skifter til Impulspakningstilstand (hvis låget er lukket, vises "C"). Hvis låget åbnes, blinker tætningstiden i displayet).
3. Sæt posens åbne kant på forseglingstangen, og skub den ind i vakuumkammeret. Luk og tryk på låget - maskinen detekterer lukning af låget og skifter over til tætningstilstand. Nedtælling fra den indstillede tid til 0 starter på displayet. Dette efterfølges af dekompression, hvilket gør det nemmere at åbne låget. Når processen er færdig, høres et bip. Tryk på TÆND/SLUK for at stoppe maskinen.
4. Åbn låget, tag posen ud, og kontrollér forseglingen.
5. Gentag trin 3 og 4 for at forsegle de næste poser. Tryk på TÆND/SLUK for at forlade Impulspakningstilstanden.

BEMÆRK! Hvis mange poser er forseglet i Impulspakningsmodus, skal forseglingstiden justeres (forkortes) på passende vis for at undgå overophedning eller smeltning af posen.

Betjeningsstip

Oplysninger om fødevareremballage i poser

- På tidspunktet for emballering skal fødevarerne være så friske som muligt. Holdbarheden for vakuumpakkede produkter kan forlænges op til fem gange sammenlignet med standardopbevaringsforhold.
- Bløde, fugtige fødevarer eller produkter, som skal bevares deres form, skal fryses før indpakning.
- Kød, bær eller brød kan fryses i op til 24 timer for at undgå frostskafer. Når produkterne er frosne og hårde, er de klar til at blive vakuumpakket.

- Hvis friske madvarer pakkes uden forfrysning, placeres et foldet køkkenrulle mellem kødet og den øverste del af rullen. Papir vil absorbere fugt.
- Flydende produkter som supper, ragouter eller gratiner skal fryses i en skål eller på en isterningbakke før vakuumballagen. Frose og emballerede produkter skal mærkes og lægges i fryseren.
- Alle produkter med skarpe kanter (f.eks. knogler, tør pasta, ris) skal sikres med papirhåndklæder, så de ikke slår posen.
- Emballageposer må ikke genbruges til tilberedning eller i mikrobølgeovnen. Genbrug ikke poser, der er brugt til at opbevare friske fisk eller fedtede fødevarer.
- Grøntsager skal blanches før indpakning.
- Blanching er en metode til varmebehandling, som består af kortvarig, men intens opvarmning. Grøntsager kan blanches i kogende vand: de skal lægges et stykke tid i kogende vand og derefter tages ud og straks sluktes ved lav temperatur.
- Udfør vakuumballageproceduren som sædvanligt.

Undgå at støvsuge svampe og hvidtøj.

Sådan laver du en pose fra en rulle

- Vælg en rulle med korrekt bredde.
- Anbring den åbne kant på tætningslisten (sørg for, at kanten er placeret nøjagtigt på stangen), luk og tryk på låget.
- Tryk på Start (eller knappen Quick Start (Hurtig start) på håndtaget) – forseglingsstiden tælles ned fra en standardværdi, der vises på displayet, til 0. Når programmet er færdigt, åbnes låget automatisk, og der høres et bip.
- ** Tryk på TÆND/SLUK for at stoppe maskinen.
- Fjern posen, og kontroller forseglingen.

BEMÆRK! En korrekt forsegling skal være gennemsigtig. Hvis forseglingen er ujævn, ufuldstændig, bølgepap, hvid eller uigennemsigtig, skal du fjerne den forseglede del og forsegle posen igen.

Når kanten er forseglet, måles posens størrelse, så den kan holde produktet, så der er en margin på 4-5 cm, og folien klippes af rullen. Læg produktet i posen, og følg de trin, der er angivet i betjeningsvejledningen - "Vakuumpakning og poseforsegling".

Opbevaring af fødevarer og sikkerhedsinformation

Vakuumbakkerets emballagemaskine vil revolutionere den måde, du køber og opbevarer mad på. Da vakuumballagen fjerner frostskafer og fordærv af fødevarer, kan du nu udnytte fordelene ved at købe mange fødevarer uden risiko for madspild. Vakuumballagen med apparatet fjerner op til 90 % af luften fra pakken. Dette vil hjælpe med at holde maden friskere op til 5 gange længere end under normale omstændigheder. TÅ, r mad som pasta, kornprodukter og mel holder sig frisk fra start til slut. Vakuumballage forhindrer urin og andre insekter i at angribe TÅ, rvarer.

Fødevarer	Opbevaring af vakuumfryser	Opbevaring i vakuumbekkedskab
Friskt oksekød og kalvekød	1-3 år	1 måned
Kød i pulverform	1 år	1 måned
Frisk svinekød	2-3 år	2-4 uger

Frisk fisk	2 år	2 uger
Frisk fjerkræ	2-3 år	2-4 uger
Røget kød	3 år	6-12 uger
Friske råvarer, hvide	2-3 år	2-4 uger
Friske frugter	2-3 år	2 uger
Hårde oste	6 måneder	6-12 uger
Skiveskårne deli-køde	ikke anbefalet	6-12 uger
Frisk pasta	6 måneder	2-3 uger

Bemærkning: Ovenstående tabel er kun til reference. Ved bestemmelse af opbevaringsperioden skal der altid foreslås lokale hygiejniske-epidemiologiske bestemmelser og HACCP.

Rengøring og vedligeholdelse

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

Rengøring

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

Vedligeholdelse

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

Transport og opbevaring

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

DK



Fejlfinding

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

Problemer	Mulig løsning
Apparatet tænder ikke	• Sørg for, at maskinen er korrekt tilsluttet en stikkontakt med jordforbindelse. • Kontrollér netledningen for revner og flossede kanter. Brug ikke maskinen, hvis netledningen er beskadiget.
Maskinen suger ikke luften helt ud af poserne	• For at opnå korrekt vakuumdannelse og forsegling er det vigtigt, at posens kant placeres nøjagtigt på forseglingsstangen. Sørg for, at posen er indsat i vakuumkammerets pakning, og at folien ikke er bølgeformet langs forseglingsstangen. • Hvis du klargør emballageposer fra rullen, skal du sørge for, at den første forsegling er korrekt og tæt. • Maskinen og posen skal være rene, tørre og fri for madpartikler for at vakuumgenereringsprocessen kan lykkes. Tør pakningens overflade og indersiden af posen af, og prøv igen.
Vakuumposen mister vakuum efter forsegling	• Skarpe genstande kan punktere små huller i poser. For at undgå dette skal du dække skarpe kanter med papirhåndklæde og støvsuge i en ny pose. • Nogle frugter og grøntsager kan frigive gasser (udgasning), hvis de ikke er korrekt blancheret eller frosset før indpakning. Åbn posen. Hvis du mener, at fordærvelse af fødevarer er begyndt, skal du smide maden ud. Hvis fordærv af mad endnu ikke er begyndt, skal du straks indtage det. Hvis du er i tvivl, skal du kassere maden.
I sjældne tilfælde kan der opstå fejl i maskinens driftsprogrammer, hvilket kan medføre funktionsfejl	• Kobl maskinen fra nettet, og tilslut den igen.

Identifikation af fejlkoder

Fejlkoder	Mulig årsag	Mulig løsning
E1	Maskinen overophedes, når den har været tændt i et stykke tid.	Sluk for maskinen, tag stikket ud af kontakten, og brug den ikke i ca. 20 minutter. Tilslut igen til strømforsyningen og start op igen.
E2	Forbrændinger efter åbning af låget	Tryk på tætningsknappen, og tætningsbjælken opvarmes ikke.
E3	Maskine overophedet	Sluk for maskinen, og tag stikket ud af kontakten. Brug ikke maskinen i ca. 20 minutter. Tilslut igen til strømforsyningen og start op igen.

Garanti

Enhver defekt, der påvirker apparatets funktion, og som bliver synlig inden for et år efter købet, vil blive repareret gratis, forudsat at apparatet er blevet brugt og vedligeholdt i overensstemmelse med anvisningerne og ikke er blevet misbrugt eller misbrugt på nogen måde. Dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke. Hvis apparatet er dækket af garantien, skal du angive, hvor og hvornår det blev købt og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

I overensstemmelse med vores politik om kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø



Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortskaffes sammen med den almindelige husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne

regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortskaffelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

SUOMALAINEN

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit tämän Hendi-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Turvallisuusohjeet

- Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu, tässä oppaassa kuvatulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
- ⚠ **VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!** Älä yritä korjata laitetta itse. Älä upota laitteen sähköisiä osia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.
- **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA LAITETTA!** Tarkista sähköliitännät ja johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos laite on vaurioitunut, irrota se virtalähteestä. Vain toimittaja tai pätevä henkilö saa tehdä korjauksia vaaratilanteiden ja loukkaantumisten välttämiseksi.
- **VAROITUS!** Kun sijoitat laitteen paikalleen, reititä virtajohto tarvittaessa turvallisesti, jotta vältetään tahaton vetäminen, vaurioituminen, kosketus lämmityspintaan tai kompastumisvaara.
- **VAROITUS!** Kun pistoke on pistorasiassa, laite on kytketty virtalähteeseen.
- **VAROITUS!** Sammuta AINA laite ennen sen irrottamista virtalähteestä, puhdistuksesta, kunnossapidosta tai varastoinnista.



- Kytke laite pistorasiaan vain laitteen merkinnoissa mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Älä koske pistokkeeseen/sähköliitäntöihin märillä tai kosteilla käsillä.
- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoaa veteen, irrota virransyöttöliitännät välittömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.
- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteessa.
- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa ja pidä johto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä, vaan vedä sen sijaan aina pistokkeesta.
- Älä koskaan kanna laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloä itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baarissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinväriset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.
- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (bensini, sähkö, hiililiesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuuralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.

Erityiset turvallisuusohjeet

-  **VAROVAISUUTTA! PALOVAMMOJEN VAARA! KUUMIA PINTOJA! ÄLÄ KOSKAAN KOSKETA TIIVISTYSPALKKIA.** Älä koske tiivistystankoon käytön aikana. Palovammojen vaara on olemassa myös käytön jälkeen. Odota, kunnes tiivistestanko on jäähtynyt, ennen kuin kosketat sitä.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan tai sen huoltoedustajan saatavana olevaan erikoisjohtoon tai kokoonpanoon.

KÄSIEN MURSKAAMISEN VAARA! Ole varovainen sulkiessasi kantha.



Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa laitteissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja liikeyritysten, kuten leipomoiden, butcheriesin jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.
- Laite on suunniteltu muovipussien imurointiin ja tiivistämiseen, kun sisällä on elintarvikkeita. On myös mahdollista poistaa ilma säiliöistä tai vain sulkea pussit ilman tyhjiötä. Muu käyttö voi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjä on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu **suojausluokan I** laitteeksi, ja se on kytkettävä suojamaadoitukseen. Maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa antamalla sähkövirralle pakojohtimen.

Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

1. Pika-aloitus-painike
2. Ohjauspaneeli
3. Virtajohdon liitin
4. Imujohdon liitin
5. Kansi
6. Kahva
7. Pikatiivisteen painike
8. Vaahtomuovitiivisteen liuska
9. Imukammion tiiviste
10. Imukammion levy
11. Tiivistestanko

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia lueltuja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

Varaosat tai lisävarusteet

1. Virtajohto

HUOMAUTUS! Imupussirulla ei sisälly toimitukseen.

Ohjauspaneeli

(Kuva 2 sivulla 3)

- A. SÄHKÖKÄYTTÖINEN

Kun VIRT-LED palaa, kone on käyttövalmis.

- B. ON/OFF-painike

- Kun kone on käyttövalmis, paina ON/OFF-painiketta. Näkyviin tulee viimeinen tiivistysaika ja tuuletin käynnistyy – kone on valmis luomaan alipaineen.

- Jos kone on käyttämättömänä 10 minuuttia, näyttö ja puhallin kytkeytyvät automaattisesti pois päältä.

- Pysäytä kone painamalla ON/OFF-painiketta. Kun tiivistysjakso on päättynyt, sammuta laite ja irrota se verkko- virrasta painamalla ON/OFF-painiketta.

- C. Automaattinen imu -painike (START)

- Paina oletustilassa START-painiketta. Kone alkaa automaattisesti tuottaa alipainetta ja tiivistystä. Paina Marina- te-tilassa START-painiketta. Kone alkaa automaattisesti



marinoida.

- Paina Pulse Vac -tilassa START-painiketta. Kone alkaa automaattisesti tuottaa alipainetta pulssitilassa.
- Pika-aloituspainike on sijoitettu kahvaan, jotta käyttö olisi mukavampaa. [Tällä painikkeella on sama toiminto kuin käyttöpaneelin START-painikkeella].

(HUOMAA! Tämä toiminto voidaan käynnistää, jos kansi on kiinni ja sitä painetaan hieman).

D. SEAL-painike

1. Paina SEAL-painiketta pysäyttääksesi alipaineen muodostumisjakson ja sulje pussi välittömästi, jotta pehmeät elintarvikkeet eivät murskaannu.
2. Mahdollistaa kaikenkokoisten pussien muodostamisen. SEAL-painike on sijoitettu kahvaan, jotta pääsy olisi miellyttävämpää. [Tällä painikkeella on sama toiminto kuin ohjauspaneelin SEAL-painikkeella].

(HUOMAUTUS: Tämä toiminto voidaan käynnistää, jos kansi on suljettu ja sitä painetaan).

E. Digitaalinen näyttö

1. Näyttää alipainejakson, lukemat 9–0. Kun 0 on saavutettu, ohjelma päättyy.
2. Näyttää tiivistysajan, joka voidaan asettaa ja säätää välillä 0–6. Myös tiivistysajan säästötoiminto on käytettävissä.
3. Jos näytössä näkyy "E", kone on suojaustilassa.

F. Tiivisteajan säätöpainike [(F1) tai (F2)]

- Sulkuajan asettaminen painikkeilla Ylös ja Alas tai (F1) ja (F2). Kun arvoksi on asetettu 0, kone ei käynnistä tiivistysjaksoa.

G. Marinatetila (vain ulkoisessa tyhjiösäiliössä)

Marinate-tila on suunniteltu toistamaan tyhjiön tuotantojako ilman vapautuminen pussiin, jolloin elintarvikkeet marinoituvat täydellisesti mahdollisimman nopeasti.

(HUOMAA! Tämä toiminto voidaan käynnistää, jos kansi on auki).

H. Lisävaruste

Ei saatavilla tässä mallissa.

I. Pulse Vac -painike

Pulse Vac -painike estää pehmeiden elintarvikkeiden murskautumisen. Kun Pulse Vac -painiketta painetaan, kone poistaa ilmaa vähitellen.

(HUOMAA! Tämä toiminto voidaan käynnistää, jos kansi on kiinni ja sitä painetaan).

J. Impulssitiivisteen painike

Kun impulssitiivistepainiketta painetaan, sen LED-valo syttyy.

Kone siirtyy impulssitiivistetilaan. Nyt pussi voidaan sulkea avaamalla ja sulkemalla kansi. [Tilaa käytetään pääasiassa silloin, kun alipainetta ei tarvitse luoda].

(HUOMAA! Tämä toiminto voidaan käynnistää, jos kansi on kiinni ja sitä painetaan).

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja että se sisältää kaikki lisävarusteet. Jos toimitus on puutteellinen tai vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Tässä tapauksessa laitetta ei saa käyttää.
- Puhdista lisävarusteet ja laite ennen käyttöä [katso == > Puhdistus ja huolto].
- Varmista, että laite on täysin kuiva.
- Aseta laite vaakasuoralle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.

talle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.

- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitetasi tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhemmä tarvetta varten.

HUOMAUTUS! Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi lähteä kevyt haju muutaman ensimmäisen käyttökerran aikana. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.

Käyttöohjeet

Ennen käynnistystä

- Kytke kone virtalähteeseen.
- Kun kone on kytketty päälle, POWER LED syttyy.
- Kun virtapainiketta painetaan, näyttö kytkeytyy päälle ja puhallin käynnistyy. Kone on käyttövalmis.

Alipainepakkaus ja pussin tiivistäminen

- Valitse sopiva pussi ja aseta elintarvikkeet sen sisälle.
- Jätä vähintään 4–5 cm tilaa, jotta tyhjiön muodostusprosessi olisi parempi.
- Aseta pussin avoin reuna säiliön tiivisteeseen. Varmista, että avoin reuna on alipainekammion sisällä.
- Sulje kansi ja paina sitä.
- Paina Käynnistä-painiketta tai Pika-aloitus-painiketta.
- Kone siirtyy alipaineen luontitilaan. Näytössä käynnistetään 9–0-lukema [jos paine ei saavuta vakioarvoa -20"Hg, ajanlaskenta pysähtyy arvoon 2]. Kun tyhjiö luodaan, näytössä oleva arvo lasketaan oletusarvosta arvoon 0. Kone siirtyy tiivistystilaan.
- Kun tiivistysjakso on päättynyt, kansi avautuu automaattisesti ja kuulet äänimerkin.
- Poista pussi, tarkista tyhjiö ja tiiviste.
- HUOMAUTUS!** Oikea tiiviste on oltava läpinäkyvä. Jos sinetti on epätasainen, epätäydellinen, aaltopahvi, valkoinen tai läpinäkyvä, poista sinetöity osa ja sulje pussi uudelleen.
- Tyhjiöpakatut elintarvikkeet on säilytettävä asianmukaisesti. Ehjät pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä jääkaapissa tai pakastettava pilaantumisen estämiseksi.
- Pysäytä kone painamalla ON/OFF-painiketta. Jos tarvitaan nopeaa tiivistystä, paina tiivistepainiketta.

PULSE VAC -toiminnon käyttö

Joskus tyhjiöpakkauksen aikana pehmeät elintarvikkeet voivat vaurioitua liian suuren tyhjiön vuoksi. Tässä tapauksessa Pulse Vac -toimintoa voidaan käyttää ajan ja paineen säätämiseen, mikä estää pehmeät elintarvikkeet murskautumasta. Kun mehukkaat tuotteet on pakattu, tätä toimintoa voidaan käyttää myös estämään mehujen imeytyminen ulos.

- Aseta elintarvikkeet pussiin, aseta pussin avoin reuna säiliön tiivisteelle ja varmista, että avoin reuna on tyhjiökammion sisällä.
- Sulje kansi ja paina sitä.
- Käynnistä kone pulssityhjiön luontitilassa painamalla Pulse Vac -painiketta. Paina sitten Käynnistä [tai pikakäynnistys-painiketta kahvassa] käynnistääksesi pulssityhjiön luonnin ja saadaksesi tarvittavan alipaineen. Tarkkaile pussia käytön aikana tarkistaaksesi, että paine on oikea. Alipaineen luontiprosessi voidaan pysäyttää vapauttamalla käynnistyspainike ja käynnistää uudelleen painamalla sitä uudelleen.
- Kun haluttu painearvo on saavutettu, aloita tiivistys painamalla tiivistepainiketta. Tiivistymisaika tulee näkyviin ja ajanlaskenta nollaan käynnistyä.



- Kun prosessi on päättynyt, kansi avautuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu.
- ** Pysäytä kone painamalla ON/OFF-painiketta.

Elintarvikkeiden kuljettaminen (ei sisällä lisävarusteita)

Pakkaus koneessa on erityinen Marinat-tila, jossa on kaksi vaihtoehtoa: Pika Marinaattitila (15 minuuttia) ja Normaali Marinaattitila (27 minuuttia). Marinat-tilassa kone voi suorittaa kaksi tyhjiöjaksoa ja vapauttaa ilmaa tyhjiösäiliöön, jolloin elintarvikkeet marinoituvat täydellisesti mahdollisimman lyhyessä ajassa. Tyhjiötä ylläpidetään noin 4 minuutin ajan (Pikamarinaattitila) tai 8 minuutin ajan (Normaali Marinaattitila), ennen kuin ilmaa pääsee säiliöön peräkkäisten jaksoiden välillä. Kun marinaatio sykli on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Impulssin tiivistys

Joskus tyhjiöpakkaus ei ole tarpeen ja riittää pakkauksen tiivistämiseen. Koneessa on pulssiitiivistetila. Tässä tilassa käyttäjän ei tarvitse painaa mitään painiketta. Toiminto aktivoituu yksinkertaisesti avaamalla ja sulkemalla kannen.

1. Aseta tiivistysaika painamalla painikkeita [F1] ja [F2].
2. Kun impulssiitiivistepainiketta painetaan, sen LED-valo syttyy. Kone siirtyy impulssiitiivistetilään [jos kansi on kiinni, näytössä näkyy "C". Jos kansi avataan, tiivistysaika vilkkuu näytössä].
3. Aseta pussin avoin reuna tiivistetankoon ja liu'uta se tyhjiökammioon. Sulje ja paina kantta - kone havaitsee kannen sulkeutumisen ja siirtyy tiivistystilaan. Näytössä käynnistyy ajanlaskenta asetetusta ajasta arvoon 0. Tätä seuraa dekompressio, joka helpottaa kannen avaamista. Kun prosessi on päättynyt, kuulet äänimerkin.
- Pysäytä kone painamalla ON/OFF-painiketta.
4. Avaa kansi, poista pussi ja tarkista sinetti.
5. Sulje seuraavat pussit toistamalla vaiheet 3 ja 4.

Poistu impulssiitiivistetilasta painamalla ON/OFF-painiketta.

HUOMAUTUS! Jos impulssiitiivistetilassa useita pusseja on sinetöity, tiivistysaika on säädettävä (lyhennettävä), jotta kone ei ylikuumene tai pussi ei sula.

Käyttövinkit

Tietoa elintarvikepakkauksista pusseissa

- Pakkaushetkellä elintarvikkeiden tulisi olla mahdollisimman tuoreita. Tyhjiöpakattujen tuotteiden kestoaikaa voidaan pidentää jotta viisi kertaa tavallisiin säilytysolosuhteisiin verrattuna.
- Pehmeät ja kosteat elintarvikkeet tai tuotteet, joiden pitäisi säilyttää muotonsa, on jäädytettävä ennen pakkaamista.
- Lihaa, marjoja tai leipää voidaan pakastaa jopa 24 tunnin ajan pakastimen palovammojen välttämiseksi. Kun tuotteet jäätyvät ja kovettuvat, ne ovat valmiita tyhjiöpakattaviksi.
- Jos tuoreita elintarvikkeita pakataan ilman esipakastusta, aseta taitettu paperipyyhe lihan ja rullan yläosan väliin. Paperi imee kosteutta.
- Nestemäiset tuotteet, kuten keitot, rievut tai gratiinit, on jäädytettävä astiaan tai jääalustalle ennen tyhjiöpakkausta. Pakastetut ja pakatut tuotteet tulee merkitä ja laittaa pakastimeen.
- Kaikki teräväreunaiset tuotteet (esim. luut, kuivapasta, riisi) on kiinnitettävä paperipyyheillä, jotta ne eivät lävistä pusasia.
- Pakkauspusseja ei saa käyttää uudelleen ruoanlaittoon tai mikroaaltouunissa. Älä käytä uudelleen pusseja, joita käytettiin tuoreiden kala- tai rasvaisten elintarvikkeiden säilyttämiseen.

- Vihannekset tulee räjäyttää ennen pakkaamista.
- Valkaisu on lämpökäsittelymenetelmä, joka koostuu lyhytaikaisesta mutta intensiivisestä lämmityksestä. Vihannekset voidaan ryöpätä kiehuvaassa vedessä: ne on asetettava kiehuvaan veteen, otettava sitten pois ja sammuutettava välittömästi alhaisessa lämpötilassa.
- Suorita tyhjiöpakkaus tavalliseen tapaan.

Älä imuroi pakkaussieniä ja valkosipulia.

Miten rullasta tehdään pussi

- Valitse oikean levyinen rulla.
- Aseta avoin reuna tiivistetankoon (varmistu, että reuna on tarkalleen tangon kohdalla), sulje ja paina kantta.
- Paina Käynnistä (tai pika-aloituspainiketta kahvassa) - tiivistysaika lasketaan näytössä näkyvästä oletusarvosta nollaan. Kun ohjelma on päättynyt, kansi avautuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu.
- ** Pysäytä kone painamalla ON/OFF-painiketta.

- Poista pussi ja tarkista tiiviste.

HUOMAUTUS! Oikean tiivsteen on oltava läpinäkyvä. Jos sinetti on epätasainen, epätäydellinen, aaltopahvi, valkoinen tai läpinäkymätön, poista sinetöity osa ja sulje pussi uudelleen.

- Kun reuna on sinetöity, mittaa pussin koko niin, että se voi pitää kiinni tuotteesta, jättäen 4–5 cm reunan ja leikkaamalla folio irti rullasta. Aseta tuote pussiin ja noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Käyttöohjeet – "Pölynimurin pakkaus ja pussin sulkeminen".

Elintarvikkeiden säilytys- ja turvallisuustiedot

Alipainekammion pakkaus kone mullistaa tavan, jolla ostat ja varastoit elintarvikkeita. Koska tyhjiöpakkaus poistaa pakastimen palovammoja ja hidastaa elintarvikkeiden pilaantumista, voit nyt hyödyntää ruoan ostamisen irtotavarana ilman elintarvikkejätteen vaaraa. Laitteen sisältävä tyhjiöpakkaus poistaa pakkauksesta jopa 90 % ilmasta. Näin elintarvikkeet säilyvät tuoreina jopa viisi kertaa normaalia pidempään. Kuivat ruuat, kuten pasta, viljat ja jauhot, pysyvät tuoreina alusta loppuun Plus -tyhjiöpakkaus estää paholaisia ja muita hyönteisiä infestoitamasta kuivia tuotteita.

Ruoka	Tyhjiöpakastimen säilytys	Tyhjiöjääkaappin säilytys
Tuoretta nautanlihaa ja vasikkaa	1–3 vuotta	1 kuukausi
Maadoitettu liha	1 vuosi	1 kuukausi
Tuoretta porsaanlihaa	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Tuore kala	2 vuotta	2 viikkoa
Tuore siipikarja	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Savustetut lihat	3 vuotta	6–12 viikkoa
Tuoretta tuotetta, tyhjä	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Tuoreet hedelmät	2–3 vuotta	2 viikkoa
Kovat juustot	6 kuukautta	6–12 viikkoa
Viipaloidut Deli-lihat	ei suositella	6–12 viikkoa
Tuoretta pastaa	6 kuukautta	2–3 viikkoa

FI



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

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Kytke laite aina irti sähköverkosta ja jäähdytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen vesi- tai höyrypesuria äläkä työssä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköisku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Elintarvikkeet on puhdistettava säännöllisesti ja poistettava laitteesta. Jos laitetta ei puhdisteta kunnolla, sen käyttöikä lyhenee ja se voi aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.

Puhdistus

- Puhdista jäähdytetty ulkopinta mietoon saippuuliuokseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sieniä tai klooria sisältäviä puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä väkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Mitään osia ei voi pestä astianpesukoneessa.

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi kunnolla tai että siinä on ongelmia, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteyttä toimitustajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelema.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtalähteestä ja että se on täysin jäähtynyt.
- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrät sitä, ja pidä sitä alhaalla.

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taulukosta. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä toimittajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelmat	Mahdollinen ratkaisu
Laite ei käynnisty	• Varmista, että kone on kytketty kunnolla maadoitettuun pistorasiaan. • Tarkista virtajohto repeämien ja rispaantumisen varalta. Älä käytä konetta, jos virtajohto on vaurioitunut.

Kone ei ime ilmaa kokonaan ulos pusseista	• Jotta tyhjiö muodostuisi ja tiivistäisi oikein, on tärkeää, että pussin reuna asetetaan tarkasti tiivistetankoon. Varmista, että pussi on asetettu tyhjiökammion tiivisteeseen ja että foliota ei ole aaltopahvia tiivistetankoa pitkin. • Jos valmistelet pakkauspusseja rullasta, varmista, että ensimmäinen tiiviste on oikea ja tiukka. • Jotta imurin tuotantoprosessi onnistuisi, koneen ja pussin on oltava puhtaat ja kuivat, eikä niissä saa olla ruoantähteitä. Pyyhi tiivisteiden pinta ja pussin sisäpuoli ja yritä uudelleen.
Tyhjiöpussi menettää tyhjiön sinetöinnin jälkeen	• Terävät esineet voivat lävistää pusseihin pieniä reikiä. Estä tämä peittämällä terävät reunat paperipyyhkeellä ja imuroimalla ne uuteen pussiin. • Jotkin hedelmät ja vihannekset voivat vapauttaa kaasuja (kaasunpoisto), jos niitä ei ole ryöstetty tai pakastettu asianmukaisesti ennen pakkaamista. Avaa pussi. Jos epäilet, että ruoan pilaantuminen on alkanut, hävitä ruoka. Jos ruoka ei ole vielä alkanut pilaantua, nauti se välittömästi. Jos olet epävarma, hävitä ruoka.
Harvinaisissa tapauksissa koneen käyttöjaksoissa voi esiintyä virhe, joka johtaa toimintahäiriöön	• Irrota kone verkkovirrasta ja kytke se uudelleen.

Virhekoodin tunnistus

Virhekoodit	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
E1	Kone on ylikuumentunut jonkin aikaa koneen käytön jälkeen.	Sammuta laite, irrota se verkkovirrasta äläkä käytä sitä noin 20 minuuttiin. Kytke laite takaisin verkkovirtaan ja käynnistä se uudelleen.
E2	Palavat kannen avaamisen jälkeen	Kun painat tiivistepainiketta, tiivistepalkki ei kuumene.
E3	Kone ylikuumentunut	Sammuta kone ja irrota se verkkovirrasta. Älä käytä konetta noin 20 minuuttiin. Kytke laite takaisin verkkovirtaan ja käynnistä se uudelleen.

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostosta, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai väärin. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostotosite (esim. kuitti). Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentointitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.



Hävtäminen ja ympäristö



Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätelaitteistosi luovuttamalla se määrätyle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvien taitteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja siitä, mihin jäte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsitteystä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

NORSK

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte dette Hendi-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk apparatet kun til det formålet det er beregnet for, som beskrevet i denne håndboken.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk og feil bruk.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØT!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Ikke senk de elektriske delene av apparatet ned i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
- **BRUK ALDRI ET SKADET APPARAT!** Kontroller de elektriske tilkoblingene og ledningen regelmessig for eventuelle skader. Hvis den er skadet, må du koble produktet fra strømforsyningen. Alle reparasjoner skal kun utføres av en leverandør eller kvalifisert person for å unngå fare eller skade.
- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du om nødvendig føre strømkabelen for å unngå utilsiktet trekking, at den kommer i kontakt med varmeflatten eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske plugg/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontaktene umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikoer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømuttak slik at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødstilfeller.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkontakten.

Trekk alltid i stedet.

- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

-  **FORSIKTIG! RISIKO FOR BRANNKADER! VARME OVERFLATER! MÅ DU ALDRI BERØRE TETNINGSLISTEN.** Ikke berør tetningslisten under bruk. Det er fare for brannskår selv etter bruk. Vent til forseglingsstangen er avkjølt før du berører den.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesialledning eller -enhet som er tilgjengelig fra produsenten eller dennes serviceagent.
-  **FARE FOR Å KNUSE HENDER!** Vær forsiktig når du lukker lokket.

Tiltent bruk

- Dette apparatet er beregnet for bruk i kommersielle apparater, for eksempel på kjøkken, restauranter, kantine, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, bakerier osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Apparatet er beregnet for støvsuging og forsegling av plastposer med mat inni. Det er også mulig å fjerne luften fra beholdere eller å forsegle poser uten å skape vakuum. All annen bruk kan føre til skade på produktet eller personskaade.
- Bruk av apparatet til andre formål anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal være ansvarlig for uriktig bruk av enheten.



Jordingsinstallasjon

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

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

Produktets hoveddeler

(Fig. 1 på side 3)

1. Hurtigstartknapp
2. Betjeningspanel
3. Strømledningskontakt
4. Støvsugerkabelkobling
5. Løkk
6. Håndtak
7. Hurtigforseglingssknapp
8. Skumtetningslist
9. Vakuumbekkerpakning
10. Vakuumbekkerplate
11. Tetningskinn

Merknad: Innholdet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer, med mindre noe annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

Reservedeler eller tilbehør

1. Strømledning

MERK! Rullen til støvsugerposen er ikke inkludert.

Betjeningspanel

(Fig. 2 på side 3)

A. STRØM-LED

Når LED-lampen for STRØM er på, er maskinen klar til bruk.

B. PÅ/AV-knapp

- Når maskinen er klar til bruk, trykk på PÅ/AV. Siste forseglingstid vises og viften starter – maskinen er klar til å generere vakuum.
- Hvis maskinen er inaktiv i 10 minutter, blir displayet og viften automatisk slått av.
- Trykk PÅ/AV for å stoppe maskinen. Når forseglingssyklusen er ferdig, trykker du på PÅ/AV for å slå av maskinen og koble den fra strømmettet.

C. Auto Vacuum-knapp (START)

- I standardmodus trykker du på START-knappen. Maskinen begynner automatisk å generere vakuum og forsegling. I Marinate-modus trykker du på START-knappen. Maskinen starter automatisk marinering.
- I Pulsvakuum-modus trykker du på START-knappen. Maskinen begynner automatisk å generere vakuum i pulsmodus.
- For mer komfortabel tilgang er hurtigstartknappen plassert på håndtaket. (Denne knappen har samme funksjon som START-knappen på betjeningspanelet).

(MERK! Denne funksjonen kan startes hvis lokket er lukket og litt trykket inn).

D. TETNING-knapp

1. Trykk på SEAL-knappen for å stoppe vakuumbekkeringsyklusen og forsegle posen umiddelbart for å hindre

at mye matvarer knuses.

2. Gjør det mulig å lage poser av alle størrelser.

For mer komfortabel tilgang er SEAL-knappen plassert på håndtaket. (Denne knappen har samme funksjon som SEAL-knappen på betjeningspanelet).

(MERK: Denne funksjonen kan startes hvis lokket er lukket og trykket inn).

E. Digitalt display

1. Viser vakuumbekkeringsyklusen, nedtelling fra 9 til 0. Når 0 er nådd, er syklusen ferdig.
2. Viser forseglingstiden som kan stilles inn og justeres fra 0 til 6. Funksjonen for å spare tetningstid er også tilgjengelig.
3. Hvis displayet viser "E", betyr det at maskinen er i beskyttelsesmodus.

F. Justeringsknapp for tetningstid (F1) eller (F2)]

Innstilling av forseglingstiden ved hjelp av knappene "Opp" og "Ned" eller (F1) og (F2). Når verdien er satt til 0, starter ikke maskinen forseglingssyklusen.

G. Marinate-modus (kun med ekstern vakuumbekker)

Marinate-modusen er utformet for å gjenta vakuumbekkeringsyklusen og luftutslippet til posen, noe som resulterer i perfekt marinering av matvarer innen kortest mulig tid.

(MERK! Denne funksjonen kan startes hvis lokket er åpent).

H. Tilbehør

Ikke tilgjengelig i denne modellen.

I. Pulsvakuum-knapp

Pulsvakuum-knappen forhindrer at mye matvarer knuses. Når pulsvakuumbekkeringsknappen trykkes inn, evakuerer maskinen luft gradvis.

(MERK! Denne funksjonen kan startes hvis lokket er lukket og trykket inn).

J. Knapp for impulsforsegling

Når impulsforseglingssknappen trykkes, lyser LED-en. Maskinen skifter over til impulsforseglingsmodus. Posen kan nå forsegles ved å åpne og lukke lokket. (Modusen brukes hovedsakelig når det ikke er nødvendig å generere vakuum).

(MERK! Denne funksjonen kan startes hvis lokket er lukket og trykket inn).

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og har all tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I så fall må du ikke bruke apparatet.
- Rengjør tilbehøret og apparatet før bruk (Se == > Rengjøring og vedlikehold).
- Sørg for at produktet er helt tørt.
- Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
- Ta vare på emballasjen hvis du ønsker å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

MERK! På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt ved de første gangene det brukes. Dette er normalt og indikerer ingen defekt eller fare. Sørg for at produktet er godt ventileret.



Bruksanvisning

Før oppstart

- Koble maskinen til strømforsyningen.
- Når maskinen er slått på, lyser LED-lampen for STRØM.
- Når du trykker PÅ/AV, slås displayet på og viften starter. Maskinen er klar til bruk.

Vakuumpakning og poseforsegling

- Velg en passende pose og plasser næringsmidlet i den.
 - La det være minst 4–5 cm plass for å sikre bedre resultater fra vakuumpakningsprosessen.
 - Sett den åpne kanten av posen på kammerpakningen. Kontroller at den åpne kanten er inne i vakuumkanteret.
 - Lukk og trykk på lokket.
 - Trykk på startknappen eller hurtigstartknappen.
 - Maskinen går over til vakuumpakningsmodus. Nedtelling fra 9 til 0 startes på displayet (hvis trykket ikke når standardverdien på -20 mmHg, stopper nedtellingen ved 2). Når vakuum genereres, telles verdien på displayet ned fra en standardverdi til 0. Maskinen går over til forseglingsmodus.
 - Når forseglingssyklusen er ferdig, åpnes lokket automatisk, og du kan høre et pip.
 - Fjern posen, kontroller vakuum og forseglingen.
- MERK!** Riktig forsegling skal være gjennomsliktig. Hvis forseglingen er ujevn, ufullstendig, bølgepapp, hvit eller ugjenomsiktig, skal du fjerne den forseglede delen og forsegle posen igjen.
- Matvarene som er vakuumpakket skal oppbevares på riktig måte. Lettbederlige matvarer bør oppbevares i kjøleskap eller frosset for å hindre at de blir ødelagt.
 - Trykk PÅ/AV for å stoppe maskinen. Trykk på tetningsknapp hvis det er behov for hurtig forsegling.

Hvordan bruke PULSE VAC-funksjonen

Noen ganger kan myke matvarer bli skadet som følge av for høyt vakuum. I slike tilfeller kan pulsvakuumpakningsfunksjonen brukes til å kontrollere tid og trykk, noe som forhindrer at myke matvarer knuses. Når saftige produkter er pakket inn, kan denne funksjonen også brukes til å hindre at juice suges ut.

- Plasser matvarer i posen, plasser den åpne kanten på posen på kammerpakningen, sørg for at den åpne kanten er inne i vakuumkanteret.
- Lukk og trykk på lokket.
- Trykk på Pulsvakuumpakningsknappen for å starte maskinen i pulsvakuumpakningsmodus. Trykk deretter på Start (eller Hurtigstart-knappen på håndtaket) for å starte pulsvakuumpakningsprosessen og oppnå det negative trykket som kreves. Under bruk må du observere posen for å kontrollere om trykket er riktig. Vakuumpakningsprosessen kan stoppes ved å slippe Start-knappen og starte på nytt ved å trykke på den igjen.
- Når ønsket trykkverdi oppnås, trykker du på tetningsknappen for å starte forseglingen. Forseglingstiden vises, og nedtelling til 0 starter.
- Når prosessen er ferdig, åpnes lokket automatisk og du hører et pip.

**** Trykk PÅ/AV for å stoppe maskinen.**

Marinering av matvarer (ingen tilbehør inkludert)

Emballasjemaskinen har en spesiell Marinate-modus, med to alternativer: Hurtigmarineringsmodus (15 minutter) og Normal marineringsmodus (27 minutter). I Marinate-modus kan mas-

kinen utføre to sykluser med vakuumpakning og luftutslipp til en vakuumbelastning, noe som resulterer i perfekt marinerings av matvarer innen kortest mulig tid. Vakuumpakning opprettholdes i ca. 4 minutter (Quick Marinate Mode) eller 8 minutter (Normal Marinate Mode) før luften slippes inn i beholderen mellom påfølgende sykluser. Når den marinerte syklusen er ferdig, hører du et pip.

Impulstetning

Noen ganger er ikke vakuumpakning nødvendig, og det er nok til å forsegle emballasjen. Maskinen har en impulsforseglingsmodus. I denne modusen trenger ikke brukeren å trykke på noen knapp, funksjonen aktiveres bare ved å åpne og lukke lokket.

1. For å stille inn forseglingstiden, trykk på (F1)- og (F2)-knappene.
2. Når impulsforseglingsknappen trykkes, lyser LED-en. Maskinen går over til impulsforseglingsmodus (hvis lokket er lukket, vises "C". Hvis lokket åpnes, blinker forseglingstiden på displayet).
3. Sett den åpne kanten på posen på forseglingsslangen og skyv den inn i vakuumkanteret. Lukk og trykk på lokket - maskinen registrerer lokket og trykker over til forseglingsmodus. Nedtelling fra innstilt tid til 0 startes på displayet. Dette etterfølges av dekompressjon som gjør det enklere å åpne lokket. Når prosessen er ferdig, kan du høre et pip. Trykk PÅ/AV for å stoppe maskinen.
4. Åpne lokket, fjern posen og sjekk forseglingen.
5. Gjenta trinn 3 og 4 for å forsegle neste poser.

Trykk PÅ/AV for å avslutte impulsforseglingsmodus.

MERK! Hvis mange poser er forseglet i impulsforseglingsmodus, må forseglingstiden justeres (forkortes) for å unngå at maskinen overopphetes eller at posen smelter.

Brukstips

Informasjon om matemballasje i poser

- Når maten pakkes inn, bør den være så fersk som mulig. Holdbarheten til vakuumpakkede produkter kan forlenges opptil fem ganger sammenlignet med standard lagringsforhold.
- Myke, fuktige matvarer eller produkter som skal beholde formen sin bør fryses før de pakkes inn.
- Kjøtt, bær eller brød kan fryses i opptil 24 timer for å unngå frostskaide. Når produktene blir frosne og harde, er de klare til å bli vakuumpakket.
- Hvis fersk mat pakkes uten forhåndsfrysing, legg et brettet kjøkkenhåndkle mellom kjøttet og den øverste delen av rullen. Papir vil absorbere fuktighet.
- Flytende produkter som supper, ragout eller gratenger bør fryses i en form eller på et isbrett før vakuumpakning. Frosne og emballerte produkter skal merkes og legges i fryseren.
- Alle skarpe produkter (f.eks. ben, tørr pasta, ris) skal sikres med tørkepapir slik at de ikke lager hull i posen.
- Emballasjeposer må ikke brukes om igjen for tilberedning eller i mikrobølgeovnen. Ikke bruk poser som ble brukt til å oppbevare fersk fisk eller fete matvarer om igjen.
- Grønnsaker bør blanseres før de pakkes.
- Blanching er en metode for termisk behandling som består av korttids, men intensiv oppvarming. Grønnsaker kan forberedes i kokende vann: de må settes en stund i kokende vann.



- og deretter tas ut og umiddelbart stanses i lav temperatur.
- Utfør vakuumpakningsprosedyren som vanlig.

Ikke vakuumpakke sopp og hvitløk.

Hvordan lage en pose fra en rull

- Velg en rull med riktig bredde.
- Plasser den åpne kanten på forseglingsstangen (pass på at kanten er plassert nøyaktig på stangen), lukk og trykk på lokket.
- Trykk på Start (eller hurtigstartknappen på håndtaket) – forseglingsstiden telles ned fra en standardverdi som vises på displayet til 0. Når syklusen er ferdig, åpnes lokket automatisk, og du kan høre et pip.
- ** Trykk PÅ/AV for å stoppe maskinen.
- Fjern posen og sjekk forseglingen.

MERK! Riktig forsegling skal være gjennomskiktig. Hvis forseglingen er ujevn, ufullstendig, bølgepapp, hvit eller ugjennomskiktig, må du fjerne den forseglede delen og forsegle posen igjen.

- Når kanten er forseglet, mål størrelsen på posen slik at den kan holde produktet, la det være en marg på 4–5 cm og skjær av folien fra rullen. Legg produktet i posen og følg trinnene som er spesifisert i bruksanvisningen – "Vakuumpakking og poseforsegling".

Informasjon om matlagring og sikkerhet

Vakuummakammer-emballasjemaskinen vil revolusjonere måten du kjøper og oppbevarer mat på. Fordi vakuummemballasje fjerner forbrenning i fryseren og reduserer matsvinn, kan du nå dra nytte av å kjøpe mat i bulk uten fare for matavfall. Vakuummemballasje med apparatet fjerner opptil 90 % av luften fra pakken. Dette vil bidra til å holde maten friskere opptil 5 ganger lenger enn under normale omstendigheter. Tørre matvarer som pasta, frokostblandinger og mel vil holde seg ferske fra start til slutt. Pluss vakuummemballasje forhindrer at ugress og andre insekter infiserer tørre varer.

Mat	Oppbevaring i støvsugerfryser	Oppbevaring i kjøleskap, støvsuger
Fersk okse- og kalvekjøtt	1–3 år	1 måned
Bakt kjøtt	1 år	1 måned
Fersk svinekjøtt	2–3 år	2–4 uker
Fersk fisk	2 år	2 uker
Fersk fjærkre	2–3 år	2–4 uker
Røkte kjøtt	3 år	6–12 uker
Ferske produkter, forbløffet	2–3 år	2–4 uker
Ferske frukter	2–3 år	2 uker
Harde oster	6 måneder	6–12 uker
Delikjottskiver	ikke anbefalt	6–12 uker
Fersk pasta	6 måneder	2–3 uker

Merknad: Tabellen ovenfor er kun ment som referanse. Ved fastsettelse av lagringsperioden, foreslå alltid de lokale sanitær-epidemiologiske forskriftene og HACCP.

Rengjøring og vedlikehold

- **OPPMERKSOMHET!** Koble alltid apparatet fra strømmenettet og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprensere til rengjøring, og ikke skyv apparatet under vannet, da delene kan bli våte og det kan oppstå elektrisk støt.
- Hvis apparatet ikke holdes rent, kan dette ha en negativ innvirkning på produktets levetid og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres skikkelig, vil det redusere levetiden og kan føre til en farlig tilstand under bruk.

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte utvendige overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpeoppløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, skuresvamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk stållull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Legg aldri apparatet i vann eller andre væsker.
- Ingen deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Vedlikehold

- Kontroller maskinen regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at apparatet ikke fungerer som det skal eller at det er et problem, må du slutte å bruke det, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.

Transport og oppbevaring

- Før lagring må du alltid sørge for at apparatet er koblet fra strømforsyningen og helt avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Plasser aldri tunge gjenstander på apparatet, da dette kan skade det.
- Ikke flytt produktet mens det er i drift. Koble produktet fra strømforsyningen når du beveger det og hold det i bunnen.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, må du kontrollere tabellen nedenfor for å se om det er oppløsning. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, kontakt leverandøren/tjenesteleverandøren.



Problemer	Mulig løsning
Apparatet slår seg ikke på	• Kontroller at maskinen er skikkelig koblet til et jordet strømuttak. • Kontroller strømledningen for rifter og fryner. Ikke bruk maskinen hvis strømledningen er skadet.
Maskinen suger ikke luften helt ut av posene	• For riktig vakuumerer og forsegling er det viktig at kanten på posen plasseres nøyaktig på forseglingsstangen. Sørg for at posen er satt inn i vakuummkammerpakningen og at folien ikke er korrugert langs forseglingsstangen. • Hvis du klargjør pakkeposer fra rullen, må du sørge for at den første forseglingen er riktig og tett. • For at vakuumeringsprosessen skal være vellykket, må maskinen og posen være rene, tørre og fri for matpartikler. Tørk av overflaten på pakningen og innsiden av posen, og prøv igjen.
Vakuumposen mister vakuum etter at den er forseglet	• Skarpe gjenstander kan punktere små hull i poser. For å unngå dette, dekk skarpe kanter med papirtørk og støvsug i en ny pose. • Noen frukter og grønnsaker kan avgi gasser (utgassing) hvis de ikke er riktig forvellet eller frosset før emballasjen. Åpne posen. Hvis du tror at matsvinn har begynt, kaster du mat. Hvis matsvinn ennå ikke har begynt, bør du spise med en gang. Kast maten hvis du er i tvil.
I sjeldne tilfeller kan det oppstå en feil i maskinens driftssykluser, noe som kan føre til funksjonsfeil	• Koble maskinen fra strømforsyningen og koble den til igjen.

Feilkodeidentifikasjon

Feilkoder	Mulig årsak	Mulig løsning
E1	Maskinen er overopphetet etter at maskinen har vært i bruk en stund.	Slå av maskinen, koble den fra strømmettet og ikke bruk den på ca. 20 minutter. Koble til strømmen igjen og start på nytt.
E2	Brannskader etter åpning av lokket	Trykk på Forseglings-knappen og tetningslisten blir ikke oppvarmet.
E3	Maskinen er overopphetet	Slå av maskinen og koble den fra strømmettet. Ikke bruk maskinen på ca. 20 minutter. Koble til strømmen igjen og start på nytt.

Garanti

Enhver feil som påvirker funksjonaliteten til produktet som blir synlig innen ett år etter kjøp, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller erstatning, forutsatt at apparatet har blitt brukt og vedlikeholdt i henhold til instruksjonene og ikke har blitt misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke. Hvis apparatet kreves under garanti, oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluder kjøpsbevis (f.eks. kvittering).

I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling

forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.

Kassering og miljø



Når produktet tas ut av drift, må det ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å kaste avfallet ved å levere det til et angitt innsamlingssted. Manglende overholdelse av denne regelen kan straffes i henhold til gjeldende forskrifter for avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallsutstyret på kasseringstidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om hvor du kan levere avfall for resirkulering, ta kontakt med ditt lokale avfallsinnsamlingssselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave Hendi. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.

Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.



NEVARNOST! NEVARNOST! ELEKTRIČNEGA ŠOKA!

Naprave ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.

• NIKOLI NE UPORABLJAJTE POŠKODOVANE NAPRAVE!

Redno preverjajte električne priključke in kabel glede morebitnih poškodb. Ko je naprava poškodovana, jo odklopite iz napajanja. Vsa popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.

• OPOZORILO! Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljte, da se izognete nenamernemu vlečenju, poškodbam, stiku z grelno površino ali nevarnosti spotikanja.

• OPOZORILO! Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.

• OPOZORILO! Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo VEDNO izklopite.

• Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.

• Vtiča/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.

• Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite napajalne priključke. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščen tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo povzročilo življenjsko nevarna tveganja.

• Napajalnik priključite v lahko dostopno električno vtičnico,



tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.

- Pripravi se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljeno osebje v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja.
- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme ali drugih naprav, razen tistih, ki so priložene napravi ali jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavlja varnostno tveganje za uporabnika in lahko poškoduje napravo. Uporabljajte samo originalne dele in dodatke.
- Naprave ne uporabljajte prek zunanjega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, štedilnik z ogljem itd.).
- Naprave ne pokrivajte med delovanjem.
- Ne postavljajte predmetov na vrh naprave.
- Naprave ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodoravni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **OPOZORILO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.

Posebna varnostna navodila



PREVIDNOST! NEVARNOST OPEKLIN! VROČE POVRŠINE! NIKOLI SE NE DOTIKAJTE TESNILNE PALICE.

Med uporabo se ne dotikajte tesnilne palice. Obstaja nevarnost opeklin tudi po uporabi. Počakajte, da se tesnilni drog ohladi, preden se dotaknete.

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



NEVARNOST STISKANJA ROK! Pri zapiranju pokrova bodite previdni.

Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena za uporabo v komercialne namene, na primer v kuhinjah restavracij, menz, bolnišnic in komercialnih podjetij, kot so pekarnice, mesnice itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Naprava je zasnovana za sesanje in tesnjenje plastičnih vrečk z živil v notranjosti. Prav tako je mogoče odstraniti zrak iz posod ali samo za tesnjenje vrečk brez ustvarjanja vakuumu.

Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.

- Delovanje naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena v **razred I zaščite** in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara z zagotavljanjem ubežne žice za električni tok.

Ta naprava je opremljena z napajalnim kablom z ozemljitvenim vtičem ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Priključki morajo biti pravilno nameščeni in ozemljeni.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

1. Gumb za hitri zagon
2. Nadzorna plošča
3. Priključek napajalnega kabla
4. Priključek vakuumskega kabla
5. Pokrov
6. Ročaj
7. Gumb za hitro zatesnitev
8. Penasti tesnilni trak
9. Tesnilo vakuumske komore
10. Plošča vakuumske komore
11. Tesnilna palica

Opombe: Vsebina tega priročnika velja za vse navedene elemente, razen če ni drugače določeno. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Rezervni deli ali dodatki

1. Napajalni kabel

OPOMBA! Zvitke vakuumske vrečke ni priloženo.

Nadzorna plošča

(Slika 2 na strani 3)

A. MOČ VODI

Ko je lučka LED za VKLOP vklopljena, je stroj pripravljen za uporabo.

B. Gumb za VKLOP/IZKLOP

- Ko je stroj pripravljen za uporabo, pritisnite VKLOP/IZKLOP. Prikaže se zadnji čas tesnjenja in ventilator se zažene – stroj je pripravljen za ustvarjanje vakuumu.
- Če je stroj 10 minut neaktiven, se prikazovalnik in ventilator samodejno izklopi.
- Za zaustavitev stroja pritisnite VKLOP/IZKLOP. Tudi po zaključku cikla zatesnitve pritisnite VKLOP/IZKLOP, da izklopite stroj in ga odklopite iz omrežja.

C. Gumb za samodejni vakuum (START)

- V prizetem načinu pritisnite gumb START. Stroj samodejno zažene ustvarjanje vakuumu in tesnjenja. V načinu mariniranja pritisnite gumb START. Stroj samodejno začne marinirati.
- V načinu Pulse Vac pritisnite gumb START. Stroj samodejno zažene ustvarjanje vakuumu in impulznem načinu.
- Za udobnejši dostop je gumb za hitri zagon nameščen na ročaju. (Ta gumb ima enako funkcijo kot gumb START na nadzorni plošči).

(OPOZORILO! To funkcijo lahko zaženete, če je pokrov zaprt in rahlo pritisnjen).

D. Gumb ZA SEAL

1. Pritisnite gumb SEAL, da ustavite cikel ustvarjanja vakuuma in takoj zatesnite vrečko, da preprečite drobljenje mehkih živil.
 2. Omogoča oblikovanje vrečk vseh velikosti.
- Za udobnejši dostop je gumb SEAL nameščen na ročaju. (Ta gumb ima enako funkcijo kot gumb SEAL na nadzorni plošči).

(OPOMBA: To funkcijo lahko zaženete, če je pokrov zaprt in pritisnjen).

E. Digitalni zaslon

1. Prikaže cikel vakuuma, odšteva od 9 do 0. Ko je dosežena 0, je cikel končan.
2. Prikaže čas tesnjenja, ki ga lahko nastavite in prilagodite od 0 do 6. Na voljo je tudi funkcija za prihranek časa tesnjenja.
3. Če se na prikazovalniku prikaže »E«, to pomeni, da je stroj v načinu zaščite.

F. Gumb za nastavitve časa tesnila (F1) ali (F2)

Nastavitev časa zatesnitve s pomočjo gumbov »Navzgor« in »Navzdol« ali (F1) in (F2). Ko je vrednost nastavljena na 0, stroj ne zažene cikla tesnjenja.

G. Marinatni način (samo z zunanjim vakuumskim vsebnikom)

Marinatni način je zasnovan tako, da ponovi cikel vakuumskega ustvarjanja in izpust zraka v vrečko, kar ima za posledico popolno mariniranje živil v najkrajšem možnem času.

(OPOZORILO! To funkcijo lahko zaženete, če je pokrov odprt).

H. Dostopnost

Ni na voljo v tem modelu.

I. Gumb Pulse Vac

Gumb Pulse Vac preprečuje, da bi se mehka živila zdrobila. Ko pritisnete gumb Pulse Vac, stroj postopoma odvaja zrak.

(OPOZORILO! To funkcijo lahko zaženete, če je pokrov zaprt in pritisnjen).

J. Gumb Impulzivno tesnilo

Ko pritisnete gumb Impulse Seal, zasveti svetleča dioda. Stroj preklopi v način impulznega tesnila. Zdaj lahko vrečko zapečatite tako, da preprosto odprete in zaprete pokrov. (Način se uporablja predvsem takrat, ko ni potrebno ustvarjati vakuuma).

(OPOZORILO! To funkcijo lahko zaženete, če je pokrov zaprt in pritisnjen).

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovojo.
- Preverite, ali je pripomoček v dobrem stanju in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne ali poškodovane dostave se nemudoma obrnite na dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite dodatno opremo in napravo (glejte == > Čiščenje in vzdrževanje).
- Prepričajte se, da je naprava popolnoma suha.
- Napravo postavite na vodoravno, stabilno in toplotno odporno površino, ki je varna pred brizganjem vode.
- Če nameravate napravo shraniti v prihodnosti, jo shranite.
- Navodila za uporabo shranite za prihodnjo uporabo.

OPOMBA! Zaradi ostankov v proizvodnji lahko naprava v prvih nekaj uporabah oddaja lahek vonj. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost. Prepričajte se, da je naprava dobro prezračevana.

Navodila za uporabo

Pred zagonom

- Stroj priključite na napajanje.
- Ko je stroj vklopljen, zasveti lučka LED za VKLOP.
- Ko pritisnete VKLOP/IZKLOP, se prikazovalnik vklopi in ventilator se zažene. Stroj je pripravljen za uporabo.

Vakuumsko pakiranje in tesnjenje vrečk

- Izberite ustrezno vrečko in vanjo položite živila.
 - Pustite vsaj 4-5 cm prostora, da zagotovite boljše rezultate postopka ustvarjanja vakuuma.
 - Odprti rob vrečke položite na tesnilo posodice. Prepričajte se, da je odprt rob znotraj vakuumске komore.
 - Zaprite in pritisnite pokrov.
 - Pritisnite gumb Start ali gumb Quick Start.
 - Stroj preklopi v način za ustvarjanje vakuuma. Na prikazovalniku se začne odštevanje od 9 do 0 (če tlak ne doseže standardne vrednosti -20\«Hg, se odštevanje ustavi pri 2). Ko se ustvari vakuum, se vrednost na zaslonu prešteje od prizvete vrednosti do 0. Stroj preklopi na način zatesnitve.
 - Ko se cikel zatesnitve zaključi, se pokrov samodejno odpre in zasliši se pisk.
 - Odstranite vrečko, preverite vakuum in tesnilo.
- OPOMBA!** Pravilno tesnilo mora biti prozorno. Če je tesnilo neenakomerno, nepopolno, valovito, belo ali neprozorno, odstranite zapečateni del in ponovno zapečatite vrečko.
- Živila, ki so vakuumsko pakirana, je treba pravilno shraniti. Pokvarljiva živila je treba hraniti v hladilniku ali zamrzniti, da se prepreči kvajenje.
 - Za zaustavitev stroja pritisnite VKLOP/IZKLOP. Če je potrebno hitro tesnjenje, pritisnite gumb za tesnjenje.

Kako uporabljati funkcijo PULSE VAC

Včasih se lahko med vakuumsko embalažo mehka živila poškodujejo zaradi prevelikega vakuuma. V tem primeru se lahko funkcija Pulse Vac uporablja za nadzor časa in tlaka, kar preprečuje, da bi se mehka živila zdrobila. Ko so sočni izdelki pakirani, se lahko ta funkcija uporablja tudi za preprečevanje izsesavanja sokov.

- Živila položite v vrečko, odprti rob vrečke položite na tesnilo posodice in se prepričajte, da je odprt rob znotraj vakuumске komore.
- Zaprite in pritisnite pokrov.
- Pritisnite gumb Pulse Vac, da zaženete stroj v načinu za ustvarjanje impulznega vakuuma. Nato pritisnite Start (ali gumb za hitri zagon na ročaju), da zaženete impulzno ustvarjanje vakuuma in pridobite potreben negativni tlak. Med delovanjem opazujte vrečko, da preverite, ali je tlak pravilen. Postopek ustvarjanja vakuuma lahko ustavite tako, da spustite gumb Start in ga znova zaženete s ponovnim pritiskom.
- Ko dosežete zahtevano vrednost tlaka, pritisnite gumb za tesnjenje, da začnete tesnjenje. Prikaže se čas zatesnitve in odštevanje do 0 se začne.
- Ko je postopek končan, se pokrov samodejno odpre in zasliši se pisk.

**** Za zaustavitev stroja pritisnite VKLOP/IZKLOP.**

Mariniranje živil (brez dodatkov)

Embalažni stroj ima poseben marinatni način z dvema možnostima: Način hitrega marinata (15 minut) in način normalnega marinata (27 minut). V načinu marinata lahko stroj izvede dva



cikla proizvodnje vakuumu in sproščanja zraka v vakuumsko posodo, kar ima za posledico popolno mariniranje živil v najkrajšem možnem času. Vakuum se vzdržuje približno 4 minute (hitri marinacijski način) ali 8 minut (normalni marinacijski način), preden se zrak med zaporednimi cikli spusti v posodo. Ko je cikel marinata končan, se zasliši pisk.

Impulzno tesnjenje

Včasih vakuumska embalaža ni potrebna in zadostuje za tesnjenje embalaže. Stroj ima način impulznega tesnila. V tem načinu uporabniku ni treba pritisniti nobene tipke, funkcija se aktivira s preprostim odpiranjem in zapiranjem pokrova.

1. Za nastavitve časa zatesnitve pritisnite tipki (F1) in (F2).
2. Ko pritisnete gumb Impulse Seal, zasveti svetleča dioda. Stroj preklopi v način impulznega tesnila (če je pokrov zaprt, se prikaže »C«; če je pokrov odprt, na prikazovalniku utripa čas zatesnitve).
3. Odprt rob vrečke položite na tesnilni drog in ga potisnite v vakuumsko komoro. Zaprite in pritisnite pokrov - stroj za zapiranje pokrova in preklopi na način zatesnitve. Na prikazovalniku se začne odštevanje od nastavljenega časa do 0. Sledi dekompresija, ki olajša odpiranje pokrova; ko je postopek končan, se lahko zasliši pisk. Za zaustavitev stroja pritisnite VKLOP/IZKLOP.
4. Odprite pokrov, odstranite vrečko in preverite tesnilo.
5. Ponovite koraka 3 in 4, da zapečatite naslednje vrečke. Pritisnite VKLOP/IZKLOP, da zapustite način impulznega tesnila.

OPOMBA! Če je v načinu Impulse Seal zatesnjenih veliko vrečk, je treba čas tesnjenja ustrezno prilagoditi (skrajšati), da se prepreči pregrevanje stroja ali taljenja vrečke.

Nasveti za uporabo

Informacije o pakiranju hrane v vrečah

- V trenutku pakiranja morajo biti živila čim bolj sveža. Rok uporabnosti vakuumsko pakiranih izdelkov se lahko v primerjavi s standardnimi pogoji shranjevanja podaljša do petkrat.
- Mehka, vlažna živila ali izdelke, ki morajo ohraniti svojo obliko, je treba pred pakiranjem zamrzniti.
- Meso, jagode ali kruh lahko zamrznete do 24 ur, da preprečite opekline v zamrzovalniku. Ko se izdelki zamrznijo in trde, so pripravljeni za vakuumsko pakiranje.
- Če sveža živila pakirate brez predhodnega zamrzovanja, položite zloženo papirnato kuhinjsko brisačo med meso in zgornji del zvika. Papir bo absorbiral vlago.
- Tekoči izdelki, kot so juhe, ragouti ali gratinirani, morajo biti pred vakuumsko embalažo zamrznjeni v posodi ali na pladnju za led. Zamrznjene in pakirane izdelke je treba označiti in dati v zamrzovalnik.
- Vse izdelke s ostrimi robovi (npr. kosti, suhe testenine, riž) je treba zavarovati s papirnatimi brisačami, tako da ne udarijo vrečke.
- Embalažne vrečke ne smete ponovno uporabiti za kuhanje ali v mikrolavni pečici. Ne uporabljajte vrečk, ki so bile uporabljene za shranjevanje svežih rib ali mastnih živil.
- Zelenjava mora biti pred pakiranjem blanširana.
- Blanching je metoda toplotne obdelave, ki je sestavljena iz kratkega časa, vendar intenzivnega ogrevanja. Zelenjava se lahko blanšira v vreli vodi: nekaj časa jih je treba dati v vrelo vodo, nato pa vzeti in takoj ugasniti pri nizki temperaturi.
- Postopek vakuumске embalaže izvedite kot običajno.

Ne vakuumirajte gob in česna.

Kako narediti vrečko iz zvika

- Izberite valj s pravilno širino.
- Odprti rob namestite na tesnilni drog (prepričajte se, da je rob postavljen točno na palico), zaprite in pritisnite pokrov.
- Pritisnite Start (ali gumb za hitri zagon na ročaju) - čas tesnjenja se bo štel od privzete vrednosti, navedene na prikazovalniku, do 0. Ko se program zaključi, se pokrov samodejno odpre in zasliši se pisk.

** Za zaustavitev stroja pritisnite VKLOP/IZKLOP.

- Odstranite vrečko in preverite tesnilo.

OPOMBA! Pravilno tesnilo mora biti prozorno. Če je tesnilo neenakomerno, nepopolno, valovito, belo ali neprozorno, odstranite zapečateni del in ponovno zapečatite vrečko.

- Ko je rob zapečaten, izmerite velikost vrečke, da bo lahko držala izdelek, pri čemer pustite 4-5 cm rob in odrežite folijo iz zvika. Izdelek položite v vrečko in upoštevajte navodila, ki so navedena v navodilih za uporabo - »Paket in tesnilo vrečke«.

Informacije o shranjevanju hrane in varnosti

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

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

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

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZORNOST!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno odklopite iz električnega omrežja in se ohladite.
- Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro



in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli zmočijo in lahko pride do električnega udara.

- Če naprava ni v dobrem stanju čistoče, lahko to negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarno stanje.
- Ostanke hrane je treba redno čistiti in odstranjevati iz naprave. Če naprava ni pravilno očiščena, bo skrajšala življenjsko dobo in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.

Čiščenje

- Ohlajeno zunanjo površino očistite s krpo ali gobico, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Zaradi higiene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih ali konicastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil!
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Nobeni deli niso varni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite resne nesreče.
- Če opazite, da naprava ne deluje pravilno ali da pride do težave, jo prenehajte uporabljati, izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vsa vzdrževalna dela, instalacije in popravila morajo izvajati specializirani in pooblašteni tehniki ali jih priporoča proizvajalec.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je bila naprava odklopljena iz napajanja in popolnoma ohlajena.
- Napravo shranjujte na hladnem, čistem in suhem mestu.
- Na napravo nikoli ne postavljajte težkih predmetov, saj bi to lahko poškodovalo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izklopite iz napajanja in jo držite na dnu.

Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za raztopino. Če težave še vedno ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Težave	Možna rešitev
Naprava se ne bo vklopila	• Prepričajte se, da je stroj pravilno priključen v ozemljeno vtičnico. • Preverite, ali je napajalni kabel raztrgan in obrabljen. Če je napajalni kabel poškodovan, stroja ne uporabljajte.
Stroj ne izsesa zraka iz vrečk v celoti	• Za pravilno generiranje vakuumu in tesnjenje je nujno, da je rob vrečke natančno nameščen na tesnilni drog. Prepričajte se, da je vrečka vstavljena v tesnilo vakuumske komore in da folija ni valovita vzdolž tesnilne palice. • Če iz zvitka pripravite vrečke za pakiranje, se prepričajte, da je prvo tesnilo pravilno in tesno. • Da bi bil postopek ustvarjanja vakuumu uspešen, morata biti stroj in vrečka čista, suha in brez delcev hrane. Obrišite površino tesnila in notranjost vrečke in poskusite znova.

Vakuumska vrečka po zapetjenju izgubi vakuum	• Ostri predmeti lahko prebodejo majhne luknje v vrečkah. Da bi to preprečili, pokrijte ostre robove s papirnato brisačo in vakuumirajte v novi vrečki. • Nekatere vrste sadja in zelenjave lahko sproščajo pline (izplinjane), če pred pakiranjem niso ustrezno blanširane ali zamrznjene. Odprite vrečko. Če menite, da se je začelo krčenje hrane, zavrzite hrano. Če se kvarjenje hrane še ni začelo, ga takoj zaužijte. Če ste v dvomih, zavrzite hrano.
V redkih primerih lahko pride do napake v ciklusih delovanja stroja, kar povzroči okvaro	• Stroj odklopite iz omrežja in ga znova priključite.

Identifikacija kode napake

Kode napak	Možni vzrok	Možna rešitev
E1	Stroj se je nekaj časa pregrel, ko je stroj deloval.	Izklopite stroj, ga izklopite iz omrežja in ga ne uporabljajte približno 20 minut. Ponovno priključite na električno omrežje in znova zaženite.
E2	Opeke po odprtju pokrova	Pritisnite gumb za tesnjenje in tesnilni drog ni ogrevan.
E3	Stroj je pregret	Izklopite stroj in ga odklopite iz omrežja. Stroja ne uporabljajte približno 20 minut. Ponovno priključite na električno omrežje in znova zaženite.

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun).
Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje

Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo odvrzete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje.

Za več informacij o tem, kam lahko odložite svoje odpadke za recikliranje, se obrnite na lokalno komunalno podjetje. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.



Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordad kontakt eller elektriska anslutningar med jordad kabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3)

1. Snabbstartsknapp
2. Kontrollpanel
3. Nätsladdskontakt
4. Vakuumladdsanslutning
5. Lock
6. Handtag
7. Snabbförseglingssknapp
8. Skumpackningsremsa
9. Vakuumkanmarpackning
10. Vakuumkanmarplatta
11. Tätningsstång

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla lista-de objekt om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från illustrationerna.

Reservdelar eller tillbehör

1. Nätsladd

NOTERA! Damsugarrulle ingår inte.

Kontrollpanel

(Fig. 2 på sidan 3)

A. STRÖMLAMPA

När lysdioden POWER är tänd är maskinen klar att användas.

B. PÅ/AV-knapp

- När maskinen är redo att användas, tryck på PÅ/AV. Den senaste tätningsstiden visas och fläkten startar – maskinen är redo att generera vakuum.
- Om maskinen är inaktiv i 10 minuter stängs displayen och fläkten av automatiskt.
- Tryck på PÅ/AV för att stoppa maskinen. När tätningscykeln är klar trycker du på PÅ/AV för att stänga av maskinen och koppla bort den från elnätet.

C. Autovakuumknapp (START)

- I standardläget trycker du på START-knappen. Maskinen startar automatiskt och genererar vakuum och tätning. Tryck på START-knappen i marinatläget. Maskinen börjar marinera automatiskt.
- Tryck på START-knappen i läget Pulsvakuum. Maskinen startar automatiskt vakuumgenereringen i pulsläget.
- Snabbstartsknappen är placerad på handtaget för bekvämare åtkomst. (Denna knapp har samma funktion som START-knappen på kontrollpanelen).

[OBS! Den här funktionen kan startas om locket är stängt och trycks in en aning].

D. TÄTNINGSKNAPP

1. Tryck på knappen SEAL för att stoppa vakuumgenereringscykeln och försegla omedelbart påsen för att förhindra att mjuka livsmedel krossas.
2. Gör det möjligt att skapa påsar av alla storlekar. För bekvämare åtkomst är knappen SEAL placerad på handtaget. (Denna knapp har samma funktion som SEAL-knappen på kontrollpanelen).

[OBS! Denna funktion kan startas om locket stängs och trycks in].

E. Digital display

1. Visar vakuumcykeln, räknar ner från 9 till 0. När 0 har nåtts är programmet klart.
2. Visar den tätningsstid som kan ställas in och justeras från

0 till 6. Funktionen för tidsbesparing vid förslutning är också tillgänglig.

3. Om displayen visar "E" betyder det att maskinen är i skyddsläge.

F. Justeringsknapp för tätningsstid (F1) eller (F2)

Ställa in förslutningstiden med knapparna "Upp" och "Ned" eller (F1) och (F2). När värdet är inställt på 0 startar maskinen inte tätningscykeln.

G. Marinatläget (endast med extern vakuumbehållare)

Marinatläget är utformat för att upprepa vakuumgenereringscykeln och luftutsläppet till påsen, vilket resulterar i perfekt marinering av livsmedel på kortast möjliga tid.

[OBS! Denna funktion kan startas om locket är öppet].

H. Tillbehör

Finns inte i denna modell.

I. Pulsvakuumknapp

Pulsvakuumknappen förhindrar att mjuka livsmedel krossas. När Pulsvakuum-knappen trycks in tömmer maskinen gradvis ut luft.

[OBS! Denna funktion kan startas om locket är stängt och intryckt].

J. Impulstätningsknapp

När du trycker på knappen Impulse Seal tänds dess lysdiod. Maskinen växlar över till impulstätningsläget. Nu kan påsen förseglas genom att helt enkelt öppna och stänga locket. (Läget används huvudsakligen när det inte är nödvändigt att generera vakuum).

[OBS! Denna funktion kan startas om locket är stängt och intryckt].

Förberedelse före användning

- Ta bort allt skyddsemballage och emballage.
- Kontrollera att apparaten är i gott skick och med alla tillbehör. Vid ofullständig eller skadad leverans, kontakta leverantören omedelbart. Använd i så fall inte enheten.
- Rengör tillbehören och produkten före användning (se == > Rengöring och underhåll).
- Se till att produkten är helt torr.
- Placera produkten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta som är säker mot vattenstänk.
- Behåll förpackningen om du tänker förvara produkten i framtiden.
- Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

NOTERA! På grund av tillverkningsrester kan apparaten avge en svag lukt under de första användningstillfällena. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är välventilerad.

Driftsinstruktioner

Före start

- Anslut maskinen till strömförsörjningen.
- När maskinen är påslagen tänds lysdioden POWER.
- När du trycker på PÅ/AV sätts displayen på och fläkten startar. Maskinen är klar att användas.

Vakuumpackning och påsförsegling

- Välj en lämplig påse och placera maten inuti.
- Lämna minst 4-5 cm utrymme för att säkerställa bättre resultat av vakuumgenereringsprocessen.
- Placera påsens öppna kant på kammarpackningen. Se till att den öppna kanten är inuti vakuumkanmaren.



- Stäng och tryck på locket.
 - Tryck på Start-knappen eller Snabbstart-knappen.
 - Maskinen går över till vakuumbegärningsläget. Nedräkning från 9 till 0 startas på displayen (om trycket inte når standardvärdet -20" Hg stoppas nedräkningen vid 2). När vakuum genereras räknas värdet på displayen ned från ett standardvärde till 0. Maskinen övergår till tätningstillstånd.
 - När förslutningscykeln är klar öppnas locket automatiskt och ett pip hörs.
 - Ta bort påsen, kontrollera vakuum och tätning.
- NOTERA!** En korrekt tätning ska vara transparent. Om förseglingen är ojämn, ofullständig, korrugerad, vit eller ogenomskinlig, ta bort den förseglade delen och förslut påsen igen.
- Livsmedlen som är vakuumpackade ska förvaras på rätt sätt. Omtäliga livsmedel bör förvaras i kylskåp eller frysfrys för att förhindra att de förstörs.
 - Tryck på PÅ/AV för att stoppa maskinen. Om snabb försegling krävs, tryck på tätningsskärmen.

Hur du använder PULSE VAC-funktionen

Ibland kan mjukvaror skadas vid vakuumpackning på grund av för högt vakuum. I sådana fall kan Pulse Vac-funktionen användas för att kontrollera tid och tryck, vilket förhindrar att mjuka livsmedel krossas. När saftiga produkter förpackas kan denna funktion också användas för att förhindra att juicer sugas ut.

- Placera matvarorna i påsen, placera påsens öppna kant på kammarpackningen och se till att den öppna kanten är inuti vakuumbegärmen.
 - Stäng och tryck på locket.
 - Tryck på Pulsvakuum-knappen för att starta maskinen i pulsvakuumbegärningsläget. Tryck sedan på Start (eller snabbstartknappen på handtaget) för att starta pulsvakuumbegärningen och erhålla det undertryck som krävs. Observera påsen under drift för att kontrollera om trycket är korrekt. Vakuumbegärningsprocessen kan stoppas genom att släppa Start-knappen och startas om genom att trycka på den igen.
 - Tryck på tätningsskärmen för att starta förseglingen när önskat tryck har uppnåtts. Tätningstiden visas och nedräkningen till 0 startar.
 - När processen är klar öppnas locket automatiskt och ett pip hörs.
- ** För att stoppa maskinen, tryck på PÅ/AV.

Marinering av livsmedel (inga tillbehör ingår)

Förpackningsmaskinen har ett speciellt marinatläge med två alternativ: Quick Marinatläge (15 minuter) och Normal Marinatläge (27 minuter). I Marinatläget kan maskinen utföra två cykler med vakuumbegärning och luftutsläpp till en vakuumbegärare, vilket resulterar i perfekt marinering av livsmedel på kortast möjliga tid. Vakuumbegär bibehålls i ca 4 minuter (Quick Marinatläge) eller 8 minuter (Normal marinatläge) innan luften släpps in i begäraren mellan på varandra följande cykler. När marinatläget är klart hörs ett pip.

Impulstättning

Ibland behövs inte vakuumpackningar och det räcker med att försegla förpackningarna. Maskinen har ett Impulse Seal-läge. I det här läget behöver användaren inte trycka på någon knapp. Funktionen aktiveras genom att helt enkelt öppna och stänga locket.

1. För att ställa in förslutningstiden, tryck på knapparna (F1) och (F2).
 2. När du trycker på knappen Impulse Seal tänds dess lysdiod. Maskinen växlar till läget Impulse Seal (om locket är stängt visas "C" och om locket är öppet blinkar tätningstiden på displayen).
 3. Placera påsens öppna kant på tätningsskärmen och skjut in den i vakuumbegärmen. Stäng och tryck på locket - maskinen detekterar att locket stängs och växlar till tätningstillstånd. Nedräkning från den inställda tiden till 0 startas på displayen. Detta följs av dekompression, vilket gör det lättare att öppna locket. När processen är klar hörs en ljudsignal. Tryck på PÅ/AV för att stoppa maskinen.
 4. Öppna locket, ta bort påsen och kontrollera maskinens förslutning.
 5. Upprepa steg 3 och 4 för att försegla nästa påse.
- Tryck på ON/OFF för att avsluta läget Impulse Seal.

NOTERA! Om många påsar är förseglade i Impulse Seal-läget bör tätningstiden justeras (förkortas) för att undvika överhettning av maskinen eller att påsen smälter.

Användningstips

Information om livsmedelsförpackningar i påsar

- Vid förpackningstillfället ska livsmedlen vara så färska som möjligt. Hållbarhetstiden för vakuumpackade produkter kan förlängas upp till fem gånger jämfört med standardförvaringsförhållandena.
- Mjuka, fuktiga livsmedel eller produkter som ska behålla sin form ska frysas innan de förpackas.
- Kött, bär eller bröd kan frysas i upp till 24 timmar för att undvika brännskador i frysen. När produkterna fryser och hårdnar är de redo att vakuumpackas.
- Om färsk mat packas utan förfrysning, placera en vikt kökshandduk av papper mellan köttet och den övre delen av rullen. Papperet absorberar fukt.
- Flytande produkter som soppor, utslag eller gratänger ska frysas i en skål eller på en isbricka innan vakuumpackning. Frysta och förpackade produkter ska märkas och placeras i frysen.
- Alla produkter med vassa kanter (t.ex. ben, torr pasta, ris) ska säkras med pappershanddukar så att de inte stansar påsen.
- Förpackningspåsar får inte återanvändas för matlagning eller i mikrovågsugnen. Återanvänd inte påsar som använts för förvaring av färsk fisk eller fetthaltiga livsmedel.
- Grönsaker ska blekas innan de förpackas.
- Blanchering är en metod för termisk bearbetning som består av korttids men intensiv uppvärmning. Grönsaker kan vara blancherade i kokande vatten: de måste placeras en stund i kokande vatten, sedan tas ut och omedelbart kylas i låg temperatur.
- Utför vakuumpackningsproceduren som vanligt.

Vakuumpacka inte svamp och vitlök.

Hur man gör en påse från en rulle

- Välj en rulle med rätt bredd.
 - Placera den öppna kanten på tätningsskärmen (se till att kanten är placerad exakt på stängningen), stäng och tryck på locket.
 - Tryck på Start (eller snabbstartknappen på handtaget) - förslutningstiden räknas ned från ett standardvärde som visas på displayen till 0. När programmet är klart öppnas locket automatiskt och ett pip hörs.
- ** Tryck på PÅ/AV för att stoppa maskinen.



- Ta bort påsen och kontrollera förseglingen.

NOTERA! En korrekt tätning ska vara transparent. Om förseglingen är ojämn, ofullständig, korrugerad, vit eller ogenomskinlig, ta bort den förseglade delen och förslut påsen igen.

- När kanten är förseglad, mät påsens storlek så att den kan hålla produkten, lämna en 4-5 cm marginal och skär av folien från rullen. Placera produkten i påsen och följ stegen som anges i bruksanvisningen - "Vakuumpackning och påsförsegling".

Information om förvaring av livsmedel och säkerhet

Vakuumpackarens förpackningsmaskin kommer att revolutionera sättet du köper och förvarar mat. Eftersom vakuumpackningar fungerar för att eliminera brännskador från frysen och matrester kan du nu dra nytta av att köpa mat i bulk utan att riskera matavfall. Vakuumpackningen med apparaten avlägsnar upp till 90 % av luften från förpackningen. Detta hjälper till att hålla maten fräsch upp till 5 gånger längre än under normala förhållanden. Torra livsmedel som pasta, flingor och mjöl håller sig fräscha från början till slut. Plus vakuumpackningar förhindrar att kladd och andra insekter angriper torra varor.

Livsmedel	Förvaring till frysskåp	Kylskåpsförvaring till dammsugare
Färskt nötkött och kalvkött	1-3 år	1 månad
Malt kött	1 år	1 månad
Färskt fläskkött	2-3 år	2-4 veckor
Färsk fisk	2 år	2 veckor
Färsk fågel	2-3 år	2-4 veckor
Rökt kött	3 år	6-12 veckor
Färsk råvaror, blekta	2-3 år	2-4 veckor
Färsk frukt	2-3 år	2 veckor
Hårda ostar	6 månader	6-12 veckor
Skiva deli-kött	rekommenderas inte	6-12 veckor
Färsk pasta	6 månader	2-3 veckor

Anmärkning: Ovanstående tabell är endast avsedd som referens. Vid fastställande av lagringsperioden, föreslå alltid lokala sanitetsepidemiologiska föreskrifter och HACCP.

Rengöring och underhåll

- **UPPMÄRKSAMHET!** Koppla alltid bort produkten från eluttaget och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångrengöringsmedel för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna kan bli våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens livslängd negativt och leda till en farlig situation.
- Matrester bör rengöras regelbundet och avlägsnas från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar dess livslängd och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring

- Rengör den kylta utsidan med en trasa eller svamp lätt fuktad med en mild tvålösning.
- Av hygieniska skäl bör produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metalliska redskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Inga delar kan diskas i diskmaskin.

Underhåll

- Kontrollera regelbundet produktens funktion för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar som den ska eller om det är något problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhålls-, installations- och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker eller rekommenderas av tillverkaren.

Transport och förvaring

- Se alltid till att produkten har kopplats bort från strömförsörjningen och att den har svalnat helt före förvaring.
- Förvara apparaten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på apparaten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten medan den är igång. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när du flyttar den och håll den i botten.

Felsökning

Om produkten inte fungerar som den ska, se tabellen nedan för att se hur lösningen fungerar. Om du fortfarande inte kan lösa problemet, kontakta leverantören/tjänsteleverantören.

Problem	Möjlig lösning
Apparaten slås inte på	• Kontrollera att maskinen är korrekt ansluten till ett jordat uttag. • Kontrollera att nätsladden inte är sliten eller sliten. Använd inte maskinen om strömsladden är skadad.
Maskinen suger inte ut luften ur påsarna helt	• För korrekt vakuumpackning och tätning är det viktigt att påsens kant placeras exakt på tättningslisten. Se till att påsen förs in i vakuumpackningspackningen och att folien inte är korrugerad längs tättningslisten. • Om du förbereder förpackningspåsar från rullen, se till att den första förseglingen är korrekt och tät. • För att vakuumpackningsprocessen ska lyckas måste maskinen och påsen vara rena, torra och fria från matpartiklar. Torka av packningens yta och insidan av påsen och försök igen.

SE



Vakuumpåsen förlorar vakuum efter att den har förseglats	• Vassa föremål kan punktera små hål i påsar. Förhindra detta genom att täcka vassa kanter med pappershandduk och dammsuga i en ny påse. • Vissa frukter och grönsaker kan avge gaser (gaser som inte tränger ut) om de inte är ordentligt förpackade eller frusna innan de förpackas. Öppna påsen. Om du tror att matsmuts har börjat, kassera mat. Om matförsämringen ännu inte har börjat, inta omedelbart. Om du är osäker, kassera maten.
I sällsynta fall kan ett fel i maskinens driftcykler uppstå, vilket kan leda till funktionsfel	• Koppla bort maskinen från elnätet och anslut den igen.

Identifiering av felkod

Felkoder	Möjlig orsak	Möjlig lösning
E1	Maskinen överhettad efter en viss tid.	Stäng av maskinen, koppla bort den från elnätet och använd den inte på ca 20 minuter. Återanslut till elnätet och starta igen.
E2	Brännskador efter att locket öppnats	Tryck på tätningsskappen så värms inte tätningssstängningen upp.
E3	Maskinen överhettad	Stäng av maskinen och koppla bort den från eluttaget. Använd inte maskinen under ca 20 minuter. Återanslut till elnätet och starta igen.

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö

När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön.

För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala återvinningsföretag. Tillverkarna och importörerna tar inte ansvar för materialåtervinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller ge-

nom ett offentligt system.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този уред **Hendi**. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Инструкции за безопасност

- Използвайте уреда само по предназначение, за което е предназначен, както е описано в това ръководство.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
-  **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Не потапяйте електрическите части на уреда във вода или други течности. Никога не дръжте уреда под течаща вода.
- **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПОВРЕДЕН УРЕД!** Проверявайте редовно електрическите връзки и кабела за повреда. Когато е повреден, изключете уреда от електрозахранването. Всички ремонти трябва да се извършват само от доставчик или квалифицирано лице, за да се избегне опасност или нараняване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато позиционирате уреда, прокарайте захранващия кабел безопасно, ако е необходимо, за да избегнете неволно дърпане, повреда, контакт с нагревателната повърхност или опасност от прегряване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** **ВИНАГИ** изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.
- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени



физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.

- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се използва от деца.
- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори на уреда от препятствия.

Специални инструкции за безопасност

-  **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! РИСК ОТ ИЗГАРЯНИЯ! ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ! НИКОГА НЕ ДОКОСВАЙТЕ УПЛЪТНИТЕЛНИЯ ПРЪТ.** Не докосвайте уплътнителния прът, докато го използвате. Съществува опасност от изгаряния дори след употреба. Изчакайте, докато уплътнителният прът се охлади, преди да го докоснете.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от специален кабел или комплект, който се предлага от производителя или от неговия сервизен агент.
-  **ОПАСНОСТ ОТ СМАЧКВАНЕ НА РЪЦЕТЕ!** Внимавайте, когато затваряте капак.

Предназначение

- Този уред е предназначен за употреба в търговски уреди, например в кухни на ресторанти, столове, болници и търговски предприятия като пекарни, месари и др., но не и за непрекъснато масово производство на храна.
- Уредът е предназначен за вакуумиране и запечатване на пластмасови торбички с храна отвътре. Също така е възможно да се отстранява въздухът от контейнерите или само да се запечатат торбичките, без да се създава вакуум. Всяка друга употреба може да доведе до повреда на уреда или до нараняване.
- Работата с уреда за всякакви други цели се счита за злоупотреба с устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилна употреба на устройството.

Заземяваща инсталация

Този уред е класифициран като **защитен клас I** и трябва да бъде свързан към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от токов удар, като осигурява изходен проводник за електрическия ток.

Този уред е снабден със захранващ кабел със заземяващ щепсел или електрически връзки със заземяващ проводник. Връзките трябва да бъдат правилно монтирани и заземени.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Бутон „Бърз старт“
2. Контролен панел
3. Конектор на захранващия кабел
4. Конектор на вакуумния кабел
5. Капак
6. Дръжка
7. Бутон за бързо запечатване
8. Лента с гарнитура от пяна
9. Уплътнение на вакуумната камера
10. Пластина на вакуумната камера
11. Запечатваща лента

Забележка: Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Резервни части или аксесоари

1. Захранващ кабел

БЕЛЕЖКА! Ролка на вакуумната торбичка не е включена.

Контролен панел

(Фиг. 2 на страница 3)

A. ВОДЕНА ОТ В ЛАСТТА

Когато светодиодът за захранването свети, машината е готова за употреба.

B. Бутон ВКЛ./ИЗКЛ.

- Когато машината е готова за употреба, натиснете ВКЛ./ИЗКЛ. Показва се последното време на запечатване и вентилаторът се стартира – машината е готова да генерира вакуум.

- Ако машината е неактивна за 10 минути, дисплеят и вентилаторът се изключват автоматично.

- За да спрете машината, натиснете ВКЛ./ИЗКЛ. Също така, когато цикълът на запечатване приключи, натиснете ВКЛ./ИЗКЛ., за да изключите машината и да я изключите от електрическата мрежа.

C. Бутон за автоматичен вакуум (START)

- В режим по подразбиране натиснете бутона СТАРТ. Машината автоматично започва да генерира вакуум и уплътняване. В режим Марина натиснете бутона СТАРТ. Машината автоматично започва да се маринова.

- В режим Pulse Vac натиснете бутона СТАРТ. Машината автоматично започва да генерира вакуум в импулсен режим.

- За по-удобен достъп бутонът за бърз старт се поставя на дръжката. (Този бутон има същата функция като бутона СТАРТ на командното табло).

(БЕЛЕЖКА! Тази функция може да се стартира, ако капакът е затворен и леко натиснат).



Г. Бутон УПЛЪТНЕНИЕ

1. Натиснете бутон SEAL, за да спрете цикъла на генериране на вакуум и незабавно запечатайте торбичката, за да предотвратите смачкване на меките хранителни продукти.

2. Позволява образуването на торбички с всякакви размери.

За по-удобен достъп бутонът SEAL се поставя на дръжката. (Този бутон има същата функция като бутон SEAL на командното табло).

(ЗАБЕЛЕЖКА: Тази функция може да бъде стартирана, ако капакът е затворен и натиснат).

Д. Цифров дисплей

1. Показва вакуумния цикъл, отброява се от 9 до 0. Когато се достигне 0, цикълът е завършен.

2. Показва времето за запечатване, което може да бъде настроено и настроено от 0 до 6. Функцията за пестене на време за запечатване също е налична.

3. Ако дисплеят показва „Е“, това означава, че машината е в режим на защита.

Ф. Бутон за регулиране на времето за запечатване (F1) или (F2)]

Настройване на времето за запечатване чрез бутоните „Нагоре“ и „Надолу или (F1) и (F2). Когато стойността е зададена на 0, машината не стартира цикъла на запечатване.

Ж. Режим Маринант [само с външен вакуумен контейнер]

Режимът Marinate е проектиран да повтаря цикъла на генериране на вакуум и освобождаването на въздух в чантата, което води до перфектно мариноване на хранителни продукти в най-краткия възможен срок.

(БЕЛЕЖКА! Тази функция може да се стартира, ако капакът е отворен).

Н. Допълнителна

Не се предлага в този модел.

И. Бутон Pulse Vac

Бутонът Pulse Vac предотвратява смачкването на меките хранителни продукти. При натискане на бутон Pulse Vac машината постепенно евакуира въздуха.

(БЕЛЕЖКА! Тази функция може да се стартира, ако капакът е затворен и натиснат).

Ј. Бутон за импулсно уплътнение

Когато се натисне бутонът Импулсно уплътнение, светодиодът светва.

Машината превключва в режим Импулсно уплътнение. Сега чантата може да бъде запечатана чрез просто отваряне и затваряне на капака. (Режимът се прилага главно, когато не е необходимо да се генерира вакуум).

(БЕЛЕЖКА! Тази функция може да се стартира, ако капакът е затворен и натиснат).

Подготовка преди употреба

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
- Проверете дали устройството е в добро състояние и с всички аксесоари. В случай на непълна или повредена доставка, моля, свържете се незабавно с доставчика. В този случай не използвайте устройството.
- Почистете принадлежностите и уреда преди употреба (вижте ==> Почистване и поддръжка).
- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топло-

устойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.

- Съхранявайте опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
- Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.

БЕЛЕЖКА! Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лек мирис по време на първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опасност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Инструкции за работа

Преди стартиране

- Свържете машината към електрозахранването.
- Когато машината е включена, светодиодът за ЗАХРАНВАНЕ светва.
- Когато се натисне ВКЛ./ИЗКЛ., дисплеят се включва и вентилаторът се стартира. Машината е готова за употреба.

Вакуумна опаковка и запечатване на торбичката

- Изберете подходяща чанта и поставете хранителните продукти вътре.
- Оставете поне 4-5 см пространство, за да осигурите по-добри резултати от процеса на генериране на вакуум.
- Поставете отворения ръб на торбичката върху уплътнението на камерата. Уверете се, че отвореният ръб е във вакуумната камера.
- Затворете и натиснете капака.
- Натиснете бутон Start или бутон Fast start.
- Машината преминава в режим на генериране на вакуум. На дисплея се стартира отброяване от 9 до 0 (ако налягането не достигне стандартната стойност от -20" Hg, тогава отброяването спира на 2). Когато се генерира вакуум, стойността на дисплея се отброява от стойност по подразбиране до 0. Машината превключва в режим на запечатване.
- Когато цикълът на запечатване приключи, капакът се отваря автоматично и се чува звук от сигнал.
- Извадете торбичката, проверете вакуума и уплътнението.

БЕЛЕЖКА! Правилното уплътнение трябва да бъде прозрачно. Ако уплътнението е неравномерно, непълно, гофрирано, бяло или непрозрачно, извадете запечатаната част и запечатайте отново торбичката.

- Храните, които са вакуумно опаковани, трябва да се съхраняват правилно. Нетрайните хранителни продукти трябва да се съхраняват в хладилник или замразени, за да се предотврати разваляне.
- За да спрете машината, натиснете ВКЛ./ИЗКЛ. Ако е необходимо бързо запечатване, натиснете бутон Запечатване.

Как да използвате функцията PULSE VAC

Понякога по време на вакуумната опаковка меките хранителни продукти могат да се повредят в резултат на твърде голям вакуум. В такъв случай функцията Pulse Vac може да се използва за контрол на времето и налягането, което предотвратява смачкването на меките хранителни продукти. Когато са опаковани сочни продукти, тази функция може да се използва и за предотвратяване на засмукването на сокове.

- Поставете хранителните продукти в торбичката, поставете отворения ръб на торбичката върху уплътнението на камерата, уверете се, че отвореният ръб е във вакуумната камера.



- Затворете и натиснете капака.
 - Натиснете бутона Pulse Vac, за да стартирате машината в режим на генериране на импулсен вакуум. След това натиснете Старт (или бутона за бърз старт на дръжката), за да стартирате генерирането на импулсен вакуум и да получите необходимото отрицателно налягане. По време на работата наблюдавайте сака, за да проверите дали налягането е правилно. Процесът на генериране на вакуум може да бъде спрял чрез освобождаване на бутона Старт и рестартиран чрез повторно натискане.
 - Когато се получи необходимата стойност на налягането, натиснете бутона Запечатване, за да започнете запечатването. Показва се времето за запечатване и започва отброяването до 0.
 - Когато процесът приключи, капакът се отваря автоматично и се чува звук сигнал.
- ** За да спрете машината, натиснете ВКЛ./ИЗКЛ.**

Мариниране на хранителни продукти (не са включени аксесоари)

Опаковъчната машина се отличава със специален режим мариниране, с две опции: Бърз режим на мариниране (15 минути) и нормален режим на мариниране (27 минути). В режим Marinate машината може да извърши два цикъла на генериране на вакуум и освобождаване на въздух във вакуумен контейнер, което води до перфектно мариниране на хранителни продукти в най-краткия възможен срок. Вакуумът се поддържа в продължение на около 4 минути (Режим за бързо мариниране) или 8 минути (Режим за нормално мариниране), преди въздухът да се пусне в контейнера между последователните цикли. Когато цикълът на марината приключи, може да се чуе звук сигнал.

Импулсно запечатване

Понякога вакуумната опаковка не е необходима и е достатъчно да запечатате опаковката. Машината разполага с режим на импулсно уплътнение. В този режим потребителят не трябва да натиска бутон, функцията се активира чрез просто отваряне и затваряне на капака.

1. За да зададете времето за запечатване, натиснете бутоните (F1) и (F2).
 2. Когато се натисне бутонът Импулсно уплътнение, светодиодът светва. Машината се превключва в режим Импулсно уплътнение (ако капакът е затворен, се показва „С“; ако капакът е отворен, времето за запечатване мига на дисплея).
 3. Поставете отворения риб на торбичката върху уплътнителния прът и го плъзнете във вакуумната камера. Затворете и натиснете капака - машината засича затварянето на капака и преминава в режим на запечатване. Отброяването от зададеното време до 0 започва на дисплея. Това е последвано от декомпресия, което улеснява отварянето на капака; когато процесът приключи, може да се чуе звук сигнал.
 - За да спрете машината, натиснете ВКЛ./ИЗКЛ.
 4. Отворете капака, извадете торбичката и проверете уплътнението.
 5. Повторете стъпки 3 и 4, за да запечатате следващите торби.
- Натиснете ВКЛ./ИЗКЛ., за да излезете от режима Импулсно уплътнение.

БЕЛЕЖКА! Ако в режим Импулсно уплътнение са запечатани много торби, времето за запечатване трябва да бъде подходящо регулирано (скъсено), за да се избегне прегряване на машината или топене на сака.

Съвети за работа

Информация за опаковките на храни в торби

- В момента на опаковане хранителните продукти трябва да са възможно най-свежи. Срокът на годност на вакуумираните продукти може да бъде удължен до пет пъти в сравнение със стандартните условия на съхранение.
- Меки, влажни хранителни продукти или продукти, които трябва да запазят формата си, трябва да бъдат замразени преди опаковане.
- Месото, плодовете или хлябът могат да бъдат замразени до 24 часа, за да се избегне изгаряне на фризера. Когато продуктите се замразят и замръзнат, те са готови да бъдат вакуумирани.
- Ако прясната храна е опакована без предварително замразяване, поставете сгъната хартиена кухненска кърпа между месото и горната част на ролката. Хартията ще абсорбира влагата.
- Течните продукти като супи, рагути или огретини трябва да се замразят в съд или на тава за лед преди вакуумната опаковка. Замразените и опаковани продукти трябва да бъдат етикетирани и поставени във фризера.
- Всички продукти с остри ръбове (напр. кости, суха паста, ориз) трябва да бъдат обезопасени с хартиени кърпи, така че да не удрят чантата.
- Опаковъчните торбички не трябва да се използват повторно за готвене или в микровълнова фурна. Не използвайте повторно торбички, които са били използвани за съхранение на прясна риба или мазни хранителни продукти.
- Зеленчуците трябва да се бланшират преди опаковане.
- Бланширането е метод за термична обработка, който се състои в кратковременно, но интензивно нагряване. Зеленчуците могат да бъдат бланширани във вряща вода: те трябва да бъдат поставени за известно време във вряща вода, след това извадени и незабавно угасени при ниска температура.
- Извършете процедурата за вакуумна опаковка, както обикновено.

Не вакуумирайте гъбите и чесъна.

Как да направите чанта от ролка

- Изберете ролка с правилна ширина.
 - Поставете отворения риб на уплътнителната лента (уверете се, че ръбът е разположен точно върху лентата), затворете и натиснете капака.
 - Натиснете Старт (или бутона Бърз старт на дръжката) - времето за запечатване ще бъде отбрюено от стойността по подразбиране, посочена на дисплея, на 0. Когато цикълът приключи, капакът се отваря автоматично и се чува звук сигнал.
- ** За да спрете машината, натиснете ВКЛ./ИЗКЛ.**

- Извадете торбичката и проверете уплътнението.

БЕЛЕЖКА! Правилното уплътнение трябва да бъде прозрачно. Ако уплътнението е неравномерно, непълно, гофрирано, бяло или непрозрачно, извадете запечатаната част и запечатайте отново торбичката.

- Когато ръбът е запечатан, измерете размера на торбичката,



така че да може да задържи продукта, като оставите 4-5 см марж и отрежете фолиото от ролката. Поставете продукта в чантата и следвайте стъпките, посочени в инструкциите за работа – „Опаковане на вакуума и запечатване на чантата”.

Информация за съхранение и безопасност на храните

Опаковъчната машина на вакуумната камера ще революционизира начина, по който купувате и съхранявате храна. Тъй като вакуумната опаковка работи, за да елиминира изгарянето на фризера и забавянето на развалянето на храната, сега можете да се възползвате от закупуването на храна в насипно състояние без заплахата от хранителни отпадъци. Вакуумната опаковка с уреда отстранява до 90% от въздуха от опаковката. Това ще помогне да се запази храната по-свежа до 5 пъти по-дълго, отколкото при нормални обстоятелства. Сухите храни, като паста, зърнени храни и брашно, ще останат свежи от началото до края на вакуумната опаковка Plus, предотвратявайки мокри и други насекоми да заразяват сухи стоки.

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

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

Почистване и поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрическа мрежа и охлаждайте преди съхранение, почистване и поддръжка.
- Не използвайте водна струя или пароструйка за почистване и не натискайте уреда под водата, тъй като частите ще се намокрят и може да се получи токов удар.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, това може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Остатъците от храна трябва редовно да се почистват и отстраняват от уреда. Ако уредът не е почистен правилно, това ще намали неговия експлоатационен живот и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.

Почистване

- Почистете охладената външна повърхност с кърпа или гъба, леко навлажнена с мек сапунен разтвор.
- По хигиенни причини уредът трябва да се почиства преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Никога не навлажнете агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, метални прибори или остри или остри предмети за почистване. Не използвайте бензин или разтворители!
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никакви части не са безопасни за съдомиялна машина.

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или че има проблем, спрете да го използвате, изключете го и се свържете с доставчика.
- Всички дейности по поддръжка, монтаж и ремонт трябва да се извършват от специализирани и упълномощени техници или да се препоръчат от производителя.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът е изключен от електрозахранването и е напълно охладен.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да го повреди.
- Не местете уреда, докато работи. Изключете уреда от електрозахранването, когато се движите, и го задръжте в долната част.

Отстраняване на неизправности

Ако уредът не работи правилно, моля, проверете таблицата по-долу за разтвора. Ако все още не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблеми	Възможно решение
Уредът няма да се включи	• Уверете се, че машината е правилно включена в заземен контакт. • Проверете захранващия кабел за разкъсвания и люспи. Не използвайте машината, ако захранващият кабел е повреден.
Машината не изсмуква напълно въздуха от торбите	• За правилното генериране на вакуум и уплътняване е от съществено значение ръбът на торбичката да бъде поставен точно върху уплътнителната лента. Уверете се, че торбичката е поставена във вакуумната камера и че фолиото не е гофрирано по уплътнителната лента. • Ако приготвяте опаковъчни торбички от ролката, уверете се, че първото уплътнение е правилно и стегнато. • За да бъде процесът на генериране на вакуум успешен, машината и чантата трябва да са чисти, сухи и без частици храна. Избършете повърхността на уплътнението и вътрешността на торбичката и опитайте отново.



Вакуумната торбичка губи вакуум след запечатване	- Острите предмети могат да пробият малки отвори в торбички. За да предотвратите това, покрийте острите ръбове с хартиена кърпа и вакуум в нова торбичка. - Някои плодове и зеленчуци могат да отделят газове (отпадъци от газове), ако не са добре бланширани или замразени преди опаковане. Отворете торбичката. Ако мислите, че развалянето на храната е започнало, изхвърлете храната. Ако развалянето на храната все още не е започнало, консумирайте незабавно. Ако се съмнявате, изхвърлете храната.
В редки случаи може да възникне грешка в работните цикли на машината, водеща до неизправност	Изключете машината от мрежата и я свържете отново.

Идентификация на код за грешка

Кодове за грешки	Възможна причина	Възможно решение
E1	Машината е прегрята, след като машината е работила известно време.	Изключете машината, изключете я от мрежата и не я използвайте за около 20 минути. Свържете отново към електрическата мрежа и стартирайте отново.
E2	Изгаря след отваряне на капака	Натиснете бутон Запечатване и уплътнителната лента не се нагрява.
E3	Машината е прегрята	Изключете машината и я изключете от мрежата. Не използвайте машината за около 20 минути. Свържете отново към електрическата мрежа и стартирайте отново.

Гаранция

Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който се вижда в рамките на една година след покупката, ще бъде ремонтиран чрез безплатен ремонт или замяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите закони права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете къде и кога е закупен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка). В съответствие с нашата политика за непрекъснато разработване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

Изхвърляне и околна среда



При извеждане от употреба на уреда, продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Вместо това, Ваша отговорност е да изхвърлите оборудването за отпадъци, като го предадете на определен пункт за събиране. Неспазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране на Вашето оборудване за отпадъци по време на изхвърлянето ще помогне за запазването на природните ресурси и за гаранти-

ране на рециклирането им по начин, който защитава човешкото здраве и околната среда.

За повече информация за това къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносители не носят отговорност за рециклиране, третиране и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора Hendi. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
-  **ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!** Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновение опасности спотыкания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВСЕГДА** выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, техническим обслуживанием или хранением.
- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.
- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.
- Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду, немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.
- Подключите источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня.



Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, а всегда тяните за вилку.

- Никогда не переносите прибор за шнур.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.
- Не вставляйте предметы в корпус прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.
- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор не при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплостойкой и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.
- Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.

Специальные инструкции по технике безопасности



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



ОПАСНОСТЬ РАЗДАВИТЬ РУКИ! Будьте осторожны при закрытии крышки.

Целевое использование

- Данный прибор предназначен для использования в коммерческих приборах, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, булкетты и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Прибор предназначен для вакуумирования и герметизации пластиковых пакетов с продуктами внутри. Также можно удалить воздух из контейнеров или только для герметизации пакетов без создания вакуума. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
- Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Установка заземления

Данный прибор относится к классу **защиты I** и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования отводящего провода для электрического тока.

Прибор оснащен шнуром питания с вилкой заземления или электрическими соединениями с проводом заземления. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3)

1. Кнопка «Быстрый запуск»
2. Панель управления
3. Разъем шнура питания
4. Разъем вакуумного шнура
5. Крышка
6. Ручка
7. Кнопка быстрой печати
8. Пенная прокладка
9. Прокладка вакуумной камеры
10. Пластина вакуумной камеры
11. Уплотнительная планка

Забелужка: Содержание данного руководства применимо ко всем перечисленным элементам, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Запасные части или принадлежности

1. Шнур питания

ПРИМЕЧАНИЕ! Вакуумный мешок не входит в комплект поставки.

Панель управления

(Рис. 2 на стр. 3)

A. СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ

Когда загорится светодиод POWER, машина будет готова к использованию.

B. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

- Когда машина будет готова к использованию, нажмите ВКЛ/ВЫКЛ. Отображается последнее время герметизации, и вентилятор запускается — машина готова к созданию вакуума.

- Если машина не работает в течение 10 минут, дисплей



и вентилятор автоматически выключаются.

- Чтобы остановить машину, нажмите ВКЛ/ВЫКЛ. Кроме того, после завершения цикла уплотнения нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы выключить машину и отключить ее от сети.

C. Кнопка автоматического вакуумирования (START)

- В режиме по умолчанию нажмите кнопку START. Машина автоматически начинает создание вакуума и уплотнения. В режиме Marinate нажмите кнопку START. Машина автоматически начинает мариновать.
- В режиме Pulse Vac нажмите кнопку START. Машина автоматически начинает генерировать вакуум в импульсном режиме.
- Для более удобного доступа на рукоятке расположена кнопка быстрого запуска. (Эта кнопка выполняет ту же функцию, что и кнопка ПУСК на панели управления).

(ПРИМЕЧАНИЕ! Эта функция может быть запущена, если крышка закрыта и слегка нажата).

D. Кнопка УПЛОТНЕНИЯ

1. Нажмите кнопку УПЛОТНЕНИЕ, чтобы остановить цикл создания вакуума, и немедленно запечатайте пакет, чтобы предотвратить раздавление мягких пищевых продуктов.
2. Позволяет формировать пакеты любого размера.

Для более удобного доступа на рукоятке размещается кнопка УПЛОТНЕНИЕ. (Эта кнопка выполняет ту же функцию, что и кнопка УПЛОТНЕНИЕ на панели управления).

(ПРИМЕЧАНИЕ. Эта функция может быть запущена, если крышка закрыта и нажата).

E. Цифровой дисплей

1. Отображает цикл вакуумирования, обратный отсчет от 9 до 0. По достижении 0 цикл завершается.
2. Отображает время герметизации, которое можно установить и отрегулировать в диапазоне от 0 до 6. Также доступна функция экономии времени герметизации.
3. Если на дисплее отображается «Е», это означает, что машина находится в режиме защиты.

F. Кнопка регулировки времени уплотнения ([F1] или [F2])

Установите время герметизации с помощью кнопок «Вверх» и «Вниз» или [F1] и [F2]. Если значение установлено на 0, машина не запускает цикл уплотнения.

G. Режим Marinate (только с внешним вакуумным контейнером)

Режим Marinate предназначен для повторения цикла создания вакуума и выпуска воздуха в пакет, что приводит к идеальному маринованию пищевых продуктов в кратчайшие сроки.

(ПРИМЕЧАНИЕ! Эта функция может быть запущена, если крышка открыта).

H. Принадлежность

Недоступно в этой модели.

I. Кнопка Pulse Vac

Кнопка Pulse Vac предотвращает измельчение мягких продуктов. При нажатии кнопки Pulse Vac машина постепенно выпускает воздух.

(ПРИМЕЧАНИЕ! Эта функция может быть запущена, если крышка закрыта и нажата).

J. Кнопка импульсного уплотнения

При нажатии кнопки Импульсное уплотнение загорается светодиод.

Машина переключается в режим импульсного уплотне-

ния. Теперь пакет можно запечатать, просто открыв и закрыв крышку. (Режим применяется, главным образом, когда нет необходимости создавать вакуум).

(ПРИМЕЧАНИЕ! Эта функция может быть запущена, если крышка закрыта и нажата).

Подготовка перед использованием

- Снимите всю защитную упаковку и обертку.
- Убедитесь, что устройство находится в хорошем состоянии и со всеми принадлежностями. В случае неполной или поврежденной доставки немедленно свяжитесь с поставщиком. В этом случае не используйте устройство.
- Перед использованием очистите принадлежности и прибор (см. == > Очистка и техническое обслуживание).
- Убедитесь, что прибор полностью сухой.
- Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, которая безопасна для брызг воды.
- Сохраняйте упаковку, если планируете хранить прибор в будущем.
- Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Инструкции по эксплуатации

Перед запуском

- Подключите машину к источнику питания.
- При включении машины загорается светодиодный индикатор POWER.
- При нажатии кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. дисплей включается, и запускается вентилятор. Машина готова к использованию.

Вакуумная упаковка и уплотнение пакета

- Выберите подходящий пакет и поместите продукты питания внутрь.
- Оставьте не менее 4–5 см пространства, чтобы обеспечить лучшие результаты процесса создания вакуума.
- Поместите открытый край пакета на прокладку камеры. Убедитесь, что открытый край находится внутри вакуумной камеры.
- Закройте и нажмите на крышку.
- Нажмите кнопку «Пуск» или «Быстрый запуск».
- Машина переключается в режим создания вакуума. На дисплее запускается обратный отсчет от 9 до 0 (если давление не достигает стандартного значения -20" рт. ст., обратный отсчет останавливается при 2). При создании вакуума значение на дисплее отсчитывается от значения по умолчанию до 0. Машина переключается в режим уплотнения.
- После завершения цикла герметизации крышка открывается автоматически, и раздается звуковой сигнал.
- Извлеките пакет, проверьте вакуум и уплотнение.

ПРИМЕЧАНИЕ! Правильное уплотнение должно быть прозрачным. Если уплотнение неровное, неполное, гофрированное, белое или непрозрачное, снимите запечатанную часть и снова запечатайте пакет.

- Упакованные в вакууме продукты должны храниться надлежащим образом. Во избежание порчи скоропортящиеся



продукты следует хранить в холодильнике или замораживать.

- Чтобы остановить машину, нажмите ВКЛ/ВЫКЛ. Если требуется быстрое уплотнение, нажмите кнопку уплотнения.

Как использовать функцию PULSE VAC

Иногда во время вакуумной упаковки мягкие пищевые продукты могут быть повреждены из-за слишком высокого вакуума. В таком случае функция Pulse Vac может использоваться для управления временем и давлением, что предотвращает размывание мягких пищевых продуктов. При упаковке сочных продуктов эта функция также может использоваться для предотвращения всасывания соков.

- Поместите пищевые продукты в пакет, поместите открытый край пакета на прокладку камеры, убедитесь, что открытый край находится внутри вакуумной камеры.
- Закройте и нажмите на крышку.
- Нажмите кнопку Pulse Vac, чтобы запустить машину в режиме создания импульсного вакуума. Затем нажмите кнопку «Пуск» (или кнопку «Быстрый запуск» на рукоятке), чтобы запустить импульсное создание вакуума и получить требуемое отрицательное давление. Во время работы наблюдайте за мешком, чтобы убедиться в правильности давления. Процесс создания вакуума можно остановить, отпустив кнопку Пуск, и перезапустить, нажав ее еще раз.
- После получения требуемого значения давления нажмите кнопку уплотнения, чтобы начать уплотнение. Отображается время герметизации и начинается обратный отсчет до 0.
- По завершении процесса крышка открывается автоматически и раздается звуковой сигнал.

** Чтобы остановить машину, нажмите ВКЛ/ВЫКЛ.

Маринование пищевых продуктов (принадлежности не входят в комплект)

Упаковочная машина имеет специальный режим Marinate с двумя опциями: Режим быстрого маринования (15 минут) и нормальный режим маринования (27 минут). В режиме Marinate машина может выполнять два цикла создания вакуума и выпуска воздуха в вакуумный контейнер, что приводит к идеальному маринованию пищевых продуктов в кратчайшие сроки. Вакуум поддерживается в течение приблизительно 4 минут (режим быстрого маринования) или 8 минут (режим нормального маринования) до того, как воздух попадет в контейнер между последовательными циклами. По окончании цикла маринования раздается звуковой сигнал.

Импульсное уплотнение

Иногда вакуумная упаковка не требуется, и ее достаточно для герметизации. Машина оснащена режимом импульсного уплотнения. В этом режиме пользователю не нужно нажимать никакую кнопку, функция активируется просто открыванием и закрыванием крышки.

1. Для установки времени герметизации нажмите кнопки (F1) и (F2).
2. При нажатии кнопки Импульсное уплотнение загорается светодиод. Машина переключается в режим импульсной герметизации (если крышка закрыта, отображается символ «С»; если крышка открыта, на дисплее мигает время герметизации).
3. Поместите открытый край пакета на уплотнительную

планку и вставьте его в вакуумную камеру. Закройте и нажмите на крышку — машина обнаруживает закрытие крышки и переключается в режим уплотнения. На дисплее запускается обратный отсчет от заданного времени до 0. За этим следует декомпрессия, которая облегчает открытие крышки; после завершения процесса раздается звуковой сигнал.

Чтобы остановить машину, нажмите ВКЛ/ВЫКЛ.

4. Откройте крышку, извлеките пакет и проверьте герметичность.
5. Повторите шаги 3 и 4, чтобы запечатать следующие пакеты.
Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы выйти из режима импульсного уплотнения.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если в режиме импульсного уплотнения многие пакеты запечатаны, время запечатывания должно быть соответствующим образом отрегулировано (сокращено), чтобы избежать перегрева машины или плавления пакетов.

Советы по эксплуатации

Информация об упаковке пищевых продуктов в пакеты

- В момент упаковки продукты должны быть как можно более свежими. Срок годности вакуумных продуктов может быть увеличен до пяти раз по сравнению со стандартными условиями хранения.
 - Мягкие, влажные пищевые продукты или продукты, которые должны сохранять свою форму, должны быть заморожены перед упаковкой.
 - Мясо, ягоды или хлеб можно заморозить до 24 часов, чтобы избежать горения в морозильной камере. Когда продукты замораживаются и твердеют, они готовы к вакуумной упаковке.
 - Если свежие продукты упакованы без предварительной заморозки, поместите сложенное бумажное кухонное полотенце между мясом и верхней частью рулона. Бумага впитывает влагу.
 - Перед вакуумной упаковкой жидкие продукты, такие как супы, рагу или гратены, следует заморозить в чашке или на лотке для льда. Замороженные и упакованные продукты должны быть промаркированы и помещены в морозильную камеру.
 - Любые изделия с острыми краями (например, кости, сухая паста, рис) должны быть закреплены бумажными полотенцами, чтобы они не прокололи пакет.
 - Упаковочные мешки не следует использовать повторно для приготовления или в микроволновой печи. Не используйте повторно пакеты, которые использовались для хранения свежей рыбы или жирных пищевых продуктов.
 - Перед упаковкой овощей следует пообскаживать.
 - Бланширование — это метод термической обработки, который заключается в кратковременном, но интенсивном нагреве. Овощи можно обесцвечивать в кипящей воде: их необходимо поместить на некоторое время в кипящую воду, затем извлечь и немедленно заморозить при низкой температуре.
 - Выполняйте процедуру вакуумной упаковки в обычном порядке.
- Не убирайте грибы и чеснок в вакуумную упаковку.**

Как сделать сумку из рулона

- Выберите рулон правильной ширины.



- Поместите открытую кромку на уплотнительную планку (убедитесь, что кромка точно расположена на планке), закройте и нажмите на крышку.
- Нажмите кнопку «Пуск» (или кнопку «Быстрый запуск» на рукоятке) — время герметизации будет отсчитываться от значения по умолчанию, отображаемого на дисплее, до 0. По завершении цикла крышка открывается автоматически, и раздается звуковой сигнал.

**** Для остановки машины нажмите ВКЛ/ВЫКЛ.**

- Извлеките пакет и проверьте герметичность.

ПРИМЕЧАНИЕ! Правильное уплотнение должно быть прозрачным. Если пломба неровная, неполная, гофрированная, белая или непрозрачная, снимите запечатанную часть и снова запечатайте пакет.

После герметизации края измерьте размер пакета таким образом, чтобы он мог удерживать продукт, оставив край 4–5 см и отрезав фольгу от рулона. Поместите продукт в пакет и выполните шаги, указанные в инструкциях по эксплуатации — «Вакуумная упаковка и уплотнение пакета».

Информация о хранении и безопасности пищевых продуктов

Упаковочная машина вакуумной камеры кардинально изменит способ покупки и хранения продуктов питания. Вакуумная упаковка помогает устранить ожоги в морозильной камере и замедлить порчу пищевых продуктов, поэтому теперь вы можете покупать продукты в больших количествах без угрозы пищевых отходов. Вакуумная упаковка с прибором удаляет до 90% воздуха из упаковки. Это поможет сохранить свежесть продуктов в 5 раз дольше, чем при нормальных условиях. Сухие продукты, такие как макаронные изделия, злаки и мука, будут оставаться свежими от начала до конца. Плюс вакуумная упаковка предотвращает заражение сухих продуктов жуками и другими насекомыми.

Продукты питания	Хранение в вакуумной морозильной камере	Хранение вакуумного холодильника
Свежая говядина и телятина	1–3 года	1 месяц
Мясо из молотого мяса	1 год	1 месяц
Свежая свинина	2–3 года	2–4 недели
Свежая рыба	2 года	2 недели
Свежая птица	2–3 года	2–4 недели
Копченое мясо	3 года	6–12 недель
Свежий продукт, бланшированный	2–3 года	2–4 недели
Свежие фрукты	2–3 года	2 недели
Твердые сыры	6 месяцев	6–12 недель
Мясо деликатесов	не рекомендуется	6–12 недель
Свежая паста	6 месяцев	2–3 недели

Примечание: Вышеприведенная таблица предназначена только для справки. При определении периода хранения всегда предлагайте местные санитарно-эпидемиологические нормы и НАССР.

Очистка и техническое обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием всегда отключайте прибор от электросети и охлаждайте его.
- Не используйте водяной жиклер или парочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намочить, что может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии, это может негативно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Пищевые остатки следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, он сократит срок его службы и может привести к опасному состоянию во время использования.

Очистка

- Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка смоченной в мягком мыльном растворе.
- В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте для очистки стальную шерсть, металлические принадлежности или острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Ни одна деталь не подходит для мытья в посудомоечной машине.

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора во избежание серьезных несчастных случаев.
- Если вы видите, что прибор не работает должным образом или что возникла проблема, прекратите его использование, выключите его и обратитесь к поставщику.
- Все работы по техническому обслуживанию, установке и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от источника питания и полностью охлажден.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может его повредить.
- Не перемещайте прибор во время работы. При перемещении отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.



Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте рас-
твор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить
проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг

Проблемы	Possible solution
Прибор не включается	• Убедитесь, что машина правильно подклю- чена к заземленной розетке. • Проверьте шнур питания на наличие разры- вов и потертостей. Не используйте машину, если шнур питания поврежден.
Машина не высасывает воздух из паке- тов полностью	• Для надлежащего создания вакуума и гер- метизации крайне важно, чтобы край пакета был точно размещен на герметизирующей планке. Убедитесь, что пакет вставлен в прокладку вакуумной камеры и что фольга не гофрирована вдоль уплотнительной планки. • Если вы готовите упаковочные пакеты из ру- лона, убедитесь, что первая пломба является надлежащей и плотной. • Для успешного создания вакуума машина и пакет должны быть чистыми, сухими и не со- держат каких-либо частиц пищи. Протрите поверхность прокладки и внутреннюю часть пакета и повторите попытку.
Вакуумный пакет теряет вакуум после герметизации	• Острые предметы могут проколоть неболь- шие отверстия в пакетах. Чтобы предотвра- тить это, накройте острые края бумажным полотенцем и поместите пылесос в новый пакет. • Некоторые фрукты и овощи могут выделять газы (выброс газа), если они не будут долж- ным образом выделены или заморожены перед упаковкой. Открытая сумочка. Если вы считаете, что порча продуктов началась, выбросьте продукты. Если порча пищи еще не началась, немедленно потребляйте ее. В случае сомнений утилизируйте продукты.
В редких случаях может возникнуть ошибка в циклах работы машины, что приведет к не- исправности	• Отсоедините машину от сети и снова подключите ее.

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибо-
ра, которые становятся очевидными в течение одного года
после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта
или замены при условии, что прибор был использован и
обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не
использовался не по назначению или не по назначению.
Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор
распространяется гарантия, укажите, где и когда он был
приобретен, и приложите подтверждение покупки (напри-
мер, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки
продукции мы оставляем за собой право изменять специфи-
кации продукции, упаковки и документации без предвари-
тельного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды



При выводе прибора из эксплуатации изделие
нельзя утилизировать вместе с другими быто-
выми отходами. Вместо этого вы несете ответ-
ственность за утилизацию вашего оборудова-
ния для отходов, передав его в назначенный
пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за
собой наказание в соответствии с применимыми правилами
утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего
оборудования для отходов во время утилизации поможет со-
хранить природные ресурсы и обеспечить его переработку
таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окру-
жающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы
можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную
компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не
несут ответственности за переработку, обработку и экологи-
ческие утилизацию, как напрямую, так и через обществен-
ную систему.

Идентификация кода ошибки

Коды ошибок	Возможная причина	Возможное решение
E1	Машина пере- грелась после работы в течение некоторого времени.	Выключите машину, отсоедините ее от сети и не используйте ее в течение примерно 20 минут. Снова подключитесь к электро- сети и снова запустите.
E2	Ожоги после открытия крышки	Нажмите кнопку «Уплот- нение», и уплотнительная планка не будет нагрета.
E3	Перегрев машины	Выключите машину и отсоедините ее от сети. Не используйте машину в течение примерно 20 минут. Снова подключитесь к элек- тросети и снова запустите.











HENDI

Tools for Chefs

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands

Tel: +31 317 681 040

Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 658 7000

Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10 0

Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. Sânzieni FN, DE 305
507075, Ghimbav, Braşov, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

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.

1201, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.com

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>

www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservées.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuoti.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reserveret.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.