



HENDI

Tools for Chefs

STRIP VACUUM PACKAGING MACHINE

201626, 975350

GB: User manual	8
DE: Benutzerhandbuch	13
NL: Gebruikershandleiding	19
PL: Instrukcja obsługi	24
FR: Manuel de l'utilisateur	30
IT: Manuale utente	36
RO: Manual de utilizare	42
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	47
HR: Korisnički priručnik	53
CZ: Uživatelská příručka	58
HU: Felhasználói kézikönyv	63
UA: Посібник користувача	68
EE: Kasutusjuhend	74

LV: Lietotāja rokasgrāmata	79
LT: Naudojimo instrukcija	84
PT: Manual do utilizador	89
ES: Manual del usuario	94
SK: Používateľská príručka	100
DK: Brugervejledning	105
FI: Käyttöopas	110
NO: Brukerhåndbok	115
SI: Navodila za uporabo	120
SE: Användarhandbok	125
BG: Ръководство за потребителя	130
RU: Руководство пользователя	136

STRIP VACUUM PACKAGING MACHINE	GB
VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE	DE
VACUÛM VERPAKKINGSMACHINE	NL
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA	PL
MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE	FR
SOTTOVUOTO	IT
MAŠINĀ DE AMBALAT SOUS-VIDE	RO
ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ KENOY	GR
STROJ ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE	HR
VAKUOVÝ BALICÍ STROJ – LAMELOVÝ	CZ
VÁKUUMCSOMAGOLÓ GÉP	HU
ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА – БЕЗКАМЕРНА	UA
VAAKUMPAKENDAMISE MASIN	EE
VAKUUMA IERAKOŠANAS MAŠĪNA – BEZ KAMERAS	LV
BEKAMERĒ VAKUUMINIO PAKAVIMO	LT
MÁQUINA DE EMBALAGENS A VÁCUO	PT
MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA	ES
VÁKUOVÁ BALIČKA – LIŠTOVÁ	SK
STRIP VAKUUM PAKKEMASKINE	DK
LIUSKAN TYHJIÖPAKKAUSLAITE	FI
STRIMMEL	NO
VAKUUMEMBALLASJEMASKIN	SI
NAPRAVA ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE S TRAKOM	SE
VAKUUMFÖRPACKNINGSMASKIN FÖR BAND	BG
ЛЕНТОВА МАШИНА ЗА ВАКУУМНО ОПАКОВАНЕ	RU
ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА – БЕЗКАМЕРНАЯ	



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.

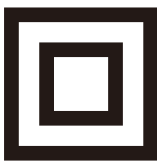
EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
 LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabājiet to kopā ar ierīci.
 LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
 PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
 ES: Lea el manual del usuario y consérvelo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



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 приміщення.
 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.



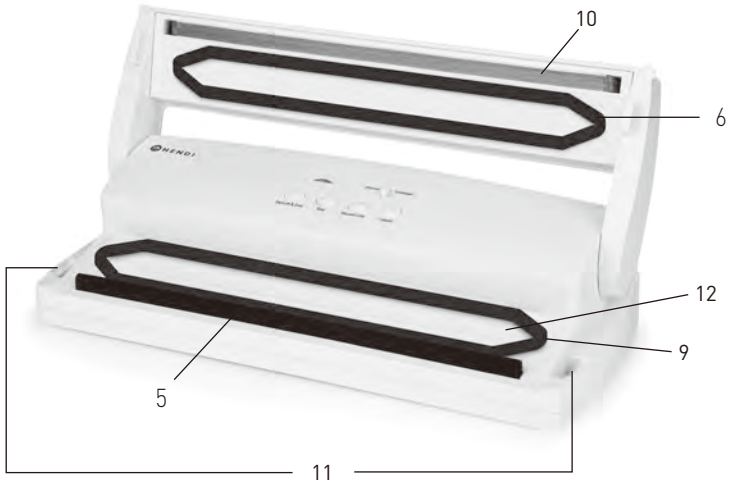
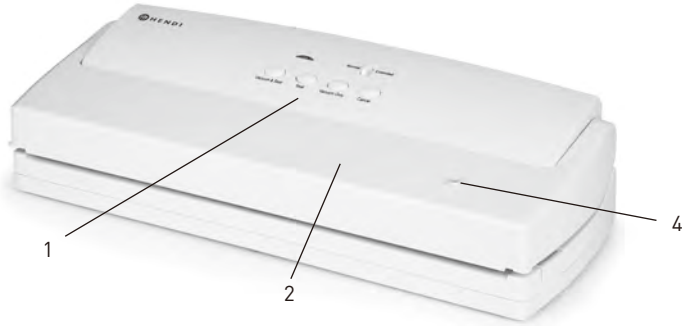
GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
 DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
 NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding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



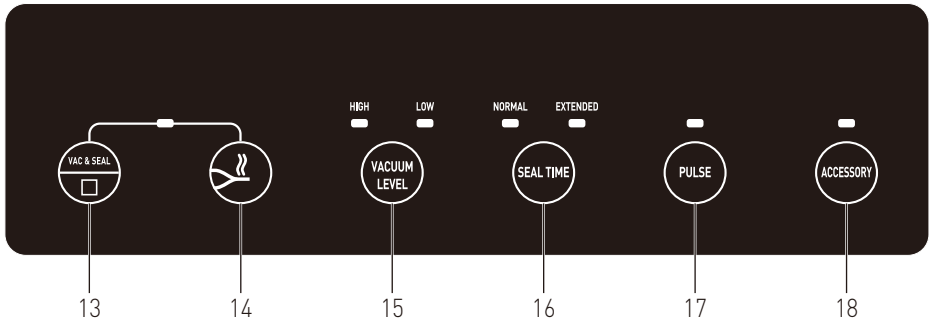
201626



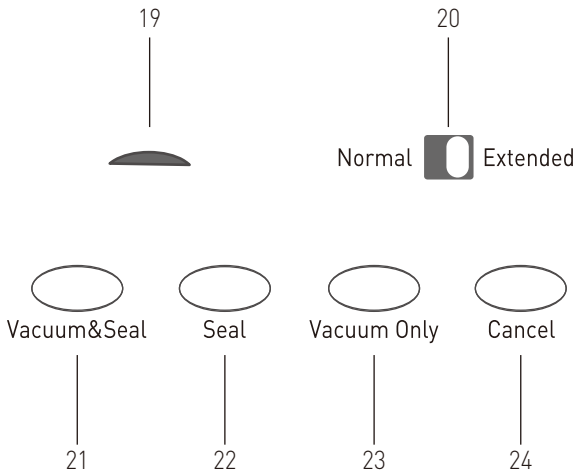
975350



201626



975350



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: Tekniske specifikationer / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	201626	975350
B	220-240V - 50Hz / 220-240B - 50Гц	
C	100W / Вт	
D	II	
E	310 mm / мм	
F	2,2 mm / мм	2 mm / мм
G	single	
H	-21"Hg/-711 mbar (±10%)	
I	6,5 L / min ±15%	5,5 L / min ±15%
J	385x205x(H)95 mm / мм	390x160x(H)92 mm / мм

A: GB: Item no. / DE: Art.-Nr. / NL: Artikelnr. / PL: Nr pozycji / FR: N° d'article / IT: N. articolo / RO: Nr. articolului / GR: Αρ. ειδούς / 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: Jmenovitá napětí a frekvence / HU: Névfeltes 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: Menovitá napätie a frekvencia / DK: Nominel spænding og frekvens / FI: Nimellisarvoitus ja -taajuus / NO: Nominell spenning og frekvens / SI: Nazivna napetost in frekvenca / SE: Märkspänning och frekvens / BG: Номинално напрежение и честота / RU: Номинальное напряжение и частота

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

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

E: GB: Max vacuum bag width / DE: Max. Breite des Vakuumbetuels / 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: Width of sealing bar / DE: Breite der Siegelstange / NL: Breedte van afdichtingsstaaf / PL: Szerokość listwy uszczelniającej / FR: Largeur de la barre d'étanchéité / IT: Larghezza della barra di tenuta / RO: Lățimea barei de etanșare / GR: Πλάτος ράβδου στεγανοποίησης / HR: Širina brtvne šipke / CZ: Šířka těsnící tyče / HU: Tömítőrdí szélessége / UA: Ширина ущільнювальної стрічки / EE: hermetiseerimislati laius / LV: blīvēšanas joslas platums / LT: Užsandarinimo juostos laidas / PT: Largura da barra de vedação / ES: Ancho de la barra de sellado / SK: Šírka tesniacej lišty / DK: Forsegingsbjælkenes bredde / FI: tiivistetangon



leveys / NO:Bredden på tetningsstang / SI:Medtesnilna palica / SE:Bredd på tätningstlist / BG: Ширина на уплътнителната лента / RU:Ширина уплотнительной планки

G: GB: Number of pump / DE:Anzahl der Pumpen / NL:Aantal pompen / PL:Liczba pomp / 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:Številno črpalok / SE:Antal pumpar / BG:Брой помпи / RU:Количество насосов

H: GB: Pump pressure / DE: Pumpendruck / NL: Pompdruk / PL: Ciśnienie pompy / FR: Pression de la pompe / IT: Pressione della pompa / RO: Presiunea pompei / GR: Πίεση αντλίας / HR: Tlak pumpe / CZ: Tlak čerpadla / HU: Szivattyú nyomása / UA: Тиск насоса / EE: Pumba rõhk / LV: Sūkņa spiediens / LT: Siurblio slėgis / PT: Pressão da bomba / ES: Presión de la bomba / SK: Tlak čerpadla / DK: Pumpetryk / FI: Pumpun paine / NO: Pumpetrykk / SI: Tlak črpalke / SE: Pumtryck / BG: Налягане на помпата / RU: Давление насоса

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

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: Забелешка: 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

- This appliance is intended for commercial use.
- **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.

-  This appliance is classified as protection class II.
- For item 201626 only, the appliance can be operated by 12VDC output adapter (not supplied) or AC power source directly. NOTE: They could not be used at the same time.

Intended use

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environment;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environment;
 - bed and breakfast type environment.
- The appliance is designed for vacuuming and sealing plastic bags with food inside. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.



Main parts of the product

(Fig.1 on page 3-4)

1. Control panel
2. Machine lid
3. 12VDC power cord port
4. Accessory port
5. Seal foam
6. Upper seal gasket
7. Storage room for vacuum rolls
8. Cutter
9. Down seal gasket
10. Seal wire
11. Lock
12. Chamber room

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

Control panel

(Fig.2 on page 5)

13. Vacuum & Seal/Stop Button
 - Press this button under Stand-by mode, the machine enters into auto vacuum & seal mode.
 - Press this button under any working mode to stop the process.
14. Seal Button
 - Press "Seal" button to stop vacuum cycle and seal to prevent crushing delicate items.
 - Make custom-sized bags.
15. Vacuum Level Button
 - Set "High" or "Low" vacuum level. Indicator light will be on accordingly. Default setting is "High".
16. Seal Time Button
 - Set "Normal" or "Extended" seal time as needed. Indicator light will be on accordingly. Default setting is "Normal", which is 6 seconds. Extended seal time is 7.5 seconds. Extended seal time is needed when working environment is in low temperature, or vacuum bag is very thick, or vacuum seal with wet food.
17. Pulse Vacuum Button
 - Use "Pulse" button to prevent crushing delicate items. Press "Pulse" button by fingers, the machine will vacuum little by little according to your pressing on the button.
18. Accessory Vacuum Button
 - Press this button to start vacuum cycle to canister only (not supplied). See the guideline mentioned in manual.
19. Indicator light
 - Green: power on, stand by, working complete.
 - Red: Press "Vacuum & Seal" button.
 - Orange: seal mode.
20. Mode switch
 - "Normal" — Suitable for working in warm or hot air temperature; or vacuum dry items (without liquid).
 - "Extended" — Suitable for working in cool or cold air temperature; or vacuum wet items (with liquid).
21. Vacuum & Seal button
 - Press "Vacuum & Seal" button machine will vacuum and seal.
22. Seal only button
 - Press "Seal" button. The machine starts to seal.
23. Vacuum only button

- Press "Vacuum Only" button, slightly press the canister lid for 3-5s. The machine starts vacuum process.
24. Cancel button
 - Press "Cancel" button to stop the machine's all working processes.

Preparation before use

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

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

Operating instructions

Preparations

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

Prior to start-up

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

How to make bag from roll

Model: 201626

1. Open the lid, raise the cutter, pull out the roll to suitable size, put down the cutter.
2. Simply cut the roll by slicing the cutter.
3. Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire).
4. Close the lid, press the lid by hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.
5. Press Seal, the machine enters into Seal mode. Seal wire works. Indicator light color turns to orange from green. Pump works and release lock. Indicator light turns to red. After sealing, machine will beep.
6. Take out the roll end and check the seal.

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

Model: 975350

- Choose roll with suitable width.
- Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire); close the lid.
- While pressing lid down with thumbs, press in latches on both sides of machine base with index fingers and lock.



- Choose the right seal time option.
 - "Normal" – Suitable for working in warm or hot air temperature; or vacuum dry items (without liquid).
 - "Extended" – Suitable for working in cool or cold air temperature; or vacuum wet items (with liquid).
- Press "Seal" button. The machine starts to seal; vacuum pump stops working; no noise; indicator light turns to orange. When sealing is complete, the machine will go on vacuuming for 3 seconds to make vacuum more perfect; indicator light turns to red.
- Lid will raise slightly and green light will illuminate.
- Sealing cycle is complete.
- Remove bag and inspect seal. **(Note: A positive seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)**

How to vacuum and seal with bags

Model: 201626

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

Model: 975350

- Choose suitable vacuum bag, place item in bag.
- Allow at least 4.5cm space after item is put in bag, to ensure better vacuum.
- Put the open end of bag across the chamber seal gasket. Please make sure that the open end is within the vacuum chamber.
- Close the lid.
- While pressing lid down with thumbs, press in latches on both sides of machine base with index fingers and lock.
- Choose the right seal time option.
 - "Normal" – Suitable for working in warm or hot air temperature; or vacuum dry items (without liquid).
 - "Extended" – Suitable for working in cool or cold air temperature; or vacuum wet items (with liquid).
- Press "Vacuum & Seal" button. Indicator light will turn red.
- Vacuum pump will engage and suction will pull lid and seal bar down causing lid to unlock (pop-ping sound indicates

latches unlocking).

- Vacuum level sensor knows when it achieves proper vacuum level and will automatically go into seal mode.
- When in seal mode, indicator light will change orange. The machine starts to seal; vacuum pump stops working; no noise; indicator light turns to orange.
- When sealing is complete. Lid will raise slightly and green light will illuminate.
- Remove bag and inspect bag and seal. **(Note: A positive seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)**
- Store bag properly. All perishable foods will need to be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Press "Cancel" button to stop the machine's all working processes. If instant seal is needed, simply press "Seal" button.

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

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

1. Put the items in bag and then put the open end of the bag across the chamber seal gasket, please make sure that the open end of the bag within the chamber room.
2. Close the lid press the lid by hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.
3. Press the "Pulse" button continually, till it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing this button; and press it again to vacuum again.
4. When the pressure reaches what it needs, press "Seal" button to start sealing.

How To Use With Canister(Not supplied)

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

1. Place the items into the canister. Make sure the canister lid is dry and the lid gasket is without any powder or food debris. Also please allow some space after the items are put into the canister. And then close the lid.
2. Turn the knob to "Vacuum" position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.
4. Follow below procedures for items 975350 and 201626 correspondingly.
 - (item 201626)
 - According to the stuff, choose Vacuum Level. Default setting is High. Choose Seal Time. Default setting is Normal.
 - Press "Accessory" button, slightly press the canister lid for 3-5s, the machine starts vacuum cycle.
 - (item 975350)
 - Press "Vacuum Only" button, slightly press the canister lid for 3-5s. The machine starts vacuum process.



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

- After the vacuum cycle, the machine will stop automatically. Remove the hose from the canister and turn the knob to "Lock" position. Store canister in refrigerator.
- To open vacuum canister, twist knob to "Open" position. With proper care, the canisters may be reused many times.

Information on food packaging in bags

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

Food storage and safety information

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

Vacuum packaging with the our appliance removes up to 90% of the air from the package. This will help keep food fresher up to 5 times longer than under normal circumstances. Dry foods like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish. Plus vacuum packaging prevents weevils and other insects from infesting dry goods. Package only the freshest foods possible.

However, please keep in mind that not all foods benefit from vacuum packaging. **Never vacuum package garlic or fungi like mushrooms.** A dangerous chemical reaction takes place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be blanched before packaging to kill any enzymes that may cause deterioration of out-gassing when vacuumed.

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

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

Operating tips

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

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

- To prepare a handy and reusable ice bag, half-fill the vacuum packaging bag with water and add some spoons of rubbing alcohol. Seal the bag (do not generate vacuum) and put it into the freezer. The solution of alcohol will not freeze completely - as a result you get a flexible compress bag to apply on joints or minor injuries.
- Pre-processed dishes which you prepare beforehand and take with you on the trip - a quick and simple outdoor lunch.
- Vacuum packaging of meat and other products prevents smells from getting mixed during storage.
- You may also prepare emergency kits and vacuum package e.g. matches, socks or a map.

Household uses

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



Cleaning & maintenance

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

Cleaning

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

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.

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

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

Warranty

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

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



Discarding & Environment



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

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

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

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

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- **GEFAHR! STROMSCHLAGEGFAHR!** 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

- Dieses Gerät ist für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- **VORSICHT! VERLETZUNGSRISIKO! HEISSE OBERFLÄCHEN! BERÜHREN SIE NIEMALS DIE DICHTUNGSSTANGE.** Berühren Sie die Dichtungsstange während des Gebrauchs nicht. Selbst nach Gebrauch besteht Verbrennungsgefahr. Warten Sie, bis sich die Dichtungsstange abgekühlt hat, 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 VON KRUSHÄNDEN! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel schließen.

-  Dieses Gerät ist als Schutzklasse II klassifiziert.
- Nur für Artikel 201626 kann das Gerät mit einem 12VDC-Ausgangsadapter (nicht im Lieferumfang enthalten) oder direkt mit einer Wechselstromquelle betrieben werden. HINWEIS: Sie konnten nicht gleichzeitig verwendet werden.

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Umgebung mit Frühstück und Übernachtung.
- Das Gerät ist zum Saugen und Verschließen von Plastiktüten mit Lebensmitteln im Inneren konzipiert. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.
- Der Betrieb des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer haftet allein für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

Hauptbestandteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3-4)

1. Kontrollpanel
2. Maschinendeckel
3. 12VDC-Netzkabelanschluss
4. Zubehör-Port
5. Schaum versiegeln
6. Obere Dichtung
7. Lagerraum für Vakuumrollen
8. Schneider
9. Dichtung nach unten
10. Dichtungsdraht
11. Sperre
12. Kammerraum

Bemerkung: Sofern nicht anders angegeben, gilt der Inhalt dieses Handbuchs für alle aufgeführten Artikel. Das Aussehen kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Kontrollpanel

(Abb. 2 auf Seite 5)

13. Vakuum- und Dichtungs-/Stopptaste
 - Drücken Sie diese Taste im Standby-Modus. Die Maschine wechselt in den automatischen Vakuum- und Dichtungsmodus.
 - Drücken Sie diese Taste in einem beliebigen Betriebsmodus, um den Vorgang zu stoppen.
14. Schaltfläche „Dichtung“
 - Drücken Sie die Taste „Dichtung“, um den Vakuumzyklus zu stoppen, und versiegeln Sie sie, um zu verhindern, dass empfindliche Gegenstände zerdrückt werden.
 - Stellen Sie Taschen in individueller Größe her.

15. Schaltfläche Vakuumniveau
 - Vakuumstufe „Hoch“ oder „Niedrig“ einstellen. Die Kontrolllampe leuchtet entsprechend. Die Standardeinstellung ist „Hoch“.
16. Schaltfläche Dichtungszeit
 - Stellen Sie bei Bedarf die „normale“ oder „verlängerte“ Dichtungszeit ein. Die Kontrolllampe leuchtet entsprechend. Die Standardeinstellung ist „Normal“, d. h. 6 Sekunden. Die verlängerte Dichtungszeit beträgt 7,5 Sekunden. Eine längere Versiegelungszeit ist erforderlich, wenn die Arbeitsumgebung bei niedrigen Temperaturen ist oder der Vakuumbeutel sehr dick ist, oder eine Vakuumversiegelung mit Nassfutter.
17. Taste für Pulsvakuum
 - Verwenden Sie die Schaltfläche „Pulse“, um zu verhindern, dass empfindliche Gegenstände zerdrückt werden. Drücken Sie die Taste „Pulse“ mit den Fingern. Die Maschine saugt nach und nach, je nachdem, wie Sie die Taste drücken.
18. Schaltfläche für Zubehörvakuum
 - Diese Taste drücken, um den Vakuumzyklus nur zum Behälter zu starten (nicht im Lieferumfang enthalten). Siehe die im Handbuch erwähnte Richtlinie.
19. Kontrolllampe
 - Grün: Einschalten, stehen, arbeiten vollständig.
 - Rot: Drücken Sie die Taste „Vakuum und Versiegelung“.
 - Orange: Dichtungsmodus.
20. Modus-Schalter
 - „Normal“ — Geeignet für Arbeiten bei Warm- oder Heißlufttemperatur; oder für vakuumtrockene Gegenstände (ohne Flüssigkeit).
 - „Erweitert“ — Geeignet für Arbeiten bei kalter oder kalter Luft; oder Vakuum nasser Gegenstände (mit Flüssigkeit).
21. Vakuum- und Dichtungstaste
 - Drücken Sie die Taste „Vakuum und Versiegelung“, um zu saugen und zu versiegeln.
22. Schaltfläche „Nur Dichtung“
 - Drücken Sie die Taste „Dichtung“. Die Maschine beginnt zu versiegeln.
23. Schaltfläche „Nur Vakuum“
 - Drücken Sie die Taste „Nur Vakuum“, drücken Sie den Behälterdeckel 3-5 Sekunden lang leicht. Die Maschine startet den Vakuumprozess.
24. Schaltfläche „Abbrechen“
 - Drücken Sie die Taste „Abbrechen“, um alle Arbeitsprozesse der Maschine zu stoppen.

Vorbereitung vor Gebrauch

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob sich das Gerät in gutem Zustand und mit allen Zubehörteilen befindet. Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung kontaktieren Sie bitte umgehend den Lieferanten. Verwenden Sie in diesem Fall das Gerät nicht.
- Reinigen Sie das Zubehör und das Gerät vor dem Gebrauch (siehe ==> Reinigung und Wartung).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die gegen Wasserspritzer sicher ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie beabsichtigen, Ihr Gerät in Zukunft zu lagern.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch zur späteren Bezug-



nahme auf.

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

Bedienungsanleitung

Vorbereitungen

- Schließen Sie die Maschine an das Netzteil an.
- Wenn die Maschine eingeschaltet ist, leuchtet die LED.
- Die Maschine ist betriebsbereit.

Vor Inbetriebnahme

- Schließen Sie die Maschine an das Netzteil an.
- Wenn die Maschine eingeschaltet ist, leuchtet die LED.
- Die Maschine ist betriebsbereit.

So stellen Sie Beutel aus der Rolle her

Modell: 201626

1. Öffnen Sie den Deckel, heben Sie den Schneider an, ziehen Sie die Rolle auf die geeignete Größe heraus und setzen Sie den Schneider herunter.
2. Schneiden Sie die Rolle einfach durch Schneiden des Schneiders.
3. Legen Sie das offene Ende der Rolle über den Dichtungsdraht (bitte stellen Sie sicher, dass das offene Ende über dem Dichtungsdraht liegt).
4. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie den Deckel mit der Hand und drücken Sie in der Zwischenzeit die Verriegelungen an beiden Enden der Maschine mit den Fingern, um den Deckel zu verriegeln.
5. Dichtung drücken, die Maschine wechselt in den Dichtungsmodus. Dichtungsdraht funktioniert. Die Farbe der Kontrollleuchte wechselt von grün zu orange. Die Pumpe funktioniert und lässt die Verriegelung los. Die Kontrolllampe leuchtet rot. Nach dem Versiegeln piept die Maschine.
6. Nehmen Sie das Rollenende heraus und überprüfen Sie die Dichtung.

(Hinweis: Ein Plusiegel sieht bei der Inspektion „klar“ aus. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, knitterig, weiß oder milchig ist, schneiden Sie die Versiegelung bitte ab und starten Sie den Versiegelungsprozess neu.)

Modell: 975350

- Wählen Sie eine Rolle mit geeigneter Breite.
- Legen Sie das offene Ende der Rolle über den Dichtungsdraht (stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende über dem Dichtungsdraht befindet), schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie den Deckel mit den Daumen nach unten und drücken Sie die Verriegelungen auf beiden Seiten der Maschinenbasis mit den Zeigefingern ein und sperren Sie sie.
- Wählen Sie die richtige Dichtungszeitoption.
- „Normal“ – Geeignet für Arbeiten bei warmer oder heißer Luft oder für vakuumtrockene Gegenstände (ohne Flüssigkeit).
- „Erweitert“ – Geeignet für die Arbeit bei kalter oder kalter Lufttemperatur oder für den Unterdruck nasser Gegenstände (mit Flüssigkeit).
- Drücken Sie die Taste „Dichtung“. Die Maschine beginnt zu versiegeln; die Vakuumpumpe funktioniert nicht; kein Ge-

räusch; die Kontrolllampe leuchtet orange. Wenn die Abdichtung abgeschlossen ist, saugt die Maschine 3 Sekunden lang, um das Vakuum perfekter zu machen; die Kontrolllampe leuchtet rot.

- Der Deckel hebt sich leicht an und das grüne Licht leuchtet auf.
- Der Dichtungszyklus ist abgeschlossen.
- Entfernen Sie den Beutel und überprüfen Sie die Dichtung.
(Hinweis: Eine positive Dichtung sieht bei der Inspektion klar aus. Wenn die Dichtung fleckig, unvollständig, verknittert, weiß oder milchig ist, entfernen Sie den versiegelten Teil und führen Sie den Vakuum- und Dichtungsvorgang erneut durch.)

Saugen und Versiegeln mit Beuteln

Modell: 201626

1. Wählen Sie die geeignete Größe des Vakuumbeutels und legen Sie den Artikel in den Beutel.
2. Lassen Sie nach dem Einlegen des Artikels mindestens 4-5 cm Platz, um ein besseres Vakuum zu gewährleisten.
3. Legen Sie das offene Ende des Beutels über die Kammerdichtung. Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende im Kammerraum befindet.
4. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie den Deckel mit der Hand und drücken Sie in der Zwischenzeit die Verriegelungen an beiden Enden der Maschine mit den Fingern, um den Deckel zu verriegeln.
5. Wählen Sie den Vakuumpegel entsprechend der Menge. Die Standardeinstellung ist Hoch. Wählen Sie Dichtungszeit. Die Standardeinstellung ist Normal.
6. Vakuumdichtung/Stop drücken, die Maschine wechselt in den automatischen Vakuum- und Dichtungsmodus. Die Kontrolllampe leuchtet rot.
**Die Verriegelung wird während des Vakuumprozesses freigegeben. Dies gehört zum normalen Phänomen.
7. Nach dem Versiegeln löst sich die Maschine automatisch und piept. Die Kontrolllampe leuchtet grün.
8. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Beutel heraus und überprüfen Sie das Siegel.
(Hinweis: Ein Plusiegel sieht bei der Inspektion „klar“ aus. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, knitterig, weiß oder milchig ist, schneiden Sie die Versiegelung bitte ab und starten Sie den Versiegelungsprozess neu.)
9. Bitte bewahren Sie die Vakuummartikel nach der Versiegelung ordnungsgemäß auf. Alle verderblichen Lebensmittel müssen gekühlt oder gefroren werden, um Verderb zu vermeiden.

Modell: 975350

- Wählen Sie einen geeigneten Vakuumbeutel und legen Sie den Gegenstand in den Beutel.
- Lassen Sie nach dem Einlegen des Artikels mindestens 4,5 cm Platz, um ein besseres Vakuum zu gewährleisten.
- Legen Sie das offene Ende des Beutels über die Kammerdichtung. Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende innerhalb der Vakuummkammer befindet.
- Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie den Deckel mit den Daumen nach unten und drücken Sie die Verriegelungen auf beiden Seiten der Maschinenbasis mit den Zeigefingern ein und sperren Sie sie.
- Wählen Sie die richtige Dichtungszeitoption.



-„Normal“ – Geeignet für Arbeiten bei warmer oder heißer Luft oder für vakuumtrockene Gegenstände (ohne Flüssigkeit).

-„Erweitert“ – Geeignet für die Arbeit bei kalter oder kalter Lufttemperatur oder für den Unterdruck nasser Gegenstände (mit Flüssigkeit).

- Drücken Sie die Taste „Vakuum und Versiegelung“. Die Kontrolllampe leuchtet rot.
- Die Vakuumpumpe rastet ein und die Absaugung zieht den Deckel und die Dichtungsstange nach unten, wodurch sich der Deckel entriegelt (Ping-Ton zeigt an, dass sich die Verriegelungen entriegeln).
- Der Vakuumpegelsensor weiß, wann er den richtigen Vakuumpegel erreicht, und wechselt automatisch in den Dichtungsmodus.
- Im Dichtungsmodus ändert sich die Kontrolllampe orange, die Maschine beginnt zu versiegeln; die Vakuumpumpe funktioniert nicht mehr; kein Geräusch; die Kontrolllampe leuchtet orange.
- Wenn die Abdichtung abgeschlossen ist. Der Deckel hebt sich leicht an und das grüne Licht leuchtet auf.
- Beutel entfernen und Beutel und Versiegelung überprüfen. **(Hinweis: Eine positive Dichtung sieht bei der Inspektion klar aus. Wenn die Dichtung fleckig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig ist, entfernen Sie den versiegelten Teil und führen Sie den Vaku-um- und den Dichtungsvorgang erneut durch.)**
- Bewahren Sie den Beutel ordnungsgemäß auf. Alle verderblichen Lebensmittel müssen gekühlt oder eingefroren werden, um Verderb zu vermeiden.
- Drücken Sie die Taste „Abbrechen“, um alle Arbeitsprozesse der Maschine zu stoppen. Wenn eine sofortige Abdichtung erforderlich ist, drücken Sie einfach die Taste „Versiegeln“.

Verwendung der Vakuumfunktion PULSE (nur Artikel 201626)

Da der Druck unter der Vakuumfunktion „Puls“ hoch eingestellt ist, ist es manchmal einfach, einige empfindliche Gegenstände durch hohen Druck im Vakuumbeutel zu zerstören. In diesem Fall können Sie die Vakuumfunktion „Pulse“ verwenden, um die Vakuumzeit und den Vakuumdruck zu steuern und zu verhindern, dass empfindliche Gegenstände zerdrückt werden. Wenn Sie saftige Lebensmittel einpacken, können Sie diese Funktion auch verwenden und verhindern, dass Flüssigkeit abgesaugt wird.

1. Legen Sie die Artikel in den Beutel und dann das offene Ende des Beutels über die Kammerdichtung. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels im Kammerraum liegt.
2. Den Deckel von Hand schließen und die Verriegelungen an beiden Enden der Maschine mit den Fingern drücken, um den Deckel zu verriegeln.
3. Drücken Sie kontinuierlich die Taste „Pulse“, bis sie den gewünschten Druck erreicht. Sie können den Vakuumbeutel beobachten, um den Druck zu bestimmen. Während dieses Vorgangs können Sie das Vakuum stoppen, indem Sie diese Taste nicht mehr drücken und sie erneut drücken, um erneut zu saugen.
4. Wenn der Druck das erreicht, was er benötigt, drücken Sie die Taste „Dichtung“, um mit der Abdichtung zu beginnen.

Verwendung mit dem Kanister (nicht im Lieferumfang enthalten)

975350 und 201626 werden auch für Kanister verwendet. Der Knopf auf der Oberseite des Deckels steuert das Saugen, schließt und verriegelt die Entlüftungen im Deckel nach dem Saugen, öffnet die Entlüftungen, um Luft zurück in den Behälter zu lassen, und gibt den Deckel frei, um auf den Inhalt zuzugreifen.

1. Legen Sie die Gegenstände in den Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Behälters trocken und die Deckeldichtung frei von Pulver oder Speiseresten ist. Bitte lassen Sie auch etwas Platz, nachdem die Gegenstände in den Behälter gelegt wurden. Und schließen Sie dann den Deckel.
2. Drehen Sie den Knopf in die Position „Vakuum“.
3. Schließen Sie den Schlauch an den Zubehöranschluss an der Maschine und den Anschluss am Behälterdeckel an.
4. Befolgen Sie die nachstehenden Verfahren für die Artikel 975350 und 201626 entsprechend.
(Punkt 201626)
- Wählen Sie je nach Inhalt Vakuumstufe. Die Standardeinstellung ist Hoch. Wählen Sie Dichtungszeit. Die Standardeinstellung ist Normal.
- Taste „Zubehör“ drücken, Kanisterdeckel 3-5s leicht drücken, Maschine startet Vakuumzyklus.
(Pos. 975350)
- Drücken Sie die Taste „Nur Vakuum“, drücken Sie den Behälterdeckel 3-5 Sekunden lang leicht. Die Maschine startet den Vakuumprozess.
Drücken Sie die Taste „Abbrechen“, um alle Arbeitsprozesse der Maschine zu stoppen.
5. Nach dem Vakuumzyklus stoppt die Maschine automatisch. Entfernen Sie den Schlauch vom Behälter und drehen Sie den Knopf in die Position „Lock“. Behälter im Kühlschrank lagern.
6. Zum Öffnen des Vakuumbehälters den Knopf in die Position „Öffnen“ drehen. Mit angemessener Sorgfalt können die Kanister mehrmals wiederverwendet werden.

Angaben zur Lebensmittelverpackung in Beuteln

- Zum Zeitpunkt der Verpackung sollten Lebensmittel so frisch wie möglich sein. Die Haltbarkeit von vakuumverpackten Produkten kann im Vergleich zu Standard-Lagerbedingungen bis zu fünfmal verlängert werden.
- Weiche, feuchte Lebensmittel oder Produkte, die ihre Form behalten sollten, sollten vor der Verpackung eingefroren werden.
- Fleisch, Beeren oder Brot können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, um eine Verbrennung im Gefrierschrank zu vermeiden. Wenn die Produkte 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 Gra-Tins sollten vor der Vakuumverpackung in einer Schale oder auf einer Eisschale eingefroren werden. Gefrorene und packgereifte Produkte sollten gekennzeichnet und in den Gefrierschrank gelegt werden.



- Alle scharfkantigen Produkte (z. B. Knochen, trockene Nudeln, Reis) sollten mit Papierhandtüchern gesichert werden, damit sie den Beutel nicht stanzen.
- Verpackungsbeutel dürfen nicht zum Kochen oder in der Mikrowelle wiederverwendet werden. Verwenden Sie keine Beutel, die zur Lagerung von frischem Fisch oder fettigen Fonds verwendet wurden.
- Gemüse sollte vor der Verpackung blanchiert werden. Blanching ist eine Methode der thermischen Verarbeitung, die aus einer kurzen, aber intensiven Erwärmung besteht. Gemüse kann in kochendem Wasser blanchiert werden: Es muss eine Weile in kochendes Wasser gegeben, dann entnommen und sofort bei niedrigen Temperaturen abgeschreckt werden.
- Führen Sie das Vakuumverpackungsverfahren wie gewohnt durch.
- Die Verpackung nicht mit Pilzen und Knoblauch absaugen.

Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

Die Vakuumkammer-Verpackungsmaschine Kitchen Line revolutioniert die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel kaufen und lagern. Da Vakuumverpackungen dazu beitragen, das Verbrennen von Gefrierschränken zu vermeiden und den Verderb von Lebensmitteln zu verlangsamen, können Sie jetzt den Kauf von Lebensmitteln in großen Mengen nutzen, ohne die Gefahr von Lebensmittelabfällen zu vermeiden.

Die Vakuumverpackung mit unserem Gerät entfernt bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung. So bleiben Lebensmittel bis zu 5-mal länger frisch als unter normalen Umständen. Trockene Lebensmittel wie Nudeln, Getreide und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch.

Plus Vakuumverpackung verhindert, dass Teufel und andere Insekten trockene Güter befallen. Verpacken Sie nur die frischesten Lebensmittel.

Beachten Sie jedoch bitte, dass nicht alle Lebensmittel von einer Vakuumverpackung profitieren. **Saugen Sie niemals Knoblauch oder Pilze wie Pilze ab.** Eine gefährliche chemische Reaktion tritt auf, wenn Luft entfernt wird, was dazu führt, dass diese Lebensmittel bei Verschlucken gefährlich sind. Das Gemüse sollte vor der Verpackung blanchiert werden, um Enzyme abzutöten, die beim Saugen zu einer Verschlechterung der Ausgasung führen können.

Lebensmittel	Lagerung des Vakuum-Gefriergeräts	Aufbewahrung von Vakuumkühlschränken
Frisches Rindfleisch und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat
Gemahlenes Fleisch	1 Jahr	1 Monat
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen
Frische Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Räucherfleisch	3 Jahre	6-12 Wochen
Frisches Produkt, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen

Frisches Obst	2-3 Jahre	2 Wochen
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen
Geschnittene Deli-Fleischsorten	nicht empfohlen	6-12 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen

Bemerkung: Die obige Tabelle dient nur zu Referenzzwecken. Bei der Festlegung der Lagerdauer immer die lokalen hygienischen epidemiologischen Vorschriften und HACCP vorzuschlagen.

Tipps zum Betrieb

Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit der Produkte erheblich. Die Maschine hat auch sehr viele Haushaltsanwendungen.

Vakuumverpackung ist eine perfekte Lösung für alle, die Camping oder Outdoor-Reisen machen!

- Um einen praktischen und wiederverwendbaren Eisbeutel zuzubereiten, füllen Sie den Vakuumverpackungsbeutel halb mit Wasser und fügen Sie einige Löffel reibenden Alkohols hinzu. Den Beutel verschließen (kein Vakuum erzeugen) und in den Gefrierschrank stellen. Die Lösung aus Alkohol wird nicht vollständig eingefroren – daher erhalten Sie einen flexiblen Kompressenbeutel, der auf Gelenke oder kleinere Verletzungen aufgetragen werden kann.
- Vorbereitete Gerichte, die Sie im Voraus zubereiten und mit auf die Reise nehmen – ein schnelles und einfaches Mittagessen im Freien.
- Die Vakuumverpackung von Fleisch und anderen Produkten verhindert, dass Gerüche während der Lagerung vermischt werden.
- Sie können auch Notfallkits und Vakuumpakete vorbereiten, z. B. Streichhölzer, Socken oder eine Karte.

Verwendung im Haushalt

- Schubladenverwaltung – unnötige und leicht verschiebbare Gegenstände (Nägel, Schrauben) können durch Vakuumveriegelung in Beuteln geschützt werden. Dadurch sind diese Gegenstände leicht zu sehen und nehmen weniger Platz ein.
- Sie müssen Ihr Besteck nicht mehr polieren! Vakuumverpackungen gelegentlich verwendeter Silberschalen verhindern, dass sie anlaufen.

Reinigung und Wartung

- **ACHTUNG!** Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und kühlen Sie es vor der Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger zur Reinigung und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und ein Stromschlag entstehen könnte.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer 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 Tuch oder Schwamm, der leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchtet ist.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Wasser mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, abrasiv Schwämme oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, Metallutensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände. Keine Benzine oder Lösungsmittel verwenden!
- 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 vom Netz getrennt und vollständig abgekühlt wurde.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Schäden führen könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät beim Bewegen vom Netz und halten Sie es unten.

Fehlerbehebung

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

HINWEIS: Um den Langzeitbetrieb der Maschine zu gewährleisten, sollten Sie mindestens 20 Sekunden Pause einlegen, bevor Sie nacheinander abdichten.

Problem	Mögliche Lösung
Gerät schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Maschine ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. • Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
Die Maschine saugt die Luft nicht vollständig aus den Beuteln aus	<ul style="list-style-type: none"> • Für eine ordnungsgemäße Vakuumherzeugung und -versiegelung ist es wichtig, dass der Rand des Beutels genau auf der Dichtungsstange 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 von der Rolle vorbereiten, stellen Sie sicher, dass die erste Versiegelung ordnungsgemäß und fest sitzt. • 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 dem Versiegeln	<ul style="list-style-type: none"> • Scharfe Gegenstände können kleine Löcher in Beuteln durchstechen. Um dies zu vermeiden, decken Sie scharfe Kanten mit Papierhandtuch ab und saugen Sie sie in einen neuen Beutel. • Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen (ausgasen), wenn sie vor der Verpackung nicht ordnungsgemäß aufgebläht oder eingefroren werden. Beutel öffnen. Wenn Sie glauben, dass der Verderb von Lebensmitteln begonnen hat, entsorgen Sie Lebensmittel. Wenn der Verderb von Lebensmitteln noch nicht begonnen hat, sofort konsumieren. Im Zweifelsfall sollten Sie die Lebensmittel entsorgen.
In seltenen Fällen kann es zu einem Fehler in den Maschinenbetriebszyklen kommen, der zu einer Fehlfunktion führt	<ul style="list-style-type: none"> • Trennen Sie die Maschine vom Netz und schließen Sie sie wieder an.

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.
- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat ALTIJD uit voordat u het loskoppelt van de stroomtoevoer, reiniging, onderhoud of opslag.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.
- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het appa-

raat 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 voedingsaan- op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u het apparaat in geval van nood onmiddellijk kunt loskoppelen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keuken van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en de elektrische aansluitingen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit accessoires of extra apparaten die niet bij het apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explosieve of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.


Speciale veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik.
- **LET OP! RISICO OP BRANDWONDEN! HETE OPPERVLAKKEN! RAAK DE AFDICHTINGSSTANG NOOIT AAN.** Raak de afdichtingsstang niet aan terwijl deze in gebruik is. Er bestaat zelfs na gebruik 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 KNIPPERENDE HANDEN!
Wees voorzichtig bij het sluiten van het deksel.



-  Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse II.
- Alleen voor onderdeel 201626 kan het apparaat worden bediend met een 12VDC-uitgangsadapter (niet meegeleverd) of een directe wisselstroombron. **OPMERKING:** Ze konden niet tegelijkertijd worden gebruikt.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed & breakfast-omgeving.
- Het apparaat is ontworpen voor het stofzuigen en afdichten van plastic zakken met voedsel erin. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor enig ander doel wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Hoofdonderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3-4)

1. Bedieningspaneel
2. Deksel machine
3. 12VDC-voedingskabelpoort
4. Poort voor accessoires
5. Schuim afdichting
6. Bovenste afdichtingspakking
7. Opslagruimte voor vacuümrollen
8. Snijder
9. Afdichtingspakking omlaag
10. Afdichtingsdraad
11. Vergrendelen
12. Kamer kamer

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

Bedieningspaneel

(Afb. 2 op pagina 5)

13. Vacuüm- en afdichtings-/stopknop
 - Druk op deze knop in de stand-bymodus, de machine gaat naar de automatische vacuüm- en afdichtingsmodus.
 - Druk op deze knop onder een willekeurige werkmodus om het proces te stoppen.
14. Knop Afdichting
 - Druk op de knop 'Afdichten' om de vacuümcyclus te stoppen en sluit af om te voorkomen dat gevoelige voorwerpen worden geplet.
 - Maak tassen op maat.
15. Knop Vacuümniveau
 - Stel het vacuümniveau "Hoog" of "Laag" in. Het indicatielampje gaat dienovereenkomstig branden. De standaardinstelling is "Hoog".
16. Knop Afdichtingstijd
 - Stel indien nodig de "Normale" of "Verlengde" afdichtingstijd in. Het indicatielampje gaat dienovereenkomstig branden. De standaardinstelling is "Normaal", wat 6 seconden is. Verlengde sealtijd is 7,5 seconden. Er is een

langere afdichtingstijd nodig wanneer de werkomgeving op lage temperatuur is, of de vacuümzak zeer dik is, of vacuümafdichting met nat voedsel.

17. Pulsvacuümknop
 - Gebruik de "Pulse"-knop om te voorkomen dat delicate items worden geplet. Druk met de vingers op de "Pulse"-knop, de machine zal weinig stofzuigen als u op de knop drukt.
18. Vacuümknop accessoire
 - Druk op deze knop om de vacuümcyclus naar de opvangbeker te starten (niet meegeleverd). Zie de richtlijn vermeld in de handleiding.
19. Indicatielampje
 - Groen: inschakelen, stand-by, werken voltooid.
 - Rood: Druk op de knop "Vacuüm en afdichting".
 - Oranje: afdichtingsmodus.
20. Modus schakelaar
 - "Normaal"—Geschikt voor werken in warme of hete luchttemperatuur; of stofzuig droge voorwerpen (zonder vloeistof).
 - "Uitgebreid"—Geschikt voor werken in koude of koude luchttemperatuur; of vacuüm natte voorwerpen (met vloeistof).
21. Knop Vacuüm en afdichting
 - Druk op de knop "Vacuüm en afdichting" om de machine te stofzuigen en af te sluiten.
22. Knop Alleen afdichting
 - Druk op de knop 'Afdichten'. De machine begint af te dichtten.
23. Knop Alleen vacuüm
 - Druk op de knop 'Alleen vacuüm' en druk 3-5 seconden lang licht op het deksel van de opvangbeker. De machine start het vacuümproces.
24. Knop Annuleren
 - Druk op de knop "Annuleren" om alle werkprocessen van de machine te stoppen.

Vorbereiding voor gebruik

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



Bedieningsinstructies

Vorbereidingen

- Sluit de machine aan op de voeding.
- Wanneer de machine wordt ingeschakeld, gaat de LED branden.
- De machine is klaar voor gebruik.

Voorafgaand aan het opstarten

- Sluit de machine aan op de voeding.
- Wanneer de machine wordt ingeschakeld, gaat de LED branden.
- De machine is klaar voor gebruik.

Hoe maak je een zak van een rol

Model: 201626

1. Open het deksel, breng de frees omhoog, trek de rol naar buiten tot de juiste maat, zet de frees neer.
2. Snijd de rol door de frees in te snijden.
3. Plaats het open uiteinde van de rol over de afdichtdraad (zorg ervoor dat het open uiteinde over de afdichtdraad ligt).
4. Sluit het deksel, druk het deksel met de hand in en druk ondertussen met de vingers op de vergrendelingen aan beide uiteinden van de machine om het deksel te vergrendelen.
5. Druk op Afdichting, de machine gaat naar de Afdichtingsmodus. Afdichtingsdraad werkt. Het indicatielampje wordt oranje van groen. De pomp werkt en laat de vergrendeling los. Het indicatielampje wordt rood. Na het afdichten piept de machine.
6. Verwijder het roluiteinde en controleer de afdichting.

[Opmerking: Een positieve afdichting ziet er bij inspectie "vrij" uit. Als de afdichting vlekkerig, onvolledig, rimpelwit of melkachtig is, knip de afdichting dan door en start het afdichtingsproces opnieuw.]

Model: 975350

- Kies een rol met de juiste breedte.
- Plaats het open uiteinde van de rol over de afdichtdraad (zorg ervoor dat het open uiteinde over de afdichtdraad ligt); sluit het deksel.
- Terwijl u het deksel met uw duimen omlaag drukt, drukt u de vergrendelingen aan beide zijden van de machinevoet in met uw wijsvingers en vergrendelt u deze.
- Kies de juiste optie voor afdichtingstijd.
 - "Normaal" – Geschikt voor het werken in warme of hete luchttemperatuur; of voor het stofzuigen van droge voorwerpen [zonder vloeistof].
 - "Uitgebreid" – Geschikt voor werken bij koude of koude luchttemperatuur; of vacuüm natte voorwerpen [met vloeistof].
- Druk op de knop 'Afdichten'. De machine begint af te dichten; de vacuümpomp werkt niet meer; geen geluid; het indicatielampje wordt oranje. Wanneer de afdichting is voltooid, gaat de machine 3 seconden door met stofzuigen om het vacuüm nog perfect te maken; het indicatielampje wordt rood.
- Het deksel gaat iets omhoog en het groene lampje gaat branden.
- Afdichtingscyclus is voltooid.
- Verwijder de zak en inspecteer de afdichting. **[Opmerking: een positieve afdichting ziet er na inspectie duidelijk uit. Als de afdichting vlekkerig, onvolledig, gekreukt, wit of melkachtig is, verwijder dan het verzegelde gedeelte en voer het vacuüm- en afdichtingsproces opnieuw uit.]**

Hoe stofzuigen en afdichten met zakken

Model: 201626

1. Kies de juiste maat stofzuigerzak en plaats het artikel in de zak.
2. Laat minstens 4-5 cm ruimte nadat het artikel in de zak is gedaan, om een beter vacuüm te garanderen.
3. Plaats het open uiteinde van de zak over de afdichtingspakking van de kamer. Zorg ervoor dat het open uiteinde zich in de kamer bevindt.
4. Sluit het deksel, druk het deksel met de hand in en druk ondertussen met de vingers op de vergrendelingen aan beide uiteinden van de machine om het deksel te vergrendelen.
5. Kies het vacuümniveau op basis van de spullen. De standaardinstelling is Hoog. Kies Afdichtingstijd. De standaardinstelling is Normaal.
6. Druk op Vacuüm&Seal/Stop, de machine gaat naar de automatische vacuüm- en afdichtingsmodus. Het indicatielampje wordt rood.

****De vergrendeling wordt vrijgegeven tijdens het vacuümproces. Dit hoort bij het normale fenomeen.**

7. Na het afdichten laat de machine automatisch los en geeft hij een piepton. Het indicatielampje wordt groen.
8. Open het deksel, haal de zak eruit en controleer de afdichting.

[Opmerking: Een positieve afdichting ziet er bij inspectie "vrij" uit. Als de afdichting vlekkerig, onvolledig, rimpelwit of melkachtig is, knip de afdichting dan door en start het afdichtingsproces opnieuw.]

9. Bewaar de vacuümartikelen goed na de afdichting. Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden gekoeld of ingevroren om bederf te voorkomen.

Model: 975350

- Kies een geschikte vacuümzak, plaats het artikel in de zak.
- Laat ten minste 4,5 cm ruimte over nadat het artikel in de zak is gedaan, om een beter vacuüm te garanderen.
- Plaats het open uiteinde van de zak over de afdichtingspakking van de kamer. Zorg ervoor dat het open uiteinde zich in de vacuümkamer bevindt.
- Sluit het deksel.
- Terwijl u het deksel met uw duimen omlaag drukt, drukt u de vergrendelingen aan beide zijden van de machinevoet in met uw wijsvingers en vergrendelt u deze.
- Kies de juiste optie voor afdichtingstijd.
 - "Normaal" – Geschikt voor het werken in warme of hete luchttemperatuur; of voor het stofzuigen van droge voorwerpen [zonder vloeistof].
 - "Uitgebreid" – Geschikt voor werken bij koude of koude luchttemperatuur; of vacuüm natte voorwerpen [met vloeistof].
- Druk op de knop "Vacuüm en afdichting". Het indicatielampje wordt rood.
- De vacuümpomp wordt ingeschakeld en de zuigkracht trekt het deksel en de afdichtingsstang omlaag, waardoor het deksel wordt ontgrendeld [knipperend pinggeluid geeft aan dat de vergrendelingen worden ontgrendeld].
- De vacuümniveausensor weet wanneer het juiste vacuümniveau wordt bereikt en gaat automatisch naar de afdichtingsmodus.
- In de afdichtingsmodus verandert het indicatielampje oranje, de machine begint af te dichten; de vacuümpomp stopt met



werken; geen geluid; het indicatielampje wordt oranje.

- Wanneer de afdichting is voltooid. Het deksel gaat iets omhoog en het groene lampje gaat branden.
- Verwijder de zak en inspecteer de zak en de afdichting. **(Opmerking: Een positieve afdichting ziet er bij inspectie duidelijk uit. Als de afdichting vlekkerig, onvolledig, gerimpeld, wit of melkachtig is, verwijder dan het verzegelde gedeelte en voer het vacuüm- en afdichtingsproces opnieuw uit.)**
- Bewaar de zak goed. Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden gekoeld of ingevroren om bederf te voorkomen.
- Druk op de knop "Annuleren" om alle werkprocessen van de machine te stoppen. Als onmiddellijke afdichting nodig is, drukt u gewoon op de knop 'Afdichten'.

De PULSE-vacuümfunctie gebruiken (alleen item 201626)

Omdat de druk onder de "Pulse" vacuümfunctie hoog is ingesteld, is het soms gemakkelijk om bepaalde delicate items onder hoge druk in de vacuümszak te vernietigen. In dit geval kunt u de vacuümfunctie "Pulse" gebruiken om de vacuümtijd en -druk te regelen en te voorkomen dat gevoelige voorwerpen worden geplet. Bij het inpakken van wat sappig voedsel kunt u deze functie ook gebruiken en voorkomen dat vloeistof eruit wordt gezogen.

1. Plaats de items in de zak en plaats vervolgens het open uiteinde van de zak over de afdichtingspakking van de kamer. Zorg ervoor dat het open uiteinde van de zak zich in de kamer bevindt.
2. Sluit het deksel en druk met de vingers op de vergrendelingen aan beide uiteinden van de machine om het deksel te vergrendelen.
3. Druk voortdurend op de "Pulse"-knop totdat deze de gewenste druk bereikt. U kunt de vacuümszak bekijken om de druk te bepalen. Tijdens dit proces kunt u het vacuüm stoppen door te stoppen met het indrukken van deze knop; en nogmaals indrukken om opnieuw te stofzuigen.
4. Wanneer de druk bereikt wat het nodig heeft, drukt u op de knop 'Afdichten' om de afdichting te starten.

Gebruik met opvangbeker (niet meegeleverd)

975350 en 201626 worden ook gebruikt voor canisters. De knop aan de bovenkant van het deksel regelt het stofzuigen, sluit en vergrendelt de ventilatieopeningen in het deksel na het stofzuigen en opent de ventilatieopeningen om lucht terug in de opvangbeker te laten en het deksel vrij te geven om toegang te krijgen tot de inhoud.

1. Plaats de items in de canister. Zorg ervoor dat het deksel van de opvangbeker droog is en dat de dekselpakking geen poeder of voedselresten bevat. Houd ook rekening met wat ruimte nadat de items in de canister zijn geplaatst. En sluit dan het deksel.
2. Draai de knop naar de stand Vacuüm.
3. Sluit de slang aan op de accessoirepoort op de machine en de poort op het deksel van de opvangbeker.
4. Volg de onderstaande procedures voor onderdelen 975350 en 201626 overeenkomstig.
(item 201626)
- Kies, afhankelijk van de stof, Vacuümniveau. De standaardinstelling is Hoog. Kies Afdichtingstijd. De standaardinstelling is Normaal.

- Druk op de "Accessoire"-knop, druk 3-5 seconden lichtjes op het deksel van de opvangbeker, de machine start de vacuümcyclus.

(item 975350)

- Druk op de knop 'Alleen vacuüm' en druk 3-5 seconden lang licht op het deksel van de opvangbeker. De machine start het vacuümproces.

Druk op de knop "Annuleren" om alle werkprocessen van de machine te stoppen.

5. Na de vacuümcyclus stopt de machine automatisch. Verwijder de slang uit de canister en draai de knop naar de vergrendelstand. Bewaar de bus in de koelkast.
6. Om de vacuümpvangbeker te openen, draait u de knop naar de stand "Open". De canisters kunnen met de juiste zorg vele malen worden hergebruikt.

Informatie over voedselverpakkingen in zakken

- Op het moment van verpakking moeten levensmiddelen zo vers mogelijk zijn. De houdbaarheid van vacuüm verpakte producten kan tot vijf keer worden verlengd in vergelijking met standaard opslagomstandigheden.
- Zachte, vochtige voedingsmiddelen of producten die hun vorm moeten behouden, moeten voorafgaand aan de verpakking worden ingevroren.
- Vlees, bessen of brood kunnen tot 24 uur worden ingevroren om te voorkomen dat de vriezer verbrandt. Wanneer de producten bevroren en hard worden, zijn ze klaar om vacuüm verpakt te worden.
- Als vers voedsel wordt verpakt zonder voorbevriezen, 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 gra-blikjes moeten voorafgaand aan de vacuümverpakking in een schaal of op een ijsbak worden ingevroren. Bevroren en packa-ged producten moeten worden geëतिकetteerd 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 reukstoffen niet opnieuw.
- Groenten moeten voorafgaand aan de verpakking worden geblancheerd. Blanching is een methode van thermische verwerking die bestaat uit kortstondige maar intensieve verwarming. Groenten kunnen 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 zoals gewoonlijk uit.
- **Vacuüm geen champignons en knoflook.**

Voedselopslag en veiligheidsinformatie

De verpakkingsmachine van de vacuümkamer Kitchen Line zal een revolutie teweegbrengen in de manier waarop u voedsel koopt en bewaart. Omdat vacuümverpakkingen werken tegen verbranding van elimi-nate vriezers en bederf van langzame voedselproducten, kunt u nu profiteren van de aankoop van voedsel in bulk zonder de dreiging van voedselverspilling.



Vacuümverpakking met ons apparaat verwijderd tot 90% van de lucht uit de verpakking. Dit helpt voedsel tot 5 keer langer vers te houden dan onder normale omstandigheden. Droog voedsel zoals pasta, granen en bloem blijft van begin tot eind vers. Bovendien voorkomt vacuümverpakking dat weevils en andere insecten droge goederen besmetten. Verpak alleen het meest verse voedsel.

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

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

Opmerking: Bovenstaande tabel is alleen ter referentie. Bij het bepalen van de bewaarperiode altijd de lokale sanitaire epidemiologische voorschriften en HACCP suggereren.

Tips voor gebruik

Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van producten aanzienlijk. De machine heeft ook veel huishoudelijke toepassingen.

Vacuümverpakking is een perfecte oplossing voor degenen die gaan kamperen of buitenreizen maken!

- Om een handige en herbruikbare ijszak te bereiden, vult u de vacuümverpakkingzak half met water en voegt u wat lepels wrijfalcohol toe. Sluit de zak af (geen vacuüm genereren) en plaats deze in de vriezer. De oplossing van alcohol zal niet volledig bevriezen - hierdoor krijgt u een flexibele kompreszak om aan te brengen op gewrichten of lichte verwondingen.
- Voorverwerkte gerechten die u van tevoren bereid en meeneemt op de reis - een snelle en eenvoudige buitenlunch.
- Vacuümverpakking van vlees en andere producten voorkomt dat geuren tijdens opslag worden gemengd.
- U kunt ook noodkits en een vacuümpakket voorbereiden, bijv. lucifers, sokken of een kaart.

Huishoudelijk gebruik

- Ladebeheer - onnodige en gemakkelijk te vervangen items (nagels, schroeven) kunnen worden beschermd door vacuümafdichting in zakken. Hierdoor zijn deze items gemakkelijk te zien en nemen ze minder ruimte in beslag.
- U hoeft uw zilverwerk niet meer te polijsten! Vacuümverpakking van af en toe gebruikte zilveren schalen voorkomt dat ze worden aangetast.

Reiniging en onderhoud

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

Reiniging

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

OPMERKING: Om de werking van de machine op lange termijn te garanderen, moet u ten minste 20 seconden pauzeren voordat u de machine achtereenvolgens afdicht.

Probleem	Mogelijke oplossing
Apparaat wordt niet ingeschakeld	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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 stevig is.• Om het vacuümproductieproces 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.
Vacuümkamer verliest vacuüm na afdichting	<ul style="list-style-type: none">• 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 vruchten 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, moet u het onmiddellijk consumeren. Gooi bij twijfel voedsel weg.
In zeldzame gevallen kan er een fout optreden in de machinebedrijfscycli, wat resulteert in een storing	<ul style="list-style-type: none">• Haal de stekker van de machine uit het stopcontact en sluit deze opnieuw aan.

Garantie

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

Afvoeren en milieu



Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangegeven 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/potążeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/potączenia 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 stanowiło 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 potączenia elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie używać akcesoriów ani innych urządzeń innych niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie używać urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie stawiać urządzenia na elementach grzejnych (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie zakrywać urządzenia podczas pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie należy zawsze obsługiwać na poziomej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym można użyć strumienia wody.
- Podczas użytkowania pozostawić co najmniej 20 cm miejsca wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu powinny być wolne od przeszkód.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- **PRZESTROGA! RYZYKO OBRAŻEN! GORĄCE POWIERZCHNIE! NIGDY NIE DOTYKAĆ LISTWY USZCZELNIAJĄCEJ.** Nie dotykać listwy uszczelniającej podczas użytkowania. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia nawet po użyciu. Przed dotknięciem należy odczekać, aż drążek uszczelniający ostygnie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub jego przedstawiciela serwisowego.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO WYRZUCENIA RĘK!** Należy zachować ostrożność podczas zamykania pokrywy.



-  Urządzenie zostało sklasyfikowane jako urządzenie klasy II.

- Tylko w przypadku pozycji 201626 urządzenie może być obsługiwane przez adapter wyjściowy 12VDC (nie jest dostarczany) lub bezpośrednio przez źródło zasilania prądem przemiennym. **UWAGA:** Nie można ich używać w tym samym czasie.

Przeznaczenie

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - personel kuchni w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - otoczenie typu tózka i śniadania.
- Urządzenie jest przeznaczone do odkurzania i uszczelniania plastikowych torebek z żywnością. Każde inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu należy uznać za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe korzystanie z urządzenia.

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3-4)

1. Panel sterowania
2. Pokrywa maszyny
3. Port przewodu zasilającego 12VDC
4. Port akcesoriów
5. Pianka uszczelniająca
6. Uszczelka górna
7. Miejsce do przechowywania rolek próżniowych
8. Obcinak
9. Uszczelka dolna
10. Druk uszczelniający
11. Blokada
12. Pomieszczenie komory

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



Panel sterowania

(Rys. 2 na stronie 5)

13. Przycisk podciśnienia i uszczelki/zatrzymania
 - Nacisnąć ten przycisk w trybie czuwania, aby urządzenie przeszło w tryb automatycznego podciśnienia i uszczelnienia.
 - Naciśnij ten przycisk w dowolnym trybie roboczym, aby zatrzymać proces.
14. Przycisk uszczelki
 - Nacisnąć przycisk „Seal”, aby zatrzymać cykl próżniowy i uszczelnić, aby zapobiec zgnieceniu delikatnych przedmiotów.
 - Twórz worki o niestandardowych rozmiarach.
15. Przycisk poziomu podciśnienia
 - Ustawić „wysoki” lub „niski” poziom podciśnienia. Zaświeci się odpowiednia kontrolka. Domyślne ustawienie to „Wysoki”.
16. Przycisk czasu uszczelnienia
 - W razie potrzeby ustawić czas uszczelnienia „normalny” lub „przedłużony”. Zaświeci się odpowiednia kontrolka. Domyślne ustawienie to „Normalne”, czyli 6 sekund. Wydłużony czas uszczelnienia wynosi 7,5 sekundy. Dłuższy czas uszczelnienia jest wymagany, gdy środowisko pracy jest w niskiej temperaturze lub worek próżniowy jest bardzo gruby, lub gdy uszczelnienie próżniowe jest mokre.
17. Przycisk próżni impulsowej
 - Użyć przycisku „Puls”, aby zapobiec zgnieceniu delikatnych przedmiotów. Nacisnąć przycisk „Pulsa” palcami, a urządzenie będzie stopniowo odkurzać zgodnie z naciśnięciem przycisku.
18. Przycisk podciśnienia akcesorium
 - Nacisnąć ten przycisk, aby rozpocząć cykl próżniowy tylko do zbiornika (nie jest dostarczany). Patrz wytyczne wymienne w instrukcji.
19. Kontrolka
 - Zielony: włączanie zasilania, stanie, praca zakończona.
 - Czerwony: Nacisnąć przycisk „Próżnia i uszczelka”.
 - Pomarańczowy: tryb uszczelnienia.
20. Przetłaczni trybu
 - „Normalne”—Odpowiedni do pracy w ciepłej lub gorącej temperaturze powietrza; lub do suszenia próżniowego (bez cieczy).
 - „Rozszerzony”— odpowiedni do pracy w zimnej lub zimnej temperaturze powietrza lub do odkurzenia mokrych przedmiotów (z płynem).
21. Przycisk podciśnienia i uszczelki
 - Nacisnąć przycisk „Vacuum & Seal” – maszyna odkurza i uszczelnia.
22. Przycisk Tylko uszczelnienie
 - Nacisnąć przycisk „Seal”. Urządzenie zacznie się uszczelniać.
23. Przycisk Tylko podciśnienie
 - Nacisnąć przycisk „Tylko próżnia”, lekko nacisnąć pokrywę zbiornika na 3-5 sekund. Urządzenie rozpocznie proces odsysania.
24. Przycisk Anuluj
 - Nacisnąć przycisk „Anuluj”, aby zatrzymać wszystkie procesy robocze maszyny.

Przygotowanie przed użyciem

- Usunąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i czy ma wszystkie akcesoria. W przypadku niepełnej lub uszkodzonej dostawy należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. W takim przypadku nie należy używać urządzenia.
- Przed użyciem należy wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz ==> Czyszczenie i konserwacja).
- Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Ustawić urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, która jest bezpieczna przed rozpryskami wody.
- Opakowanie należy przechowywać, 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

Przygotowania

- Podłączyć urządzenie do zasilania.
- Po włączeniu urządzenia zaświeci się dioda LED.
- Urządzenie jest gotowe do użycia.

Przed uruchomieniem

- Podłączyć urządzenie do zasilania.
- Po włączeniu urządzenia zaświeci się dioda LED.
- Urządzenie jest gotowe do użycia.

Jak zrobić torebkę z rolki

Model: 201626

1. Otworzyć pokrywę, podnieść frez, wyciągnąć rolę do odpowiedniego rozmiaru i odłożyć frez.
2. Po prostu wytnij rolę, pokrojając frez.
3. Umieścić otwarty koniec rolki w drucie uszczelniającym (upewnić się, że otwarty koniec znajduje się w poprzek drutu uszczelniającego).
4. Zamknąć pokrywę, ręcznie nacisnąć pokrywę, a następnie nacisnąć palcami blokady na obu końcach maszyny, aby zablokować pokrywę.
5. Nacisnąć przycisk Uszczelnienie, urządzenie przechodzi w tryb Uszczelniania. Druk uszczelniający działa. Kolor wskaźnika zmienia się na pomarańczowy z zielonego. Pompa działa i zwalnia blokadę. Kontrolka zmieni kolor na czerwony. Po uszczelnieniu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
6. Wyjmij koniec rolki i sprawdź uszczelkę.

(Uwaga: Po sprawdzeniu uszczelka dodatnia będzie wyglądać „czysto”. Jeśli uszczelka jest plamista, niekompletna, pomarszczona, biała lub mleczna, należy ją przeciąć i ponownie rozpocząć proces uszczelnienia).

Model: 975350

- Wybierz rolę o odpowiedniej szerokości.
- Przetnij otwarty koniec rolki na drut uszczelniający (upewnić się, że otwarty koniec jest na drut uszczelniający); zamknąć pokrywę.
- Dociskając pokrywę kciukami, nacisnąć zatrzaski po obu stronach podstawy maszyny palcami wskazującymi i zablokować.



- Wybierz odpowiednią opcję czasu uszczelnienia.
- „Normalne” – Odpowiednie do pracy w ciepłej lub gorącej temperaturze powietrza lub do suszenia próżniowego (bez cieczy).
- „Rozszerzony” – odpowiedni do pracy w zimnej lub zimnej temperaturze powietrza; lub do odkurzania mokrych przedmiotów (z płynem).
- Nacisnąć przycisk „Seal”. Maszyna zaczyna uszczelniać; pompa próżniowa przestaje działać; brak hałasu; lampka wskaźnika zmienia kolor na pomarańczowy. Po zakończeniu uszczelniania urządzenie rozpocznie odkurzanie na 3 sekundy, aby zwiększyć poziom podciśnienia; kontrolka zmieni kolor na czerwony.
- Pokrywa lekko uniesie się i zapali się zielona lampka.
- Cykl uszczelniania został zakończony.
- Wyjąć worek i sprawdzić uszczelkę. **[Uwaga: Po sprawdzeniu uszczelka dodatnia będzie wyglądać przezroczyście. Jeśli uszczelka jest plamista, niekompletna, pomarszczona, biała lub mleczna, należy usunąć uszczelnioną część i ponownie uruchomić proces odsysania i uszczelniania].**

Jak odkurzać i uszczelniać worki

Model: 201626

1. Wybierz odpowiedni rozmiar worka próżniowego, umieść go w worku.
2. Po włożeniu przedmiotu do torby należy pozostawić co najmniej 4-5 cm miejsca, aby zapewnić lepszą próżnię.
3. Umieścić otwarty koniec worka w uszczelce uszczelki komory. Upewnić się, że otwarty koniec znajduje się w komorze.
4. Zamknąć pokrywę, ręcznie nacisnąć pokrywę, a następnie nacisnąć palcami blokady na obu końcach maszyny, aby zablokować pokrywę.
5. Wybrać poziom podciśnienia zgodnie z wymaganiami. Ustawienie domyślne to Wysoki. Wybierz godzinę uszczelnienia. Ustawienie domyślne to Normalne.
6. Nacisnąć Vacuum&Seal/Stop, urządzenie przechodzi w tryb automatycznego podciśnienia i uszczelnienia. Kontrolka zmieni kolor na czerwony.
**Blokada zostanie zwolniona podczas procesu odsysania. Należy to do normalnego zjawiska.
7. Po uszczelnieniu urządzenie zwolni się automatycznie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Lampka wskaźnika zmieni kolor na zielony.
8. Otworzyć pokrywę, wyjąć worek i sprawdzić szczelność.
[Uwaga: Po sprawdzeniu uszczelka dodatnia będzie wyglądać „czysto”. Jeśli uszczelka jest plamista, niekompletna, pomarszczona, biała lub mleczna, należy ją przeciąć i ponownie rozpocząć proces uszczelniania].
9. Po uszczelnieniu należy prawidłowo przechowywać elementy próżniowe. Wszystkie łatwo psujące się produkty spożywcze należy przechowywać w lodówce lub zamrażać, aby zapobiec ich zepsuciu.

Model: 975350

- Wybierz odpowiedni worek próżniowy, umieść go w worku.
- Po włożeniu przedmiotu do torby należy pozostawić co najmniej 4,5 cm miejsca, aby zapewnić lepszą próżnię.
- Umieścić otwarty koniec worka w uszczelce uszczelki komory. Upewnić się, że otwarty koniec znajduje się w komorze próżniowej.

- Zamknąć pokrywę.
- Dociskając pokrywę kciukami, nacisnąć zatrzaski po obu stronach podstawy maszyny palcami wskazującymi i zablokować.
- Wybierz odpowiednią opcję czasu uszczelnienia.
- „Normalne” – Odpowiednie do pracy w ciepłej lub gorącej temperaturze powietrza lub do suszenia próżniowego (bez cieczy).
- „Rozszerzony” – odpowiedni do pracy w zimnej lub zimnej temperaturze powietrza; lub do odkurzania mokrych przedmiotów (z płynem).
- Nacisnąć przycisk „Próżnia i uszczelka”. Lampka wskaźnika zmieni kolor na czerwony.
- Pompa próżniowa zostanie włączona, a ssanie spowoduje odciążenie pokrywy i listwy uszczelniającej, co spowoduje odblokowanie pokrywy (styszalny dźwięk pop-ping oznacza odblokowanie zatrzasków).
- Czujnik poziomu podciśnienia wie, kiedy osiągnie odpowiedni poziom podciśnienia i automatycznie przejdzie w tryb uszczelnienia.
- W trybie uszczelnienia lampka wskaźnika zmieni kolor na pomarańczowy, maszyna zacznie uszczelniać; pompa próżniowa przestanie działać; brak hałasu; lampka wskaźnika zmieni kolor na pomarańczowy.
- Po zakończeniu uszczelniania. Pokrywa lekko uniesie się i zapali się zielona lampka.
- Wyjąć worek i sprawdzić go oraz uszczelnić. **[Uwaga: Po sprawdzeniu uszczelka dodatnia będzie wyglądać przezroczyście. Jeśli uszczelka jest plamista, niekompletna, pomarszczona, biała lub mleczna, należy usunąć uszczelnioną część i ponownie uruchomić proces próżni i uszczelnienia].**
- Torbę należy przechowywać w odpowiedni sposób. Wszystkie łatwo psujące się produkty spożywcze należy przechowywać w lodówce lub zamrażać, aby zapobiec ich zepsuciu.
- Nacisnąć przycisk „Anuluj”, aby zatrzymać wszystkie procesy robocze maszyny. Jeśli wymagane jest natychmiastowe uszczelnienie, wystarczy nacisnąć przycisk „Seal”.

Jak korzystać z funkcji próżniowej PULSE (tylko pozycja 201626)

Ponieważ ciśnienie w funkcji próżniowej „Pulse” jest ustawione na wysokie, czasami łatwo jest zniszczyć niektóre delikatne rzeczy pod wysokim ciśnieniem w worku próżniowym. W takim przypadku można użyć funkcji próżniowej „Pulse”, aby kontrolować czas i ciśnienie podciśnienia oraz zapobiegać kruszeniu delikatnych przedmiotów. Podczas pakowania niektórych suchych potraw można również skorzystać z tej funkcji i zapobiec odsysaniu płynu.

1. Umieścić przedmioty w torebce, a następnie umieścić otwarty koniec worka na uszczelce komory, upewniając się, że otwarty koniec worka znajduje się w komorze komory.
2. Zamknąć pokrywę, dociskając pokrywę ręcznie, a następnie naciskając palcami blokady na obu końcach urządzenia, aby zablokować pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk „Pulsa”, aż do osiągnięciażądanego ciśnienia. Można obserwować worek próżniowy, aby określić ciśnienie. Podczas tego procesu można zatrzymać próżnię, naciskając ten przycisk i ponownie nacisnąć go, aby ponownie odkurzać.
4. Gdy ciśnienie osiągnie to, czego potrzebuje, nacisnąć przycisk „Uszczelnij”, aby rozpocząć uszczelnianie.



Jak używać ze zbiornikiem (nie jest dostarczany)

W zbiornikach stosuje się również modele 975350 i 201626. Pokrętko w górnej części pokrywy steruje odkurzeniem, zamyka i blokuje otwory wentylacyjne wewnątrz pokrywy po odkurzeniu i otwiera otwory wentylacyjne, aby umożliwić przepływ powietrza z powrotem do pojemnika i uwalnia pokrywę, aby uzyskać dostęp do zawartości.

1. Umieścić przedmioty w pojemniku. Upewnić się, że pokrywa zbiornika jest sucha, a uszczelka pokrywy nie zawiera proszku ani zanieczyszczeń żywnościowych. Po włożeniu przedmiotów do pojemnika należy również pozostawić trochę miejsca. Następnie zamknij pokrywę.
2. Obrócić pokrętko do położenia „Próżnia”.
3. Podłączyć wąż do portu akcesoriów na urządzeniu i portu na pokrywie pojemnika.
4. W przypadku pozycji 975350 i 201626 należy postępować zgodnie z poniższymi procedurami.
 - [pozycja 201626]
 - Zależnie od potrzeb wybierz Poziom podciśnienia. Ustawienie domyślne to Wysoki. Wybierz godzinę uszczelnienia. Ustawienie domyślne to Normalne.
 - Nacisnąć przycisk „Akcesoria” i lekko nacisnąć pokrywę zbiornika przez 3-5 sekund, aby urządzenie uruchomiło cykl próżniowy. [pozycja 975350]
 - Nacisnąć przycisk „Tylko próżnia”, lekko nacisnąć pokrywę zbiornika na 3-5 sekund. Urządzenie rozpocznie proces odsysania.
 - **Nacisnąć przycisk „Anuluj”, aby zatrzymać wszystkie procesy robocze maszyny. **
 - 5. Po zakończeniu cyklu próżniowego maszyna zatrzyma się automatycznie. Wyjąć wąż z pojemnika i obrócić pokrętko do pozycji „Blokuj”. Przechowywać pojemnik w lodówce.
 - 6. Aby otworzyć zbiornik próżniowy, obrócić pokrętko do pozycji „Otwarte”. Z należytą ostrożnością pojemniki można wielokrotnie używać ponownie.

Informacje na temat opakowań na żywność w workach

- W chwili pakowania produkty spożywcze powinny być jak najbardziej świeże. Okres ważności produktów pakowanych próżniowo może zostać wydłużony do pięciu razy w porównaniu ze standardowymi warunkami przechowywania.
- Miękkie, wilgotne produkty spożywcze lub produkty, które powinny zachować swój kształt, należy zamrozić przed zapakowaniem.
- Mięso, jagody lub chleb można zamrozić do 24 godzin, aby uniknąć poparzeń w zamrażarce. Gdy produkty zamarzają i twardą, są gotowe do pakowania próżniowego.
- Jeśli świeża żywność jest zapakowana bez wstępnego zamrażania, umieść złożony papierowy ręcznik kuchenny między mięsem a górną częścią rolki. Papier pochłania wilgoć.
- Ciekłe produkty, takie jak zupy, ragouty lub puszki gramatyczne, należy zamrozić w naczyniu lub na tacy na lód przed zapakowaniem próżniowym. Zamrożone i pakowane produkty należy oznaczyć etykietą i umieścić w zamrażarce.
- Wszelkie produkty o ostrych krawędziach (np. kości, suchy makaron, ryż) należy zabezpieczyć ręcznikami papierowymi, aby nie uderzyły worka.
- Torebek do pakowania nie należy używać ponownie do gotowania ani w kuchence mikrofalowej. Nie używać ponownie

worków używanych do przechowywania świeżych ryb lub tłustych odstoffów.

- Warzywa należy blanszować przed zapakowaniem. Blanszowanie jest metodą 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.
- Wykonać procedurę pakowania próżniowego jak zwykle.
- **Nie odkurzać pieczarek i czosnku.**

Informacje dotyczące przechowywania żywności i bezpieczeństwa

Maszyna do pakowania próżniowego Kitchen Line zrewolucjonizuje sposób, w jaki kupujesz i przechowujesz żywność. Ponieważ opakowania próżniowe eliminują spalanie się zamrażarki i spowalniają psucie się żywności, możesz teraz wykorzystać możliwości zakupu żywności luzem bez ryzyka marnowania żywności.

Próżniowe opakowanie z naszym urządzeniem usuwa do 90% powietrza z opakowania. Dzięki temu żywność pozostaje świeższa nawet 5 razy dłużej niż w normalnych warunkach. Suche potrawy, takie jak makaron, płatki i mąka, pozostaną świeże od początku do końca

Dodatkowo, opakowania próżniowe zapobiegają zarażeniu suchych towarów kamienicami i innymi owadami. Pakuj tylko najświeższe produkty spożywcze.

Należy jednak pamiętać, że nie wszystkie produkty spożywcze nadają się do pakowania próżniowego. **Nigdy nie należy odkurzać czosnku ani grzybów, takich jak grzyby.** Po usunięciu powietrza zachodzi niebezpieczna reakcja chemiczna, która w przypadku potknięcia może być niebezpieczna. Warzywa należy blanszować przed zapakowaniem, aby zabić wszelkie enzymy, które mogą spowodować pogorszenie odgazywania podczas odkurzania.

Żywność	Przechowywanie w zamrażarce próżniowej	Przechowywanie w chłodziarce próżniowej
Świeża wotolina 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 zawsze sugerować lokalne przepisy sanitarne i HACCP.



Wskazówki dotyczące obsługi

Opakowania próżniowe znacznie wydłużają okres trwałości produktów. Maszyna ma również sporo zastosowań domowych.

Opakowania próżniowe to idealne rozwiązanie dla tych, którzy wybierają się na kemping lub wyjeżdżają na zewnątrz!

- Aby przygotować poręczny worek z lodem wielokrotnego użytku, napetnij worek do pakowania próżniowego wodą i dodaj kilka tyżeczek alkoholu do pocierania. Zamknąć worek (nie wytwarzać próżni) i włożyć go do zamrażarki. Roztwór alkoholu nie zamarnie catkowiecie – w wyniku tego otrzymuje się elastyczny worek kompresyjny do stosowania na stawach lub niewielkich obrażeń ciała.
- Gotowe dania, które przygotowujesz z wyprzedzeniem i zabierasz ze sobą w podróż – szybki i prosty lunch na świeżym powietrzu.
- Próżniowe opakowanie mięsa i innych produktów zapobiega mieszanii się zapachów podczas przechowywania.
- Możesz również przygotować zestawy awaryjne i pakiet próżniowy, np. zapalki, skarpety lub mapę.

Zastosowania domowe

- Zarządzanie szufladami — niepotrzebne i łatwo mylne przedmioty (gwoździe, śruby) mogą być chronione przez próżniowe uszczelnienie w workach. Dzięki temu przedmioty te można łatwo zobaczyć i zajmują mniej miejsca.
- Nie musisz już wypolerowywać swojego srebrnych naczyń! Opakowania próżniowe od czasu do czasu używanych srebrnych naczyń zapobiegają ich zmatowieniu.

Czyszczenie i konserwacja

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

Czyszczenie

- Ochłodzoną powierzchnię zewnętrzną należy czyścić ściereczką lub gąbką lekko zwilżoną tagodnym roztworem mydła.
- Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić przed i po użyciu.
- Unikać kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, ściernych gąbek ani środków czyszczących zawierających chlor. Do czyszczenia nie należy używać wetny stalowej, metalowych narzędzi ani żadnych ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nie używać benzyny ani rozpuszczalników!
- 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 catkowiecie ochłodzone.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie przesuwać urządzenia, gdy jest ono włączone. Podczas przenoszenia urządzenia należy 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.

UWAGA: Aby zapewnić długotrwałą pracę maszyny, należy zrobić co najmniej 20 sekund przerwy przed kolejnym uszczelnieniem.

Problem	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnić się, że maszyna jest prawidłowo podłączona do uziemionego gniazdka. • Sprawdzić przewód zasilający pod kątem rozdarć i strzępień. Nie używać maszyny, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
Urządzenie nie odsysa catkowiecie powietrza z worków	<ul style="list-style-type: none"> • Aby zapewnić prawidłowe wytwarzanie podciśnienia i uszczelnianie, ważne jest, aby krawędź worka była precyzyjnie umieszczona na listwie uszczelniającej. Upewnić się, że worek jest włożony do uszczelki komory próżniowej i że folia nie jest połałdowana wzdłuż listwy uszczelniającej. • Podczas przygotowywania worków do pakowania z rolki należy upewnić się, że pierwsze uszczelnienie jest prawidłowe i szczelne. • Aby proces generowania próżni zakończył się powodzeniem, urządzenie i worek muszą być czyste, suche i wolne od jakichkolwiek cząstek żywności. Wytrzyj powierzchnię uszczelki i wnętrze torebki, a następnie spróbuj ponownie.



<p>Saszetka próżniowa traci podciśnienie po zapieczętowaniu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ostre przedmioty mogą przebić małe otwory w woreczkach. Aby temu zapobiec, zakryj ostre krawędzie ręcznikiem papierowym i odkurz w nowym woreczku. • Niektóre owoce i warzywa mogą uwalniać gazy (odgazowanie), jeśli nie zostaną odpowiednio blanszowane lub zamrożone przed zapakowaniem. Otwórz torebkę. Jeśli sądzisz, że rozpoczęło się psucie się żywności, wyrzuć ją. Jeśli jeszcze nie rozpoczęło się psucie się żywności, należy je natychmiast spożyć. W razie wątpliwości należy wyrzucić żywność.
<p>W rzadkich przypadkach może wystąpić błąd w cyklach pracy maszyny, powodując awarię</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odtńczyć urządzenie od zasilania i podłączyć je 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).

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

Groźą Ci za to kary grzywny!

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



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

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne

mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt. Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

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

FRANÇAIS

Cher client,

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

Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
-  **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ!** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.
- **AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de débouchement.
- **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

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



DANGER D'ÉCRASEMENT DES MAINS !
Soyez prudent lorsque vous fermez le couvercle.

-  Cet appareil est classé en classe de protection II.
- Pour l'article 201626 uniquement, l'appareil peut être utilisé avec un adaptateur de sortie 12VDC (non fourni) ou une

source d'alimentation CA directement. REMARQUE : Ils ne pouvaient pas être utilisés en même temps.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les espaces cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - maisons de ferme ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - environnement de type chambre et petit-déjeuner.
- L'appareil est conçu pour aspirer et sceller les sacs en plastique contenant des aliments. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3-4)

1. Panneau de commande
2. Couvercle de la machine
3. Port du cordon d'alimentation 12VDC
4. Port accessoire
5. Mousse d'étanchéité
6. Joint d'étanchéité supérieur
7. Salle de stockage pour rouleaux sous vide
8. Fraise
9. Joint d'étanchéité en bas
10. Fil d'étanchéité
11. Verrouiller
12. Chambre

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

Panneau de commande

(Fig. 2 à la page 5)

13. Bouton Vide et joint/arrêt
 - Appuyez sur ce bouton en mode Veille, la machine passe en mode de vide et d'étanchéité automatique.
 - Appuyez sur ce bouton sous n'importe quel mode de fonctionnement pour arrêter le processus.
14. Bouton d'étanchéité
 - Appuyez sur le bouton « Seal » pour arrêter le cycle de vide et scellez pour éviter d'écraser les articles délicats.
 - Fabriquez des sacs sur mesure.
15. Bouton de niveau de vide
 - Réglez le niveau de vide « Haut » ou « Bas ». Le voyant s'allume en conséquence. Le paramètre par défaut est « Élevé ».
16. Bouton Heure d'étanchéité
 - Réglez le temps d'étanchéité « Normal » ou « Prolongé » selon les besoins. Le voyant s'allume en conséquence. Le réglage par défaut est « Normal », ce qui correspond à 6 secondes. Le temps d'étanchéité prolongé est de 7,5 secondes. Un temps d'étanchéité prolongé est nécessaire lorsque l'environnement de travail est à basse température, ou lorsque le sac à vide est très épais, ou lorsque



l'étanchéité sous vide avec des aliments humides.

17. Bouton de vide pulsé
 - Utilisez le bouton « Pous » pour éviter d'écraser les articles délicats. Appuyez sur le bouton « Pulser » avec les doigts, la machine va aspirer petit à petit en fonction de votre pression sur le bouton.
18. Bouton d'aspiration des accessoires
 - Appuyez sur ce bouton pour démarrer le cycle de vide vers la cuve uniquement (non fourni). Voir les directives mentionnées dans le manuel.
19. Témoin lumineux
 - Vert : mise sous tension, veille, travail terminé.
 - Rouge : Appuyez sur le bouton « Vide et joint ».
 - Orange : mode joint.
20. Commutateur de mode
 - « Normal » — Adapté au travail à température d'air chaud ou chaud ; ou aux articles secs sous vide (sans liquide).
 - « Prolongé » — Convient pour travailler à température d'air froid ou froid ; ou pour aspirer des articles humides (avec du liquide).
21. Bouton Aspiration et étanchéité
 - Appuyez sur le bouton « Vide et joint » pour aspirer et sceller la machine.
22. Bouton d'étanchéité uniquement
 - Appuyez sur le bouton « Joint ». La machine commence à sceller.
23. Bouton Aspiration uniquement
 - Appuyez sur le bouton « Vide uniquement », puis appuyez légèrement sur le couvercle du réservoir pendant 3 à 5 s. La machine démarre le processus de vide.
24. Bouton Annuler
 - Appuyez sur le bouton « Annuler » pour arrêter tous les processus de travail de la machine.

Préparation avant utilisation

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

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

Mode d'emploi

Préparations

- Branchez la machine à l'alimentation électrique.
- Lorsque la machine est allumée, le voyant s'allume.
- La machine est prête à l'emploi.

Avant le démarrage

- Branchez la machine à l'alimentation électrique.
- Lorsque la machine est allumée, le voyant s'allume.
- La machine est prête à l'emploi.

Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau

Modèle : 201626

1. Ouvrez le couvercle, soulevez le couteau, retirez le rouleau à la taille appropriée, posez le couteau.
2. Coupez simplement le rouleau en tranchant le couteau.
3. Placez l'extrémité ouverte du rouleau sur le fil d'étanchéité (veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte est sur le fil d'étanchéité).
4. Fermer le couvercle, appuyer sur le couvercle à la main et appuyer sur les verrous aux deux extrémités de la machine avec les doigts pour verrouiller le couvercle.
5. Appuyez sur Seal, la machine passe en mode Seal. Le fil d'étanchéité fonctionne. La couleur du voyant passe du vert à l'orange. La pompe fonctionne et relâche le verrou. Le voyant passe au rouge. Après l'étanchéité, la machine émet un bip.
6. Sortez l'extrémité du rouleau et vérifiez le joint.

(Remarque : un joint positif sera « clair » lors de l'inspection. Si le joint est tacheté, incomplet, froissé, blanc ou laiteux, veuillez couper le joint et recommencer le processus de scellage.)

Modèle : 975350

- Choisissez un rouleau de largeur appropriée.
- Placez l'extrémité ouverte du rouleau sur le fil d'étanchéité (veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte est sur le fil d'étanchéité) ; fermez le couvercle.
- Tout en appuyant sur le couvercle avec les pouces, enfoncez les loquets des deux côtés de la base de la machine avec les index et verrouillez.
- Choisissez la bonne option de temps d'étanchéité.
 - « Normal » – Convient pour travailler à température d'air chaud ou chaud ; ou pour sécher sous vide les articles (sans liquide).
 - « Étendu » – Convient pour travailler à température d'air froid ou froid ; ou pour passer l'aspirateur sur des articles humides (avec du liquide).
- Appuyez sur le bouton « Joint ». La machine commence à sceller ; la pompe à vide cesse de fonctionner ; aucun bruit ; le voyant lumineux devient orange. Une fois le scellage terminé, la machine continue à passer l'aspirateur pendant 3 secondes pour rendre le vide plus parfait ; le voyant lumineux devient rouge.
- Le couvercle s'éleva légèrement et le voyant vert s'allumera.
- Le cycle de scellage est terminé.
- Retirer le sac et inspecter le joint. **(Remarque : un joint positif sera transparent lors de l'inspection. Si le joint est tacheté, incomplet, froissé, blanc ou laiteux, retirez la partie scellée et exécutez à nouveau le processus de vide et d'étanchéité.)**



Comment aspirer et sceller avec des sacs

Modèle : 201626

1. Choisissez la taille de sac à vide appropriée, placez l'article dans le sac.
2. Laissez au moins 4 à 5 cm d'espace après avoir placé l'article dans le sac, afin d'assurer un meilleur vide.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. S'assurer que l'extrémité ouverte se trouve dans la chambre.
4. Fermer le couvercle, appuyer sur le couvercle à la main et appuyer sur les verrous aux deux extrémités de la machine avec les doigts pour verrouiller le couvercle.
5. Choisissez le niveau de vide en fonction des éléments. Le paramètre par défaut est Élevé. Choisissez Heure d'étanchéité. Le paramètre par défaut est Normal.
6. Appuyez sur Vacuum&Seal/Stop, la machine passe en mode de vide et d'étanchéité automatique. Le voyant passe au rouge.
**Le verrou sera libéré pendant le processus de vide. Cela appartient au phénomène normal.

7. Après l'étanchéité, la machine se libère automatiquement et émet un bip. Le voyant passe au vert.
8. Ouvrez le couvercle, sortez le sac et vérifiez le sceau.
(Remarque : un joint positif sera « clair » lors de l'inspection. Si le joint est tacheté, incomplet, froissé, blanc ou laiteux, veuillez couper le joint et recommencer le processus de scellage.)
9. Veuillez conserver les articles sous vide correctement après le scellage. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter toute détérioration.

Modèle : 975350

- Choisissez un sac aspirateur approprié, placez l'article dans le sac.
- Laissez un espace d'au moins 4,5 cm après avoir placé l'article dans le sac, afin d'assurer un meilleur vide.
- Placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte se trouve dans la chambre à vide.
- Fermez le couvercle.
- Tout en appuyant sur le couvercle avec les pouces, enfoncez les loquets des deux côtés de la base de la machine avec les index et verrouillez.
- Choisissez la bonne option de temps d'étanchéité.
-« Normal » – Convient pour travailler à température d'air chaud ou chaud ; ou pour sécher sous vide les articles (sans liquide).
-« Étendu » – Convient pour travailler à température d'air froid ou froid ; ou pour passer l'aspirateur sur des articles humides (avec du liquide).
- Appuyez sur le bouton « Vide et joint ». Le témoin lumineux devient rouge.
- La pompe à vide s'engage et l'aspiration tire le couvercle et la barre d'étanchéité vers le bas, ce qui entraîne le déverrouillage du couvercle (un signal instantané indique le déverrouillage des verrous).
- Le capteur de niveau de vide sait quand il atteint le niveau de vide approprié et passe automatiquement en mode joint.
- En mode joint, le témoin lumineux change d'orange, la machine commence à sceller ; la pompe à vide cesse de fonctionner ; aucun bruit ; le témoin lumineux devient orange.

- Une fois le scellage terminé. Le couvercle s'élèvera légèrement et le voyant vert s'allumera.
- Retirer le sac et inspecter le sac et le sceller. **(Remarque : un joint positif sera transparent lors de l'inspection. Si le joint est tacheté, incomplet, froissé, blanc ou laiteux, retirez la partie scellée et exécutez à nouveau le processus de vide et d'étanchéité.)**
- Rangez le sac correctement. Tous les aliments périssables devront être réfrigérés ou congelés pour éviter toute détérioration.
- Appuyez sur le bouton « Annuler » pour arrêter tous les processus de travail de la machine. Si un joint instantané est nécessaire, appuyez simplement sur le bouton « Joint ».

FR

Comment utiliser la fonction de vide PULSE (article 201626 uniquement)

Étant donné que la pression sous la fonction de vide « Pulse » est réglée sur élevée, il est parfois facile de détruire certains articles délicats par une pression élevée dans le sac à vide. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction de vide « Pulse » pour contrôler la durée et la pression du vide, et éviter d'écraser les articles délicats. Lorsque vous emballez des aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction et éviter que du liquide ne soit aspiré.

1. Placez les articles dans le sac, puis placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac se trouve dans la chambre.
2. Fermez le couvercle, appuyez à la main sur le couvercle, puis appuyez sur les verrous aux deux extrémités de la machine avec les doigts pour verrouiller le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton « Pulser » en continu, jusqu'à ce qu'il atteigne la pression souhaitée. Vous pouvez regarder le sac à vide pour décider de la pression. Au cours de ce processus, vous pouvez arrêter le vide en arrêtant d'appuyer sur ce bouton, puis appuyez à nouveau dessus pour vider à nouveau.
4. Lorsque la pression atteint ce dont elle a besoin, appuyez sur le bouton « Seal » pour commencer à sceller.

Comment l'utiliser avec une cartouche (non fournie)

975350 et 201626 sont également utilisés pour les cuves. Le bouton situé sur le dessus du couvercle contrôle l'aspiration, ferme et verrouille les événements à l'intérieur du couvercle après l'aspiration, ouvre les événements pour permettre à l'air de revenir dans la cuve et libère le couvercle pour accéder au contenu.

1. Placez les articles dans le réservoir. Assurez-vous que le couvercle du réservoir est sec et que le joint du couvercle est exempt de poudre ou de débris alimentaires. Veuillez également laisser un peu d'espace après que les articles ont été placés dans la cuve. Puis fermez le couvercle.
2. Tournez le bouton en position « Vide ».
3. Connectez le tuyau au port pour accessoires de la machine et au port du couvercle du réservoir.
4. Suivre les procédures ci-dessous pour les articles 975350 et 201626 correspondants.
(élément 201626)
- Selon les choses, choisissez Niveau de vide. Le paramètre par défaut est Élevé. Choisissez Heure d'étanchéité. Le paramètre par défaut est Normal.



- Appuyez sur le bouton « Accessoire », appuyez légèrement sur le couvercle de la cuve pendant 3 à 5 s, la machine démarre le cycle de vide.
(repère 975350)
 - Appuyez sur le bouton « Vide uniquement », puis appuyez légèrement sur le couvercle du réservoir pendant 3 à 5 s. La machine démarre le processus de vide.
 - **Appuyez sur le bouton « Annuler » pour arrêter tous les processus de travail de la machine.**
5. Après le cycle de vide, la machine s'arrête automatiquement. Retirez le tuyau du réservoir et tournez le bouton en position « Verrouiller ». Conservez la cartouche au réfrigérateur.
 6. Pour ouvrir la cuve à vide, tournez le bouton en position « Ouvert ». Avec un soin approprié, les cartouches peuvent être réutilisées plusieurs fois.

Informations sur l'emballage des aliments dans des sacs

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

Informations relatives à la sécurité et au stockage des aliments

La machine d'emballage de la chambre à vide Kitchen Line révolutionnera la façon dont vous achetez et stockez les aliments. Étant donné que l'emballage sous vide fonctionne pour brûler le congélateur et ralentir la détérioration des aliments, vous pouvez désormais profiter de l'achat d'aliments en vrac sans risque de gaspillage alimentaire.

L'emballage sous vide avec notre appareil élimine jusqu'à 90 % de l'air de l'emballage. Cela permettra de conserver des aliments plus frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des circonstances normales. Les aliments secs comme les pâtes, les céréales et la farine resteront frais du début à la fin. De plus, l'emballage sous vide empêche les mites et autres insectes d'infester les marchandises sèches. Emballez uniquement les aliments les plus frais possibles. Cependant, n'oubliez pas que tous les aliments ne sont pas adaptés à l'emballage sous vide. **N'aspirez jamais l'ail ou les champignons comme les champignons.** Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est éliminé, ce qui rend ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage pour éliminer les enzymes qui peuvent entraîner une détérioration du dégazage sous vide.

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 l'HACCP.

Conseils d'utilisation

L'emballage sous vide prolonge considérablement la durée de conservation des produits. La machine a également de nombreuses utilisations domestiques.

L'emballage sous vide est la solution idéale pour ceux qui vont camper ou partir en plein air !

- Pour préparer un sac à glace pratique et réutilisable, remplissez à moitié le sac d'emballage sous vide avec de l'eau et ajoutez quelques cuillères d'alcool à friction. Fermez hermétiquement la poche (ne générez pas de vide) et placez-la dans le congélateur. La solution d'alcool ne congèlera pas complètement. Par conséquent, vous obtenez une compresse souple à appliquer sur les articulations ou les blessures mineures.
- Des plats pré-traités que vous préparez à l'avance et que vous emportez avec vous lors de votre voyage : un déjeuner en plein air simple et rapide.
- Le conditionnement sous vide de la viande et d'autres produits empêche les odeurs de se mélanger pendant le stockage.



- Vous pouvez également préparer des kits d'urgence et un emballage sous vide, par exemple des matches, des chaussettes ou une carte.

Utilisations domestiques

- Gestion des tiroirs -les objets inutiles et facilement égarables (ongles, vis) peuvent être protégés par un scellage sous vide dans les sacs. Par conséquent, ces éléments peuvent être facilement vus et occupent moins de place.
- Vous n'avez plus besoin de polir votre argenterie ! L'emballage sous vide des plats en argent occasionnellement utilisés les empêchera d'être ternis.

Nettoyage et entretien

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

Nettoyage

- 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'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ou d'agents nettoyants contenant du chlore. N'utilisez pas de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas d'es-sence ou de solvants !
- 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 le stockage, assurez-vous toujours que l'appareil a été débranché de l'alimentation et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager.

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le déplacez et maintenez-le en bas.

Dépannage

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

REMARQUE : Afin de garantir le fonctionnement à long terme de la machine, prendre au moins 20 secondes de pause avant de procéder à une étanchéité successive.

Problème	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 serré. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Des objets tranchants peuvent percer de petits trous dans les poches. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec du papier absorbant et passez l'aspirateur dans une nouvelle pochette. • Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz (gazage expulsé) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrir la poche. Si vous pensez que la détérioration des aliments a commencé, jetez-les. Si la détérioration des aliments n'a pas encore commencé, consommez-les 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	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez la machine du secteur et reconnectez-la.



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.

IT

Mise au rebut et environnement



Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Au lieu de cela, il est de votre responsabilité de jeter vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement.


Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.

ITALIANO

Gentile cliente,

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

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata progettata, come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.
-  **PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!** Non tentare di riparare l'apparecchiatura da soli. Non immergere le parti elettriche dell'apparecchiatura in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchiatura sotto l'acqua corrente.
- **NON UTILIZZARE MAI UN APPARECCHIO DANNEGGIATO!** Controllare regolarmente che i collegamenti elettrici e il cavo non presentino danni. Se danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un fornitore o da una persona qualificata per evitare pericoli o lesioni.
- **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, instradare il cavo di alimentazione in modo sicuro, se necessario, per evitare di tirare involontariamente, danneggiarsi, venire

a contatto con la superficie di riscaldamento o causare un pericolo di inciampo.

- **AVVERTENZA!** Finché la spina è nella presa, l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione.
- **AVVERTENZA!** Spegnerne SEMPRE l'apparecchiatura prima di scollegarla dall'alimentazione, dalla pulizia, dalla manutenzione o dalla conservazione.
- Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.
- Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.
- Tenere l'apparecchiatura e la spina/le connessioni elettriche lontane dall'acqua e da altri liquidi. Se l'apparecchiatura cade in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dell'alimentazione. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.
- Collegare l'alimentatore a una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchiatura in caso di emergenza.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti affilati o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, tirare sempre la spina.
- Non trasportare mai l'apparecchiatura per il cavo.
- Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o personale del bar, ecc.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non hanno esperienza e conoscenza.
- Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchiatura e i relativi collegamenti elettrici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai accessori o altri dispositivi diversi da quelli forniti con l'apparecchiatura o raccomandati dal produttore. La mancata osservanza di questa indicazione potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchiatura. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).
- Non coprire l'apparecchiatura in funzione.
- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, materiali esplosivi o infiammabili. Utilizzare sempre l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- Lasciare uno spazio di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.
- **AVVERTENZA!** Mantenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura libere da ostruzioni.




Istruzioni di sicurezza speciali

- Questo apparecchio è destinato all'uso commerciale.
- **ATTENZIONE! RISCHIO DI BURNI! SUPERFICI CALDE! NON TOCCARE MAI LA BARRA DI TENUTA.** Non toccare la barra di tenuta durante l'uso. Esiste il pericolo di ustioni anche dopo l'uso. Attendere che la barra di tenuta si sia raffreddata prima di toccarla.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno speciale cavo o gruppo disponibile presso il produttore o il suo agente di assistenza.



PERICOLO DI CREDERE LE MANI! Fare attenzione quando si chiude il coperchio.

-  Questa apparecchiatura è classificata come classe di protezione II.
- Solo per il modello 201626, l'apparecchiatura può essere azionata direttamente tramite un adattatore di uscita da 12VDC (non fornito) o una fonte di alimentazione CA. NOTE: Non potevano essere utilizzati contemporaneamente.

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili quali:
 - aree della cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case agricole;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - ambiente tipo bed and breakfast.
- L'apparecchiatura è progettata per aspirare e sigillare sacchetti di plastica con alimenti all'interno. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso improprio del dispositivo.

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3-4)

1. Pannello di controllo
2. Coperchio della macchina
3. Porta del cavo di alimentazione 12VDC
4. Porta accessori
5. Schiuma sigillante
6. Guarnizione guarnizione superiore
7. Spazio di stoccaggio per rotoli sottovuoto
8. Fresa
9. Guarnizione della guarnizione in giù
10. Filo di tenuta
11. Blocca
12. Camera della camera

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

Pannello di controllo

(Fig. 2 a pagina 5)

13. Pulsante vuoto e guarnizione/arresto
 - Premere questo pulsante in modalità stand-by, la macchina entra in modalità autovuoto e tenuta.
 - Premere questo pulsante in qualsiasi modalità di lavoro per interrompere il processo.
14. Pulsante di tenuta
 - Premere il pulsante "Seal" per arrestare il ciclo di vuoto e sigillare per evitare di schiacciare oggetti delicati.
 - Crea borse di dimensioni personalizzate.
15. Pulsante livello vuoto
 - Impostare il livello di vuoto "Alto" o "Basso". La spia si accenderà di conseguenza. L'impostazione predefinita è "Alta".
16. Pulsante Tempo di tenuta
 - Impostare il tempo di tenuta "Normale" o "Esteso" secondo necessità. La spia si accenderà di conseguenza. L'impostazione predefinita è "Normale", ovvero 6 secondi. Il tempo di tenuta prolungato è di 7,5 secondi. È necessario un tempo di tenuta prolungato quando l'ambiente di lavoro è a bassa temperatura, o il sacchetto sottovuoto è molto spesso, o la tenuta sottovuoto con cibo umido.
17. Pulsante del vuoto a impulsi
 - Utilizzare il pulsante "Pulse" per evitare di schiacciare oggetti delicati. Premere il pulsante "Pulse" con le dita, la macchina aspira poco a poco in base alla pressione del pulsante.
18. Pulsante per aspirapolvere accessorio
 - Premere questo pulsante per avviare il ciclo di vuoto solo per il contenitore (non fornito). Vedere le linee guida menzionate nel manuale.
19. Spia luminosa
 - Verde: accendere, stare in piedi, lavorare completo.
 - Rosso: Premere il pulsante "Vacuum & Seal".
 - Arancione: modalità di tenuta.
20. Interruttore di modalità
 - "Normale"—Adatto per lavorare a temperatura dell'aria calda o calda; o aspirare articoli asciutti (senza liquido).
 - "Esteso"—Adatto per lavorare a temperatura dell'aria fredda o fredda; o a vuoto di articoli bagnati (con liquido).
21. Pulsante Vuoto e guarnizione
 - Premere il pulsante "Vacuum & Seal" per aspirare e sigillare.
22. Pulsante Solo guarnizione
 - Premere il pulsante "Seal". La macchina inizia a sigillarsi.
23. Pulsante Solo vuoto
 - Premere il pulsante "Solo vuoto", premere leggermente il coperchio del contenitore per 3-5 secondi. La macchina avvia il processo di vuoto.
24. Pulsante Annulla
 - Premere il pulsante "Annulla" per arrestare tutti i processi di lavoro della macchina.

Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutte le confezioni protettive e l'involucro.
- Verificare che il dispositivo sia in buone condizioni e con tutti gli accessori. In caso di consegna incompleta o danneggiata, contattare immediatamente il fornitore. In questo caso, non utilizzare il dispositivo.
- Pulire gli accessori e l'apparecchiatura prima dell'uso (vedere



=>> Pulizia e manutenzione).

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia completamente asciutta.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile e resistente al calore, sicura contro gli schizzi d'acqua.
- Conservare la confezione se si intende conservare l'apparecchiatura in futuro.
- Conservare il manuale utente per riferimento futuro.

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

IT

Istruzioni operative

Preparazioni

- Collegare la macchina all'alimentatore.
- Quando la macchina è accesa, il LED si accende.
- La macchina è pronta per l'uso.

Prima dell'avvio

- Collegare la macchina all'alimentatore.
- Quando la macchina è accesa, il LED si accende.
- La macchina è pronta per l'uso.

Come preparare il sacchetto dal rotolo

Modello: 201626

1. Aprire il coperchio, sollevare la taglierina, estrarre il rotolo fino a ottenere le dimensioni adatte, abbassare la taglierina.
2. Basta tagliare il rullo tagliando la taglierina.
3. Inserire l'estremità aperta del rullo attraverso il filo di tenuta (assicurarsi che l'estremità aperta sia attraverso il filo di tenuta).
4. Chiudere il coperchio, premere il coperchio a mano e, nel frattempo, premere i blocchi su entrambe le estremità della macchina con le dita per bloccare il coperchio.
5. Premere Seal, la macchina entra in modalità Seal. Il filo della guarnizione funziona. Il colore della spia diventa arancione dal verde. La pompa funziona e rilascia il blocco. La spia diventa rossa. Dopo la sigillatura, la macchina emetterà un segnale acustico.
6. Estrarre l'estremità del rullo e controllare la tenuta.

[Nota: un sigillo positivo apparirà "chiaro" al momento dell'ispezione. Se la tenuta è macchiata, incompleta, rugosa, bianca o lattiginosa, tagliare la tenuta e riavviare il processo di tenuta].

Modello: 975350

- Scegliere un rotolo con larghezza adeguata.
- Inserire l'estremità aperta del rullo attraverso il filo di tenuta (assicurarsi che l'estremità aperta sia attraverso il filo di tenuta); chiudere il coperchio.
- Tenendo premuto il coperchio con i pollici, premere i fermi su entrambi i lati della base della macchina con gli indici e bloccare.
- Scegliere l'opzione corretta per il tempo di tenuta.
 - "Normale" - Adatto per lavorare con temperatura dell'aria calda o calda; o con articoli asciutti sotto vuoto (senza liquido).
 - "Esteso" - Adatto per lavorare in ambienti con temperatura dell'aria fredda o fredda; o in ambienti umidi sotto vuoto (con liquido).

- Premere il pulsante "Seal". La macchina inizia a sigillare; la pompa del vuoto smette di funzionare; nessun rumore; la spia diventa arancione. Al termine della sigillatura, la macchina procederà all'aspirazione per 3 secondi per rendere il vuoto più perfetto; la spia diventa rossa.
- Il coperchio si alza leggermente e la spia verde si illumina.
- Il ciclo di tenuta è completo.
- Rimuovere la sacca e ispezionare il sigillo. **[Nota: una tenuta positiva apparirà chiara al momento dell'ispezione. Se la tenuta è macchiata, incompleta, rugosa, bianca o lattiginosa, rimuovere la porzione sigillata ed eseguire nuovamente il processo di vuoto e tenuta].**

Come aspirare e sigillare con i sacchetti

Modello: 201626

1. Scegliere un sacchetto sottovuoto di dimensioni adeguate, posizionare l'articolo nel sacchetto.
2. Lasciare almeno 4-5 cm di spazio dopo aver messo l'articolo nel sacchetto, per garantire un migliore vuoto.
3. Inserire l'estremità aperta della sacca attraverso la guarnizione della camera. Assicurarsi che l'estremità aperta si trovi all'interno della camera.
4. Chiudere il coperchio, premere il coperchio a mano e, nel frattempo, premere i blocchi su entrambe le estremità della macchina con le dita per bloccare il coperchio.
5. Scegliere il livello di vuoto in base al materiale. L'impostazione predefinita è Alta. Scegliere il tempo di tenuta. L'impostazione predefinita è Normale.
6. Premere Vacuum&Seal/Stop, la macchina entra in modalità autovuoto e tenuta. La spia diventa rossa.
**Il blocco verrà rilasciato durante il processo di vuoto. Questo appartiene al fenomeno normale.
7. Dopo la sigillatura, la macchina si rilascerà automaticamente e emetterà un segnale acustico. La spia diventa verde.
8. Aprire il coperchio, estrarre la sacca e controllare il sigillo. **[Nota: un sigillo positivo apparirà "chiaro" al momento dell'ispezione. Se la tenuta è macchiata, incompleta, rugosa, bianca o lattiginosa, tagliare la tenuta e riavviare il processo di tenuta].**
9. Conservare correttamente gli articoli sottovuoto dopo la sigillatura. Tutti gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati per evitare il deterioramento.

Modello: 975350

- Scegliere un sacchetto sottovuoto adatto, posizionare l'articolo nel sacchetto.
- Lasciare almeno 4,5 cm di spazio dopo aver messo l'articolo nel sacchetto, per garantire un miglior vuoto.
- Inserire l'estremità aperta della sacca attraverso la guarnizione della camera. Assicurarsi che l'estremità aperta si trovi all'interno della camera di depressione.
- Chiudere il coperchio.
- Tenendo premuto il coperchio con i pollici, premere i fermi su entrambi i lati della base della macchina con gli indici e bloccare.
- Scegliere l'opzione corretta per il tempo di tenuta.
 - "Normale" - Adatto per lavorare con temperatura dell'aria calda o calda; o con articoli asciutti sotto vuoto (senza liquido).
 - "Esteso" - Adatto per lavorare in ambienti con temperatura



dell'aria fredda o fredda; o in ambienti umidi sotto vuoto (con liquido).

- Premere il pulsante "Vacuum & Seal". La spia diventa rossa.
- La pompa per vuoto si innesta e l'aspirazione tira il coperchio e la barra di tenuta verso il basso, causando lo sblocco del coperchio (il suono del ping indica lo sblocco dei fermi).
- Il sensore di livello del vuoto sa quando raggiunge il livello di vuoto corretto e passa automaticamente alla modalità di tenuta.
- In modalità di tenuta, la spia diventa arancione, la macchina inizia a sigillare; la pompa del vuoto smette di funzionare; nessun rumore; la spia diventa arancione.
- Al termine della sigillatura. Il coperchio si alza leggermente e la spia verde si illumina.
- Rimuovere la sacca e ispezionare la sacca e il sigillo. **(Nota: una tenuta positiva apparirà chiara al momento dell'ispezione. Se la guarnizione è macchiata, incompleta, rugosa, bianca o lattiginosa, rimuovere la porzione sigillata ed eseguire nuovamente il processo di vacu-um e guarnizione).**
- Conservare la borsa correttamente. Tutti gli alimenti deperibili dovranno essere refrigerati o congelati per evitare il deterioramento.
- Premere il pulsante "Annulla" per arrestare tutti i processi di lavoro della macchina. Se è necessaria una tenuta istantanea, premere semplicemente il pulsante "Seal".

Come utilizzare la funzione di vuoto PULSE (solo articolo 201626)

Poiché la pressione sotto la funzione di vuoto "Pulse" è impostata su alta, a volte è facile distruggere alcuni oggetti delicati ad alta pressione nel sacchetto sottovuoto. In questo caso, è possibile utilizzare la funzione di vuoto "Pulse" per controllare il tempo e la pressione del vuoto ed evitare di schiacciare oggetti delicati. Quando si confezionano alcuni cibi succosi, è possibile utilizzare questa funzione ed evitare che il liquido venga aspirato.

1. Inserire gli articoli nella sacca e quindi inserire l'estremità aperta della sacca attraverso la guarnizione della guarnizione della camera; assicurarsi che l'estremità aperta della sacca all'interno della camera.
2. Chiudere il coperchio, premere manualmente il coperchio e, nel frattempo, premere i blocchi su entrambe le estremità della macchina con le dita per bloccare il coperchio.
3. Premere continuamente il pulsante "Pulse", fino a raggiungere la pressione desiderata. È possibile guardare il sacchetto sottovuoto per decidere la pressione. Durante questo processo, è possibile interrompere il vuoto smettendo di premere questo pulsante e premerlo nuovamente per aspirare di nuovo.
4. Quando la pressione raggiunge ciò di cui ha bisogno, premere il pulsante "Seal" per iniziare la sigillatura.

Come utilizzare con il contenitore(non fornito)

I modelli 975350 e 201626 sono utilizzati anche per i contenitori. La manopola sulla parte superiore del coperchio controlla l'aspirazione, chiude e blocca le bocchette all'interno del coperchio dopo l'aspirazione e apre le bocchette per consentire all'aria di tornare nel contenitore e rilascia il coperchio per accedere al contenuto.

1. Collocare gli articoli nel contenitore. Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia asciutto e che la guarnizione del coperchio sia priva di polvere o residui di cibo. Lasciare anche un po' di spazio dopo aver inserito gli articoli nel contenitore. Quindi chiudere il coperchio.
 2. Ruotare la manopola in posizione "Vacuum".
 3. Collegare il tubo alla porta accessoria sulla macchina e alla porta sul coperchio del contenitore.
 4. Seguire le procedure riportate di seguito per le voci 975350 e 201626 corrispondenti.
(voce 201626)
 - In base al contenuto, scegliere Livello di vuoto. L'impostazione predefinita è Alta. Scegliere il tempo di tenuta. L'impostazione predefinita è Normale.
 - Premere il pulsante "Accessorio", premere leggermente il coperchio del contenitore per 3-5 secondi; la macchina avvia il ciclo di vuoto.
(elemento 975350)
 - Premere il pulsante "Solo vuoto", premere leggermente il coperchio del contenitore per 3-5 secondi. La macchina avvia il processo di vuoto.
- **Premere il pulsante "Annulla" per arrestare tutti i processi operativi della macchina.****
5. Dopo il ciclo di vuoto, la macchina si arresta automaticamente. Rimuovere il flessibile dal contenitore e ruotare la manopola in posizione "Lock". Conservare il contenitore in frigorifero.
 6. Per aprire il contenitore sottovuoto, ruotare la manopola in posizione "Open". Con la dovuta cura, i contenitori possono essere riutilizzati molte volte.

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 confezionati a vuoto può essere estesa fino a cinque volte rispetto alle condizioni di conservazione standard.
- Gli alimenti morbidi e umidi o i prodotti che devono mantenere la loro forma devono essere congelati prima della confezione.
- Carne, frutti di bosco o pane possono essere congelati fino a 24 ore per evitare ustioni da congelatore. Quando i prodotti si congelano e diventano duri, sono pronti per essere confezionati sotto vuoto.
- Se il cibo fresco è confezionato senza pre-congelamento, posizionare un asciugamano di carta da cucina ripiegato tra la carne e la parte superiore del rotolo. La carta assorbe l'umidità.
- I prodotti liquidi come zuppe, stracci o lattine devono essere congelati in un piatto o su un vassoio del ghiaccio prima dell'imballaggio sottovuoto. I prodotti surgelati e confezionati devono essere etichettati e messi nel congelatore.
- Tutti i prodotti con bordi taglienti (ad es. ossa, pasta secca, riso) devono essere fissati con salviette di carta in modo che



non pungano la sacca.

- Le buste di imballaggio non devono essere riutilizzate per cucinare o nel microonde. Non riutilizzare i sacchetti utilizzati per conservare pesce fresco o fo- odstuffi grassi.
- Le verdure devono essere sbollentate prima dell'imballaggio. La sbiancatura è un metodo di elaborazione termica che consiste in un riscaldamento a breve termine ma intensivo. Le verdure possono essere sbollentate in acqua bollente: devono essere messe per un po' in acqua bollente, quindi tolte e immediatamente spente a bassa temperatura.
- Eseguire la procedura di confezionamento sottovuoto come di consueto.
- **Non aspirare funghi e aglio.**

Informazioni sulla conservazione e la sicurezza degli alimenti

La macchina per il confezionamento della camera a vuoto Kitchen Line rivoluzionerà il modo in cui acquisti e conservi gli alimenti. Poiché l'imballaggio sottovuoto funziona per eliminare bruciate del congelatore e lento deterioramento degli alimenti, ora potete trarre vantaggio dall'acquisto di alimenti in blocco senza la minaccia dello spreco alimentare.

L'imballaggio sottovuoto con la nostra apparecchiatura rimuove fino al 90% dell'aria dalla confezione. Ciò aiuterà a mantenere il cibo più fresco fino a 5 volte più a lungo rispetto alle normali circostanze. I cibi secchi come pasta, cereali e farina rimarranno freschi dall'inizio alla fine

Inoltre, l'imballaggio sottovuoto impedisce a travi e altri insetti di infestare i prodotti secchi. Imballare solo gli alimenti più freschi possibili.

Tuttavia, tenga presente che non tutti gli alimenti sono adatti all'imballaggio sottovuoto. **Non aspirare mai l'aglio o i funghi della confezione come i funghi.** Una reazione chimica pericolosa si verifica quando l'aria viene rimossa, causando il pericolo di questi alimenti se ingeriti. Le verdure devono essere sbollentate prima dell'imballaggio per uccidere gli enzimi che possono causare il deterioramento del degassamento quando vengono aspirate.

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

Nota: La tabella di cui sopra è solo a scopo di riferimento. Nel determinare il periodo di conservazione, suggerire sempre le

normative epidemiologiche sanitarie locali e l'HACCP.

Consigli per il funzionamento

L'imballaggio sottovuoto prolunga significativamente la durata di conservazione dei prodotti. La macchina ha anche molti usi domestici.

L'imballaggio sottovuoto è la soluzione perfetta per chi va in campeggio o fa viaggi all'aperto!

- Per preparare un sacchetto del ghiaccio pratico e riutilizzabile, riempire a metà il sacchetto dell'imballaggio sottovuoto con acqua e aggiungere alcuni cucchiaini di alcol disinfettante. Sigillare la sacca (non generare vuoto) e metterla nel congelatore. La soluzione alcolica non si congela completamente, di conseguenza si ottiene un sacchetto di compressione flessibile da applicare su articolazioni o lesioni minori.
- Piatti pre-lavorati che prepari in anticipo e porti con te durante il viaggio: un pranzo all'aperto semplice e veloce.
- L'imballaggio sottovuoto di carne e altri prodotti impedisce che gli odori si mescolino durante la conservazione.
- È anche possibile preparare kit di emergenza e confezioni sottovuoto, ad es. fiammiferi, calze o una mappa.

Usi domestici

- Gestione del cassetto - gli articoli non necessari e facilmente sostituibili (unghie, viti) possono essere protetti dalla sigillatura sottovuoto nei sacchetti. Di conseguenza, questi articoli possono essere facilmente visti e occupano meno spazio.
- Non devi più lucidare i tuoi articoli da argento! L'imballaggio sottovuoto di piatti d'argento usati occasionalmente impedirà che si opacizzino.

Pulizia e manutenzione

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

Pulizia

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



Manutenzione

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

Trasporto e stoccaggio

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

Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, controllare la tabella seguente per la soluzione. Se non riesci ancora a risolvere il problema, contatta il fornitore/fornitore di servizi.

NOTE: Per garantire il funzionamento a lungo termine della macchina, fare una pausa di almeno 20 secondi prima della successiva sigillatura.

Problema	Possibile soluzione
L'apparecchiatura non si accende	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Per una corretta generazione del vuoto e sigillatura, è essenziale che il bordo della sacca sia posizionato esattamente sulla barra sigillante. 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 la sacca devono essere pulite, asciutte e prive di particelle di cibo. Strofinare la superficie della guarnizione e l'interno della sacca e riprovare.

La sacca sottovuoto perde vuoto dopo essere stata sigillata	<ul style="list-style-type: none">• 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 (degassamento) se non sono correttamente sbiancati o congelati prima dell'imballaggio. Aprire la busta. Se pensi che il deterioramento del cibo sia iniziato, getta 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	<ul style="list-style-type: none">• Scollegare la macchina dalla rete elettrica e ricollegarla.

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 ecologici, né direttamente né tramite un sistema pubblico.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat electrocasnic HENDI. Citiți și 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 ÎNTOATEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.
- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.
- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat conexiunile sursei de alimentare. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Conectați sursa de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta imediat aparatul în caz de urgență.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și țineți-l la distanță de foc deschis. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză, trageți întotdeauna de fișă.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Acest aparat trebuie utilizat de personal instruit în bucătăria restaurantului, cantinelor sau barului etc.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care nu au experiență și cunoștințe suficiente.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii în niciun caz.
- Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna


copiilor.

- Nu utilizați niciodată accesorii sau alte dispozitive suplimentare în afară de cele furnizate împreună cu aparatul sau recomandate de producător. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate reprezenta un risc pentru utilizator și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).
- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- Nu așezați obiecte pe aparat.
- Nu utilizați aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a materialelor explozive sau inflamabile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilare în timpul utilizării.
- **AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație de pe aparat ferite de obstrucții.

Instrucțiuni speciale privind siguranța

- Acest aparat este destinat utilizării comerciale.
- **ATENȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFEȚE FIERBINTE! NU ATINGEȚI NICIODATĂ BARA DE SIGILARE.** Nu atingeți bara de sigilare în timpul utilizării. Există pericol de arsuri chiar și după utilizare. Așteptați până când bara de sigilare s-a răcit înainte de a o atinge.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special sau cu un ansamblu disponibil de la producător sau de la agentul său de service.
-  **PERICOL DE STRIVIRE A MĂINILOR!** Aveți grijă când închideți capacul.



-  Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de protecție II.
- Numai pentru elementul 201626, aparatul poate fi utilizat cu un adaptor de ieșire de 12VDC.c. (nu este furnizat) sau cu o sursă de alimentare cu c.a. NOTĂ: Acestea nu au putut fi utilizate în același timp.

Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
 - zonele de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - case de ferme;
 - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - mediu de tip pat și mic dejun.
- Aparatul este conceput pentru aspirarea și etanșarea pungilor de plastic cu alimente în interior. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămare corporală.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare incorectă a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.



Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 3-4)

1. Panou de comandă
2. Capacul mașinii
3. Port cablu de alimentare de 12VDC.
4. Port pentru accesorii
5. Spumă de etanșare
6. Garnitură de etanșare superioară
7. Spațiu de depozitare pentru rolele de vid
8. Tăietor
9. Garnitură de etanșare coborâtă
10. Fir de etanșare
11. Blocare
12. Cameră

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

Panou de comandă

(Fig. 2 la pagina 5)

13. Buton de vidare și etanșare/oprire
 - Apăsăți pe acest buton în modul Repaus, mașina intră în modul de vidare și etanșare automată.
 - Apăsăți acest buton sub orice mod de lucru pentru a opri procesul.
14. Buton de etanșare
 - Apăsăți butonul „Sigilare” pentru a opri ciclul de vacuum și sigilați pentru a preveni strivirea articolelor delicate.
 - Realizați saci de dimensiuni personalizate.
15. Buton pentru nivelul de vacuum
 - Setăți nivelul de vacuum „Ridicat” sau „Scăzut”. Lumina indicatoare se va aprinde corespunzător. Setarea implicită este „Ridicat”.
16. Buton timp sigilare
 - Setăți durata de etanșare „Normal” sau „Prelungit”, după cum este necesar. Lumina indicatoare se va aprinde corespunzător. Setarea implicită este „Normal”, care este de 6 secunde. Durata extinsă de etanșare este de 7,5 secunde. Este necesar un timp de sigilare extins atunci când mediul de lucru este la temperatură scăzută sau punga cu vid este foarte groasă sau sigilați cu vid cu alimente umede.
17. Buton vid pulsant
 - Utilizați butonul „Puls” pentru a preveni strivirea articolelor delicate. Apăsăți pe butonul „Puls” cu degetele, mașina va aspira puțin câte puțin în funcție de apăsarea butonului.
18. Buton vid accesorii
 - Apăsăți acest buton pentru a porni ciclul de vidare numai în recipientul colector (nu este furnizat). Consultați ghidul menționat în manual.
19. Indicator luminos
 - Verde: pornire, așteptare, lucru complet.
 - Roșu: Apăsăți butonul „Vacuum & Seal”.
 - Portocaliu: mod de etanșare.
20. Comutator de mod
 - „Normal”—Adecvat pentru lucrul la temperatura aerului cald sau fierbinte; sau pentru aspirarea articolelor uscate (fără lichid).
 - „Prelungit”—Adecvat pentru lucrul la temperatura aerului rece sau rece; sau pentru aspirarea articolelor ume-

de (cu lichid).

21. Buton vid și etanșare
 - Apăsăți butonul „Vacuum & Seal” pentru care mașina va vida și etanșare.
22. Butonul Numai etanșare
 - Apăsăți butonul „Sigilare”. Mașina începe să etanșeze.
23. Buton numai vid
 - Apăsăți butonul „Numai vid”, apăsați ușor capacul recipientului colector timp de 3-5 s. Mașina începe procesul de vidare.
24. Buton de anulare
 - Apăsăți butonul „Anulare” pentru a opri toate procesele de lucru ale mașinii.

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
 - Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și dacă are toate accesoriile. În cazul unei livrări incomplete sau deteriorate, vă rugăm să contactați imediat furnizorul. În acest caz, nu utilizați dispozitivul.
 - Curățați accesoriile și aparatul înainte de utilizare (consultați => Curățare și întreținere).
 - Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
 - Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este sigură împotriva stropirii cu apă.
 - Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul pe viitor.
 - Păstrați manualul utilizatorului pentru referințe ulterioare.
- NOTĂ!** Din cauza reziduurilor rezultate din fabricație, aparatul poate emite un miros ușor în timpul primelor câteva utilizări. Acest lucru este normal și nu indică niciun defect sau pericol. Asigurați-vă că aparatul este bine aerisit.

Instrucțiuni de utilizare

Pregătiri

- Conectați mașina la sursa de alimentare.
- Când mașina este pornită, LED-ul se aprinde.
- Mașina este gata de utilizare.

Înainte de pornire

- Conectați mașina la sursa de alimentare.
- Când mașina este pornită, LED-ul se aprinde.
- Mașina este gata de utilizare.

Cum să preparați punga din rolă

Model: 201626

1. Deschideți capacul, ridicați dispozitivul de tăiere, scoateți rola la dimensiunea adecvată, puneți dispozitivul de tăiere în jos.
2. Pur și simplu tăiați rola prin secționarea cuțitului.
3. Puneți capătul deschis al rolei peste firul de etanșare (vă rugăm să vă asigurați că capătul deschis este peste firul de etanșare).
4. Închideți capacul, apăsați capacul manual și, între timp, apăsați dispozitivele de blocare de la ambele capete ale mașinii cu degetele pentru a bloca capacul.
5. Apăsăți pe Sigilare, mașina intră în modul Sigilare. Firul de etanșare funcționează. Culoarea luminii indicatoare se transformă în portocaliu din verde. Pompa funcționează și eliberează dispozitivul de blocare. Indicatorul luminos devine roșu. După etanșare, mașina va emite un semnal sonor.



6. Scoateți capătul rolei și verificați etanșarea.

(Notă: Un sigiliu pozitiv va arăta „clar” la inspecție. Dacă garnitura este pătată, incompletă, cutată, albă sau lăptoasă, vă rugăm să tăiați garnitura și să reporniți procesul de etanșare.)

Model: 975350

- Alegeți o rolă cu lățimea adecvată.
- Puneți capătul deschis al rolei peste firul de etanșare (asigurați-vă că capătul deschis este peste firul de etanșare); închideți capacul.
- În timp ce apăsați capacul cu degetele mari, apăsați încuietorile de pe ambele părți ale bazei mașinii cu degetele arătătoare și dispozitivul de blocare.
- Alegeți opțiunea corectă de timp pentru etanșare.
 - „Normal” – Adecvat pentru lucrul la temperatura aerului cald sau fierbinte; sau pentru aspirarea articolelor uscate (fără lichid).
 - „Extins” – Adecvat pentru lucrul la temperatura aerului rece sau rece; sau pentru aspirarea articolelor umede (cu lichid).
- Apăsați butonul „Sigilare”. Mașina începe să etanșeze; pompa de vid nu mai funcționează; niciun zgomot; lumina indicatoare devine portocalie. Când etanșarea este finalizată, mașina va continua aspirarea timp de 3 secunde pentru a face vidul mai perfect; lumina indicatoare devine roșie.
- Capacul se va ridica ușor și se va aprinde lumina verde.
- Ciulul de etanșare este finalizat.
- Scoateți punga și inspectați garnitura de etanșare. **(Notă: Un sigiliu pozitiv va arăta clar la inspecție. Dacă sigiliul este pătat, incomplet, cutat, alb sau lăptos, îndepărtați porțiunea sigilată și executați din nou procesul de vidare și etanșare.)**

Cum să aspirați și să sigilați cu pungi

Model: 201626

1. Alegeți o dimensiune adecvată a sacului de vidare, puneți articolul în sac.
2. Lăsați un spațiu de cel puțin 4-5 cm după ce ați pus în pungă articolul, pentru a asigura un vacuum mai bun.
3. Puneți capătul deschis al pungii peste garnitura de etanșare a camerei. Asigurați-vă că capătul deschis se află în camera de cameră.
4. Închideți capacul, apăsați capacul manual și, între timp, apăsați dispozitivele de blocare de la ambele capete ale mașinii cu degetele pentru a bloca capacul.
5. Alegeți nivelul de vid în funcție de situație. Setarea implicită este Ridicată. Alegeți Durată sigilare. Setarea implicită este Normală.
6. Apăsați Vacuum&Seal/Stop, mașina intră în modul de vidare și etanșare automată. Indicatorul luminos devine roșu.
**Blocarea va fi eliberată în timpul procesului de vidare. Acest lucru aparține fenomenului normal.
7. După etanșare, mașina se va elibera automat și va emite un semnal sonor. Lumina indicatoare devine verde.
8. Deschideți capacul, scoateți punga și verificați etanșarea. **(Notă: Un sigiliu pozitiv va arăta „clar” la inspecție. Dacă garnitura este pătată, incompletă, cutată, albă sau lăptoasă, vă rugăm să tăiați garnitura și să reporniți procesul de etanșare.)**
9. Depozitați articolele cu vid în mod corespunzător după etanșare. Toate alimentele perisabile trebuie refrigerate sau congelate pentru a preveni alterarea.

Model: 975350

- Alegeți punga de vidare adecvată, puneți articolul în pungă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 4,5 cm după ce ați pus în pungă articolul, pentru a asigura un vacuum mai bun.
- Puneți capătul deschis al pungii peste garnitura de etanșare a camerei. Asigurați-vă că capătul deschis se află în camera de vidare.
- Închideți capacul.
- În timp ce apăsați capacul cu degetele mari, apăsați încuietorile de pe ambele părți ale bazei mașinii cu degetele arătătoare și dispozitivul de blocare.
- Alegeți opțiunea corectă de timp pentru etanșare.
 - „Normal” – Adecvat pentru lucrul la temperatura aerului cald sau fierbinte; sau pentru aspirarea articolelor uscate (fără lichid).
 - „Extins” – Adecvat pentru lucrul la temperatura aerului rece sau rece; sau pentru aspirarea articolelor umede (cu lichid).
- Apăsați butonul „Vacuum & Seal”. Indicatorul luminos va deveni roșu.
- Pompa de vidare se va cupla și aspirația va trage capacul și bara de etanșare în jos, cauzând deblocarea capacului (sunetul pop-ping indică deblocarea încuietorilor).
- Senzorul de nivel al vacuumului știe când atinge nivelul de vacuum adecvat și va intra automat în modul de etanșare.
- Când sunteți în modul de etanșare, lumina indicatoare se va schimba în portocaliu, mașina începe să etanșeze; pompa de vidare nu mai funcționează; niciun zgomot; lumina indicatoare devine portocalie.
- La finalizarea sigilării. Capacul se va ridica ușor și se va aprinde lumina verde.
- Scoateți punga și inspectați punga și garnitura de etanșare. **(Notă: O garnitură pozitivă va arăta clar la inspecție. Dacă sigiliul este pătat, incomplet, cutat, alb sau lăptos, scoateți porțiunea sigilată și executați din nou procesul de vidare și etanșare.)**
- Depozitați punga în mod corespunzător. Toate alimentele perisabile vor trebui refrigerate sau congelate pentru a preveni alterarea.
- Apăsați butonul „Anulare” pentru a opri toate procesele de lucru ale mașinii. Dacă este necesară etanșarea instantanee, apăsați butonul „Sigilare”.

Modul de utilizare a funcției de vidare PULSE (numai pentru articolul 201626)

- Deoarece presiunea de sub funcția de vidare „Pulse” este setată la un nivel ridicat, uneori este ușor să distrugeți unele articole delicate prin presiune ridicată în punga de vidare. În acest caz, puteți utiliza funcția de vidare „Puls” pentru a controla timpul și presiunea de vidare și pentru a preveni strivirea articolelor delicate. Atunci când ambalați unele alimente succulente, puteți utiliza această funcție și preveni aspirarea lichidului.
1. Puneți articolele în pungă și apoi puneți capătul deschis al pungii peste garnitura de etanșare a camerei. Asigurați-vă că capătul deschis al pungii se află în camera camerei.
 2. Închideți capacul, apăsați capacul manual, iar între timp apăsați dispozitivele de blocare de la ambele capete ale mașinii cu degetele pentru a bloca capacul.
 3. Apăsați continuu butonul „Puls” până când acesta ajunge la presiunea dorită. Puteți urmări sacul de vidare pentru a decide presiunea. În timpul acestui proces, puteți opri vidul prin oprirea apăsării acestui buton; apoi îl puteți apăsa din



nou pentru a vida din nou.

4. Când presiunea ajunge la nivelul de care are nevoie, apăsați butonul „Sigilare” pentru a începe etanșarea.

Cum se utilizează cu canistra (nu este furnizată)

975350 și 201626 sunt, de asemenea, utilizate pentru canistre. Butonul din partea superioară a capacului controlează aspirația, închide și blochează orificiile de ventilare din interiorul capacului după aspirare și deschide orificiile de ventilare pentru a permite aerului să revină în recipient și eliberează capacul pentru a accesa conținutul.

1. Puneți articolele în recipient. Asigurați-vă că capacul recipientului este uscat și că garnitura capacului nu conține pudră sau resturi alimentare. De asemenea, vă rugăm să lăsați puțin spațiu după ce articolele sunt puse în recipient. Apoi închideți capacul.
2. Rotiți butonul în poziția „Vacuum”.
3. Conectați furtunul la portul pentru accesorii de pe mașină și portul de pe capacul canistrei.
4. Urmați procedurile de mai jos pentru articolele 975350 și 201626 în mod corespunzător.
(articol 201626)
- În funcție de situație, alegeți Nivel de vid. Setarea implicită este Ridicată. Alegeți Durată sigilare. Setarea implicită este Normală.
- Apăsați butonul „Accesoriu”, apăsați ușor capacul recipientului colector timp de 3-5 s, mașina începe ciclul de vidare.
(articolul 975350)
- Apăsați butonul „Numai vid”, apăsați ușor capacul recipientului colector timp de 3-5 s. Mașina începe procesul de vidare.
Apăsați butonul „Anulare” pentru a opri toate procesele de lucru ale mașinii.
5. După ciclul de vacuum, mașina se va opri automat. Scoateți furtunul din canistră și rotiți butonul în poziția „Blocare”. Depozitați recipientul în frigider.
6. Pentru a deschide recipientul de vid, rotiți butonul în poziția „Deschidere”. Cu o îngrijire adecvată, recipientele pot fi reutilizate de mai multe ori.

Informații privind ambalajul alimentelor în pungă

- În momentul ambalării, alimentele trebuie să fie cât mai proaspete posibil. Durata 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 a fi pre-congelate, puneți un prosop de bucătărie din hârtie pliată între carne și partea superioară a rolei. Hârtia va absorbi umezeala.
- Produsele lichide, cum ar fi supele, tocările sau formele de struguri, trebuie congelate într-un vas sau pe o tavă pentru gheață înainte de ambalarea în vid. Produsele congelate și cele 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 resturi grase.
- Legumele trebuie albăstrite înainte de ambalare. Estomparea este o metodă de procesare termică care constă în încălzire intensă, dar de scurtă durată. Legumele pot fi fierte în apă clocotită: acestea trebuie puse pentru o vreme în apă clocotită, apoi scoase și stinse imediat la temperatură scăzută.
- Efectuați procedura de ambalare în vid ca de obicei.
- **Nu aspirați în vid ciupercile și usturoiul din ambalaj.**

Informații privind depozitarea alimentelor și siguranța

Mașina de ambalare a camerei vidate Kitchen Line va revoluționa modul în care cumpărați și depozitați alimentele. Deoarece ambalajul în vid funcționează pentru a arde în congelator și pentru a încetini alterarea alimentelor, acum puteți profita de cumpărarea de alimente în vrac, fără a vă expune la pericolul risipei de alimente.

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

În plus, ambalajul în vid previne infestarea bunurilor uscate cu stive și alte insecte. Ambalați doar cele mai proaspete alimente posibile.

Cu toate acestea, vă rugăm să rețineți că nu toate alimentele sunt potrivite din ambalajele cu vid. **Nu aspirați niciodată ambalajul de usturoi sau ciuperci precum ciupercile.** O reacție chimică periculoasă are loc atunci când aerul este îndepărtat, determinând ca aceste alimente să fie periculoase dacă sunt ingerate. Legumele trebuie albăstrite înainte de ambalare pentru a distruge enzimele care pot cauza deteriorarea gazelor evacuate atunci când sunt aspirate.

Alimente	Depozitarea congelatorului cu vid	Depozitarea frigiderului cu vid
Viță proaspătă și vițel	1-3 ani	1 lună
Carne măcinată	1 an	1 lună
Porc proaspăt	2-3 ani	2-4 săptămâni
Pește proaspăt	2 ani	2 săptămâni
Păsări proaspete	2-3 ani	2-4 săptămâni
Carne afumată	3 ani	6-12 săptămâni
Produse proaspete, aldine	2-3 ani	2-4 săptămâni
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. În determinarea perioadei de depozitare, întotdeauna se sugerează regulmentările epidemiologice sanitare locale și HACCP.



Sfaturi de funcționare

Ambalajul în vid extinde semnificativ durata de valabilitate a produselor. Mașina are, de asemenea, destul de multe utilizări casnice.

Ambalajul în vid este soluția perfectă pentru cei care merg la camping sau fac excursii în aer liber!

- Pentru a pregăti o pungă de gheață utilă și reutilizabilă, umpleți pe jumătate punga de ambalare în vid cu apă și adăugați câteva linguri de alcool pentru frecare. Sigilați punga (nu generați vid) și puneți-o în congelator. Soluția de alcool nu va îngheța complet - drept urmare, veți obține o pungă flexibilă cu comprese pentru a o aplica pe articulații sau leziuni minore.
- Preparete preprocesate pe care le preparați în prealabil și pe care le luați cu dvs. în călătorie - un prânz în aer liber rapid și simplu.
- Ambalajul în vid al cârnii și al altor produse previne amestecarea mirosurilor în timpul depozitării.
- De asemenea, puteți pregăti truse de urgență și pachete de vid, de ex. chibrituri, șosete sau o hartă.

Utilizări casnice

- Gestionarea sertarelor - articolele inutile și ușor de amplasat (curele, șuruburi) pot fi protejate prin etanșarea în vid a pungilor. Ca urmare, aceste elemente pot fi văzute cu ușurință și ocupă mai puțin spațiu.
- Nu mai trebuie să lustruiți trofee! Ambalajul în vid al vaselor argintii folosite ocazional va împiedica lăcuirea acestora.

Curățare și întreținere

- **ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și răciți-l înainte de depozitare, curățare și întreținere.
- Nu folosiți jet de apă sau aparat de curățat cu aburi pentru curățare și nu împingeți aparatul sub apă, deoarece piesele se vor uda și se pot produce șocuri electrice.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, 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 scufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, bureți abrazivi sau agenți de curățare care conțin clor. Nu utilizați bureți de sârmă, ustensile metalice sau orice obiecte ascuțite sau tăioase pentru curățare. Nu utilizați benzină sau solvenți!
- Nicio piesă nu poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Întreținere

- Verificați regulat funcționarea aparatului pentru a preveni accidentele grave.
- Dacă observați că aparatul nu funcționează corespunzător sau că există o problemă, opriți-l și contactați furnizorul.

- Toate lucrările de întreținere, instalare și reparații trebuie efectuate de tehnicieni specializați și autorizați sau 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 soluție. Dacă în continuare nu puteți rezolva problema, vă rugăm să contactați furnizorul/furnizorul de servicii.

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

Problemă	Soluție posibilă
Aparatul nu pornește	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Pentru o generare și o sigilare corectă a vidului, este esențial ca marginea sacului să fie plasată cu precizie pe bara de sigilare. Asigurați-vă că punga este introdusă în garnitura camerei vidate și că folia nu este striată de-a lungul barei de etanșare.• Dacă pregătiți pungi de ambalare din rolă, asigurați-vă că primul sigiliu este corect și etanș.• Pentru ca procesul de generare a vidului să aibă succes, mașina și punga trebuie să fie curate, uscate și fără particule alimentare. Ștergeți suprafața garniturii și interiorul pungii și încercați din nou.
Punga de vid își pierde vidul după ce este sigilată	<ul style="list-style-type: none">• Articolele ascuțite pot perfora mici găuri în pungi. Pentru a preveni acest lucru, acoperiți marginile ascuțite cu un prosop 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 punga. 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 duce la o defecțiune	<ul style="list-style-type: none">• Deconectați mașina de la rețea și reconectați-o din nou.



Γαραντίε

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.

Αruncați și protejați mediul înconjurător



La scoaterea din uz a aparatului, produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeurι menajere. În schimb, este responsabilitatea dvs. să eliminați deșeurιle de echipamente prin predarea acestora la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurιlor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurιlor 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 deșeurιle pentru reciclare, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurιlor. Producătorιι και importatorιι nu ίσι ασυμά responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică, fie direct, fie printr-un sistem public.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ πελάτη,

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

Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιήστε 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. Οποιοσδήποτε επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από προμηθευτή ή εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε το καλώδιο ρεύματος με ασφάλεια, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε τυχόν ακούσιο τράβηγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παραπατήματος.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φως είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την απουσία από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φως/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το φως/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 ανοιχτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αλλά να τραβάτε πάντα το φως.
- 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 αντιστώνται 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 πιτάκας 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.

GR




Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για εμπορική χρήση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΛΑΜΑΤΩΝ! ΖΕΣΤΕΣ 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 κρυώσουν 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 ΤΩΝ ΣΤΑΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ!** Να είστε προσεκτικοί όταν κλείνετε το καπάκι.



-  Αυτή η συσκευή ταξινομείται ως προστασία κατηγορίας II.
- Μόνο για το προϊόν 201626, η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει απευθείας με προσαρμογέα εξόδου 12VDC (δεν παρέχεται) ή με πηγή τροφοδοσίας εναλλασσόμενου ρεύματος. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα-
 - αγροτικές κατοικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιακά περιβάλλοντα,
 - περιβάλλον τύπου κρεβατιού και πρωινού.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για το σκούπισμα και τη σφράγιση πλαστικών σάκων με τρόφιμα στο εσωτερικό. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 3-4)

1. Πίνακας ελέγχου
2. Καπάκι μηχανήματος
3. Θύρα καλωδίου τροφοδοσίας 12VDC
4. Θύρα παρελκομένων
5. Αφρός στεγανοποίησης
6. Επάνω παρέμβυσμα στεγανοποίησης
7. Αποθηκευτικός χώρος για ρολά κενού
8. Κόπτης
9. Φλάντζα στεγανοποίησης κάτω
10. Σύρμα στεγανοποίησης
11. Κλειδίωμα
12. Θάλαμος

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

Πίνακας ελέγχου

(Εικ. 2 στη σελίδα 5)

13. Κομπι κενού και σφράγισης/διακοπή
- Πατήστε αυτό το κομπι στη λειτουργία Αναμονής, το μηχάνημα εισέρχεται στη λειτουργία αυτόματης αναρρόφησης και σφράγισης.
- Πατήστε αυτό το κομπι σε οποιαδήποτε κατάσταση λειτουργίας για να διακόψετε τη διαδικασία.
14. Κομπι σφράγισης
- Πατήστε το κομπι «Σφράγιση» για να διακόψετε τον κύκλο κενού και σφραγίστε για να αποτρέψετε τη σύνθλιψη ευαίσθητων αντικειμένων.
- Φτιάξτε τόντες προσαρμοσμένου μεγέθους.
15. Κομπι επιπέδου κενού
- Ρυθμίστε το «Υψηλό» ή «Χαμηλό» επίπεδο κενού. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει αναλόγως. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι «Υψηλή».
16. Κομπι χρόνου σφράγισης
- Ρυθμίστε τον «κανονικό» ή «παρεταμένο» χρόνο στεγανοποίησης, όπως απαιτείται. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει αναλόγως. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι «Κανονική», η οποία είναι 6 δευτερόλεπτα. Ο παρεταμένος χρόνος στεγανοποίησης είναι 7,5 δευτερόλεπτα. Ο παρεταμένος χρόνος σφράγισης απαιτείται όταν το περιβάλλον εργασίας βρίσκεται σε χαμηλή θερμοκρασία ή η σακούλα κενού αέρος είναι πολύ παχιά ή η σφράγιση κενού αέρος με υγρά τρόφιμα.
17. Κομπι κενού παλμού
- Χρησιμοποιήστε το κομπι «Pulse» για να αποφύγετε το θρυμματισμό ευαίσθητων αντικειμένων. Πατήστε το κομπι «Παλμός» με τα δάχτυλα, το μηχανήμα θα ακουσίσει λίγο σύμφωνα με το πάτημα του κομπιού.
18. Κομπι κενού παρελκομένων
- Πατήστε αυτό το κομπι για να ξεκινήσει ο κύκλος κενού μόνο στο δοχείο (δεν παρέχεται). Ανατρέξτε στις οδηγίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο.
19. Ενδεικτική λυχνία
- Πράσινο: ενεργοποίηση, αναμονή, ολοκλήρωση εργασίας.
- Κόκκινο: Πατήστε το κομπι «Vacuum & Seal».
- Πορτοκαλί: λειτουργία στεγανοποίησης.
20. Διακόπτης λειτουργίας
- «Κανονική»—Κατάλληλη για εργασία σε θερμοκρασία θερμού ή θερμού αέρα ή για στέγνωμα σε κενό αέρος (χωρίς υγρό).
- «Εκτεταμένη»—Κατάλληλη για εργασία σε κρύο αέρα ή για υγρά αντικείμενα με κενό αέρος (με υγρό).
21. Κομπι κενού και σφράγισης
- Πατήστε το κομπι «Vacuum & Seal» για να καθαρίσετε και να σφραγίσετε το μηχανήμα.
22. Κομπι μόνο στεγανοποίησης
- Πατήστε το κομπι «Σφράγιση». Το μηχανήμα αρχίζει να σφραγίζει.
23. Κομπι μόνο κενού
- Πατήστε το κομπι «Μόνο κενό», πιέστε ελαφρά το καπάκι του δοχείου για 3-5 δευτερόλεπτα. Το μηχανήμα ξεκινά τη διαδικασία κενού.
24. Κομπι ακύρωσης
- Πατήστε το κομπι «Ακύρωση» για να σταματήσετε όλες τις διαδικασίες εργασίας του μηχανήματος.



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 στελειού 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 πιταλιές νερού.
 - Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
 - Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη 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

Προετοιμασίες

- Συνδέστε το μηχάνημα στην παροχή ρεύματος.
- Όταν το μηχάνημα είναι ενεργοποιημένο, η λυχνία LED ανάβει.
- Το μηχάνημα είναι έτοιμο για χρήση.

Πριν από την εκκίνηση

- Συνδέστε το μηχάνημα στην παροχή ρεύματος.
- Όταν το μηχάνημα είναι ενεργοποιημένο, η λυχνία LED ανάβει.
- Το μηχάνημα είναι έτοιμο για χρήση.

Πώς να φτιάξετε μια τσάντα από ρολό

Μοντέλο: 201626

1. Ανοίξτε το καπάκι, ανυψώστε τον κόφτη, τραβήξτε προς τα έξω το ρολό σε κατάλληλο μέγεθος, τοποθετήστε τον κόφτη.
2. Απλά κόψτε το ρολό κόβοντας τον κόφτη.
3. Τοποθετήστε το ανοικτό άκρο του ρολού κατά μήκος του σύρματος στεγανοποίησης (βεβαιωθείτε ότι το ανοικτό άκρο βρίσκεται κατά μήκος του σύρματος στεγανοποίησης).
4. Κλείστε το καπάκι, πιέστε το καπάκι με το χέρι και, στο μεταξύ, πιέστε τις σφάλλειες και στα δύο άκρα του μηχανήματος με τα δάχτυλα για να ασφαλίσετε το καπάκι.
5. Πιέστε το Στεγανοποιητικό, το μηχάνημα εισέρχεται σε τρόπο λειτουργίας Στεγανοποιητικό. Το σύρμα στεγανοποίησης λειτουργεί. Το χρώμα της ενδεικτικής λυχνίας γίνεται πορτοκαλί από πράσινο. Η αντλία λειτουργεί και απελευθερώνει το κλειδώμα. Η ενδεικτική λυχνία γίνεται κόκκινη. Μετά τη στεγανοποίηση, το μηχάνημα θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα.
6. Αφαιρέστε το ρολό και ελέγξτε τη στεγανοποίηση.

(Σημείωση: Μια θετική σφράγιση θα φαίνεται «διαφανής» κατά την επιθεώρηση. Εάν η σφράγιση είναι πλακώδης, ατελής, με ζάρες, λευκή ή γαλακτώδης, κόψτε τη σφράγιση και ξεκινήστε εκ νέου τη διαδικασία σφράγισης.)

Μοντέλο: 975350

- Επιλέξτε ρολό με κατάλληλο πλάτος.
- Τοποθετήστε το ανοικτό άκρο του ρολού κατά μήκος του σύρματος στεγανοποίησης (βεβαιωθείτε ότι το ανοικτό άκρο βρίσκεται κατά μήκος του σύρματος στεγανοποίησης). Κλείστε το καπάκι.
- Ενώ πιέζετε το καπάκι προς τα κάτω με τους αντίχειρές σας, πιέστε τα μάντλα και στις δύο πλευρές της βάσης του μηχανήματος με τους δείκτες και την ασφάλεια.
- Ορίστε τη σωστή επιλογή χρόνου στεγανοποίησης.
 - «Κανονική» – Κατάλληλη για εργασία σε θερμοκρασία θερμού ή θερμού αέρα ή για χρήση σε στεγνωτήριο [χωρίς υγρό].
 - «Εκτεταμένη» – Κατάλληλη για εργασία σε κρύο αέρα ή σε υγρό αντικείμενα με ηλεκτρική σκούπα (με υγρό).
- Πατήστε το κουμπί «Σφράγιση». Το μηχάνημα αρχίζει να σφραγίζει, η αντλία κενού σταματά να λειτουργεί, δεν ακούγεται θόρυβος, η ενδεικτική λυχνία γίνεται πορτοκαλί. Όταν ολοκληρωθεί η σφράγιση, το μηχάνημα θα συνεχίσει το ακούσιμα για 3 δευτερόλεπτα για να κάνει την αναρρόφηση πιο τέλεια. Η ενδεικτική λυχνία γίνεται κόκκινη.
- Το καπάκι θα ανέβει ελαφρώς και η πράσινη λυχνία θα ανάψει.
- Ο κύκλος σφράγισης ολοκληρώθηκε.
- Αφαιρέστε τον ασκό και επιθεωρήστε τη σφράγιση. **(Σημείωση: Μια θετική σφράγιση θα φαίνεται καθαρά κατά την επιθεώρηση. Εάν η στεγανοποίηση είναι σημειωμένη, ατελής, τσαλακωμένη, λευκή ή γαλακτώδης, αφαιρέστε το σφραγισμένο τμήμα και εκτελέστε ξανά τη διαδικασία κενού και σφράγισης.)**

Πώς να σκουπίζετε και να σφραγίζετε με σακούλες

Μοντέλο: 201626

1. Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος σακούλας, τοποθετήστε το αντικείμενο στη σακούλα.
2. Αφήστε χώρο τουλάχιστον 4-5 εκ. μετά την τοποθέτηση του αντικειμένου στη σακούλα, για να εξασφαλίσετε καλύτερη αναρρόφηση.
3. Τοποθετήστε το ανοικτό άκρο της σακούλας κατά μήκος του παρεμβύσματος στεγανοποίησης του θαλάμου. Βεβαιωθείτε ότι το ανοικτό άκρο βρίσκεται εντός του θαλάμου.
4. Κλείστε το καπάκι, πιέστε το καπάκι με το χέρι και, στο μεταξύ, πιέστε τις σφάλλειες και στα δύο άκρα του μηχανήματος με τα δάχτυλα για να ασφαλίσετε το καπάκι.
5. Επιλέξτε το επίπεδο κενού ανάλογα με τα πράγματα. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι Υψηλή. Επιλέξτε χρόνο σφράγισης. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι Κανονική.
6. Πατήστε Vacuum&Seal/Stop, το μηχάνημα εισέρχεται σε τρόπο λειτουργίας αυτόματος κενού και σφράγισης. Η ενδεικτική λυχνία γίνεται κόκκινη.
 - **Η ασφάλεια θα απελευθερωθεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας κενού. Αυτό ανήκει στο φυσιολογικό φαινόμενο.
7. Μετά τη στεγανοποίηση, το μηχάνημα θα απελευθερωθεί αυτόματα και θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα. Η ενδεικτική λυχνία γίνεται πράσινη.
8. Ανοίξτε το καπάκι, αφαιρέστε τη σακούλα και ελέγξτε τη σφράγιση.

(Σημείωση: Μια θετική σφράγιση θα φαίνεται «διαφανής» κατά την επιθεώρηση. Εάν η σφράγιση είναι πλακώδης, ατελής, με ζάρες, λευκή ή γαλακτώδης, κόψτε τη σφράγιση και ξεκινήστε εκ νέου τη διαδικασία σφράγισης.)

9. Αποθηκεύστε σωστά τα αντικείμενα αναρρόφησης μετά τη σφράγιση. Όλα τα ευπαθή τρόφιμα πρέπει να ψύχονται ή να καταψύχονται για την αποφυγή αλλοίωσης.



Μοντέλο: 975350

- Επιλέξτε την κατάλληλη σακούλα κενού αέρος, τοποθετήστε το αντικείμενο στη σακούλα.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 4,5 εκ. μετά την τοποθέτηση του αντικειμένου στη σακούλα, για να εξασφαλίσετε καλύτερη αναρρόφηση.
- Τοποθετήστε το ανοικτό άκρο της σακούλας κατά μήκος του παρεμβύσματος στεγανοποίησης του θαλάμου. Βεβαιωθείτε ότι το ανοικτό άκρο βρίσκεται εντός του θαλάμου κενού.
- Κλείστε το καπάκι.
- Ενώ πιέζετε το καπάκι προς τα κάτω με τους αντίχειρές σας, πιέστε τα μάνταλα και στις δύο πλευρές της βάσης του μηχανήματος με τους δείκτες και την ασφάλεια.
- Ορίστε τη σωστή επιλογή χρόνου στεγανοποίησης.
 - «Κανονική» – Κατάλληλη για εργασία σε θερμοκρασία θερμού ή θερμού αέρα ή για χρήση σε στεγνωτήριο (χωρίς υγρό).
 - «Εκτεταμένη» – Κατάλληλη για εργασία σε κρύο αέρα ή σε υγρά αντικείμενα με ηλεκτρική σκούπα (με υγρό).
- Πατήστε το κουμπί «Vacuum & Seal». Η ενδεικτική λυχνία θα γίνει κόκκινη.
- Η αντλία κενού θα εμπλακεί και η αναρρόφηση θα τραβήξει το καπάκι και τη ράβδο στεγανοποίησης προς τα κάτω, προκαλώντας το ξεκλείδωμα του καπακιού (ο ήχος «pop- ring» υποδεικνύει ότι τα μάνταλα είναι απασφαλισμένα).
- Ο αισθητήρας στάθμης κενού γνωρίζει πότε επιτυγχάνει το σωστό επίπεδο κενού και μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία στεγανοποίησης.
- Όταν βρίσκεται σε λειτουργία στεγανοποίησης, η ενδεικτική λυχνία θα αλλάξει σε πορτοκαλί χρώμα, το μπλάνημα αρχίζει να σφραγίζει, η αντλία κενού σταματά να λειτουργεί, δεν ακούγεται θόρυβος, η ενδεικτική λυχνία γίνεται πορτοκαλί.
- Όταν ολοκληρωθεί η σφράγιση. Το καπάκι θα ανέβει ελαφρώς και η πράσινη λυχνία θα ανάψει.
- Αφαιρέστε τον ασκό και επιθεωρήστε τον ασκό και σφραγίστε τον. **(Σημείωση: Μια θετική σφράγιση θα φαίνεται καθαρή κατά την επιθεώρηση. Εάν η σφράγιση είναι σημειωμένη, ατελής, τσαλακωμένη, λευκή ή γαλακτώδης, αφαιρέστε το σφραγισμένο τμήμα και εκτελέστε ξανά τη διαδικασία κενού και σφράγισης.)**
- Αποθηκεύστε τη σακούλα σωστά. Όλα τα ευπαθή τρόφιμα θα πρέπει να ψύχονται ή να καταψύχονται για να αποφευχθεί η αλλοίωση.
- Πατήστε το κουμπί «Ακύρωση» για να σταματήσετε όλες τις διαδικασίες εργασίας του μηχανήματος. Εάν απαιτείται άμεση σφράγιση, απλά πατήστε το κουμπί «Σφράγιση».

Τρόπος χρήσης της λειτουργίας κενού PULSE (μόνο στο προϊόν 201626)

Επειδή η πίεση στη λειτουργία κενού «Παλμός» έχει ρυθμιστεί σε υψηλή, μερικές φορές είναι εύκολο να καταστρέψετε ορισμένα ευαίσθητα αντικείμενα με υψηλή πίεση στη σακούλα κενού. Σε αυτή την περίπτωση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία κενού «Παλμός» για να ελέγξετε το χρόνο και την πίεση του κενού και να αποτρέψετε τη σύνθλιψη ευαίσθητων αντικειμένων. Όταν ετοιμάζετε ζουμερά τρόφιμα, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία και να αποτρέψετε την αναρρόφηση υγρού.

1. Τοποθετήστε τα αντικείμενα στη σακούλα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το ανοικτό άκρο της σακούλας κατά μήκος του παρεμβύσματος στεγανοποίησης του θαλάμου. Βεβαιωθείτε ότι το ανοικτό άκρο της σακούλας βρίσκεται εντός του θαλάμου.

2. Κλείστε το καπάκι πιέστε το καπάκι με το χέρι και, στο μεταξύ, πιέστε τις ασφάλειες και στα δύο άκρα του μηχανήματος με τα δάχτυλα για να ασφαλίσετε το καπάκι.
3. Πατήστε το κουμπί «Παλμός» συνεχώς, μέχρι να φτάσει στην πίεση που θέλετε. Μπορείτε να παρακολουθήσετε τη σακούλα κενού αέρος για να αποφασίσετε την πίεση. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, μπορείτε να διακόψετε την αναρρόφηση πατώντας αυτό το κουμπί και να το πιέσετε ξανά για να εκτελέσετε ξανά αναρρόφηση.
4. Όταν η πίεση φτάσει σε αυτό που χρειάζεται, πατήστε το κουμπί «Σφράγιση» για να ξεκινήσει η σφράγιση.

Τρόπος χρήσης με το δοχείο (δεν παρέχεται)

Τα 975350 και 201626 χρησιμοποιούνται επίσης για κιάστρα. Το καπάκι στο επάνω μέρος του καπακιού ελέγχει το ακούσιμα, κλείνει και ασφαλίσει τους αεραγωγούς στο εσωτερικό του καπακιού μετά το ακούσιμα και ανοίγει τους αεραγωγούς για να επιτρέψει την επιστροφή αέρα στο δοχείο και απελευθερώνει το καπάκι για πρόσβαση στα περιεχόμενα.

1. Τοποθετήστε τα αντικείμενα στο δοχείο. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι του δοχείου είναι στεγνό και ότι η φλάντζα του καπακιού δεν περιέχει σκόνη ή υπολείμματα τροφίμων. Επίσης, αφήστε λίγο χώρο μετά την τοποθέτηση των αντικειμένων στο δοχείο. Και μετά κλείστε το καπάκι.
 2. Στρέψτε τον διακόπτη στη θέση «Vacuum».
 3. Συνδέστε τον εύκαμπο σωλήνα στη θύρα παρελκόμενων του μηχανήματος και στη θύρα στο καπάκι του δοχείου.
 4. Ακολουθήστε τις παρακάτω διαδικασίες για τα στοιχεία 975350 και 201626 αντίστοιχα.
(στοιχείο 201626)
 - Ανάλογα με τα πράγματα, επιλέξτε Επίπεδο κενού. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι Υψηλή. Επιλέξτε χρόνο σφράγισης. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι Κανονική.
 - Πατήστε το κουμπί «Παρεκκείμενο», πιέστε ελαφρά το καπάκι του δοχείου για 3-5 δευτερόλεπτα, το μπλάνημα ξεκινά τον κύκλο κενού.
(στοιχείο 975350)
 - Πατήστε το κουμπί «Μόνο κενό», πιέστε ελαφρά το καπάκι του δοχείου για 3-5 δευτερόλεπτα. Το μπλάνημα ξεκινά τη διαδικασία κενού.
- **Πατήστε το κουμπί «Ακύρωση» για να σταματήσετε όλες τις διαδικασίες εργασίας του μηχανήματος. ****
5. Μετά τον κύκλο κενού, το μπλάνημα θα σταματήσει αυτόματα. Αφαιρέστε τον εύκαμπο σωλήνα από το δοχείο και στρέψτε το καπάκι στη θέση «ασφάλισης». Φυλάσσετε το δοχείο στο ψυγείο.
 6. Για να ανοίξετε το δοχείο κενού, περιστρέψτε το περιστρεφόμενο καπάκι στην ανοικτή θέση. Με την κατάλληλη φροντίδα, τα δοχεία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν πολλές φορές.

Πληροφορίες για τη συσκευασία τροφίμων σε σακούλες

- Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο φρέσκα. Η διάρκεια ζωής των προϊόντων σε αεροστεγή συσκευασία μπορεί να παραταθεί έως και πέντε φορές σε σύγκριση με τις τυπικές συνθήκες αποθήκευσης.
- Τα μαλακά, υγρά τρόφιμα ή προϊόντα που θα πρέπει να διατηρούν το σχήμα τους θα πρέπει να καταψύχονται πριν από τη συσκευασία.
- Το κρέας, τα μούρα ή το ψωμί μπορούν να καταψυχθούν για έως και 24 ώρες για να αποφευχθεί το έγκαυμα από τον καταψύκτη.



Όταν τα προϊόντα παγώσουν και σκληρυνθούν, είναι έτοιμα να συσκευαστούν υπό κενό.

- Εάν τα φρέσκα τρόφιμα είναι συσκευασμένα χωρίς πρόψυξη, 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 λαμαρίνες πρέπει να καταψύχονται σε ένα πιάτο ή σε μια σαγηνήκη πριν από τη συσκευασία κενού. Τα κατεψυγμένα και τα συσκευασμένα προϊόντα πρέπει να επισημειώνονται και να τοποθετούνται στην κατάψυξη.
- Οποιαδήποτε προϊόντα με αιχμηρές άκρες (π.χ. οστά, ξηρά ζυμαρικά, ρυζί) πρέπει να ασφαρίζονται με χαρτοπετσέτες, ώστε να μην τρυπάνουν το σάκο.
- 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 fo-odstuff.
- Τα λαχανικά θα πρέπει να ζεματίζονται πριν από τη συσκευασία. Το ζεμάτισμα είναι μια μέθοδος θερμικής επεξεργασίας που συνίσταται σε σύντομη αλλά έντονη θέρμανση. Τα λαχανικά μπορεί να ζεματίζονται σε βραστό νερό: πρέπει να τοποθετούνται για λίγο σε βραστό νερό, στη συνέχεια να αφαιρούνται και να σβήνονται αμέσως σε χαμηλή θερμοκρασία.
- Εκτελέστε τη διαδικασία συσκευασίας κενού ως συνήθως.
- **Μην σκουίζετε τα μανιτάρια και το σκόρδο της συσκευασίας.**

Πληροφορίες αποθήκευσης και ασφάλειας τροφίμων

Η μηχανή συσκευασίας θαλάμου κενού Kitchen Line θα φέρει επανάσταση στον τρόπο που αγοράζετε και αποθηκεύετε τα τρόφιμα. Επειδή η συσκευασία κενού αέρος λειτουργεί για να εξολελείψει τα άγωνα εγκαύματα του καταψύκτη και να επιβραδύνει την αλλοίωση των τροφίμων, μπορείτε πλέον να εκμεταλλευτείτε την αγορά τροφίμων χύδην χωρίς την απειλή της σπατάλης τροφίμων. Η συσκευασία κενού αέρος με τη συσκευή μας αφαιρεί έως και το 90% του αέρα από τη συσκευασία. Αυτό θα βοηθήσει τα τρόφιμα να διατηρούνται πιο φρέσκα έως και 5 φορές περισσότερο από ό,τι υπό κανονικές συνθήκες. Τα ξηρά τρόφιμα, όπως τα ζυμαρικά, τα δημητριακά και το αλεύρι, θα παραμείνουν φρέσκα από την αρχή μέχρι το τέλος.

Επιπλέον, η αεροστεγής συσκευασία αποτρέπει τις κακοκαιρίες και τα άλλα έντομα από τη μόλυνση των ξηρών προϊόντων. Συσκευάστε μόνο τα πιο φρέσκα τρόφιμα.

Ωστόσο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι όλα τα τρόφιμα απαραίτητα για τις συσκευασίες κενού αέρος. **Μην σκουίζετε ποτέ τη συσκευασία σκόρδου ή μυκήτων όπως τα μανιτάρια.** Μια επικίνδυνη χημική αντίδραση λαμβάνει χώρα όταν αφαιρείται ο αέρας, προκαλώντας την επικίνδυνη κατανάλωση αυτών των τροφίμων. Τα λαχανικά θα πρέπει να ζεματίζονται πριν από τη συσκευασία για να θανατωθούν τυχόν ένζυμα που μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του αερίου όταν σκουίζονται.

Τρόφιμα	Αποθήκευση σε καταψύκτη κενού	Αποθήκευση ψυγείου κενού
Φρέσκο βοδινό και μοσχάρι	1-3 έτη	1 μήνας
Κρέας γείωσης	1 έτος	1 μήνας
Φρέσκο χοιρινό	2-3 ετών	2-4 εβδομάδες
Φρέσκο ψάρι	2 έτη	2 εβδομάδες

Φρέσκα πουλερικά	2-3 ετών	2-4 εβδομάδες
Καπνιστά κρέατα	3 έτη	6-12 εβδομάδες
Φρέσκα προϊόντα, ζεματισμένα	2-3 ετών	2-4 εβδομάδες
Φρέσκα φρούτα	2-3 ετών	2 εβδομάδες
Σκληρά τυρί	6 μήνες	6-12 εβδομάδες
Κρέατα Deli σε φέτες	δεν συνιστάται	6-12 εβδομάδες
Φρέσκα ζυμαρικά	6 μήνες	2-3 εβδομάδες

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

Συμβουλές λειτουργίας

Η συσκευασία κενού αέρος παρατείνει σημαντικά τη διάρκεια ζωής των προϊόντων. Το μηχάνημα έχει επίσης πολλές οικιακές χρήσεις.

Η συσκευασία κενού είναι η τέλεια λύση για όσους κάνουν κάμπινγκ ή ταξίδια σε εξωτερικούς χώρους!

- Για να προετοιμάσετε μια εύχρηστη και επαναχρησιμοποιήσιμη σακούλα πάγου, γεμίστε τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος με νερό και προσθέστε μερικά κουτάλια οινόπνευμα για τριβή. Σφραγίστε τη σακούλα (μην δημιουργήσετε κενό) και τοποθετήστε την στον καταψύκτη. Το διάλυμα αλκοόλης δεν θα παγώσει εντελώς - ως αποτέλεσμα, θα λάβετε έναν εύκαμπτο σάκο συμπίεσης για εφαρμογή σε αρθρώσεις ή μικρούς τραυματισμούς.
- Προεπεξεργασμένα πιάτα που ετοιμάζετε εκ των προτέρων και παίρνετε μαζί σας στο ταξίδι - ένα γρήγορο και απλό μεσημεριανό γεύμα στην ύπαιθρο.
- Η ηλεκτρική συσκευασία κρέατος και άλλων προϊόντων αποτρέπει την ανάμιξη των οσμών κατά την αποθήκευση.
- Μπορείτε επίσης να προετοιμάσετε κιτ έκτακτης ανάγκης και πακέτο κενού, π.χ. σπρίτσα, κάλτσες ή χάρτιν.

Οικιακές χρήσεις

- Διαχείριση συρταρίων - τα περιττά και εύκολα παρεκτιπόμενα αντικείμενα (ονύχια, βίδες) μπορεί να προστατεύονται με σφράγιση σε κενό αέρος σε σακούλες. Ως αποτέλεσμα, αυτά τα αντικείμενα είναι εύκολα ορατά και καταλαμβάνουν λιγότερο χώρο.
- Δεν χρειάζεται πλέον να γυαλίζετε τα σμηκτικά σας! Η συσκευασία κενού αέρος των περιστασιακά χρησιμοποιημένων σμηκτικών πιάτων θα αποτρέψει το μαύρισμα τους.

Καθαρισμός και συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και την ψύχετε πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε πιξάκα νερού ή στροκαβαριστή για τον καθαρισμό και μην σπρώχνετε 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 της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες συνθήκες.
- 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 υγραμένο με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν κλώριο. Μην χρησιμοποιείτε ασπλόουρμα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!
- Κανένα εξάρτημα δεν είναι ασφαλές για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Συντήρηση

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

Μεταφορά και αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, να βεβαιώνεστε πάντα ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος και έχει κρυώσει εντελώς.
- Φυλάσσετε τη συσκευή σε όρθιο, καθαρό και στεγνό χώρο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ βάρια αντικείμενα επάνω στη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να την καταστρέψει.
- Μη 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 εξασκολουθείτε να μην μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάρχο υπηρεσιών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να εξασφαλίσετε τη μακροχρόνια λειτουργία του μηχανήματος, κάντε ένα διάλειμμα τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων πριν από τη διαδοχική σφράγιση.

Πρόβλημα	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα είναι σωστά συνδεδεμένο σε γεωμένη πρίζα. • Ελέγξτε το καλώδιο ρεύματος για αχαιήματα και φθορές. Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά.

<p>Το μηχάνημα δεν αναρροφά εντελώς τον αέρα από τις ασκούλες</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Για τη σωστή δημιουργία κενού αέρος και σφράγισης, είναι σημαντικό το άκρο της ασκούλας να τοποθετείται ακριβώς στη ράβδο σφράγισης. Βεβαιωθείτε ότι ο σάκος έχει εισαχθεί στη φλάντζα του θαλάμου υποπίεσης και ότι το αλουμινένιο φύλλο δεν είναι κυματοειδές 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 μηχάνημα και η ασκούλα πρέπει να είναι καθαρά, στεγνά και χωρίς σωματίδια τροφίμων. Σκουπίστε την επιφάνεια του παρεμβύσματος και το εσωτερικό του σάκου και προσπαθήστε ξανά.
<p>Ο σάκος κενού χάνει το κενό μετά τη σφράγιση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Τα αιχμηρά αντικείμενα μπορούν να τρυπήσουν μικρές οπές σε θήκες. Για να το αποτρέψετε αυτό, καλύψτε τις αιχμηρές άκρες με χαρτοπετσέτα και αναρροφήστε σε νέο σάκο. • Ορισμένα φρούτα και λαχανικά μπορούν να απελευθερώσουν αέρια (εκτός αερίων) εάν δεν έχουν ζεματιστεί ή καταψυχθεί κατάλληλα πριν από τη συσκευασία. Ανοίξτε τη θήκη. Εάν πιστεύετε ότι έχει ξεκινήσει η αλλοίωση των τροφίμων, απορρίψτε τα τρόφιμα. Εάν δεν έχει ξεκινήσει ακόμα η αλλοίωση των τροφίμων, καταναλώστε αμέσως. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απορρίψτε τα τρόφιμα.
<p>Σε οπάντες περιπτώσεις, μπορεί να παρουσιαστεί σφάλμα στους κύκλους λειτουργίας του μηχανήματος με αποτέλεσμα δυσλειτουργία</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Αποσυνδέστε το μηχάνημα από την πρίζα και επανασυνδέστε το.

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, δώστε πού και πότε αγοράστηκε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον



Κατά τον παροπλισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντί 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 pročitatite 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 grijači predmet [benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.].
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.

Posebne sigurnosne upute

- Ovaj uređaj namijenjen je za komercijalnu uporabu.
- **OPREZ! RIZIKANJE BURNSA! HOT SURFACES! NIKADA NEMOJTE DODIRIVATI BRTVENU ŠIPKU.** Nemojte dodirivati brtvenu šipku dok je u upotrebi. Postoji opasnost od opeklina čak i nakon upotrebe. Pričekajte da se brtvena šipka ohladi prije dodirivanja.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kablom ili sklopom koji je dostupan kod proizvođača ili njegovog servisa.



Ljubav prema ruševinama! Budite opretni prilikom zatvaranja poklopa.

-  Ovaj je uređaj klasificiran kao zaštitni razred II.
- Samo za stavku 201626, uređajem može upravljati 12VDC izlazni adapter (nije isporučeni) ili izvor izmjeničnog napajanja izravno. NAPOMENA: Ne mogu se koristiti u isto vrijeme.

Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:
 - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uređima i drugim radnim okruženjima;
 - poljoprivredne kuće;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim rezidencijalnim vrstama okoliša;
 - Okoliš za spavanje i doručak.



- Uređaj je namijenjen za usisavanje i brtvljenje plastičnih vrećica s hranom u unutrašnjosti. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili tjelesnih ozljeda.
- Uporaba uređaja u bilo koju drugu svrhu smatrat će se zlouporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za nepropisnu uporabu uređaja.

Glavni dijelovi proizvoda

(Sl. 1 na stranici 3-4)

1. Upravljačka ploča
2. Poklopac stroja
3. Priključak kabela za napajanje od 12VDC
4. Priključak za dodatnu opremu
5. Pjena za brtvljenje
6. Gornja brtva brtve
7. Skladište za vakuumske role
8. rezač
9. Spustite brtvu brtve
10. Žica za brtvljenje
11. Zaključavanje
12. Komora

Napomena: Sadržaj ovog priručnika odnosi se na sve navedene stavke, osim ako nije drugačije navedeno. Izgled se može razlikovati od prikazanih ilustracija.

Upravljačka ploča

(Sl. 2 na stranici 5)

13. Gumb za vakuum i brtvu/zaustavljanje
 - Pritisnite ovaj gumb u načinu mirovanja, stroj ulazi u način automatskog usisavanja i zatvaranja.
 - Pritisnite ovaj gumb u bilo kojem načinu rada za zaustavljanje postupka.
14. Gumb za brtvljenje
 - Pritisnite gumb „Seal“ kako biste zaustavili ciklus vakuuma i brtve radi sprječavanja drobljenja osjetljivih predmeta.
 - Napravite vrećice prilagođene veličine.
15. Gumb za razinu vakuuma
 - Postavite „Visoku“ ili „nisku“ razinu vakuuma. Svjetlo indikatora bit će u skladu s tim. Zadana postavka je „Visoka“.
16. Gumb za vrijeme zatvaranja
 - Po potrebi postavite „normalno“ ili „produženo“ vrijeme zatvaranja. Svjetlo indikatora bit će u skladu s tim. Zadana postavka je „Normalno“, što je 6 sekundi. Produženo vrijeme zatvaranja iznosi 7,5 sekundi. Vrijeme produženog zatvaranja potrebno je kada je radna okolina na niskoj temperaturi ili je vakuumska vrećica vrlo debela ili je hermetički zatvarač s mokrom hranom.
17. Gumb pulsog vakuuma
 - Pomoću tipke „Pulse“ spriječite drobljenje osjetljivih predmeta. Pritisnite gumb „Pulse“ prstima, stroj će vakuimirati malo po malo u skladu s vašim pritiskom na gumb.
18. Gumb za vakuimiranje dodatne opreme
 - Pritisnite ovaj gumb za pokretanje ciklusa vakuuma samo u spremnik (nije isporučen). Pogledajte smjernice navedene u priručniku.
19. Indikatorsko svjetlo
 - Zeleno: uključivanje, stajanje, rad dovršen.
 - Crvena: Pritisnite gumb „Vakuum i brtva“.
 - Narančasta: način rada brtve.

20. Prekidač za način rada
 - „Normalno“ — Prikladno za rad na temperaturi toplog ili vrućeg zraka; ili pak vakuumski suhi predmeti (bez tekućine).
 - „Prošireno“ — prikladno za rad na temperaturi hladnog ili hladnog zraka; ili vakuumski vlažni predmeti (s tekućinom).
21. Gumb Vakuum i brtva
 - Pritisnite tipku „Vacuum & Seal“ stroj će vakuimirati i zatvoriti.
22. Gumb samo za brtvljenje
 - Pritisnite gumb „Seal“. Stroj se počinje brtviti.
23. Gumb samo za vakuum
 - Pritisnite gumb „Samo vakuum“, lagano pritisnite poklopac spremnika 3-5 s. Stroj započinje postupak vakuuma.
24. Gumb Otkazi
 - Pritisnite gumb „Otkazi“ kako biste zaustavili sve radne procese stroja.

Priprema prije uporabe

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

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

Upute za uporabu

Pripreme

- Spojite stroj na napajanje.
- Kada je stroj uključen, LED lampica svijetli.
- Stroj je spreman za uporabu.

Prije pokretanja

- Spojite stroj na napajanje.
- Kada je stroj uključen, LED lampica svijetli.
- Stroj je spreman za uporabu.

Kako napraviti vrećicu od role

Model: 201626

1. Otvorite poklopac, podignite rezač, izvucite valjak na odgovarajuću veličinu, spustite rezač.
2. Jednostavno odrežite valjak rezanjem rezača.
3. Postavite otvoreni kraj valjka preko brtvene žice (provjerite je li otvoreni kraj preko brtvene žice).
4. Zatvorite poklopac, rukom pritisnite poklopac i u međuvremenu pritisnite brave na oba kraja stroja prstima kako biste zaključali poklopac.
5. Pritisnite Seal, stroj ulazi u način rada Seal. Zatvorena žica radi. Svjetlosna boja indikatora postaje narančasta od zelene boje. Pumpa radi i otpušta blokadu. Indikatorsko svjetlo



postaje crveno. Nakon spajanja, stroj će dati zvučni signal.
6. Izvadite kraj valjka i provjerite brtvu.

[Napomena: Pozitivna brtva izgledat će „jasno“ nakon pregleda. Ako je brtva nepotpuna, nabora, bijela ili mlječna, izrežite brtvu i ponovno pokrenite postupak brtvljenja.]

Model: 975350

- Odaberite valjak odgovarajuće širine.
- Postavite otvoreni kraj valjka preko brtvene žice (provjerite je li otvoreni kraj preko brtvene žice); zatvorite poklopac.
- Dok pritišćete poklopac palcima, pritisnite zasune s obje strane baze stroja kažiprstom i zaključavanjem.
- Odaberite pravu opciju vremena zatvaranja.
 - „Normalno“ – prikladno za rad na temperaturi toplog ili vrućeg zraka; ili vakuumski suhi predmeti (bez tekućine).
 - „Prošireno“ – prikladno za rad na temperaturi hladnog ili hladnog zraka; ili vakuumski vlažni predmeti (s tekućinom).
- Pritisnite gumb „Seal“. Stroj se počinje zatvarati; vakuumska pumpa prestaje raditi; nema buke; indikatorsko svjetlo postaje narančasto. Kada je brtvljenje završeno, uređaj će nastaviti s usisavanjem 3 sekunde kako bi vakuum bio savršeniji; indikatorsko svjetlo postaje crveno.
- Poklopac će se lagano podići i zasvijetlit će zeleno svjetlo.
- Ciklus zatvaranja je dovršen.
- Skinite vrećicu i pregledajte brtvu. **[Napomena: Pozitivna brtva jasno će izgledati nakon pregleda. Ako je brtva nepotpuna, naborana, bijela ili mlječna, uklonite zatvoreni dio i ponovno pokrenite postupak vakuuma i brtve.]**

Kako vakuimirati i zatvoriti vrećicama

Model: 201626

1. Odaberite odgovarajuću veličinu vakuumske vrećice, stavite predmet u vrećicu.
2. Ostavite najmanje 4-5 cm prostora nakon stavljanja predmeta u vrećicu kako biste osigurali bolji vakuum.
3. Stavite otvoreni kraj vrećice preko brtve komore. Uvjerite se da se otvoreni kraj nalazi unutar prostorije komore.
4. Zatvorite poklopac, rukom pritisnite poklopac i u međuvremenu pritisnite brave na oba kraja stroja prstima kako biste zaključali poklopac.
5. Odaberite razinu vakuuma prema stvarima. Zadana postavka je Visoka. Odaberite vrijeme zatvaranja. Zadana postavka je Normalna.
6. Pritisnite Vakuum&Seal/Stop, stroj ulazi u automatski način rada vakuuma i brtve. Indikatorsko svjetlo postaje crveno.
**Zaključavanje će se otpustiti tijekom postupka vakuuma. To je dio normalnog fenomena.
7. Nakon spajanja, uređaj će se automatski otpustiti i oglasiti zvučni signal. Indikatorsko svjetlo postaje zeleno.
8. Otvorite poklopac, izvadite vrećicu i provjerite brtvu.
[Napomena: Pozitivna brtva izgledat će „jasno“ nakon pregleda. Ako je brtva nepotpuna, nabora, bijela ili mlječna, izrežite brtvu i ponovno pokrenite postupak brtvljenja.]
9. Neka zatvaranja pravilno pohranite vakuumske predmete. Sva kvarljiva hrana mora biti u hladnjaku ili zamrznuta kako bi se spriječilo kvarenje.

Model: 975350

- Odaberite odgovarajuću vrećicu za usisavanje, stavite predmet u vrećicu.
- Ostavite najmanje 4,5 cm prostora nakon stavljanja predmeta

u vrećicu kako biste osigurali bolji vakuum.

- Stavite otvoreni kraj vrećice preko brtve komore. Provjerite je li otvoreni kraj unutar vakuumske komore.
- Zatvorite poklopac.
- Dok pritišćete poklopac palcima, pritisnite zasune s obje strane baze stroja kažiprstom i zaključavanjem.
- Odaberite pravu opciju vremena zatvaranja.
 - „Normalno“ – prikladno za rad na temperaturi toplog ili vrućeg zraka; ili vakuumski suhi predmeti (bez tekućine).
 - „Prošireno“ – prikladno za rad na temperaturi hladnog ili hladnog zraka; ili vakuumski vlažni predmeti (s tekućinom).
- Pritisnite gumb „Vakuum i brtva“. Indikatorsko svjetlo postat će crveno.
- Vakuumska pumpa će se aktivirati, a usisavanje će povući poklopac i zabrtviti šipku, što će dovesti do otključavanja poklopca [pop- ping zvuk označava otključavanje zasuna].
- Senzor razine vakuuma zna kada postigne odgovarajuću razinu vakuuma i automatski prelazi u način rada za brtvljenje.
- Kada je u načinu rada za brtvljenje, svjetlo indikatora promijenit će boju u narančastu, stroj počinje zatvarati; vakuumska pumpa prestaje raditi; nema buke; svjetlo indikatora postat će narančasto.
- Kada je brtvljenje završeno. Poklopac će se lagano podići i zasvijetlit će zeleno svjetlo.
- Skinite vrećicu i pregledajte vrećicu i brtvu. **[Napomena: Pozitivna brtva jasno će izgledati nakon pregleda. Ako je brtva nepotpuna, naborana, bijela ili mlječna, uklonite zatvoreni dio i ponovno pokrenite postupak vakuumiranja i brtve.]**
- Pravilno pohranite vrećicu. Sve kvarljive namirnice morat će se čuvati u hladnjaku ili zamrznuti kako bi se spriječilo kvarenje.
- Pritisnite gumb „Otkazi“ kako biste zaustavili sve radne procese stroja. Ako je potrebna trenutačna brtva, jednostavno pritisnite gumb „Seal“.

Kako koristiti funkciju vakuuma PULSE (samo stavka 201626)

Budući da je tlak ispod funkcije vakuuma „Pulse“ postavljen na visoku razinu, ponekad je lako uništiti neke osjetljive predmete visokim tlakom u vakuumskoj vrećici. U tom slučaju možete koristiti funkciju vakuuma „Pulse“ za kontrolu vremena i tlaka vakuuma i sprječavanje lomljenja osjetljivih predmeta. Prilikom pakiranja nekih sočnih namirnica, također možete koristiti ovu funkciju i spriječiti isisavanje tekućine.

1. Stavite predmete u vrećicu, a zatim stavite otvoreni kraj vrećice preko brtve brtve komore, provjerite je li otvoreni kraj vrećice unutar prostorije komore.
2. Zatvorite poklopac rukom i u međuvremenu pritisnite brave na oba kraja stroja prstima kako biste zaključali poklopac.
3. Kontinuirano pritisnite gumb „Puls“ dok ne dosegne tlak koji želite. Možete gledati vakuumsku vrećicu kako biste odredili tlak. Tijekom ovog postupka možete zaustaviti vakuum tako da prestanete pritiškati ovu tipku i ponovno je pritisnite za ponovno usisavanje.
4. Kada tlak dosegne ono što mu je potrebno, pritisnite gumb „Seal“ da biste započeli brtvljenje.

Kako koristiti s spremnikom (nije isporučeno)

Za spremnike se koriste i 975350 i 201626. Gumb na vrhu poklopca kontrolira usisavanje, zatvara i zaključava ventilacijske otvore unutar poklopca nakon usisavanja i otvara otvore kako bi se zrak vratio u spremnik i otpušta poklopac za pristup sadržaju.



1. Stavite predmete u spremnik. Uvjerite se da je poklopac spremnika suh i da brtva poklopa nema praška ili ostataka hrane. Također ostavite malo prostora nakon što se predmeti stave u spremnik. Zatim zatvorite poklopac.
2. Okrenite gumb u položaj „Vacuum“.
3. Spojite crijevo na priključak za dodatnu opremu na stroju i otvor na poklopcu spremnika.
4. Slijedite postupke navedene u nastavku za stavke 975350 i 201626 na odgovarajući način.
(stavka 201626)
- Prema stvarima, odaberite razinu vakuuma. Zadana postavka je Visoka. Odaberite vrijeme zatvaranja. Zadana postavka je Normalna.
- Pritisnite gumb „Dodatna oprema“, lagano pritisnite poklopac spremnika 3-5s, stroj započinje ciklus vakuuma. (stavka 975350)
- Pritisnite gumb „Samo vakuum“, lagano pritisnite poklopac spremnika 3-5 s. Stroj započinje postupak vakuuma.
**Pritisnite gumb „Otkazi“ kako biste zaustavili sve radne procese stroja. **
5. Nakon ciklusa vakuuma, stroj će se automatski zaustaviti. Izvadite crijevo iz spremnika i okrenite gumb u položaj „Zaključavanje“. Spremnik čuvajte u hladnjaku.
6. Za otvaranje spremnika usisivača okrenite gumb u položaj „Otvoreno“. Uz pravilnu njegu, spremnici se mogu ponovno koristiti mnogo puta.

Informacije o pakiranju hrane u vrećicama

- U trenutku pakiranja hrana bi trebala biti što svježija. Rok trajanja vakuumski pakiranih proizvoda može se produžiti do pet puta u usporedbi sa standardnim uvjetima skladištenja.
- Mekane, vlažne namirnice ili proizvodi koji bi trebali zadržati svoj oblik trebaju se zamrznuti prije pakiranja.
- Meso, bobice ili kruh mogu se zamrznuti do 24 sata kako bi se izbjegle opekline zamrzivača. Kada se proizvodi zamrznuto i tvrde, spremni su za pakiranje u vakuumu.
- Ako se svježa hrana pakira bez predzamrzavanja, stavite presavijeni papirnati kuhinjski ručnik između mesa i gornjeg dijela role. Papir će apsorbirati vlagu.
- Tekući proizvodi poput juha, ragoutsa ili kalupa za gra-tins trebaju se zamrznuti u posudi ili na posudi za led prije vakuumskog pakiranja. Zamrznuti i pakirani ged proizvodi trebaju biti označeni i stavljeni u zamrzivač.
- Svi proizvodi oštih rubova (npr. kosti, suha tjestenina, riža) trebaju biti osigurani papirnatim ručnicima kako ne bi probili vrećicu.
- Vrećice za pakiranje ne smiju se ponovno koristiti za kuhanje ili u mikrovalnoj pećnici. Nemojte ponovno koristiti vrećice koje su korištene za spremanje svježe ribe ili masnih odmeta.
- Povrće treba blanširati prije pakiranja. Blanching je metoda toplinske obrade koja se sastoji od kratkog, ali intenzivnog grijanja. Povrće se može ublažiti u kipućoj vodi: treba ga staviti neko vrijeme u kipuću vodu, zatim izvaditi i odmah ugasiti na niskoj temperaturi.
- Provedite postupak vakuumskog pakiranja kao i obično.
- **Nemojte vakuumirati gljive i češnjak.**

Informacije o pohrani hrane i sigurnosti

Kuhinjska linija vakuumske komore revolucionira način na koji kupujete i pohranjujete hranu. Budući da vakuumska ambalaža

radi na spaljivanju zamrzivača elimini-nate i usporevanju kva- renja hrane, sada možete iskoristiti prednost kupnje hrane u rasutom stanju bez opasnosti od rasipanja hrane.

Vakuumsko pakiranje s našim uređajem uklanja do 90 % zraka iz pakiranja. To će pomoći da hrana bude svježija do 5 puta dulje nego u normalnim okolnostima. Suha hrana poput tjestenine, žitarica i brašna ostat će svježja od početka do kraja. Osim toga, vakuumsko pakiranje sprječava da močvare i drugi insekti napuhuju suhu robu. Pakirajte samo najsvežiju moguću hranu.

Međutim, imajte na umu da nisu sve namirnice neprikladne iz vakuumske ambalaže. **Nikada nemojte vakuumirati pakete češnjaka ili gljivica poput gljiva.** Opasna kemijska reakcija događa se kada se ukloni zrak, uzrokujući da ta hrana bude opasna ako se proguta. Povrće treba blješati prije pakiranja kako bi se ubili enzimi koji mogu uzrokovati propadanje ispadanja kada se usisava.

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

Napomena: Gornja tablica služi samo za referencu. Prilikom određivanja razdoblja pohrane uvijek se predlažu lokalni sanitarni epidemiološki propisi i HACCP.

Savjeti za rad

Vakuumsko pakiranje značajno produžuje vijek trajanja proizvoda. Stroj također ima mnogo kućanskih uporaba.

Vakuumska ambalaža savršeno je rješenje za one koji idu na kampiranje ili odlaze na izlete na otvorenom!

- Za pripremu praktične i višekratne vrećice s ledom, napola napunite vrećicu za vakuumsko pakiranje vodom i dodajte nekoliko žlica alkohola za trljanje. Zatvorite vrećicu (nemojte stvarati vakuum) i stavite je u zamrzivač. Otopina alkohola neće se u potpunosti zamrznuti - kao rezultat toga dobivate fleksibilnu komprimiranu vrećicu za nanošenje na zglobove ili manje ozljede.
- Prethodno obrađena jela koja prethodno pripremite i ponesite sa sobom na putovanje - brz i jednostavan ručak na otvorenom.
- Vakuumsko pakiranje mesa i drugih proizvoda sprječava mi- ješanje mirisa tijekom skladištenja.



- Možete pripremiti i komplete za hitne slučajeve i vakuumski paket, npr. utakmice, čarape ili kartu.

Kućanske namjene

- Upravljanje ladicama - nepotrebni i lako zamjenjivi predmeti (ključetke, vijci) mogu se zaštititi vakuumskim zatvaranjem u vrećicama. Kao rezultat toga, te se stavke mogu lako vidjeti i zauzimati manje prostora.
- Više ne morate polirati svoje srebro! Vakuumsko pakiranje povremeno korištenih srebrnih jela sprječit će njihovo zadržavanje.

Čišćenje i održavanje

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

Čišćenje

- Očistite rashlađenu vanjsku površinu krpom ili spužvom lagano navlaženom blagom otopinom sapuna.
- Zbog higijene uređaj treba očistiti prije i nakon upotrebe.
- Izbjegavajte dodir vode s električnim komponentama.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Nemojte koristiti čeličnu vunu, metalni pribor ili oštre ili šiljaste predmete za čišćenje. Nemojte koristiti benzin ili otapala!
- Nijedan se dio ne može prati u perilici posuda.

Održavanje

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

Prijevoz i skladištenje

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

Rješavanje problema

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

NAPOMENA: Kako biste osigurali dugotrajan rad stroja, odvojite najmanje 20 sekundi prije uzastopnog brtvljenja.

Problem	Moguće rješenje
Uređaj se neće uključiti	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite je li stroj pravilno ukopčan u uzemljenu utičnicu. • Provjerite ima li na kabelu za napajanje suza i šarenja. Nemojte koristiti stroj ako je kabel za napajanje oštećen.
Stroj ne izvlači zrak iz vrećica u potpunosti	<ul style="list-style-type: none"> • Za pravilno stvaranje i brtvljenje vakuuma bitno je da se rub vrećice postavi točno na brtvenu šipku. Uvjerite se da je vrećica umetnuta u brtvu vakuumske komore i da folija nije valovita duž brtvene šipke. • Ako pripremate ambalažne vrećice iz role, provjerite je li prva brtva ispravna i čvrsta. • Da bi postupak stvaranja vakuuma bio uspješan, stroj i vrećica moraju biti čisti, suhi i bez čestica hrane. Obrisite površinu brtve i unutrašnjost vrećice i pokušajte ponovno.
Vakuumska vrećica gubi vakuum nakon zatvaranja	<ul style="list-style-type: none"> • Oštri predmeti mogu probušiti male rupe u vrećicama. Da biste to spriječili, pokrijte oštre rubove papirnatim ručnikom i vakuumirajte u novoj vrećici. • Neke vrste voća i povrća mogu ispuštati plinove (izlazno ispiranje) ako nisu pravilno blanširani ili smrznute prije pakiranja. Otvorite vrećicu. Ako mislite da je počelo kvarenje hrane, bacite hranu. Ako kvarenje hrane još nije počelo, odmah konzumirajte. Ako niste sigurni, bacite hranu.
U rijetkim slučajevima može doći do pogreške u radnim ciklusima stroja koja dovodi do kvara	<ul style="list-style-type: none"> • Isključite stroj iz električne mreže i ponovno ga spojite.

HR

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 zloporabljen ili pokvaren. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako je uređaj pokriven jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. račun).

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

Odbacivanje otpada i okoliš

Kada prestaje s uporabom uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odlagati na vašu otpadnu opremu predajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada.

Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš.

Za više informacija o tome gdje možete uskratiti svoj otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za reciklira-




nje, tretman i ekološko zbrinjavanje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

ČEŠTINA

Vážený zákazník,

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 umísťování 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 mokřma nebo vlhkýmá rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/přípojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě odpojte napájecí přípojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nezkontroluje kvalifikovaný technik. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek život ohrožující rizika.
- Napájecí zdroj zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste mohli v případě nouze spotřebič okamžitě odpojit.
- Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chráňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte 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 nevkládějte žádné předměty.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovníci jídelny nebo baru atd.
- Tento přístroj by neměly obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické přípojky mimo dosah dětí.


- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství nebo jiná zařízení než ta, která jsou dodávána se spotřebičem nebo která doporučuje výrobce. Pokud tak neučiníte, může to představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a poškodit spotřebič. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti otevřeného ohně, výbušných nebo hořlavých materiálů. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Spotřebič není vhodný k instalaci v místě, kde lze použít vodní trysku.
- Během používání nechte kolem spotřebiče prostor alespoň 20 cm pro větrání.
- VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič je určen ke komerčnímu použití.
- UPOZORNĚNÍ! RIZIKO POPÁLENÍ! HORKÉ POVRCHY! NIKDY SE NEDOTÝKEJTE TĚSNICÍ LIŠTY.** Během používání se nedotýkejte těsnicí tyče. Hrozí nebezpečí popálení i po použití. Než se dotknete, vyčkejte, dokud těsnicí tyč nevychladne.
- 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.

-  Tento spotřebič je klasifikován jako ochranný typ II.
- Pouze u položky 201626 lze spotřebič provozovat přímo pomocí výstupního adaptéru 12VDC DC (není součástí dodávky) nebo zdroje střídavého proudu. POZNÁMKA: Nelze je použít současně.

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředcích;
 - zemědělské domy;
 - klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
 - prostředí typu postel a snídaně.
- Spotřebič je určen k vysávání a uzavírání plastových sáčků s potravinami uvnitř. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provoz spotřebiče k jakémukoli jinému účelu se považuje za nesprávné použití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.



Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3-4)

1. Ovládací panel
2. Víko stroje
3. Port napájecího kabelu 12VDC
4. Port pro příslušenství
5. Pěna těsnění
6. Horní těsnění
7. Skladovací prostor pro vakuové role
8. Řezačka
9. Těsnění spodního těsnění
10. Těsnící drát
11. Zámek
12. Komora

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

Ovládací panel

(Obr. 2 na straně 5)

13. Tlačítko vakua a těsnění/zastavení
 - Stiskněte toto tlačítko v pohotovostním režimu a stroj přejde do režimu automatického vakuování a utěsnění.
 - Stisknutím tohoto tlačítka v libovolném pracovním režimu proces zastavíte.
14. Tlačítko těsnění
 - Stisknutím tlačítka „Seal“ zastavíte podtlakový cyklus a utěsnění, abyste zabránili rozdrčení choulostivých předmětů.
 - Vyrábí zavazadla vlastní velikosti.
15. Tlačítko Úroveň podtlaku
 - Nastavte „Vysoká“ nebo „Nízká“ úroveň vakua. Kontrolka se odpovídajícím způsobem rozsvítí. Výchozí nastavení je „Vysoká“.
16. Tlačítko Čas těsnění
 - Podle potřeby nastavte „Normální“ nebo „Prodlouženou“ dobu těsnění. Kontrolka se odpovídajícím způsobem rozsvítí. Výchozí nastavení je „Normální“, což je 6 sekund. Prodloužená doba utěsnění je 7,5 sekundy. Prodloužená doba utěsnění je nutná, když je pracovní prostředí při nízké teplotě nebo když je vakuový sáček velmi silný, nebo když je vakuový sáček zataven mokrým jídlem.
17. Tlačítko pulzního vakua
 - Použijte tlačítko „Pulse“, abyste zabránili rozdrčení choulostivých předmětů. Stiskněte tlačítko „Pulse“ prsty, spotřebič bude vysávat po malých krocích podle vašeho stisknutí tlačítka.
18. Tlačítko podtlaku příslušenství
 - Stisknutím tohoto tlačítka spustíte podtlakový cyklus pouze do nádoby (není součástí dodávky). Viz pokyny uvedené v příručce.
19. Kontrolka
 - Zelená: Zapnutí, pohotovost, práce dokončena.
 - Červená: Stiskněte tlačítko „Vakuum a těsnění“.
 - Oranžová: režim těsnění.
20. Přepínač režimu
 - „Normální“—Vhodné pro práci na teplém nebo horkém vzduchu; nebo pro vysoušení prádla [bez kapaliny].
 - „Prodloužené“—Vhodné pro práci v chladném nebo studeném vzduchu; nebo pro vakuově mokré předměty (s tekutinou).

21. Tlačítko vakua a těsnění
 - Stiskněte tlačítko „Vacuum & Seal“ a přístroj vysaje a utěsní.
22. Tlačítko Pouze těsnění
 - Stiskněte tlačítko „Seal“. Stroj začne těsnit.
23. Tlačítko Pouze vakuum
 - Stiskněte tlačítko „Pouze vakuum“ a lehce stiskněte víko nádoby na 3–5 sekund. Stroj zahájí proces vakuování.
24. Tlačítko Zrušit
 - Stisknutím tlačítka „Zrušit“ zastavíte všechny pracovní procesy stroje.

Příprava před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly.
 - Zkontrolujte, zda je přístroj v dobrém stavu a s veškerým příslušenstvím. V případě neúplného nebo poškozeného doručení prosím okamžitě kontaktujte dodavatele. V takovém případě prostředek nepoužívejte.
 - Před použitím vyčistěte příslušenství a spotřebič (viz ==> Čištění a údržba).
 - Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.
 - Spotřebič položte na vodorovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, který je bezpečný proti stříkající vodě.
 - Pokud chcete spotřebič uložit v budoucnu, uschovejte jeho obal.
 - Návod k použití si uschovejte pro budoucí použití.
- POZNÁMKA!** Z důvodu zbytků z výroby může spotřebič během prvních několika použití vydávat lehký zápach. To je normální a neznamená to žádnou závadu ani nebezpečí. Ujistěte se, že je spotřebič dobře větráný.

Návod k obsluze

Příprava

- Připojte stroj k napájecímu zdroji.
- Po zapnutí spotřebiče se rozsvítí kontrolka LED.
- Stroj je připraven k použití.

Před spuštěním

- Připojte stroj k napájecímu zdroji.
- Po zapnutí spotřebiče se rozsvítí kontrolka LED.
- Stroj je připraven k použití.

Jak vyrobit tašku z role

Model: 201626

1. Otevřete víko, zvedněte nůž, vytáhněte válec do vhodné velikosti a nůž spusťte.
2. Jednouše nakrájejte roli na plátky řezačky.
3. Otevřený konec válečku zaveďte přes těsnící drát (ujistěte se, že otevřený konec je přes těsnící drát).
4. Zavřete víko, stiskněte víko rukou a stiskněte zámky na obou koncích stroje prsty, aby se víko uzamklo.
5. Stiskněte tlačítko Těsnění a stroj přejde do režimu těsnění. Funguje těsnící drát. Barva kontrolky se změní ze zelené na oranžovou. Čerpadlo funguje a uvolňuje zámek. Kontrolka zčervená. Po utěsnění stroj zapíjí.
6. Vymjete konec válce a zkontrolujte těsnění.

[Poznámka: Pozitivní těsnění bude při kontrole vypadat „čistě“. Pokud je těsnění špinavé, neúplné, vrásčité, bílé nebo mléčné, uřízněte těsnění a proces těsnění znovu spusťte.]



Model: 975350

- Zvolte roli s vhodnou šířkou.
- Otevřený konec válečku umístěte přes těsnící drát (ujistěte se, že otevřený konec je přes těsnící drát); zavřete víko.
- Palci zatlačte víko dolů a ukazováčky zajistíte západkami na obou stranách základny stroje.
- Zvolte správnou možnost času těsnění.
 - „Normální“ – Vhodné pro práci v teplém nebo horkém vzduchu; nebo vakuově suché předměty (bez kapaliny).
 - „Prodloužené“ – Vhodné pro práci v chladném nebo studeném vzduchu; nebo ve vakuově vlhkém nádobí (s kapalinou).
- Stiskněte tlačítko „Seal“. Stroj začne těsnit; vakuové čerpadlo přestane fungovat; žádný hluk; kontrolka se rozsvítí oranžově. Po dokončení utěsnění spotřebič přejde na 3 sekundy do vysávání, aby byl vysávání dokonalejší; kontrolka zčervená.
- Víko se mírně zvedne a rozsvítí se zelené světlo.
- Cyklus těsnění je dokončen.
- Vymějte vak a zkontrolujte těsnění. **(Poznámka: Pozitivní těsnění bude při kontrole vypadat zřetelně. Pokud je těsnění špinavé, neúplné, pomačkané, bílé nebo mléčné, odstraňte utěsněnou část a znovu spusťte proces vakuování a utěsnění.)**

Jak vysávat a utěsnit sáčky

Model: 201626

1. Vyberte vhodnou velikost vakuového sáčku a vložte předmět do sáčku.
2. Po vložení předmětu do sáčku ponechte nejméně 4–5 cm místa, aby bylo zajištěno lepší vysávání.
3. Umístěte otevřený konec vaku přes těsnění komory. Ujistěte se, že otevřený konec je uvnitř komory.
4. Zavřete víko, stiskněte víko rukou a stiskněte zámky na obou koncích stroje prsty, aby se víko uzamklo.
5. Vysoké úroveň podtlaku podle obsahu. Výchozí nastavení je Vysoká. Zvolte Čas těsnění. Výchozí nastavení je Normální.
6. Stiskněte tlačítko Vakuové těsnění/Stop, stroj přejde do režimu automatického vakuování a těsnění. Kontrolka zčervená.
 - **Zámek se uvolní během procesu vakuování. Patří k normálnímu jevu.
7. Po utěsnění se zařízení automaticky uvolní a zapípá. Kontrolka se rozsvítí zeleně.
8. Otevřete víko, vymějte sáček a zkontrolujte těsnění. **(Poznámka: Pozitivní těsnění bude při kontrole vypadat „čisté“. Pokud je těsnění špinavé, neúplné, vrásčité, bílé nebo mléčné, uřízněte těsnění a proces těsnění znovu spusťte.)**
9. Po zapečetění vakuové položky řádně uložte. Všechny potraviny podléhající zkáze musí být chlazeny nebo zmrazeny, aby se zabránilo jejich znehodnocení.

Model: 975350

- Vyberte vhodný vakuový sáček, vložte předmět do sáčku.
- Po vložení předmětu do sáčku ponechte nejméně 4,5 cm místa, aby bylo zajištěno lepší vysávání.
- Umístěte otevřený konec vaku přes těsnění komory. Ujistěte se, že otevřený konec je uvnitř vakuové komory.
- Zavřete víko.
- Palci zatlačte víko dolů a ukazováčky zajistíte západkami na obou stranách základny stroje.
- Zvolte správnou možnost času těsnění.

- „Normální“ – Vhodné pro práci v teplém nebo horkém vzduchu; nebo vakuově suché předměty (bez kapaliny).
- „Prodloužené“ – Vhodné pro práci v chladném nebo studeném vzduchu; nebo ve vakuově vlhkém nádobí (s kapalinou).
- Stiskněte tlačítko „Vakuum a těsnění“. Kontrolka zčervená.
- Vakuové čerpadlo se zapne a sání stáhne víko a těsnící tyč dolů, čímž se víko odemkne (zvuk „pop-ping“ označuje odemčení západek).
- Snímač úrovně podtlaku ví, kdy dosáhne správné úrovně podtlaku, a automaticky přejde do režimu těsnění.
- V režimu těsnění se kontrolka změní na oranžovou. Stroj začne těsnit; vakuové čerpadlo přestane fungovat; žádný hluk; kontrolka se změní na oranžovou.
- Po dokončení utěsnění. Víko se mírně zvedne a rozsvítí se zelené světlo.
- Vymějte sáček, zkontrolujte jej a uzavřete. **(Poznámka: Pozitivní těsnění bude při kontrole vypadat zřetelně. Pokud je těsnění špinavé, neúplné, pomačkané, bílé nebo mléčné, odstraňte utěsněnou část a spusťte proces vakuování a těsnění znovu.)**
- Sáček skladujte správně. Všechny potraviny podléhající zkáze musí být chlazeny nebo zmrazeny, aby se zabránilo jejich znehodnocení.
- Stisknutím tlačítka „Zrušit“ zastavíte všechny pracovní procesy stroje. Pokud potřebujete okamžité utěsnění, jednoduše stiskněte tlačítko „Seal“.

Jak používat funkci vakua PULSE (pouze položka 201626)

Jelikož je tlak pod funkcí „pulzního“ vakua nastaven na vysokou hodnotu, je někdy snadné zničit některé choulostivé předměty vysokým tlakem ve vakuovém sáčku. V takovém případě můžete použít funkci „pulzního“ vakua k ovládní doby a tlaku vakua a k zabránění drčení choulostivých předmětů. Při balení šřavnatých potravin můžete tuto funkci také použít a zabránit odsátí tekutiny.

1. Vložte předměty do sáčku a poté umístěte otevřený konec sáčku přes těsnění komory, ujistěte se, že otevřený konec sáčku je v místnosti komory.
2. Zavřete víko ručně a stiskněte zámky na obou koncích stroje prsty, aby se víko uzamklo.
3. Neustále tiskněte tlačítko „Pulse“, dokud nedosáhne požadovaného tlaku. Můžete sledovat vakuový sáček a rozhodnout o tlaku. Během tohoto procesu můžete zastavit vakuum zastavením stisknutí tohoto tlačítka a opětovným stisknutím tohoto tlačítka vakuum znovu vysajete.
4. Jakmile tlak dosáhne toho, co je potřeba, stiskněte tlačítko „Utěsnit“ pro zahájení uzavírání.

Jak používat s nádobou (není součástí dodávky)

975350 a 201626 se používají také pro nádoby. Knoflík na horní straně víka ovládá vysávání, zavře a uzamkne větrací otvory uvnitř víka po vysávání a otevírá větrací otvory, aby se vzduch dostal zpět do nádoby a uvolnil víko pro přístup k obsahu.

1. Vložte předměty do nádoby. Ujistěte se, že víko nádoby je suché a těsnění víka neobsahuje žádný prášek nebo zbytky jídla. Po vložení předmětů do kanystru nechejte také dostatek místa. A pak zavřete víko.
2. Otočte ovladačem do polohy „Vacuum“.
3. Připojte hadici k portu pro příslušenství na stroji a portu na víko sběrné nádoby.



- Postupujte podle níže uvedených postupů pro položky 975350 a 201626.
(položka 201626)
- Podle toho zvolte Úroveň vakua. Výchozí nastavení je Vysoká. Zvolte čas těsnění. Výchozí nastavení je Normální.
- Stiskněte tlačítko „Příslušeství“, lehce stiskněte víko nádoby na 3–5 sekund, spotřebič spustí podtlakový cyklus.
(položka 975350)
- Stiskněte tlačítko „Pouze vakuum“ a lehce stiskněte víko nádoby na 3–5 sekund. Stroj zahájí proces vakuování.
**Stisknutím tlačítka „Zrušit“ zastavíte všechny pracovní procesy stroje. **
- Po vakuovém cyklu se spotřebič automaticky zastaví. Odpojte hadici od kanystru a otočte knoflíkem do polohy „Lock“. Uchovávejte nádobu v chladničce.
- Chcete-li podtlakovou nádobu otevřít, otočte knoflíkem do otevřené polohy. Při řádné péči lze nádoby opakovaně použít.

Informace o balení potravin v pytlicích

- V okamžiku balení by potraviny měly být co nejčerstvější. Životnost vakuově balených výrobků lze ve srovnání se standardními skladovacími podmínkami prodloužit až pětkrát.
- Měkké, vlhké potraviny nebo výrobky, které si musí udržet svůj tvar, je třeba před zabalením zmrazit.
- Maso, bobulovité ovoce nebo chléb lze zmrazit až na 24 hodin, aby nedošlo k popálení v mrazničce. Když jsou produkty zmrazené a tvrdé, jsou připraveny k vakuovému zabalení.
- Pokud jsou čerstvé potraviny zabaleny bez předmrazení, vložte mezi maso a horní část role složenou papírovou kuchyňskou utěrku. Papír absorbuje vlhkost.
- Tekuté produkty, jako jsou polévky, ragouty nebo formy na gra-tins, by měly být před vakuovým zabalením zmrazeny v misce nebo na ledové misce. Zmrazené a zabalené potraviny by měly být označeny a uloženy do mrazničky.
- Všechny produkty s ostrými hranami (např. kosti, suché těstoviny, rýže) by měly být zajištěny papírovými utěrkami, aby nepropíchny sáček.
- Obalové vaky by se neměly používat opakovaně k vaření nebo v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte opakované sáčky, které byly použity k uchovávání čerstvých ryb nebo mastných mlýnků.
- Zelenina by měla být před zabalením vyleštěna. 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.**

Informace o skladování a bezpečnosti potravin

Balící stroj pro vakuovou komoru Kitchen Line způsobí revoluci ve způsobu, jakým nakupujete a skladujete potraviny. Jelikož vakuové obaly fungují tak, že eliminují mraznička hoří a zpomalují zkažení potravin, můžete nyní využít výhod hromadného nákupu potravin bez rizika plýtvání potravinami.

Vakuový obal s naším spotřebičem odstraňuje 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 navíc zabraňuje zamoření suchého zboží pivočichem a jiným hmyzem. Balte pouze ty nejčerstvější možné potraviny.

Mějte však prosím na paměti, že ne všechny potraviny jsou z vakuového balení vhodné. **Nikdy nevysávejte česnek ani houby jako houby.** K nebezpečné chemické reakci dochází při odstraňování vzduchu, což způsobuje, že tyto potraviny jsou při požití nebezpečné. Zelenina by měla být před zabalením zblétna, aby se usmrtily enzymy, které mohou při vysávání způsobit znehodnocení odplyňování.

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
Čerstvé 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 hygienická epidemiologická nařízení a HACCP.

Provozní tipy

Vakuové balení výrazně prodlužuje trvanlivost výrobků. Stroj má také poměrně mnoho využití v domácnosti.

Vakuové obaly jsou ideálním řešením pro ty, kteří táboří nebo se vydávají na výlety venku!

- Chcete-li připravit praktický a opakovaně použitelný ledový sáček, naplňte vakuový obal do poloviny vodou a přidejte několik lžiček třecího alkoholu. Sáček uzavřete (nevytvářejte vakuum) a vložte jej do mrazničky. Roztok alkoholu zcela nezmrzne – v důsledku toho dostanete flexibilní kompresní sáček, který se aplikuje na klouby nebo drobná zranění.
- Předzpracovaná jídla, která si připravíte předem a vezmete si s sebou na výlet – rychlá a jednoduchá outdoorová oběd.
- Vakuové balení masa a dalších výrobků zabraňuje mísení pachů během skladování.
- Můžete také připravit nouzové soupravy a vakuový balíček, např. zápalky, ponožky nebo mapu.

Použití v domácnosti

- Správa zásuvek – zbytečné a snadno přemístitelné předměty (lžičky, šrouby) mohou být chráněny vakuovým utěsněním ve sáčcích. Díky tomu jsou tyto předměty snadno viditelné a zabírají méně místa.
- Stříbrné nádoby již nemusíte leštit! Vakuové balení občas používaných stříbrných pokrmů zabrání jejich poškození.



Čištění a údržba

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

Čištění

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

Přeprava a skladování

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

Odstraňování problémů

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

POZNÁMKA: Abyste zajistili dlouhodobý provoz stroje, udělejte si před postupným utěsněním nejméně 20 sekund pauzu.

Problém	Možné řešení
Spotřebič se nezapne	<ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že je stroj správně zapojen do uzemněné zásuvky. • Zkontrolujte, zda napájecí kabel není roztržený nebo rozřepený. Nepoužívejte zařízení, pokud je napájecí kabel poškozený.

Přístroj zcela neodsává vzduch z sáčků	<ul style="list-style-type: none"> • Pro správné vytvoření vakua a utěsnění je nezbytné, aby byl okraj sáčku přesně umístěn na těsnící tyč. Ujistěte se, že je sáček vložen do těsnění vakuové komory a že fólie není vlnitá podél těsnící tyče. • Pokud připravujete obalové vaky z role, ujistěte se, že první těsnění je správně a těsné. • Aby byl proces vytváření vakua úspěšný, musí být přístroj a sáček čisté, suché a bez zbytků jídla. Očistěte povrch těsnění a vnitřek sáčku a zkuste to znovu.
Vakuový sáček po utěsnění ztrácí vakuum	<ul style="list-style-type: none"> • Ostré předměty mohou propíchnout malé otvory v sáčcích. Abyste tomu zabránili, překryjte ostré hrany papírovou utěrkou a v novém sáčku je vysajte. • Některé druhy ovoce a zeleniny mohou před zabalením uvolňovat plyny (odplyňování), pokud nejsou řádně zataveny nebo zmrazeny. Otevřete sáček. Pokud si myslíte, že se potraviny zkazily, vyhodte je. Pokud ještě nezačalo zkažení potravin, spotřebujte okamžitě. V případě pochybností potraviny zlikvidujte.
Ve vzácných případech může dojít k chybě v provozních cyklech stroje, což může vést k poruše	<ul style="list-style-type: none"> • Odpojte přístroj od sítě a znovu jej připojte.

Záruka

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

Likvidace a prostředí




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

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

Tisztelt Ügyfelünk!

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



Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésének megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
-  **VESZÉLY! ÁRAMTÉVES 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 KÉSZÜLEKET!** Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és a vezetéket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy végezheti.
- FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen meghúzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érintkezést vagy a botlásveszélyt.
- FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készülék csatlakoztatva van a tápegységhez.
- FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztja az áramellátásról, tisztításról, karbantartásról vagy tárolásról.
- A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat nedves vagy nedves kézzel.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozókat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozókat. Ne használja a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem ellenőrizte. Ezen utasítások be nem tartása életveszélyes kockázatokot okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a vezetékek ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzathoz, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.
- Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.

- A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem használhatják.
- A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne működtesse a készüléket külső időztővel vagy távezérlő 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.

HU

Speciális biztonsági utasítások

- Ez a készülék kereskedelmi használatra készült.
- VIGYÁZAT! ÉGÉSVESZÉLY! MELEG FELÜLETEK! SOHA NE ÉRINTSE MEG A TÖMÍTŐRUDAT.** Használat közben ne érintse meg a tömítőrudat. Használat után is fennáll az égési sérülések veszélye. Várjon, amíg a tömítőrud lehűl, mielőtt megérintené.
- Ha a tápkábel megsérül, ki kell cserélni a gyártótól vagy annak szervizétől származó speciális kábelre vagy szerelvényre.
-  **KEZEK ZÚZÁSÁNAK VESZÉLYE!** Legyen óvatos a fedél lezárásakor.
-  Ez a készülék II. védelmi osztályba tartozik.
- Csak a 201626-os cikk esetében a készülék 12VDC kimeneti adapterrel (nincs mellékelve) vagy közvetlenül váltakozó áramú áramforrással üzemeltethető. MEGJEGYZÉS: Egyyszerre nem lehetett használni őket.

Rendeltetészerű használat

- Ez a készülék háztartási és hasonló alkalmazásokban használható, mint például:
 - az üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben lévő személyzeti konyhák;
 - mezőgazdasági házak;
 - szállodákban, motelekben és egyéb lakóépület típusú környezetben lévő ügyfelek számára;
 - ágy és reggeli típusú környezet.
- A készülék a műanyag tasakok felszívására és a bennük lévő élelmiszerrel való lezárására szolgál. Minden egyéb használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a ké-



szülék helytelen használatának minősül. Kizárólag a felhasználó felelős az eszköz nem megfelelő használatáért.

A termék fő részei

(1. ábra a 3-4. oldalon)

1. Kezelőpanel
2. Gép feделе
3. 12VDC tápkábel port
4. Tartozék port
5. Tömítő hab
6. Felső tömítés
7. Tárolóhely vákuumtekercsek számára
8. Vágó
9. Lefelé irányuló tömítés
10. Tömítő vezeték
11. Zár
12. Kamraterem

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet az ábrán láthatótól.

Kezelőpanel

(2. ábra az 5. oldalon)

13. Vákuum és tömítés/leállítás gomb
 - Nyomja meg ezt a gombot Készenléti üzemmódban, a gép automatikus vákuum és tömítés üzemmódba lép.
 - Nyomja meg ezt a gombot bármely üzemmódban a folyamat leállításához.
14. Tömítés gomb
 - Nyomja meg a „Seal” gombot a vákuumciklus leállításához és a tömítéshez, hogy megelőzze a kényes darabok összezúzását.
 - Készítsen egyedi méretű poggyászokat.
15. Vákuumszint gomb
 - Állítsa be a „Magas” vagy „Alacsony” vákuumszintet. Ennek megfelelően világít a jelzőfény. Az alapértelmezett beállítás a „Magas”.
16. Lezárási idő gomb
 - Szükség szerint állítsa be a „Normál” vagy a „Kiterjesztett” tömítési időt. Ennek megfelelően világít a jelzőfény. Az alapértelmezett beállítás a „Normál”, ami 6 másodperc. A hosszabb tömítési idő 7,5 másodperc. Hosszabb zárási időre van szükség, ha a munkakörnyezet alacsony hőmérsékletű, vagy ha a vákuumasak nagyon vastag, vagy ha a vákuumasak nedves élelmiszerral van lezárva.
17. Impulzus vákuum gomb
 - Használja a „Pulse” gombot, hogy megelőzze a kényes darabok összezúzását. Nyomja meg az ujjával a „Pulse” gombot, a gép a gomb megnyomása szerint kismértékben porszívózik.
18. Kiegészítő vákuum gomb
 - Nyomja meg ezt a gombot a vákuumciklus elindításához, csak a tartályhoz (nincs mellékelve). Lásd a kézikönyvben említett útmutatót.
19. Jelzőfény
 - Zöld: bekapcsolás, állás, munka kész.
 - Piros: Nyomja meg a „Vacuum & Seal” gombot.
 - Narancssárga: tömítés üzemmód.
20. Üzemmód kapcsoló
 - „Normál” – – Meleg vagy forró levegős hőmérsékleten való munkavégzésre alkalmas; vagy [folyadék nélkül] vákuu-

mos szárításra alkalmas.

- „Bővített” – – Hideg vagy hideg levegős hőmérsékleten való munkavégzésre alkalmas; vagy [folyadékkal] vákuumozza a nedves tárgyat.

21. Vákuum és tömítés gomb
 - Nyomja meg a „Vacuum & Seal” gombot a gép vákuumozásához és tömítéséhez.
22. Csak tömítés gomb
 - Nyomja meg a „Seal” gombot. A gép elkezd a tömítést.
23. Csak vákuum gomb
 - Nyomja meg a „Csak vákuum” gombot, kissé nyomja meg a tartály fedelét 3-5 másodpercig. A gép elindítja a vákuum folyamatot.
24. Mégse gomb
 - Nyomja meg a „Mégse” gombot a gép összes munkafolyamatának leállításához.

Használat előtti előkészítés

- Távolítsa el az összes védőcsomagolást és csomagolást.
- Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e és az összes tartozékkal együtt. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a szállítóval. Ebben az esetben ne használja a készüléket.
- Használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket (lásd ==> Tisztítás és karbantartás).
- Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.
- Helyezze a készüléket vízszintesen, stabil és hőálló felületre, amely biztonságosan ellenáll a kiforrccsenő 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

Előkészületek

- Csatlakoztassa a gépet a tápegységhez.
- Amikor a gép be van kapcsolva, a LED világít.
- A gép használatra kész.

Indítás előtt

- Csatlakoztassa a gépet a tápegységhez.
- Amikor a gép be van kapcsolva, a LED világít.
- A gép használatra kész.

Hogyan készítsünk zsákokat a tekercsből?

Modell: 201626

1. Nyissa fel a fedelet, emelje fel a vágót, húzza ki a tekercset a megfelelő méretre, majd tegye le a vágót.
2. Egyszerűen vágja el a tekercset a vágó szelvényével.
3. Helyezze a tekercs nyitott végét a tömítődróra (lúgyeljen arra, hogy a nyitott vége a tömítődróton keresztül legyen).
4. Csukja be a fedelet, nyomja le kézzel a fedelet, és közben ujjával nyomja meg a zárat a gép mindkét végén a fedél rögzítéséhez.
5. Nyomja meg a Seal gombot, a gép a Seal módba lép. A tömítődrót működik. A jelzőfény színe zöldről narancssárgára változik. A szivattyú működik és a kioldózár működik. A jelzőfény pirosra vált. A tömítés után a gép sípol.



6. Vegye ki a henger végét, és ellenőrizze a tömitést. **(Megjegyzés: A pozitív tömités ellenőrzéskor „tisztanak” tűnik. Ha a tömités foltos, hiányos, ráncos, fehér vagy tejes, vágja le a tömitést, és indítsa újra a tömitési folyamatot.)**

Modell: 975350

- Válasszon megfelelő szélességű tekeracet.
- Helyezze a tekeracs nyitott végét a tömitődrótra (lügyeljen arra, hogy a nyitott vége a tömitődróton keresztül legyen); zárja le a fedelet.
- Miközben hüvelykujjal nyomja le a fedelet, nyomja meg a reteszeket a gép alapzatának mindkét oldalán a mutatóujjaival, és rögzítse őket.
- Válassza a megfelelő tömitési idő opciót.
 - „Normál” – Meleg vagy forró levegős hőmérsékleten való munkavégzésre alkalmas; vagy [folyadék nélküli] vákuumos száraz darabokhoz.
 - „Meghosszabbított” – Alkalmas hideg vagy hideg levegős hőmérsékleten való munkavégzésre; vagy nedves [folyadékkal töltött] darabok porszívózására.
- Nyomja meg a „Seal” gombot. A gép megkezdja a tömitést; a vákuumszivattyú leáll; nincs zaj; a jelzőfény narancssárgára vált. Amikor a tömités befejeződött, a gép 3 másodpercig vákuumozni fog, hogy a vákuum még tökéletesebb legyen; a jelzőfény pirosra vált.
- A fedél kissé felemelkedik, és a zöld fény kigyullad.
- A lezárási ciklus befejeződött.
- Távolítsa el a tasakot, és vizsgálja meg a tömitést. **(Megjegyzés: A pozitív tömités ellenőrzéskor jól látható lesz. Ha a tömités foltos, hiányos, ráncos, fehér vagy tejes, távolítsa el a lezárt részt, és futtassa le ismét a vákuumot és a lezárási folyamatot.)**

A porzsákok porszívózása és lezárása

Modell: 201626

1. Válassza ki a megfelelő vákuumtasak-méretet, helyezze a tételt a tasakba.
2. Hagyjon legalább 4-5 cm helyet a termék zacskóba helyezése után, hogy jobb legyen a vákuum.
3. Helyezze a zsák nyitott végét a kamratömitésre. Győződjön meg arról, hogy a nyitott vég a kamratérben van.
4. Csukja be a fedelet, nyomja le kézzel a fedelet, és közben ujjával nyomja meg a zárat a gép mindkét végén a fedél rögzítéséhez.
5. Válassza ki a Vákuumszintet az előírásoknak megfelelően. Az alapértelmezett beállítás a Magas. Válassza ki a Lezárási idő lehetőséget. Az alapértelmezett beállítás a Normál.
6. Nyomja meg a Vákuum és lezárási/leállítási gombot, és a gép automatikus vákuum és tömités üzemmódba lép. A jelzőfény pirosra vált.
 - **A zár a vákuumművelet során old ki. Ez a normál jelenséghez tartozik.
7. A tömités után a gép automatikusan kiold és sípol. A jelzőfény zöldre vált.
8. Nyissa fel a fedelet, vegye ki a tasakot, és ellenőrizze a lezárást. **(Megjegyzés: A pozitív tömités ellenőrzéskor „tisztanak” tűnik. Ha a tömités foltos, hiányos, ráncos, fehér vagy tejes, vágja le a tömitést, és indítsa újra a tömitési folyamatot.)**
9. A vákuumelemeket a lezárást követően megfelelően tárolja. Az

összes romlandó élelmiszert hűtve vagy fagyasztva kell tárolni, hogy megelőzze a megromlást.

Modell: 975350

- Válassza ki a megfelelő vákuumtasakot, helyezze a tételt a tasakba.
- Hagyjon legalább 4,5 cm helyet a termék zacskóba helyezése után a jobb vákuum érdekében.
- Helyezze a zsák nyitott végét a kamratömitésre. Ellenőrizze, hogy a nyitott vég a vákuumkamrán belül van-e.
- Zárja le a fedelet.
- Miközben hüvelykujjal nyomja le a fedelet, nyomja meg a reteszeket a gép alapzatának mindkét oldalán a mutatóujjaival, és rögzítse őket.
- Válassza a megfelelő tömitési idő opciót.
 - „Normál” – Meleg vagy forró levegős hőmérsékleten való munkavégzésre alkalmas; vagy [folyadék nélküli] vákuumos száraz darabokhoz.
 - „Meghosszabbított” – Alkalmas hideg vagy hideg levegős hőmérsékleten való munkavégzésre; vagy nedves [folyadékkal töltött] darabok porszívózására.
- Nyomja meg a „Vacuum & Seal” gombot. A jelzőfény pirosra vált.
- A vákuumszivattyú bekapcsol, és a szívó lehúzza a fedelet és a tömitőrudat, ami a fedél kioldását eredményezi [a ping hang azt jelzi, hogy a reteszek kioldanak].
- A vákuumszint-érzékelő tudja, hogy mikor éri el a megfelelő vákuumszintet, és automatikusan tömités üzemmódba lép.
- Tömités üzemmódban a jelzőfény narancssárgára vált, a gép elkezdja a tömitést; a vákuumszivattyú leáll; nincs zaj; a jelzőfény narancssárgára vált.
- Amikor a lezárást befejeződött. A fedél kissé felemelkedik, és a zöld fény kigyullad.
- Vegye ki a tasakot, és vizsgálja meg a tasakot, és zárja le. **(Megjegyzés: A pozitív tömités ellenőrzéskor jól látható lesz. Ha a tömités foltos, hiányos, ráncos, fehér vagy tejes, távolítsa el a lezárt részt, és futtassa le ismét a vákuumot és a tömitési folyamatot.)**
- Tárolja megfelelően a tasakot. Az összes romlandó élelmiszert hűteni vagy fagyasztani kell a megromlás megelőzése érdekében.
- Nyomja meg a „Mégse” gombot a gép összes munkafolyamatának leállításához. Ha azonnali lezárásra van szükség, egyszerűen nyomja meg a „Seal” gombot.

A PULSE vákuum funkció használata (csak a 201626 sz. elemnél)

Mivel a „pulzus” vákuumfunkció alatt a nyomás magasra van állítva, néha könnyű megsemmisíteni néhány kényes tárgyat a vákuumtasakban lévő nagy nyomás miatt. Ebben az esetben a „Pulse” vákuumfunkcióval szabályozhatja a vákuum idejét és nyomását, és megelőzheti a kényes darabok összeesését. Néhány lédús étel csomagolásakor ezt a funkciót is használhatja, és megakadályozhatja, hogy a folyadék kiszivárogjon.

1. Tegye a teteleket a tasakba, majd tegye a tasak nyitott végét a kamra tömitésére, kérjük, ellenőrizze, hogy a tasak nyitott vége a kamra helyiségében van-e.
2. Zárja le a fedelet kézzel, és közben ujjával nyomja le a zárat a gép mindkét végén a fedél rögzítéséhez.
3. Folyamatosan nyomja meg a „Pulse” gombot, amíg el nem éri a kívánt nyomást. A vákuumtasakot megnézheti, hogy



meghatározza a nyomást. A folyamat során leállíthatja a vákuumot, ha nem nyomja meg ezt a gombot, majd ismét megnyomja a vákuumozásához.

- Amikor a nyomás eléri a szükséges értéket, nyomja meg a „Seal” gombot a lezárás megkezdéséhez.

Hogyan kell használni a tartállyal (nem tartozék)

A 975350 és a 201626 is használatos tartályokhoz. A fedél tetején lévő gomb vezérli a vákuumozást, lezárja és lezárja a fedél belsejében lévő szellőzőnyílásokat a vákuumozás után, és kinyitja a szellőzőnyílásokat, hogy a levegő visszakerüljön a tartályba, és elengedi a fedelet, hogy hozzáférjen a tartalomhoz.

- Helyezze az elemeket a tartályba. Győződjön meg arról, hogy a tartály felele száraz, és a fedél tömítése por- vagy ételmaradékmentes. Kérjük, hagyjon némi helyet, miután a tárgyakat behelyezte a tartályba. Ezután zárja le a fedelet.
- Tördítsa a gombot „Vacuum” állásba.
- Csatlakoztassa a tömlőt a gép tartozékcsatlakozójához és a tartály fedelén lévő nyíláshoz.
- Kövesse az alábbi eljárásokat a 975350 és 201626 cikkekekkel kapcsolatban.
[201626. tétel]
- Az előírásoknak megfelelően válassza a Vákuumszintet. Az alapértelmezett beállítás a Magas. Válassza ki a Lezárási idő lehetőségét. Az alapértelmezett beállítás a Normál.
- Nyomja meg a „Tartozék” gombot, kissé nyomja meg 3-5 másodpercig a tartály fedelét, a gép megkezdí a vákuumciklust.
[975350 cikk]
- Nyomja meg a „Csak vákuum” gombot, kissé nyomja meg a tartály fedelét 3-5 másodpercig. A gép elindítja a vákuum folyamatot.
**Nyomja meg a „Mégse” gombot a gép összes munkafolyamatának leállításához. **
- A vákuumciklus után a gép automatikusan leáll. Távolítsa el a tömlőt a tartályból, és fordítsa a gombot „Zárolás” állásba. A tartályt hűtőszekrényben tárolja.
- A vákuumtartály kinyitásához fordítsa a gombot „Nyitott” állásba. Megfelelő körültekintéssel a betétek többször is felhasználhatók.

Információ a tasakos élelmiszercsomagolásról

- A csomagolás pillanatában az élelmiszereknek a lehető legfrissebbnek kell lenniük. A vákuumcsomagolt termékek eltarthatósági ideje akár ötször is meghosszabbítható a standard tárolási körülményekhez képest.
- A puha, nedves élelmiszereket vagy termékeket, amelyeknek meg kell őrizniük formájukat, a csomagolás előtt le kell fagyasztani.
- A fagyasztó égési sérülésének elkerülése érdekében a hús, a bogós gyümölcsök vagy a kenyér akár 24 órán át is fagyasztható. Amikor a termékek megfagynak és megkeményednek, készen állnak a vákuumcsomagolásra.
- Ha a friss élelmiszert előfagyasztás nélkül csomagolja, tegyen egy hajtogatott papír konyhai törölt a hús és a tekercs felső része közé. A papír felszívja a nedvséget.
- A folyékony termékeket, például leveseket, ragoutsokat vagy gabonakonzerveket a vákuumcsomagolás előtt egy edényben vagy jégtálcán kell fagyasztani. A fagyasztott és csomagra

bontott termékeket fel kell címkézni, és a fagyasztóba kell tenni.

- Minden éles szélű terméket (pl. csontokat, száraz tészát, rizst) papírtöröltvel kell rögzíteni, hogy ne lyukassa ki a zsákot.
- A csomagolótasakokat nem szabad újra felhasználni főzéshez vagy mikrohullámú sütőben való használatra. Ne használja fel újra azokat a zsákokat, amelyeket friss halak vagy zsíros szagok tárolására használt.
- Csomagolás előtt a zöldségeket blanszírozni kell. 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.
- A vákuumcsomagolási eljárást a szokásos módon végezze el.
- Ne porszívózza a gombát és a fokhagymát.**

Élelmiszertárolási és biztonsági információk

A Kitchen Line vákuumkamra-csomagoló gép forradalmasítja az élelmiszerek vásárlását és tárolását. Mivel a vákuumcsomagolás az elimi nate fagyasztó elégetésével és az élelmiszerek lassú megromlásával jár, most már kihasználhatja az élelmiszerek ömlesztett formában történő megvásárlásának előnyeit az élelmiszer-pazarlás veszélye nélkül.

A készülék vákuumcsomagolása 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 ételek, például a tészta, a gabonafélék és a liszt frissen maradnak az elejétől a végéig.

A vákuumcsomagolás megakadályozza, hogy a gyomok és más rovarok száraz árukat fertőzzenek meg. Csak a lehető legfrissebb ételeket csomagolja be.

Ne feledje azonban, hogy nem minden élelmiszer alkalmas a vákuumcsomagolásra. **Soha ne porszívózzon fokhagymát vagy gombát, például gombát.** A levegő eltávolításakor veszélyes kémiai reakció lép fel, amely lenyelése esetén veszélyessé teszi ezeket az élelmiszereket. A zöldségeket csomagolás előtt blanszírozni kell, hogy megőljék azokat az enzimeket, amelyek vákuumozáskor a gázképződés romlását okozhatják.

Ételek	Vákuumos fagyasztó 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 húсок	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 húсок	nem ajánlott	6-12 hét
Friss tészta	6 hónap	2-3 hét

Megjegyzés: A fenti táblázat csak tájékoztató jellegű. A táro-



lási idő meghatározásakor mindig javasolni kell a helyi egészségügyi járványügyi előírásokat és a HACCP-t.

Üzemeltetési tippek

A vákuumcsomagolás jelentősen meghosszabbítja a termékek eltarthatóságát. A gépnek elég sok háztartási felhasználása van.

A vákuumcsomagolás tökéletes megoldás azok számára, akik kempingeznek vagy kültéri túrára mennek.

- Praktikus és újrafelhasználható jégájska elkészítéséhez töltse fel félig a vákuumos csomagolótaszkát vízzel, és adjon hozzá néhány kanál dörzsölőalkoholt. Zárja le a tasakot (ne hozzon létre vákuumot), és tegye a fagyasztóba. Az alkohololdat nem fog meg teljesen – ennek eredményeként egy rugalmas kompressziós tasakot kap, amelyet az ízületekre vagy kisebb sérülésekre kell felvinni.
- Előre feldolgozott ételek, amelyeket előre elkészít és magával visz az utazásra – gyors és egyszerű szabadtéri ebéd.
- A húsok és más termékek vákuumcsomagolása megakadályozza a szagok keveredését tárolás közben.
- Sürgősségi készleteket és vákuumcsomagot is készíthet, pl. gyufa, zokni vagy térkép.

Háztartási használat

- Fiókkezelés – a szükségtelen és könnyen eldobható tárgyakat (csigák, csavarok) vákuumzárással védheti tasakokban. Ennek eredményeképpen ezek a tárgyak könnyen láthatók, és kevesebb helyet foglalnak el.
- Többé nem kell poliroznia az ezüstös eszközöket! Az alkalmanként használt ezüst edények vákuumcsomagolása megakadályozza, hogy elszíneződjenek.

Tisztítás és karbantartás

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

Tisztítás

- Kímélő szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg a hűtött külső felületet.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Kerülje az elektromos alkatrészek vízzel való érintkezését.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószeret, sűrűszozva-csokat vagy klórtartalmú tisztítószeret. A tisztításhoz ne használjon acélgyapotot, fémeszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószereket!
- 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 le lett választva a hálózatról, és teljesen lehűlt.
- A készüléket hűvös, tiszta és száraz helyen tárolja.
- Soha ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre, mert ez károsíthatja azt.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben. Mozgatás közben válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és tartsa alul.

Hibaelhárítás

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

MEGJEGYZÉS: A gép hosszú távú működésének biztosítása érdekében tartson legalább 20 másodperces szünetet az egymást követő tömítések előtt.

Probléma	Lehetséges megoldás
A készülék nem kapcsol be	<ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze, hogy a gép megfelelően csatlakozik-e egy földelt aljzathoz.• Ellenőrizze, hogy a tápkábelen nincs-e szakadás vagy kopás. Ne használja a gépet, ha a tápkábel sérült.
A gép nem szívja ki teljesen a levegőt a zsákokból	<ul style="list-style-type: none">• A megfelelő vákuumképződés és lezárás érdekében elengedhetetlen, hogy a zsák széle pontosan a tömitőrudra kerüljön. Győződjön meg arról, hogy a tasak be van helyezve a vákuumkamra tömitésébe, és hogy a fólia nem hullámos-e a tömitőrud mentén.• Ha a csomagolókat a tekerescsöből készíti elő, ellenőrizze, hogy az első tömítés megfelelő és szoros-e.• Ahhoz, hogy a vákuumgenerálási folyamat sikeres legyen, a gépnek és a tasaknak tisztának, száraznak és ételmaradékoktól mentesnek kell lennie. Törölje le a tömítés felületét és a tasak belsejét, majd próbálja újra.
A vákuumtasak a lezárás után elveszíti a vákuumot	<ul style="list-style-type: none">• Az éles tárgyak kis lyukakat lyukasíthatnak a tasakokban. Ennek megelőzése érdekében papírtörlővel fedje le az éles széleket, és porszívózza fel egy új tasakban.• Egyes gyümölcsök és zöldségek gázt bocsáthatnak ki (gáztanalítás), ha nem megfelelően blansírozzák vagy fagyasztják 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.

HU



Ritka esetekben hiba léphet fel a gép működési ciklusában, ami meghibásodást okozhat

- Válassza le a gépet az elektromos hálózatról, majd csatlakoztassa 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.

Eltetés és környezet



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

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

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієнте!

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

Інструкції з техніки безпеки

- Використовуйте прилад лише за призначенням, як описано в цьому посібнику.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильною експлуатацією та неправильним використанням.
- **⚡ НЕБЕЗПЕКА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!** Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Не занурюйте електричні частини приладу у воду або інші рідини. Ніколи не тримайте прилад під проточною водою.

- **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОШКОДЖЕНИЙ ПРИЛАД!** Регулярно перевіряйте електричні з'єднання та шнур на наявність пошкоджень. У разі пошкодження від'єднайте прилад від джерела живлення. Будь-який ремонт має виконуватися лише постачальником або кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки або травми.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу безпечно прокладіть кабель живлення, якщо це необхідно, щоб уникнути ненавмисного натягу, пошкодження, контакту з поверхнею нагрівання або небезпеки відключення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поки штекер знаходиться у гнізді, прилад підключається до електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** ЗАВЖДИ вимикайте прилад, перш ніж від'єднувати його від електромережі, чищення, обслуговування або зберігання.
- Підключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою напруги та частоти, зазначених на етикетці приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'єднання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно вийміть з'єднання з джерелом живлення. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризику, що загрожує життю.
- Під'єднайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно від'єднати прилад у разі виникнення надзвичайної ситуації.
- Переконайтеся, що шнур не контактує з гострими чи гарячими предметами, та тримайте його подалі від відкритого вогню. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки; натомість завжди тягніть за вилку.
- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкрити корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, ідальні або бару тощо.
- Цей прилад не повинні експлуатувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з недостатнім досвідом і знаннями.
- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад та його електричні підключення в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-які додаткові пристрої, окрім тих, що постачаються разом із приладом або рекомендовані виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте прилад на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди



експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистійкій, жаростійкій і сухій поверхні.


- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмінь води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.

Спеціальні інструкції з безпеки

- Цей прилад призначений для комерційного використання.
- **УВАГА! РИЗИКИ БУРИ! ГАРЯЧІ СУФЕЙСИ! НІКОЛИ НЕ ТОРКАЙТЕСЯ УЩІЛЬНЮВАЛЬНОЇ СТРІЧКИ.** Не торкайтеся ущільнювальної стрічки під час використання. Існує небезпека опіків навіть після використання. Перш ніж торкатися, зачекайте, доки ущільнювальна смужка охолоне.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його слід замінити спеціальним шнуром або блоком, доступним виробником або його сервісним агентом.



НЕБЕЗПЕЧНІШІ РУКИ! Будьте обережні, закриваючи кришку.

-  Цей прилад клас захисту II.
- Тільки для виробу 201626, прилад може працювати від зовнішнього адаптера 12VDC (не постачається) або від джерела живлення змінного струму. ПРИМІТКА: Їх не можна використовувати одночасно.

Цільове використання

- Цей прилад призначений для використання в побутових і аналогічних сферах, таких як:
 - кухонні приміщення персоналу в магазинах, офісах та інших робочих умовах;
 - фермерські будинки;
 - клієнтами готелів, мотелів та інших житлових приміщень;
 - середовище типу ліжка та сніданку.
- Прилад призначений для прибирання та герметизації пластикових пакетів із їжею всередині. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Використання приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Основні частини виробу

(Рис. 1 на стор. 3-4)

1. Панель керування
2. Кришка машини
3. Порт шнура живлення 12VDC
4. Порт для аксесуарів
5. Герметична піна
6. Прокладка верхнього ущільнення
7. Місце для зберігання вакуумних рулонів
8. Ріжучий пристрій
9. Ущільнювач ущільнювача унизу
10. Герметичний провід

11. Блокування
12. Кімната камери

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

Панель керування

(Рис. 2 на стор. 5)

13. Кнопка вакуумування та герметизації/стоп
 - Натисніть цю кнопку в режимі очікування, машина перейде в режим автоматичного вакуумування та ущільнення.
 - Натисніть цю кнопку в будь-якому робочому режимі, щоб зупинити процес.
14. Кнопка закриття
 - Натисніть кнопку «Запечатати», щоб зупинити цикл вакуумування та запечатати, щоб запобігти подрібненню делікатних виробів.
 - Створіть мішки спеціального розміру.
15. Кнопка рівня вакууму
 - Встановіть високий або низький рівень вакууму. Індикатор засвітиться відповідним чином. Значення за промовчанням – «Високий».
16. Кнопка часу закриття
 - За потреби встановіть «нормальний» або «Подовжений» час герметизації. Індикатор засвітиться відповідним чином. Значення за промовчанням – «Звичайне», що становить 6 секунд. Подовжений час закриття становить 7,5 секунди. Подовжений час ущільнення необхідний, коли робоче середовище знаходиться в низькій температурі, або вакуумний пакет дуже товстий, або вакуумний ущільнювач з вологими продуктами.
17. Кнопка імпульсного вакууму
 - Використовуйте кнопку «Потягнути», щоб запобігти подрібненню делікатних виробів. Натисніть кнопку «Покликати» пальцями, машина майже не пілососить, виходячи з того, що ви натиснули на кнопку.
18. Кнопка вакууму додаткового пристрою
 - Натисніть цю кнопку, щоб розпочати цикл вакуумування лише в контейнері (не входить до комплекту постачання). Див. інструкції, наведені в посібнику.
19. Індикатор
 - Зелений: живлення увімкнено, стояти, робота завершена.
 - Червоний: Натисніть кнопку «Vacuum & Seal».
 - Помаранчевий: режим ущільнення.
20. Перемикач режиму
 - «Нормальний» — Підходить для роботи при температурі теплового або гарячого повітря; або у вакуумній воді (без рідини).
 - «Подовжений» — Підходить для роботи за температурі холодного або холодного повітря; або вологі предмети (з рідиною).
21. Кнопка вакуумування та герметизації
 - Натисніть кнопку «Vacuum & Seal», щоб зробити вакуум та герметичність.
22. Кнопка лише герметизації
 - Натисніть кнопку «Запечатати». Машина починає герметизуватись.
23. Кнопка «Тільки вакуум»
 - Натисніть кнопку «Тільки вакуум», злегка натисніть і



утримуйте кришку балончика протягом 3-5 с. Машина починає процес вакуумування.

24. Кнопка скасування

- Натисніть кнопку «Скасувати», щоб зупинити всі робочі процеси машини.

Підготовка перед використанням

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

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

UA

Інструкції з експлуатації

Підготовка

- Підключіть машину до джерела живлення.
- Коли машина увімкнена, загорається світлодіодний індикатор.
- Машина готова до використання.

Перед запуском

- Підключіть машину до джерела живлення.
- Коли машина увімкнена, загорається світлодіодний індикатор.
- Машина готова до використання.

Як зробити сумку з рулону

Модель: 201626

1. Відкрийте кришку, підніміть різак, витягніть рулон до відповідного розміру, покладіть різак.
2. Просто поріжте рулон, порізавши різак.
3. Встановіть відкритий кінець рулону через провід ущільнення (переконайтеся, що відкритий кінець знаходиться через провід ущільнення).
4. Закрийте кришку, притисніть кришку рукою і одночасно натисніть на замки з обох кінців машини пальцями, щоб зафіксувати кришку.
5. Натисніть Запечатати, машина перейде в режим Запечатування. Запечатайте дріт. Колір індикатора змінюється на оранжевий із зеленого. Насос працює та розблоковує замок. Індикатор стає червоним. Після герметизації машина подасть звуковий сигнал.
6. Зніміть рулонний кінець і перевірте герметичність.

(Примітка. Позитивна печатка під час перевірки виглядатиме «чистою». Якщо ущільнювач прозорий, неповний, білий або молочний, відріжте його і перезапустіть процес.)

Модель: 975350

- Оберіть рулон з відповідною шириною.
- Встановіть відкритий кінець рулону через провід ущільнення (переконайтеся, що відкритий кінець перекидає провід ущільнення); закрийте кришку.
- При натисканні кришки великими пальцями, притисніть засувки з обох боків основи машини вказівними пальцями та фіксатором.
- Виберіть правильний час ущільнення.
-«Звичайний» — підходить для роботи за температури теплого або гарячого повітря; або для сушки у вакуумі (без рідини).
-«Подожений» — підходить для роботи в умовах температури холодного або холодного повітря; або в разі використання вологих вакуумних матеріалів (з рідиною).
- Натисніть кнопку «Запечатати». Машина починає ущільнюватися; вакуумний насос перестає працювати; шум відсутній; світловий індикатор стає помаранчевим. Після завершення запечатування машина увімкнеться на пілососі протягом 3 секунд, щоб зробити пілосос більш ідеальним; світловий індикатор стає червоним.
- Кришка злегка підніметься, а загориться зелений індикатор.
- Цикл герметизації завершено.
- Зніміть мішок і перевірте герметичність. **(Примітка. Позитивна печатка буде чіткою під час перевірки. Якщо ущільнювач прозорий, неповний, зморщений, білий або молочний, зніміть запечатану частину та запустіть вакуум і знову виконайте процес ущільнення.)**

Як пілососити та запечатати пакети

Модель: 201626

1. Виберіть відповідний розмір вакуумного мішка, помістіть його в мішок.
2. Залиште місце принаймні на 4–5 см після того, як предмет буде поміщено в сумку, щоб забезпечити кращий вакуум.
3. Покладіть відкритий кінець мішка на прокладку ущільнювача камери. Переконайтеся, що відкритий кінець знаходиться в кімнаті камери.
4. Закрийте кришку, притисніть кришку рукою і одночасно натисніть на замки з обох кінців машини пальцями, щоб зафіксувати кришку.
5. Оберіть рівень вакууму відповідно до матеріалів. Значення параметра за замовчуванням — «Високе». Виберіть час герметизації. Значення за замовчуванням — «Звичайне».
6. Натисніть Vacuum&Seal/Stop, машина перейде в режим автоматичного вакуумування та ущільнення. Індикатор стає червоним.
**Блокування буде вивільнено під час процесу вакуумування. Це стосується звичайного явища.
7. Після герметизації машина автоматично видає звуковий сигнал. Індикатор перетворюється на зелений.
8. Відкрийте кришку, вийміть пакет і перевірте герметичність.
(Примітка. Позитивна печатка під час перевірки виглядатиме «чистою». Якщо ущільнювач прозорий, неповний, білий або молочний, відріжте його і перезапустіть процес.)
9. Зберігайте вакуумні предмети належним чином після



герметизації. Усі продукти, що швидко псуються, повинні бути охолоджені або заморожені, щоб запобігти псуванню.

Модель: 975350

- Виберіть відповідний вакуумний мішок, помістіть його у мішок.
- Залиште місце принаймні на 4,5 см після того, як предмет буде поміщено в сумку, щоб забезпечити кращий вакуум.
- Покладіть відкритий кінець мішка на прокладку ущільнювача камери. Переконайтеся, що відкритий кінець знаходиться у вакуумній камері.
- Закрийте кришку.
- При натисканні кришки великими пальцями, притисніть засушки з обох боків основи машини вакуівними пальцями та фіксатором.
- Виберіть правильний час ущільнення.
 - «Звичайний» — підходить для роботи за температури тепло або гарячого повітря; або для сушки у вакуумі (без рідини).
 - «Подовжений» — підходить для роботи в умовах температури холодного або холодного повітря; або в разі використання вологих вакуумних матеріалів [з рідиною].
- Натисніть кнопку «Vacuum & Seal». Індикатор стане червоним.
- Вакуумний насос зачепиться, а всмоктування потягне за кришку та запечатає смужку вниз, що призведе до розблокування кришки (смуга затискання вказує на розблокування засувок).
- Датчик рівня вакууму знає, коли він досягає належного рівня вакууму, і автоматично переходить у режим ущільнення.
- У режимі ущільнення світловий індикатор змінює колір на оранжевий, машина починає ущільнюватися; вакуумний насос перестає працювати; шум відсутній; світловий індикатор стає оранжевим.
- Після завершення герметизації. Кришка злегка підніметься, а загориться зелений індикатор.
- Вийміть пакет і перевірте його та запечатайте. **(Примітка. Позитивна печатка буде чіткою під час перевірки. Якщо ущільнювач прозорий, непрозорий, зморщений, білий або молочний, видаліть запечатану частину та проведіть вакуумний процес знову виконайте процес ущільнення.)**
- Зберігайте мішок належним чином. Усі продукти, що швидко псуються, потрібно охолоджувати або заморожувати, щоб запобігти псуванню.
- Натисніть кнопку «Скасувати», щоб зупинити всі робочі процеси машини. Якщо потрібне миттєве ущільнення, просто натисніть кнопку «Запечатати».

Як користуватися функцією вакуумування PULSE (лише пункт 201626)

Оскільки тиск у вакуумі «Pulse» встановлено на високий, іноді дуже легко знищити деякі делікатні речі за допомогою високого тиску у вакуумному мішку. У цьому випадку можна використовувати функцію вакууму «Посилання» для контролю часу та тиску вакууму, а також запобігання подрібненню делікатних виробів. Під час пакування соковитих продуктів ви також можете використовувати цю функцію та запобігати вакуумуванню рідини.

1. Покладіть предмети в мішок, а потім покладіть відкритий кінець мішка через прокладку ущільнювача камери. Пе-

реконайтеся, що відкритий кінець мішка знаходиться в кімнаті камери.

2. Закрийте кришку вручну і одночасно натисніть замки на обох кінцях машини пальцями, щоб зафіксувати кришку.
3. Постійно натискайте кнопку «Поклик», доки вона не досягне бажаного тиску. Ви можете переглянути вакуумний мішок, щоб визначити тиск. Під час цього процесу ви можете зупинити вакуум, переставши натискати цю кнопку, і знову натиснути її, щоб вакуумувати.
4. Коли тиск досягне потрібного значення, натисніть кнопку «Запечатати», щоб розпочати запечатування.

Як використовувати з балончиком (не входить до комплекту)

975350 і 201626 також використовуються для балончиків. Ручка у верхній частині кришки керує вакуумом, закриває та блокує вентиляційні отвори всередині кришки після прибирання, а також відкриває вентиляційні отвори, щоб дозволити повітрю повертатися в контейнер і відпускає кришку для доступу до вмісту.

1. Помістіть предмети в контейнер. Переконайтеся, що кришка контейнера суха, а прокладка кришки не містить порошку або залишків їжі. Також залиште місце після того, як предмети будуть поміщені в контейнер. А потім закрийте кришку.
2. Поверніть ручку в положення «Vacuum».
3. Приєднайте шланг до порту для аксесуарів на машині та порту на кришці контейнера.
4. Відповідно дотримуйтеся наведених нижче процедур для пунктів 975350 і 201626.

(No 201626)

- Згідно з даними, виберіть рівень вакууму. Значення параметра за замовчуванням — «Високе». Виберіть час герметизації. Значення за замовчуванням — «Звичайне».

- Натисніть кнопку «Accessory», злегка натисніть і утримуйте кришку балончика протягом 3-5 с, після чого машина розпочне цикл вакуумування.

(пункт 975350)

- Натисніть кнопку «Тільки вакуум», злегка натисніть і утримуйте кришку балончика протягом 3-5 с. Машина починає процес вакуумування.

****Щоб зупинити всі робочі процеси машини, натисніть кнопку «Скасувати».****

5. Після циклу вакуумування машина автоматично зупиниться. Вийміть шланг з контейнера та поверніть ручку в положення «Lock». Зберігайте балончик у холодильнику.
6. Щоб відкрити вакуумний балон, поверніть ручку в положення «Відкрити». З належною обережністю можна використовувати балончики багато разів.

Інформація про упаковку продуктів у пакетах

- На момент пакування продукти повинні бути якомога свіжими. Термін зберігання продуктів, упакованих у вакуумну упаковку, може бути подовжено до п'яти разів у порівнянні з стандартними умовами зберігання.
- М'які, вологі продукти або продукти, форма яких повинна зберігатися, необхідно заморозити перед упакуванням.
- М'ясо, ягоди або хліб можна заморожувати до 24 годин, щоб уникнути опіків у морозильнику. Коли продукти заморозяться і будуть жорсткими, їх можна буде запакувати в



вакуумну упаковку.

- 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 форми для гравію, слід заморозити в тарілці або на лотку для льоду перед пакуванням у вакуум. Заморожені продукти та продукти з упаковкою слід маркувати та помістити в морозильну камеру.
- Будь-які гострі продукти (наприклад, кістки, сухі макаронні вироби, рис) слід закріпити паперовими рушниками, щоб вони не проколювали мішок.
- Пакети для пакування не можна використовувати повторно для приготування їжі або в мікрохвильовій печі. Не використовуйте повторно мішки, які використовувалися для зберігання свіжої риби або жирних фу-фудів.
- Овочі слід бланшувати перед упаковкою. Бланшування — це спосіб термічної обробки, який полягає у короткостроковому, але інтенсивному нагріванні. Овочі можна бланшувати у киплячій воді: їх потрібно покласти на деякий час у кип'ячену воду, потім виняти і негайно гасити при низькій температурі.
- Виконайте процедуру вакуумного пакування, як зазвичай.
- **Не очищуйте гриби та часник упаковки.**

Інформація про зберігання та безпеку продуктів харчування

Кухонна лінія для пакування вакуумних камер революційно змінив спосіб придбання та зберігання продуктів. Оскільки вакуумне пакування працює для спалювання морозильної камери з елімі-натами та повільного псування продуктів, тепер ви можете скористатися перевагами придбання продуктів у великих партіях без загрози харчових відходів.

Вакуумна упаковка з нашим приладом видаляє до 90% повітря з упаковки. Це допоможе зберегти продукти свіжими до 5 разів довше, ніж за звичайних обставин. Сухі продукти, такі як паста, злаки та борошно, залишатимуться свіжими від початку до кінця.

Крім того, вакуумне пакування запобігає потраплянню лук та інших комах у сухі товари. Запакуйте лише найсвіжіші продукти.

Однак майте на увазі, що не всі харчові продукти мають вакуумну упаковку. **Ніколи не вакуумуйте часник або гриби, як гриби.** Небезпечна хімічна реакція відбувається при видаленні повітря, що призводить до того, що ці продукти будуть небезпечними при ковтанні. Овочі слід бланшувати перед пакуванням, щоб знижити будь-які ферменти, які можуть спричинити погіршення газопостачання під час вакуумування.

Продукти харчування	Зберігання в вакуумному морозильнику	Зберігання вакуумного холодильника
Свіжа яловичина та телятина	1–3 роки	1 місяць
Наземне м'ясо	1 рік	1 місяць
Свіжа свинина	2–3 роки	2–4 тижні
Свіжа риба	2 роки	2 тижні
Свіжа птиця	2–3 роки	2–4 тижні
Копчене м'ясо	3 роки	6–12 тижнів

Свіжий Виробництво, бланшований	2–3 роки	2–4 тижні
Свіжі фрукти	2–3 роки	2 тижні
Жорсткий сир	6 місяців	6–12 тижнів
Нарізані м'ясні делікатеси	не рекомендується	6–12 тижнів
Свіжа паста	6 місяців	2–3 тижні

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

Поради з експлуатації

Вакуумне пакування значно збільшує термін зберігання продуктів. Машина також має багато побутового використання.

Вакуумна упаковка — це ідеальне рішення для тих, хто вирушає в кемпінг або подорожує на вулиці!

- Щоб приготувати зручний пакет для льоду багаторазового використання, наполовину наповніть вакуумний пакет водою та додайте кілька ложок спирту для витирання. Запечатуйте пакет (не генеруйте вакуум) і покладіть його в морозильну камеру. Розчин алкоголю не замерзне повністю — в результаті ви отримаєте гнучкий пакет для стиснення, який можна наносити на суглоби або незначні травми.
- Попередньо оброблені страви, які ви готуєте заздалегідь і берете з собою в подорож — швидкий і простий обід на вулиці.
- Вакуумне пакування м'яса та інших продуктів запобігає змішуванню запахів під час зберігання.
- Ви також можете підготувати набори для надзвичайних ситуацій і вакуумний пакет, наприклад, сірники, шкарпетки або карту.

Побутове використання

- Керування шухлядою — непотрібні та легко заміщені предмети (гвинти, гвинти) можна захистити за допомогою вакуумного пакування в пакетах. У результаті ці предмети можна легко побачити і займати менше місця.
- Більше не потрібно полірувати срібний посуд! Вакуумна упаковка іноді використаних срібних страв не дозволить їм заматися.

Очищення та технічне обслуговування

- **УВАГА!** Завжди відключайте прилад від джерела живлення та охолодуйте його перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.
- Не використовуйте струмінь води або пароочищувач для очищення та не штовхайте прилад під воду, оскільки деталі можуть стати вологими, а також може призвести до 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 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 очищувати до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Ніколи не використовуйте агресивні засоби для чищення, абразивні губки або засоби для чищення, що містять хлор. Не використовуйте для чищення сталеві мочалки, металеве приладдя або будь-які гострі чи загострені предмети. Не використовуйте бензин або розчинники!
- Жодні деталі не можна мити в посудомийній машині.

Технічне обслуговування

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

Транспортування та зберігання

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

Усунення несправностей

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

ПРИМІТКА: Щоб забезпечити довготривалу роботу машини, зробіть перерву щонайменше 20 секунд перед послідовним уцільненням.

Проблема	Можливе рішення
Прилад не вмикається	<ul style="list-style-type: none">• Переконайтеся, що машина належним чином підключена до заземленої розетки.• Перевірте шнур живлення на наявність розривів і потемніння. Не використовуйте машину, якщо шнур живлення пошкоджений.

Машина не повністю високотала повітря з мішків	<ul style="list-style-type: none">• Для належного утворення та 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 рулону, переконайтеся, що перше уцільнення правильне та герметичне.• Щоб процес генерування вакууму був успішним, 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	<ul style="list-style-type: none">• Гострі предмети можуть проколувати великі отвори в пакетах. Щоб запобігти цьому, накрийте гострі краї паперовим рушником і вакуумуйте в новому пакеті.• Деякі фрукти та овочі можуть виділяти газ (викиди), якщо вони не були належним чином бланшовані або заморожені перед пакуванням. Відкрийте пакет. Якщо ви вважаєте, що розбрикування їжі почалося, викиньте їжу. Якщо харчове псування ще не почалося, негайно споживайте їжу. Якщо ви сумніваєтеся, викиньте їжу.
У рідкісних випадках може виникнути помилка в робочих циклах машини, що призводить до несправності	<ul style="list-style-type: none">• Від'єднайте машину від мережі та знову підключіть її.

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 інструкції, а також не був зловживаний або не був використаний неналежним чином. Це не впливає на Ваші законні права. Якщо прилад вимагався за гарантією, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію). Відповідно до нашої політики постійної розробки продукції ми залишаємо за собою право змінювати технічні характеристики виробу, упаковки та документації без попереднього повідомлення.

Утилізація та довкілля



При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покаране відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та



довкілля.

Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекласти документи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію, як безпосередньо, так і через загальнодоступну систему.

EESTI KEEL

Lugupeetud klient!

Täname, et otsite selle HENDI seadme. Lugege käesolevat kasutusjuhendit tähelepanelikult läbi, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele, enne kui seadme esmakordselt paigaldate ja kasutate.

Ohutusjuhised

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



OHT! ELEKTRILÖÖGIOHT! Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.

- **ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAHJUSTATUD SEADET!** Kontrollige elektriühendusi ja toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustööd teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.

- **HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuumaga pinnaga või komistusohtu.

- **HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.

- **HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.

- Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.

- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.

- Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendus.

- Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohutlikke riske.

- Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavas pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.

- Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade esemetega ja hoidke seda seadme eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.

- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmest.

- Ärge kunagi püüdke seadme korpust ise avada.

- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.

- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.

- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad koge-

mused ja teadmised.

- Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.

- Hoidke seade ja selle elektriühendus 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 kuumusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).

- Ärge katke töötavat seadet kinni.

- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.

- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergesti süttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, 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

- See seade on ette nähtud kaubanduslikuks kasutamiseks.

- **ETTEVAATUST! BURNS-I VAUDI! HOT SURFACES! ÄRGE KUNAGI PUUDUTAGE TIHENDUSRIBA.** Ärge puudutage tihendusriba kasutamise ajal. Põletusohu tekib ka pärast kasutamist. Enne puudutamist oodake, kuni tihendusriba on maha jahtunud.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtme või koostuga, mis on saadaval tootjalt või tema teenindusagendilt.

- **RÕHENDAMISE KÄEPIDE**ude OHT! Olge kaane sulgemisel ettevaatlik.



-  See seade on klassifitseeritud II kaitseklassi.

- Ainult toote 201626 puhul saab seadet kasutada 12VDC väljundadapteriga (ei kuulu komplekti) või otse vahelduvvoolu toiteallikaga. MÄRKUS: Neid ei saa kasutada samal ajal.

Ettenähtud kasutus

- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamistes ja sarnastes rakendustes, näiteks:

- töötajate köögilad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskondades;
- talumajad;
- klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpides;
- Voodi ja hommikusöögi tüüpi keskkond.

- Seade on ette nähtud kilekottide puhastamiseks ja sulgemiseks sees oleva toiduga. Mis tahes muu kasutamine võib seadet kahjustada või vigastusi tekitada.

- Seadme muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuisikuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.



Toote peamised osad

(Joonis 1 lk 3-4)

1. Juhtpaneel
2. Masina kaas
3. 12VDC toitejuhtme port
4. Tarvikute port
5. Tihendi vaht
6. Ülemise tihendi tihend
7. Hoiustamisruum vaakumrullidele
8. Lõikur
9. Alla tihendi tihend
10. Tihendi traat
11. Lukustamine
12. Kambriruum

Märkus: Selle juhendi sisu kehtib kõigi loetletud esemete kohta, kui pole teisiti öeldud. Välimus võib joonisel näidatud illustatsioonidest erineda.

Juhtpaneel

(Joonis 2 lk 5)

13. Vaakumi ja tihendi/seiskamise nupp
 - Vajutage seda nuppu ooterežiimis, seade siseneb automaatse vaakumi ja tihendi režiimi.
 - Protsessi peatamiseks vajutage seda nuppu mis tahes töörežiimis.
14. Tihendi nupp
 - Vajutage nuppu "Seal", et peatada vaakumsükkel ja tihend, et vältida õrnade esemete purustamist.
 - Valmistage kohandatud suurusega kotid.
15. Vaakumi taseme nupp
 - Valige „kõrge” või „madal” vaakumitase. Indikaatorituli süttib vastavalt. Vaikesäte on „kõrge”.
16. Tihendi aja nupp
 - Määrake vajaduse korral „tavaline” või „laiendatud” tihendiaeg. Indikaatorituli süttib vastavalt. Vaikesäte on „tavaline”, mis on 6 sekundit. Pikem tihendiaeg on 7,5 sekundit. Pikem tihendiaeg on vajalik, kui töökeskkond on madala temperatuuriga või vaakumkott on väga paks või vaakumtihend märja toiduga.
17. Pulssilise vaakumi nupp
 - Kasutage nuppu „Pulse”, et vältida õrnade esemete purustamist. Vajutage sõrmedega nuppu "Pulse", masin tolmuimejat vähehaaval vastavalt nupuvajutusele.
18. Lisatarvikute vaakumi nupp
 - Vajutage seda nuppu, et käivitada vaakumsükkel ainult kanistrile (ei kuulu komplekti). Vt juhendis toodud juhisid.
19. Indikaatorituli
 - Roheline: toide sisse lülitatud, seista, töötada täielikult.
 - Punane: Vajutage nuppu "Vaktvaigu ja tihendite".
 - Oranž: tihendirežiim.
20. Režiimilüliti
 - Normaalne – sobib kasutamiseks sooja või kuuma õhu temperatuuril või vaakumkuivades esemetes (ilma vedelikuta).
 - "laiendatud" – sobib külma või külma õhu temperatuuril töötamiseks; või vaakumrullidele esemete (vedelikuga) jaoks.
21. Vaakumi ja tihendi nupp
 - Vajutage nuppu „Vaakum ja tihend” – masin tolmuimeja ja tihendiga.

22. Tihend ainult nupp
 - Vajutage nuppu "Seal". Masin hakkab sulguma.
23. Vaakumi ainult nupp
 - Vajutage nuppu „Ainult vaakum”, vajutage veidi kanistri kaant 3-5 sekundit. Masin alustab vaakumprotsessi.
24. Tühista nupp
 - Vajutage nuppu „Tühista”, et peatada masina kõik tööprotsessid.

Ettevalmistus enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja mähkimine.
 - Kontrollige, kas seade on heas seisukorras ja koos kõigi tarvikutega. Ebatäieliku või kahjustatud kohaletoimetamise korral võtke kohe ühendust tarnijaga. Sellisel juhul ärge seadet kasutage.
 - Enne kasutamist puhastage tarvikud ja seade (vt ==> Puhastamine ja hooldus).
 - Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
 - Asetage seade horisontaalsele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, mis on veepritsmete eest ohutu.
 - Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoida.
 - Hoidke kasutusjuhendit edaspidiseks kasutamiseks.
- MÄRKUS!** Tootmisjäädike tõttu võib seade esimestel kasutustel tekitada kergelt lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Kasutusjuhend

Ettevalmistused

- Ühendage masin toiteallikaga.
- Kui masin on sisse lülitatud, süttib LED.
- Masin on kasutamiseks valmis.

Enne käivitamist

- Ühendage masin toiteallikaga.
- Kui masin on sisse lülitatud, süttib LED.
- Masin on kasutamiseks valmis.

Kuidas teha kotti rullist

Mudel: 201626

1. Avage kaas, tõstke lõikur üles, tõmmake rull sobiva suurusega välja ja pange lõikur maha.
2. Lihtsalt lõigake rulli, viilutades lõikurit.
3. Pange rulli avatud ots üle tihenditraadi (palun veenduge, et avatud ots on üle tihenditraadi).
4. Sulgege kaas, vajutage kaas käsitsi ja vajutage samal ajal lukud masina mõlemas otsas sõrmedega kaane lukustamiseks.
5. Vajutage Tihendit, seade siseneb tihendirežiimi. Tihendi juhe töötab. Märgutuli värv muutub rohelisest oranžiks. Pump töötab ja vabastab lukustuse. Märgutuli muutub punaseks. Pärast sulgemist piiksub masin.
6. Võtke rulli ots välja ja kontrollige tihendit.

(Märkus: positiivne tihend näeb kontrollimisel välja „selge”. Kui tihend on tühi, ebatäelik, kortsus, valge või piimjas, katkestage tihend ja taaskäivitage tihendusprotsess.)

Mudel: 975350

- Valige sobiva laiusega rull.
- Pange rulli avatud ots üle tihenditraadi (palun veenduge, et avatud ots on üle tihenditraadi); sulgege kaas.
- Vajutades kaant pöidlaga alla, vajutage lukustusi masina alu-



se mõlemal küljel indeksi sõrmedega ja lukustage.

- Valige õige tihendiaja valik.
 - „Normaalne” – sobib kasutamiseks sooja või kuuma õhu temperatuuril või vaakumkuivades esemetes (ilma vedelikuta).
 - „laiendatud” – sobib töötamiseks jahedas või külma õhu temperatuuril; või vaakummargades esemetes (vedelikuga).
- Vajutage nuppu „Seal”. Masin hakkab sulguma; vaakumpump lakkab töötamast; müra ei ole; märgutuli muutub oranžiks. Kui tihendamine on lõppenud, jätkab masin tolmuimejaga 3 sekundit, et muuta vaakum täiuslikumaks; märgutuli muutub punaseks.
- Kaas tõuseb veidi ja roheline tuli süttib.
- Tihendustükkel on lõppenud.
- Eemaldage kott ja kontrollige tihendit. **[Märkus. Positiivne tihend tundub kontrollimisel selge. Kui tihend on tühi, ebatäielik, kortsus, valge või piimjas, eemaldage suletud osa ja käivitage vaakum ning sulgege protsess uuesti.]**

Kuidas puhastada ja sulgeda kottidega

Model: 201626

1. Valige sobiv vaakumkoti suurus, asetage ese kotti.
2. Jätke pärast eseme kotti panemist vähemalt 4–5 cm ruumi, et tagada parem vaakum.
3. Pange koti avatud ots üle kambri tihendi tihendi. Veenduge, et avatud ots on kambri ruumis.
4. Sulgege kaas, vajutage kaas käsitsi ja vajutage samal ajal lukud masina mõlemas otsas sõrmedega kaane lukustamiseks.
5. Valige vaakumi tase vastavalt asjadele. Vaikesäte on kõrge. Valige tihendi aeg. Vaikesäte on normaalne.
6. Vajutage imuri & Seal/Stop, seade siseneb automaatse vaakumi ja tihendi režiimi. Märgutuli muutub punaseks.
**Lukustus vabastatakse vaakumprotsessi ajal. See on normaalne nähtus.
7. Pärast sulgemist vabaneb masin automaatselt ja piiksub. Märgutuli muutub rohelisteks.
8. Avage kaas, võtke kott välja ja kontrollige tihendit.
[Märkus: positiivne tihend näeb kontrollimisel välja „selge”. Kui tihend on tühi, ebatäielik, kortsus, valge või piimjas, katkestage tihend ja taaskäivitage tihendusprotsess.]
9. Pärast tihendit hoidke vaakumi esemeid korralikult. Kõik kiiresti riknevad toidud tuleb riknemise vältimiseks külmutada või külmutada.

Model: 975350

- Valige sobiv vaakumkott, asetage ese kotti.
- Jätke pärast eseme kotti panemist vähemalt 4,5 cm ruumi, et tagada parem vaakum.
- Pange koti avatud ots üle kambri tihendi tihendi. Veenduge, et avatud ots on vaakumkambri.
- Sulgege kaas.
- Vajutades kaant pöidlaga alla, vajutage lukustusi masina aluse mõlemal küljel indeksi sõrmedega ja lukustage.
- Valige õige tihendiaja valik.
 - „Normaalne” – sobib kasutamiseks sooja või kuuma õhu temperatuuril või vaakumkuivades esemetes (ilma vedelikuta).
 - „laiendatud” – sobib töötamiseks jahedas või külma õhu temperatuuril; või vaakummargades esemetes (vedelikuga).
- Vajutage nuppu „Vaktaivaigu ja tihendite”. Märgutuli muutub punaseks.

- Vaakumpump lukustub ja imemine tõmbab kaane ja tihendriba alla, põhjustades kaane lukust lahtituleku (pop-ping heli näitab riivide lukust vabastamist).
- Vaakumi taseme andur teab, millal see saavutab õige vaakumi taseme, ja läheb automaatselt tihendirežiimi.
- Tihendirežiimis muutub märgutuli oranžiks, masin hakkab sulguma; vaakumpump lakkab töötamast; müra; märgutuli muutub oranžiks.
- Kui tihendamine on lõppenud. Kaas tõuseb veidi ja roheline tuli süttib.
- Eemaldage kott ja kontrollige kotti ning sulgege see. **[Märkus. Positiivne tihend tundub kontrollimisel selge. Kui tihend on täpiline, ebatäielik, kortsus, valge või piimjas, eemaldage suletud osa ja käivitage vaakumi ja tihendi protsess uuesti.]**
- Hoidke kotti korralikult. Kõik kiiresti riknevad toidud tuleb riknemise vältimiseks külmutada või külmutada.
- Vajutage nuppu „Tühista”, et peatada masina kõik tööprotsessid. Kui on vaja kohest tihendit, vajutage lihtsalt nuppu „Seal”.

Kuidas kasutada PULSE vaakumi funktsiooni (ainult 201626)

Kuna surve vaakumi funktsiooni „Pulse” all on seatud kõrgeks, on mõnikord lihtne hävitada mõned õrnad esemed vaakumkottis kõrge rõhu all. Sel juhul saate kasutada vaakumi funktsiooni, et reguleerida vaakumi aega ja survet ning vältida õrnade esemete purustumist. Mõne mahlasel toidu pakkimisel saate kasutada ka seda funktsiooni ja vältida vedeliku imemist.

1. Pange esemed kotti ja seejärel asetage koti avatud ots üle kambri tihendi tihendi, veenduge, et koti avatud ots jääks kambri ruumi.
2. Sulgege kaas käsitsi ja vajutage samal ajal lukud masina mõlemas otsas sõrmedega kaane lukustamiseks.
3. Vajutage pidevalt nuppu „Pulse”, kuni see jõuab soovitud rõhuni. Rõhu otsustamiseks võite vaakumkotti vaadata. Selle protsessi ajal saate vaakumi peatada, kui lõpetate selle nupu vajutamise; ja vajutage seda uuesti, et uuesti tolmuimejat kasutada.
4. Kui rõhk jõuab vajalikuni, vajutage sulgemise alustamiseks nuppu „Seal”.

Kuidas kasutada kanistrit (ei kuulu komplekti)

975350 ja 201626 kasutatakse kanistrite jaoks. Kaane ülaoas olev nupp kontrollib tolmuimejat, sulgeb ja lukustab kaane sees olevad ventilatsioonivad pärast puhastamist ja avab ventilatsioonivad, et õhk saaks kanistris tagasi tulla, ning vabastab kaane sisule juurdepääsu saamiseks.

1. Asetage esemed kanistrisse. Veenduge, et kanistri kaas on kuiv ja kaane tihend on ilma pulbri või toidujätmeteta. Palun jätke ruumi ka pärast esemete kanistrisse asetamist. Seejärel sulgege kaas.
2. Keerake nupp asendisse „Vacuum”.
3. Ühendage voolik masina tarvikupordiga ja kanistri kaane pordiga.
4. Järgige allpool punktide 975350 ja 201626 protseduure. (Nr 201626)
 - Vastavalt kraamide valige vaakumi tase. Vaikesäte on kõrge. Valige tihendi aeg. Vaikesäte on normaalne.
 - Vajutage „Lisa” nuppu, vajutage veidi kanistri kaant 3–5 sekundit, seade alustab vaakumtsükli. (nr 975350)



- Vajutage nuppu „Ainult vaakum“, vajutage veidi kanistri kaant 3–5 sekundit. Masin alustab vaakumprotsessi.

** Vajutage nuppu „Tühista“, et peatada masina kõik tööprotsessid. **

5. Pärast vaakumsükli peatub masin automaatselt. Eemaldage voolik kanistrist ja keerake nupp asendisse „Lukusta“. Hoidke kanistrit külmkapis.
6. Imuri kanistri avamiseks keerake nupp avatud asendisse. Nõuetekohase hoolduse korral võib kanistreid korduvalt kasutada.

Teave toidupakendite kohta kottides

- Pakendamise hetkel peavad toiduained olema võimalikult värsked. Vaakumpakendatud toodete säilivusaega võib pikendada kuni viis korda võrreldes standardsete säilitustingimustega.
- Pehmed, niisked toiduained või tooted, mis peaksid oma kuju säilitama, tuleb enne pakendamist külmutada.
- Liha, marju või leiba võib külmutada kuni 24 tundi, et vältida sügavkülmu põletust. Kui tooted külmuvad ja on kõvad, on nad valmis vaakumpakendamiseks.
- Kui värsket toit on pakendatud ilma eelkülmutamata, asetage volditud paberköögirätik liha ja rulli ülemisele osale. Paber imab niiskust.
- Vedelad tooted, nagu supid, raketid või teravormid, tuleb enne vaakumpakendit külmutada nõus või jääalusel. Külmutatud ja pakendatud tooted tuleb märgistada ja panna sügavkülmutikusse.
- Kõik teravate teradega tooted (nt luud, kuiv pasta, riis) tuleb kinnitada paberrätikutega, et nad ei saaks kotti tungida.
- Pakendikotte ei tohi uuesti kasutada toiduvalmistamiseks ega mikrolaineahjus. Ärge kasutage korduvalt kotte, mida kasutati värsket kala või rasvaste fo-vedeldamiste hoidmiseks.
- Köögiviljad tuleb enne pakendamist blanšeerida. Blanšeerimine on termilise töötlemise meetod, mis koosneb lühiajalisest, kuid intensiivsest kuumutamisest. Köögiviljad võivad keevas vees blanšeerida: neid tuleb mõnda aega keevas vees panna, seejärel välja võtta ja kohe madalal temperatuuril kustutada.
- Tehke vaakumpakendi protseduur nagu tavaliselt.
- **Ärge vaakumpakendage seeni ega küüslauku.**

Toidu säilitamise ja ohutuse teave

Imurikambri pakendi masin Kitchen Line muudab revolutsiooniliselt toidu ostmise ja ladustamise viisi. Kuna vaakumpakend töötab, et elimi-nate sügavkülmi põletaks ja aeglustaks toiduainete riknemist, saate nüüd ära kasutada toidu hulgi ostmist ilma toidujäätmete ohuta.

Vaakumpakend koos seadmega eemaldab pakendist kuni 90% õhust. See aitab hoida toitu värskena kuni 5 korda kauem kui tavalistes tingimustes. Kuivad toidud nagu pasta, teraviljad ja jahu püsivad algusest lõpuni värskena

Lisaks takistab vaakumpakend kurjade ja muude putukate kuivade kaupade nakatumist. Pakkige ainult kõige värskemaid toite. Kuid pidage meeles, et mitte kõik toidud ei ole vaakumpakendist sobivad. **Ärge kunagi vaakumpakendage küüslauku ega seeni nagu seeni.** Õhu eemaldamisel toimub ohtlik keemiline reaktsioon, mis põhjustab nende toiduainete allaneelamisel ohtlikku toitu. Köögiviljad tuleb enne pakendamist blanšeerida, et tappa ensüüme, mis võivad vaakumis põhjustada gaasi väljavoolu halvenemist.

Toiduained	Vaakumsügavkülmi-ku hoiustamine	Vaakumharja hoiustamine
Värsked veiseliha ja Veal	1–3 aastat	1 kuu
Maaliha	1 aasta	1 kuu
Värsked kartul	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värsked kala	2 aastat	2 nädalat
Värsked kartul	2–3 aastat	2–4 nädalat
Suitsutatud liha	3 aastat	6–12 nädalat
Värsked tooted, blanšeeritud	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värsked puuviljad	2–3 aastat	2 nädalat
Kõva juust	6 kuud	6–12 nädalat
Viilutatud Deli liha	ei ole soovitatav	6–12 nädalat
Värsked pasta	6 kuud	2–3 nädalat

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

Kasutusnõuanded

Vaakumpakend pikendab oluliselt toodete säilivusaega. Masin on ka palju majapidamistõid.

Vaakumpakend on ideaalne lahendus neile, kes lähevad telkima või väljas reisima!

- Käepärane ja korduskasutatava jääkoti valmistamiseks täitke vaakumpakendi kott veega ja lisage mõned lusikad alkoholi hõõrumist. Sulgege kott (ärge tekitage vaakumit) ja pange see sügavkülmutikusse. Alkoholi lahus ei külmu täielikult - selle tulemusena saate paindliku kompressikoti liigete või väiksemate vigastuste jaoks.
- Eeltöödeldud toidud, mida valmistate ette ja võtate reisile kaasa - kiire ja lihtne lõunasöök.
- Liha ja muude toodete vaakumpakend takistab lõhnade segunemist ladustamise ajal.
- Samuti võite ette valmistada hädaabikomplekte ja vaakumpakette, nt vasteid, sokke või kaarti.

Majapidamise kasutusala

- Sahtlihaldus - mittevajalikud ja kergesti asendatavad esemed (küüned, kruvid) võivad olla kaitsitud vaakumtihendiga kottides. Selle tulemusena saab neid esemeid kergesti näha ja võtta vähem ruumi.
- Te ei pea enam oma hõbenõusid lihvima! Aeg-ajalt kasutatavate hõbedaste nõude vaakumpakend takistab nende kuivamist.



Puhastamine ja hooldus

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

Puhastamine

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

Hooldus

- Kontrollige seadme tööd regulaarselt, et vältida tõsiseid õnnetusi.
- Kui näete, et seade ei tööta korralikult või esineb probleem, lõpetage selle kasutamine, lülitage see välja ja võtke ühendust tarnijaga.
- Kõiki hooldus-, paigaldus- ja remonditöid peavad tegema spetsialiseerunud ja volitatud tehnikud või tootja poolt soovitatud.

Transport ja hoiustamine

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

Tõrkeotsing

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

MÄRKUS: Masina pikaajalise töö tagamiseks võtke enne järjekordist sulgemist vähemalt 20 sekundit pausi.

Probleem	Võimalik lahendus
Seade ei lülitu sisse	<ul style="list-style-type: none">• Veenduge, et masin on korralikult maandatud pistikupessa ühendatud.• Kontrollige toitejuhet pisarate ja tuhummiste suhtes. Ärge kasutage masinat, kui toitejuhe on kahjustatud.

Masin ei ime õhku kottidest täielikult välja	<ul style="list-style-type: none">• Õigeks vaakumi tekitamiseks ja sulgemiseks on oluline, et kotti serv asetataks täpselt tihendusribale. Veenduge, et kott on sisestatud vaakumkambril tihendisse ja et foolium ei ole piki tihendusriba lainepapist.• Kui valmistate pakendikotid rullist ette, veenduge, et esimene tihend on õige ja pingul.• Vaakumi genereerimise protsessi õnnestumiseks peavad masin ja kott olema puhtad, kuivad ja vabad toiduosakestest. Pühkige tihendi pind ja kotti sisemus ära ning proovige uuesti.
Vaakumkott kaotab pärast sulgemist vaakumi	<ul style="list-style-type: none">• Teravad esemed võivad taskutes väikseid auke torgata. Selle vältimiseks katke teravad servad paberrätikuga ja tolmumejaga uues kotis.• Mõned puu- ja köögiviljad võivad vabastada gaase (väljasvool), kui neid ei ole enne pakendamist korralikult blanšeeritud või külmutatud. Avage kott. Kui arvate, et toidu riknemine on alanud, visake toit ära. Kui toidu riknemine ei ole veel alanud, tarbige kohe. Kahtluse korral visake toit ära.
Harvad juhtudel võib masina töötüklites tekkida viga, mis põhjustab talitlushäireid	<ul style="list-style-type: none">• Ühendage masin vooluvõrgust lahti ja ühendage 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 kvitтинг). Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jäätame 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.



Cienijamais 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 šķidrums. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI!** Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remontdarbus drīkst veikt tikai piegādātājs vai kvalificēts speciālists.
- BRĪDINĀJUMS!** Novietojot ierīci, droši izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildivirsmu vai pakļūšanas riska.
- BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktlīdzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.
- BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktlīdzdai tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.
- Nepieskarieties kontaktakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.
- Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstātus no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo norādījumu neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.
- Pievienojiet strāvas avotu viegli pieejamai kontaktlīdzdai, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.
- Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdedties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīdzdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktakšas.
- 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 sis-


tēmu.

- Nenovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.
- Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Ierīce nav piemērota uzstādīšanai vietā, kur varētu izmantot ūdens strūklu.
- Atstājiet vismaz 20 cm lielu vietu ap ierīci, lai nodrošinātu ventilāciju lietošanas laikā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.

Īpašas drošības instrukcijas

- Šī ierīce ir paredzēta komerciālai lietošanai.
- **UZMANĪBU! APDEGUMA RISKS! KARSTAS VIRSMAS! NEKAD NEPIESKARIETIES BLĪVĒJUMA STIENIM.** Lietošanas laikā nepieskarieties blīvējuma stienim. Pat pēc lietošanas pastāv apdegumu risks. Pirms pieskaršanās uzgaidiet, līdz blīvējuma stienis ir atdzisis.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ar speciālu vadu un komplektu, kas pieejams no ražotāja vai tā servisa pārstāvja.
- **BĪSTAMI KRUSKOŠANAS ROKAS!** Aizverot vāku, rīkojieties uzmanīgi.



-  Šī ierīce ir klasificēta kā II aizsardzības klase.
- Tikai 201626. izstrādājumam ierīci var darbināt ar 12VDC izejas adapteri (nav iekļauts komplektācijā) vai maīnstrāvas avotu. **PIEZĪME:** Tos nevarēja izmantot vienlaicīgi.

LV

Paredzēta lietošana

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgos pielietojumos, piemēram:
 - personāla virtuves zonas veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - lauku mājās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamā vidē;
 - Gultas un brokastu tipa vide.
- Ierīce ir paredzēta plastmasas maisiņu slaucīšanai un noslēgšanai ar pārtiku iekšpusē. Jebkāda cita lietošana var izraisīt ierīces bojājumus vai traumas.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem mērķiem ir uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir pilnībā atbildīgs par ierīces nepareizu lietošanu.

Produkta galvenās daļas

(1. attēls 3.-4. lpp.)

1. Vadības panelis
2. Mašīnas vāks
3. 12VDC strāvas vada pieslēgvietā
4. Piederumu pieslēgvietā
5. Blīvējošās putas
6. Augšējā blīvējuma blīve
7. Uzglabāšanas telpa vakuuma ruļļiem
8. Griezējs



9. Blīvslēga blīve
10. Blīvējuma vads
11. Slēdzene
12. Kameru telpa

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

Vadības panelis

(2. attēls 5. lappusē)

13. Vakuuma un blīves/apturēšanas poga
 - Nospiediet šo pogu gaidstāves režīmā, iekārta pārslēdzas automātiskā vakuuma un blīvējuma režīmā.
 - Nospiediet šo pogu jebkurā darba režīmā, lai apturētu procesu.
14. Blīvējuma poga
 - Nospiediet "Seal" pogu, lai apturētu vakuuma ciklu un noslēgtu, lai nesadrupinātu trauslus priekšmetus.
 - Izveidojiet pielāgota izmēra somas.
15. Vakuuma līmeņa poga
 - Iestatiet "Augsts" vai "Zems" vakuuma līmenis. Indikatora lampiņa iedegsies atbilstoši. Noklusējuma iestatījums ir "Augsts".
16. Aizzīmogošanas laika poga
 - Iestatiet "Normālo" vai "Pagarināto" blīvējuma laiku, kā nepieciešams. Indikatora lampiņa iedegsies atbilstoši. Noklusējuma iestatījums ir "Normāls", kas ir 6 sekundes. Ilgāks blīvējuma laiks ir 7,5 sekundes. Ja darba vide ir zemā temperatūrā vai vakuuma maisiņš ir ļoti biezs, vai vakuuma blīvējums ir nepieciešams ilgāks, ja tiek izmantota mitra pārtika.
17. Pulsa vakuuma poga
 - Izmantojiet pogu "Pulse", lai nesasmalcinātu trauslus priekšmetus. Nospiediet pogu "Pulse" ar pirkstiem, iekārta putekļsūcītis nedaudz, atkarībā no tā, vai nospiedīsiet pogu.
18. Piederumu vakuuma poga
 - Nospiediet šo pogu, lai sāktu vakuuma ciklu tikai uz tvertni (nav komplektā). Skatiet rokasgrāmatā minētās vadlīnijas.
19. Indikatora lampiņa
 - Zaļš: ieslēgts, stāv pie, darbojas pilnībā.
 - Sarkana: Nospiediet pogu "Vacuum & Seal".
 - Oranžs: blīvējuma režīms.
20. Režīma slēdzis
 - "Normāls" — piemērots darbam siltā vai karstā gaisa temperatūrā vai žāvēšanai vakuumā (bez šķidruma).
 - "Paplašināts" — piemērots darbam vēsā vai aukstā gaisa temperatūrā; vai vakuumā slapjus priekšmetus (ar šķidrumu).
21. Vakuuma un blīvējuma poga
 - Nospiediet pogu "Vacuum & Seal", lai iztīrītu un noslēgtu ierīci.
22. Poga Tikai noslēgs
 - Nospiediet pogu "Seal". Iekārta sāk blīvēt.
23. Poga Tikai vakuums
 - Nospiediet pogu "Tikai vakuums", nedaudz nospiediet tvertnes vāku 3–5 sekundes. Iekārta sāk vakuuma procesu.
24. Atcelšanas poga
 - Nospiediet pogu "Atcelt", lai apturētu visus mašīnas darba procesus.

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiapakojumu un iesaiņojumu.
 - Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem. Nepilnīgas vai bojātas piegādes gadījumā, lūdzu, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci.
 - Pirms lietošanas notīriet piederumus un ierīci (skatiet ==> Tīrīšana un apkope).
 - Pārliedciniet, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
 - Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
 - Saglabājiet iepakojumu, ja plānojat turpmāk uzglabāt savu ierīci.
 - Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākai atsaucēi.
- PIEZĪME!** Ražošanas atlieku dēļ ierīce var izdalīt vieglu smaku pirmajās lietošanas reizēs. Tas ir normāli un neuzrāda nekādas defektus vai apdraudējumus. Pārliedciniet, ka ierīce ir labi ventilēta.

Lietošanas norādījumi

Preparāti

- Pievienojiet iekārtu barošanas avotam.
- Kad mašīna ir ieslēgta, LED iedegas.
- Iekārta ir gatava lietošanai.

Pirms palaišanas

- Pievienojiet iekārtu barošanas avotam.
- Kad mašīna ir ieslēgta, LED iedegas.
- Iekārta ir gatava lietošanai.

Kā padarīt maisiņu no ruļļa

Modelis: 201626

1. Atveriet vāku, paceliet griezēju, izvelciet rulli līdz piemērotam izmēram, ielieciet griezēju.
2. Vienkārši sagrieziet rulli, sagriežot griezēju.
3. Novietojiet ruļļa atvērto galu pāri blīvējuma vadam (lūdzu, pārliedciniet, ka atvērtais gals atrodas pāri blīvējuma vadam).
4. Aizveriet vāku, ar roku piespiediet vāku un tikmēr ar pirkstiem piespiediet slēdzenes abos mašīnas galos, lai nofiksētu vāku.
5. Nospiediet Seal, iekārta pārslēdzas Seal režīmā. Blīvējuma stieple darbojas. Indikatora gaismas krāsa no zaļas kļūst oranža. Sūkņis darbojas un atbrīvo fiksatoru. Indikatora lampiņa kļūst sarkana. Pēc noslēgšanas iekārta nopīkstēs.
6. Izņemiet ruļļa galu un pārbaudiet blīvējumu.

(Piezīme. Pozitīvs zīmogs pārbaudes laikā izskatīsies "skaidrs". Ja blīvējums ir plankumains, nepilnīgs, grumbas, balts vai piensains, lūdzu, nogrieziet blīvējumu un restartējiet noslēgšanas procesu.)

Modelis: 975350

- Izvēlieties rulli ar piemērotu platumu.
- Novietojiet ruļļa atvērto galu pāri blīvējuma vadam (lūdzu, pārliedciniet, ka atvērtais gals ir pāri blīvējuma vadam); aizveriet vāku.
- Nospiežot vāku uz leju ar īkšķiem, piespiediet fiksatorus abās mašīnas pamatnes pusēs ar rādītājpirkstu un nofiksējiet.
- Izvēlieties pareizo blīvējuma laika opciju.
 - "Normāls" – piemērots darbam siltā vai karstā gaisa temperatūrā; vai vakuumā sausiem priekšmetiem (bez šķidruma).



- "Paplašināts" — piemērots darbam vēsā vai aukstā gaisa temperatūrā vai mitru priekšmetu (ar šķidrumu) vakuumā.

- Nospiediet pogu "Seal". Iekārta sāk blīvēt; vakuuma sūknis pārstāj darboties; nav trokšņa; indikatora gaisma kļūst oranža. Kad noslēgšana ir pabeigta, iekārta 3 sekundes turpinās putekļu nosūkšanu, lai padarītu vakuumu pilnīgāku; indikatora gaisma kļūst sarkana.
- Vāks nedaudz paaugstināsies un iedegsies zaļā gaisma.
- Blīvēšanas cikls ir pabeigts.
- Noņemiet maisu un pārbaudiet blīvējumu. **(Piezīme. Pārbaudes laikā pozitīvais zīmogs izskatīsies skaidrs. Ja blīvējums ir plankumains, nepilnīgs, saburzīts, balts vai pienains, noņemiet noslēgto daļu un vēlreiz palaidiet vakuuma un blīvējuma procesu.)**

Kā tīrīt un noslēgt ar maisiņiem

Modelis: 201626

1. Izvēlieties piemērotu vakuuma maisa izmēru, ievietojiet priekšmetu maisiņā.
2. Lai nodrošinātu labāku vakuumu, pēc priekšmeta ievietošanas maisiņā atstājiet vismaz 4-5 cm atstarpī.
3. Novietojiet maisa atvērto galu pāri kameras blīvējuma blīvei. Pārliecinieties, ka atvērtais gals atrodas kameras telpā.
4. Aizveriet vāku, ar roku piespiediet vāku un tīkmēr ar pirkstiem piespiediet slēdzene abos mašīnas galos, lai nofiksētu vāku.
5. Izvēlieties vakuuma līmeni atbilstoši lietām. Noklusējuma iestatījums ir augsts. Izvēlieties Seal Time. Noklusējuma iestatījums ir normāls.
6. Nospiediet Vacuum&Seal/Stop, iekārta pārslēdzas automātiskā vakuuma un blīvējuma režīmā. Indikatora lampiņa kļūst sarkana.
**Slēdzene tiks atbrīvota vakuuma procesa laikā. Tas pierder pie normālas parādības.
7. Pēc noslēgšanas mašīna automātiski atbrīvosies un atskanēs pikstiens. Indikatora lampiņa iedegas zaļā krāsā.
8. Atveriet vāku, izņemiet maisiņu un pārbaudiet blīvējumu. **(Piezīme. Pozitīvs zīmogs pārbaudes laikā izskatīsies skaidrs. Ja blīvējums ir plankumains, nepilnīgs, grumbas, balts vai pienains, lūdzu, nogrieziet blīvējumu un restartējiet noslēgšanas procesu.)**
9. Lūdzu, pēc blīvējuma pareizi uzglabājiet vakuuma priekšmetus. Lai novērstu bojāšanos, visi ātri bojājāmie pārtikas produkti ir jāatdzesē vai jāsasaldē.

Modelis: 975350

- Izvēlieties piemērotu vakuuma maisiņu, ievietojiet priekšmetu maisiņā.
- Lai nodrošinātu labāku vakuumu, pēc priekšmeta ievietošanas maisiņā atstājiet vismaz 4,5 cm atstarpī.
- Novietojiet maisa atvērto galu pāri kameras blīvējuma blīvei. Lūdzu, pārliecinieties, ka atvērtais gals atrodas vakuuma kamerā.
- Aizveriet vāku.
- Nospiežot vāku uz leju ar īkšķiem, piespiediet fiksatorus abās mašīnas pamatnes pusēs ar rādītājpirkstu un nofiksējiet.
- Izvēlieties pareizo blīvējuma laika opciju.
- "Normāls" – piemērots darbam siltā vai karstā gaisa temperatūrā; vai vakuumā sausiem priekšmetiem (bez šķidruma).
- "Paplašināts" — piemērots darbam vēsā vai aukstā gaisa temperatūrā vai mitru priekšmetu (ar šķidrumu) vakuumā.

- Nospiediet pogu "Vacuum & Seal". Indikatora lampiņa kļūst sarkana.
- Putekļsūcēja sūknis iedegsies, un sūkšanas rezultātā vāks un blīvējuma stienis tiks novilkts uz leju, izraisot vāka atbloķēšanu (pop-ping skaņa norāda, ka fiksatori atbloķējas).
- Vakuuma līmeņa sensors zina, kad tas sasniedz pareizu vakuuma līmeni, un automātiski pārslēdzas blīvējuma režīmā.
- Blīvējuma režīmā indikatora gaisma mainīsies oranžā krāsā, iekārta sāk blīvēt; vakuuma sūknis pārstāj darboties; nav trokšņa; indikatora gaisma kļūst oranža.
- Kad noslēgšana ir pabeigta. Vāks nedaudz paaugstināsies un iedegsies zaļā gaisma.
- Noņemiet maisu un pārbaudiet maisu un blīvējumu. **(Piezīme. Pārbaudes laikā pozitīvais zīmogs izskatīsies skaidrs. Ja blīvējums ir plankumains, nepilnīgs, saburzīts, balts vai pienains, noņemiet noslēgto daļu un vēlreiz palaidiet vakuuma un blīvējuma procesu.)**
- Pareizi uzglabājiet maisu. Lai novērstu bojāšanos, visi ātri bojājāmie pārtikas produkti būs jāatdzesē vai jāsasaldē.
- Nospiediet pogu "Atcelt", lai apturētu visus mašīnas darba procesus. Ja nepieciešams tūlītējs blīvējums, vienkārši nospiediet pogu "Seal".

Kā lietot PULSE vakuuma funkciju (tikai 201626.)

Tā kā „Pulse” vakuuma funkcijas spiedienu ir iestatīts uz augstu, dažreiz vakuuma maisiņā ir viegli iznīcināt dažus trauslus priekšmetus ar augstu spiedienu. Šajā gadījumā jūs varat izmantot vakuuma funkciju "Pulse", lai kontrolētu vakuuma laiku un spiedienu un novērstu trauslu priekšmetu sasmalcināšanu. Iepakojojot sulīgus ēdienus, jūs varat arī izmantot šo funkciju un novērst šķidruma izsūkšanu.

1. Ievietojiet priekšmetus maisiņā un pēc tam uzlieciet maisa atvērto galu pāri kameras blīvējuma blīvei, lūdzu, pārliecinieties, ka maisa atvērtais gals atrodas kameras telpā.
2. Aizveriet vāku ar roku, un tīkmēr ar pirkstiem piespiediet slēdzene abos mašīnas galos, lai nofiksētu vāku.
3. Pastāvīgi nospiediet pogu "Pulse", līdz tā sasniedz vēlamu spiedienu. Jūs varat skatīties vakuuma maisiņu, lai izlemtu spiedienu. Šī procesa laikā jūs varat apturēt putekļu sūcēju, pārtraucot spiest šo pogu; un atkal nospiegt to, lai atkal iztīrītu.
4. Kad spiedienu sasniedz to, kas tam nepieciešams, nospiediet "Seal" pogu, lai sāktu blīvējumu.

Kā lietot ar tvertni (nav iekļauts komplektācijā)

975350 un 201626 tiek izmantoti arī tvertnēm. Pārslēgšana vāka augšpusē kontrolē sūkšanu, aizver un bloķē atveres vāka iekšpusē pēc sūkšanas un atver atveres, lai ļautu gaisam atgriezties tvertnē, un atbrīvo vāku, lai piekļūtu saturam.

1. Ievietojiet priekšmetus tvertnē. Pārliecinieties, ka tvertnes vāks ir sauss un vāka blīve nav pulverveida vai pārtikas atlieku. Pēc priekšmetu ievietošanas tvertnē, lūdzu, atstājiet nedaudz vietas. Un pēc tam aizveriet vāku.
2. Pagrieziet regulatoru pozīcijā "Vakuums".
3. Pievienojiet šļūteni pie ierīces piederumu pieslēgvietas un tvertnes vāka pieslēgvietas.
4. Ievērojiet tālāk minētās procedūras attiecīgi 975350. un 201626. punktam.
(201626. gads)
- Saskaņā ar stuf, izvēlieties Vakuuma līmenis. Noklusējumu



ma iestatījums ir augsts. Izvēlieties Seal Time. Noklusējuma iestatījums ir normāls.

- Nospiediet "Piederumu" pogu, nedaudz nospiediet tvertnes vāku 3-5s, iekārta sāk vakuuma ciklu.

(vienība 975350)

- Nospiediet pogu "Tikai vakuums", nedaudz nospiediet tvertnes vāku 3-5 sekundes. Iekārta sāk vakuuma procesu.

**Nospiediet pogu "Atcelt", lai apturētu visus mašīnas darba procesus. **

5. Pēc vakuuma cikla iekārta automātiski apstāsies. Noņemiet šļūteni no tvertnes un pagrieziet pogu pozīcijā "Bloķēt". Uzglabājiet tvertni ledusskapī.
6. Lai atvērtu vakuuma tvertni, pagrieziet pogu pozīcijā "Atvērts". Pareizi uzmanoties, tvertnes var izmantot atkārtoti vairākas reizes.

Informācija par pārtikas iepakojumu maisiņos

- Iepakojuma brīdī pārtikas produktiem jābūt pēc iespējas svaiģākiem. Vakuumā iepakotu produktu derīguma termiņu var pagarināt līdz piecām reizēm, salīdzinot ar standarta uzglabāšanas apstākļiem.
- Miksti, mitri pārtikas produkti vai produkti, kuriem jāsasaldē to forma, pirms iepakojšanas jāsasaldē.
- Gaļu, ogas vai maizi var sasaldēt līdz 24 stundām, lai izvairītos no saldētavas apdeguma. Kad produkti sasalst un kļūst cieti, tie ir gatavi vakuuma iepakojšanai.
- Ja svaiga pārtika tiek iepakota bez iepriekšējas sasaldēšanas, novietojiet salocītu papīra virtuves dvieļi starp gaļu un ruļļa augšējo daļu. Papīrs absorbē mitrumu.
- Šķīdrie produkti, piemēram, zupas, ragū vai vīnogu traukos, pirms vakuuma iepakojšanas jāsasaldē traukā vai uz ledus paplātes. Sasaldēti un iepakoti produkti ir jāmarķē un jāievieto saldētavā.
- Visi produkti ar asām malām (piemēram, kauli, sausie makaroni, rīsi) ir jānostiprina ar papīra dvieļiem, lai tie necaurdurtu maisiņu.
- Iepakojuma maisiņus nedrīkst atkārtoti izmantot ēdiena gatavošanai vai mikroviļņu krāsnī. Nelietojiet atkārtoti maisiņus, kas tika izmantoti svaigu zivju vai taukainu fo-odsu uzglabāšanai.
- Dārzeni pirms iesaiņošanas ir jāsasaldē. Blānšēšana ir termiskās apstrādes metode, kas sastāv no īstermiņa, bet intensīvas apkures. Dārzenus var blanšet verdošā ūdenī: tie kādu laiku jāievieto verdošā ūdenī, pēc tam izņem un nekavējoties veldzē zemā temperatūrā.
- Veiciet vakuuma iepakojšanas procedūru kā parasti.
- **Nevakuējiet iepakojuma sēnes un ķīpkokus.**

Pārtikas uzglabāšanas un drošības informācija

Vakuuma kameras iepakojšanas mašīna Kitchen Line radikāli pārveido veidu, kā jūs pērkat un uzglabājat pārtiku. Tā kā vakuuma iepakojums darbojas, lai elimi-naita saldētava sadedzinātu un lēni sabojātu pārtiku, tagad jūs varat izmantot priekšrocības, iegādājoties pārtiku vairumā, neapdraudot pārtikas atkritumus.

Vakuuma iepakojums ar mūsu ierīci izsūc līdz pat 90% gaisa no iepakojuma. Tas palīdzēs saglabāt pārtiku svaigu līdz pat 5 reizēm ilgāk nekā normālos apstākļos. Sausā pārtika, piemēram, makaroni, graudaugi un milti, saglabās svaigumu no sākuma līdz beigām

Turklāt vakuuma iepakojums novērš mežģiņu un citu kukaiņu iekļūšanu sausos produktos. Iepakojiet tikai svaigākos produktus.

Tomēr, lūdzu, ņemiet vērā, ka ne visi pārtikas produkti ir piemēroti vakuuma iepakojumam. **Nekad nevakuējiet ķīpkokus vai sēnītes, piemēram, sēnes.** Bīstama ķīmiska reakcija notiek, kad gaisa tiek izvadīts, izraisot šo pārtikas produktu bīstamību, ja to norij. Dārzeni pirms iesaiņošanas ir jāsasaldē, lai nogalinātu fermentus, kas vakuuma laikā var izraisīt gāzu izplūdes pasliktināšanos.

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

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

Lietošanas padomi

Vakuuma iepakojums ievērojami pagarina produktu derīguma termiņu. Mašīnai ir arī diezgan daudz māsājniecības lietojumu.

Vakuuma iepakojums ir ideāls risinājums tiem, kas dodas kempingā vai dodas ekskursijās!

- Lai sagatavotu parocīgu un atkārtoti lietojamu ledus maisiņu, uz pusi piepildiet vakuuma iepakojuma maisiņu ar ūdeni un pievienojiet dažas karotes spirta berzēšanas. Noslēdziet maisiņu (neveidojiet vakuumu) un ievietojiet to saldētavā. Alkohola šķīdums pilnībā nesasalst - kā rezultātā jūs saņemat elastīgu kompresijas maisiņu, lai uzklātu uz locītavām vai nelielām traumām.
- Iepriekš apstrādāti ēdieni, kurus jūs iepriekš sagatavojat un ņemat līdzi ceļojumā - ātras vienkāršas āra pusdienas.
- Gaļas un citu produktu vakuuma iepakojums novērš smaku sajaukšanos uzglabāšanas laikā.
- Jūs varat arī sagatavot ārkārtas komplektus un vakuuma iepakojumu, piemēram, sērkokciņus, zeķes vai karti.

Māsājniecības lietojumi

- Atvilktnu pārvaldība - nevajadzīgus un viegli nomaināmus priekšmetus (naglus, skrūves) var aizsargāt ar vakuuma blīvējumu maisos. Tā rezultātā šos priekšmetus var viegli redzēt



un aizņem mazāk vietas.

- Jums vairs nav nepieciešams pulēt savus sudraba traukus! Reizēm izmantoto sudraba trauku vakuuma iepakojums neļaus tiem aptraipīt.

Tīrīšana un apkope

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

Tīrīšana

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

Apkope

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

Transportēšana un uzglabāšana

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

Problēmu novēršana

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

PIEZĪME: Lai nodrošinātu mašīnas ilgstošu darbību, pirms secīgas noslēgšanas paņemiet vismaz 20 sekunžu pārtraukumu.

Problēma	Iespējama risinājums
Ierīce neieslēdzas	<ul style="list-style-type: none">• Pārliecinieties, ka mašīna ir pareizi pievienota zemētai kontaktligzdai.• Pārbaudiet, vai strāvas vadam nav plīsumu un nodilumu. Nelietojiet iekārtu, ja ir bojāts strāvas vads.
Mašīna pilnībā neizsūc gaisu no maisiem	<ul style="list-style-type: none">• Pareizai vakuuma ģenerēšanai un blīvēšanai ir svarīgi, lai maisa mala tiktu precīzi novietota uz blīvējuma stieņa. Pārliecinieties, ka maiss ir ievietots vakuuma kameras starplīkā un ka folija nav gofrēta gar blīvējuma stieni.• Sagatavojot iepakojuma maisiņus no ruļļa, pārliecinieties, ka pirmais blīvējums ir pareizs un cieši noslēgts.• Lai vakuuma ražošanas process būtu veiksmīgs, iekārtai un maisam jābūt tīriem, sausiem un bez jebkādam pārtikas daļiņām. Noslaukiet blīvējuma virsmu un maisa iekšpusi un mēģiniet vēlreiz.
Vakuuma maisiņš zaudē vakuuma pēc noslēgšanas	<ul style="list-style-type: none">• Asi priekšmeti var caurdurt mazus caurumus maisiņos. Lai to novērstu, pārklājiet asas malas ar papīra dvieli un sūciet jaunā maisiņā.• Daži augļi un dārzeņi var izdalīt gāzes (izgāzes), ja pirms iepakojšanas tie nav pareizi blanšēti vai sasaldēti. Atveriet maisiņu. Ja jums šķiet, ka ir sākusies pārtikas sabojāšanās, izmetiet pārtiku. Ja pārtika vēl nav sākusies, patērēt nekavējoties. Šaubu gadījumā izmetiet pārtiku.
Retos gadījumos mašīnas darbības ciklos var rasties kļūda, kas izraisa nepareizu darbību	<ul style="list-style-type: none">• Atvienojiet iekārtu no elektrotīkla un vēlreiz pievienojiet to.

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 apiecinājumu (piem., kvītī).

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

Likvidēšana un vide



Bojājot ierīci, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanos no atkritumiem, nododot tos atkritumu savākšanas punktā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Jūsu atkritumu aprīkojuma atsevišķa savākšana un pārstrāde izmācīšanas 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, lūdz, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņē-



mas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.

LIETUVIŲ

Gerb. kliente,


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

Saugos instrukcijos

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
- **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaiso. Nemerkite prietaiso elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- **NIEKADA NENAUDOKITE PAŽEISTO PRIETAISO!** Reguliariai tikrinkite elektros jungtis ir laidą, ar nėra pažeidimų. Jeigu prietaisas pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Visus remonto darbus turi atlikti tik tiekėjas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- **ĮSPĖJIMAS!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netyčia nesitrauktumėte, nenukentėtų, nesusiliestų su kaitinimo paviršiumi arba nekiltų pavojus suklupti.
- **ĮSPĖJIMAS!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- **ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.
- Prietaisą junkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.
- Nelieskite kištuko / elektros jungčių šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- Prietaisą ir elektros kištuką / jungtis laikykite atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jeigu prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami ištraukite maitinimo jungtis. Nenaudokite prietaiso, kol jo nepatikrino sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus gyvybei.
- Prijunkite maitinimo šaltinį prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Įsitinkinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo laido, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.
- Niekada nenešiokite prietaiso už jo laido.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šį prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinį, jautimų ar protinių gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokių būdu negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojai 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 ventilacijai.
- **ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventilacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams tikslais.
- **PERSPĖJIMAS! BURNŲ RIZIKA! KARŠČIOS PASTABOS! NIEKADA NELIESKITE SANDARINIMO JUOSTOS.** Nelieskite sandarinimo strypo, kai jis naudojamas. Yra nudegimų pavojus net ir po naudojimo. Prieš liedsdami palaukite, kol sandarinimo juosta atvės.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu laidu arba bloku, kurį gali įsigyti gamintojas arba jo techninės priežiūros atstovas.
- **PAVOJINGOS RANKOS!** Būkite atsargūs uždarydami dangtį.
-  Šis prietaisas priskiriamas II apsaugos klasei.
- Tik 201626 m. elementui prietaisą galima valdyti naudojant 12VDC išvesties adapterį (netiekiamas) arba tiesiogiai kintamosios srovės maitinimo šaltinį. PASTABA: Jis negali būti naudojami tuo pačiu metu.

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti buitiniams ir panašioms tikslams, pvz.:
 - darbuotojų virtuvės patalpos parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
 - ūkiniai namai;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose aplinkose;
 - Lovos ir pusryčių tipo aplinka.
- Prietaisas skirtas vakuuoti ir sandarinti plastikinius maišelius su viduje esančiais maisto produktais. Bet koks kitas naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sužaloti žmogų.
- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimui. Naudojotas yra išimtinai atsakingas už netinkamą prietaiso naudojimą.

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3-4 psl.)

1. Valdymo skydelis
2. Mašinos dangtis
3. 12VDC maitinimo laido prievadas
4. Priedų prievadas
5. Sandariklio putos
6. Viršutinio sandariklio tarpiklis
7. Vakuuminių ritinių laikymo vieta
8. Pjoviklis
9. Žemyn sandariklio tarpiklis
10. Sandarinimo laidas
11. Užraktas
12. Kambarys

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

Valdymo skydelis

(2 pav., 5 psl.)

13. Vakuumo ir sandarinimo / sustabdymo mygtukas
 - Paspauskite šį mygtuką budėjimo režimu, kai mašina pradeda veikti automatinio vakuumo ir sandarinimo režimu.
 - Paspauskite šį mygtuką bei kuriuo darbo režimu, kad sustabdytumėte procesą.
14. Sandarinimo mygtukas
 - Norėdami sustabdyti vakuuminį ciklą ir užsandarinti, paspauskite „Seal“ mygtuką, kad nesuspaustumėte gležnų daiktų.
 - Paruoškite pagal užsakymą pagamintus maišelius.
15. Vakuumo lygio mygtukas
 - Nustatykite „aukštą“ arba „žemą“ vakuumo lygį. Atitinkamai užsidegs indikatorius lemputė. Numatytasis nustatymas yra „Aukštas“.
16. Sandarinimo laiko mygtukas
 - Jei reikia, nustatykite įprastą arba ilgesnį sandarinimo laiką. Atitinkamai užsidegs indikatorius lemputė. Numatytasis nustatymas yra „Normal“, tai yra 6 sekundės. Ilgesnis sandarinimo laikas yra 7,5 sekundės. Ilgesnis sandarinimo laikas reikalingas, kai darbo aplinka yra žemos temperatūros, arba vakuuminis maišelis yra labai storas, arba vakuuminis sandariklis su šlapiais maistu.
17. Impulsinio vakuumo mygtukas
 - Mygtuku „Pulse“ apsaugokite gležnus daiktus nuo smulkinimo. Pirštais paspauskite mygtuką „Pulse“, mašina po truputį siurbtų pagal tai, kaip paspaudžiate mygtuką.
18. Priedų vakuumo mygtukas
 - Paspauskite šį mygtuką, kad pradėtumėte tik vakuuminį ciklą prie talpyklos (nepriedama). Žr. vadove nurodytas gaires.
19. Indikacinė lemputė
 - Žalia: maitinimas, stovėjimas, darbas pilnas.
 - Raudona: Paspauskite mygtuką „Vacuum & Seal“.
 - Oranžinė: sandarinimo režimas.
20. Režimo jungiklis
 - „Normalus“ – tinkamas darbui šilto ar karšto oro temperatūroje arba vakuuoti sausus daiktus (be skysčių).
 - „Išplėstas“ – tinkamas darbui šalto ar šalto oro temperatūroje; arba vakuuoti drėgnus daiktus (su skysčiu).
21. Vakuumo ir sandarinimo mygtukas
 - Paspauskite mygtuką „Vacuum & Seal“ ir vakuuokite

bei užsandarinkite.

22. Tik sandarinimo mygtukas
 - Paspauskite mygtuką „Seal“. Mašina pradeda sandarinti.
23. Tik vakuumo mygtukas
 - Paspauskite mygtuką „Tik vakuumas“, 3-5s šiek tiek paspauskite talpyklos dangtelį. Mašina pradeda vakuumo procesą.
24. Mygtukas „Atšaukti“
 - Paspauskite mygtuką „Atšaukti“, kad sustabdytumėte visus mašinos darbo procesus.

Paruošimas prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įvyniojimą.
 - Patikrinkite, ar prietaisais yra geros būklės ir su visais priedais. Jei pristatymas nepilnas arba pažeistas, nedelsdami kreipkitės į tiekėją. Tokiu atveju nenaudokite prietaiso.
 - Prieš naudodami, išvalykite priedus ir prietaisą (žr. ==> Valymas ir techninė priežiūra).
 - Patikrinkite, ar prietaisais visiškai sausas.
 - Padėkite prietaisą ant horizontalaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, kuris yra saugus nuo vandens pusrų.
 - Jei ateityje ketinate laikyti prietaisą, laikykite pakuotę.
 - Laikykite naudotojo vadovą atėičiai.
- PASTABA!** Dėl gamybos liekanų prietaisais gali skleisti lengvą kvapą per pirmuosius kelis naudojimo būdus. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisais gerai vėdinamas.

Naudojimo instrukcijos

Preparatai

- Prijunkite mašiną prie maitinimo šaltinio.
- Įjungus mašiną, įsižiebia šviesos diodas.
- Mašina yra paruošta naudoti.

Prieš paleidžiant

- Prijunkite mašiną prie maitinimo šaltinio.
- Įjungus mašiną, įsižiebia šviesos diodas.
- Mašina yra paruošta naudoti.

Kaip pasigaminti krepšį iš ritinio

Modelis: 201626

1. Atidarykite dangtelį, pakelkite pjoviklį, ištraukite ritinėlį iki tinkamo dydžio, nuleiskite pjoviklį.
 2. Paprasčiausiai supjaustykite ritinėlį pjaustydami pjoviklį.
 3. Perkiškite atvirąjį ritinėlio galą per sandarinimo vielą [įsitinkinkite, kad atvirasis galas yra per sandarinimo vielą].
 4. Uždarykite dangtį, ranka paspauskite dangtį ir pirštais paspauskite abiejuose mašinos galuose esančius užraktus, kad dangtis užsifikuotų.
 5. Paspauskite sandariklį, mašina persijungia į sandariklio režimą. Sandarinimo viela veikia. Indikacinės lemputės spalva iš žalios virsta oranžine. Siurblys veikia ir atleidimo užraktas. Indikacinė lemputė tampa raudona. Po sandarinimo mašina pypsės.
 6. Ištraukite ritininį galą ir patikrinkite sandariklį.
- (Pastaba: patikrinus teigiamas sandariklis atrodoys „aiškūs“.** Jei sandariklis yra dėmėtas, nevisiškas, raukšlėtas, baltas arba pieniškasis, nupjaukite sandariklį ir iš naujo paleiskite sandarinimo procesą.)



Modelis: 975350

- Pasirinkite tinkamo pločio ritinį.
- Perkiškite atvirąjį ritinėlio galą per sandarinimo vielą (įsitinkinkite, kad atvirasis galas yra per sandarinimo vielą); uždarykite dangtelį.
- Nuspausdami dangtelį nykščiu, paspauskite abiejose mašinos pagrindo pusėse esančius skląščius pirštais ir užfiksuokite.
- Pasirinkite tinkamą sandariklio laiko parinktį.
- „Normalus“ – tinka dirbti šilto ar karšto oro temperatūroje arba vakuuoti sausos daiktus (be skysčio).
- „Išplėstas“ – tinka dirbti vėsioje arba šaltoje oro temperatūroje; arba vakuuoti drėgnus daiktus (su skysčiu).
- Paspauskite mygtuką „Seal“. Mašina pradeda užsandarinti; vakuuminis siurblys nustoja veikti; nėra triukšmo; indikacinė lemputė pavirsta oranžine. Kai sandarumas bus baigtas, mašina 3 sekundes siurbis vakuumą, kad vakuumas taptų tobulesnis; indikatorius lemputė taps raudona.
- Dangtis šiek tiek pakils ir užsieds žalia lemputė.
- Sandarinimo ciklas baigtas.
- Išimkite maišelį ir patikrinkite sandariklį. **(Pastaba. Patikrinus, teigiamas sandariklis atrodoys skaidrus. Jei sandariklis yra dėmėtas, nevisiškas, raukšlėtas, baltas ar pieniškas, nuimkite sandarią dalį ir vėl paleiskite vakuuminį ir sandarinimo procesą.)**

Kaip vakuuoti ir užsandarinti maišeliais

Modelis: 201626

1. Pasirinkite tinkamą vakuuminio maišelio dydį, įdėkite daiktą į maišelį.
2. Įdėję daiktus į maišelį, palikite bent 4–5 cm vietos, kad užtikrintumėte geresnį vakuumą.
3. Įdėkite atvirą maišelio galą per kameros sandariklio tarpiklį. Įsitinkinkite, kad atvirasis galas yra kambario viduje.
4. Uždarykite dangtį, ranka paspauskite dangtį ir pirštais paspauskite abiejose mašinos galuose esančius užraktus, kad dangtis užsikisduotų.
5. Pasirinkite vakuumo lygį pagal medžiagą. Numatytasis nustatymas yra didelis. Pasirinkite sandarinimo laiką. Numatytasis nustatymas yra normalus.
6. Paspauskite „Cumpuate&Seal/Stop“, mašina pradės veikti automatinio vakuumo ir sandarinimo režimu. Indikacinė lemputė tampa raudona.
**Užraktas bus atleistas vakuumo proceso metu. Tai yra normalus reiškinys.
7. Užsandarinus, mašina automatiškai atleis ir supypsės. Indikacinė lemputė tampa žalia.
8. Atidarykite dangtelį, išimkite maišelį ir patikrinkite sandariklį.
(Pastaba: patikrinus teigiamas sandariklis atrodoys „aiškūs“. Jei sandariklis yra dėmėtas, nevisiškas, raukšlėtas, baltas arba pieniškas, nupjaukite sandariklį ir iš naujo paleiskite sandarinimo procesą.)
9. Tinkamai laikykite vakuuminius daiktus po sandarinimo. Visi greitai gendantys maisto produktai turi būti šaldomi arba užšaldyti, kad būtų išvengta sugadinimo.

Modelis: 975350

- Pasirinkite tinkamą vakuuminį maišelį, įdėkite daiktą į maišelį.
- Įdėję daiktus į maišelį, palikite bent 4,5 cm vietos, kad užtikrintumėte geresnį vakuumą.
- Įdėkite atvirą maišelio galą per kameros sandariklio tarpiklį. Įsitinkinkite, kad atvirasis galas yra vakuumo kameroje.
- Uždarykite dangtį.
- Nuspausdami dangtelį nykščiu, paspauskite abiejose mašinos pagrindo pusėse esančius skląščius pirštais ir užfiksuokite.
- Pasirinkite tinkamą sandariklio laiko parinktį.
- „Normalus“ – tinka dirbti šilto ar karšto oro temperatūroje arba vakuuoti sausos daiktus (be skysčio).
- „Išplėstas“ – tinka dirbti vėsioje arba šaltoje oro temperatūroje; arba vakuuoti drėgnus daiktus (su skysčiu).
- Paspauskite mygtuką „Vacuum & Seal“. Indikatorius lemputė taps raudona.
- Vakuuminis siurblys įsijungs, o siurbimas ims traukti dangtelį ir sandariklio strypą žemyn, todėl dangtis atsirakins (poping garsas rodo, kad velkės atrakinamos).
- Vakuumo lygį jutiklis žino, kada pasiekia tinkamą vakuumo lygį ir automatiškai persijungia į sandarinimo režimą.
- Kai veikia sandariklio režimas, indikacinė lemputė pasikeičia oranžine, mašina pradeda užsandarinti, vakuuminis siurblys nustoja veikti, nėra triukšmo, indikacinė lemputė tampa oranžinė.
- Kai sandarinimas baigtas. Dangtis šiek tiek pakils ir užsieds žalia lemputė.
- Išimkite maišelį ir patikrinkite maišelį bei užsandarinkite. **(Pastaba. Patikrinus, teigiamas sandariklis atrodoys skaidrus. Jei sandariklis yra dėmėtas, nevisiškas, raukšlėtas, baltas ar pieniškas, nuimkite sandarią dalį ir vėl paleiskite vakuuminį ir sandarinimo procesą.)**
- Tinkamai laikykite maišelį. Visi greitai gendantys maisto produktai turi būti šaldomi arba užšaldyti, kad būtų išvengta sugadinimo.
- Paspauskite mygtuką „Atšaukti“, kad sustabdytumėte visus mašinos darbo procesus. Jei reikalingas tiesioginis sandariklis, tiesiog paspauskite mygtuką „Seal“.

Kaip naudoti PULSE vakuumo funkciją (tik 201626 m. objekte)

Kadangi nustatytas aukštas slėgis pagal „Pulse“ vakuumo funkciją, kartais lengva sunaikinti kai kuriuos subtilius daiktus dėl aukšto slėgio vakuuminiame maišelyje. Tokiu atveju vakuuminę funkciją „Pulse“ galite naudoti vakuumo laikui ir slėgiui kontroliuoti ir gležniems daiktams nesutraikyti. Pakuodami kai kuriuos sultingus maisto produktus, taip pat galite naudoti šią funkciją ir užkirsti kelią skysčio išsiurbimui.

1. Įdėkite daiktus į maišelį ir tada perkiškite atvirą maišelio galą per kameros sandariklio tarpiklį. Įsitinkinkite, kad atidarytas maišelio galas yra kameros patalpoje.
2. Uždarykite dangtį ranka, tada pirštais paspauskite abiejose mašinos galuose esančius užraktus, kad dangtis užsikisduotų.
3. Nuolat spauskite mygtuką „Pulse“, kol jis pasieks norimą slėgį. Galite žiūrėti vakuuminį maišelį, kad nustatytumėte slėgį. Šio proceso metu galite sustabdyti vakuumą, nustodami spausiti šį mygtuką; ir dar kartą paspauskite jį, kad vėl vakuuotumėte.
4. Kai slėgis pasiekia tai, ko jam reikia, paspauskite mygtuką „Seal“, kad pradėtumėte sandarinti.

Kaip naudoti su talpykla (nepriedama)

975350 ir 201626 taip pat naudojami kanistrams. Dangčio viršuje esanti rankenėlė kontroliuoja vakuumą, uždaro ir užrakina angas dangtyje po siurbimo, atidaro ventiliacijos angas, kad oras vėl patektų į talpyklą, ir atleidžia dangtį, kad pasiektų turinį.

1. Sudėkite daiktus į talpyklą. Įsitinkinkite, kad talpyklos dangtis yra sausas, o dangčio tarpiklis yra be mitelių ar maisto likučių. Taip pat leiskite šiek tiek vietos po to, kai daiktai bus įdėti į talpyklą. Tada uždarykite dangtį.
2. Pasukite rankenėlę į „Vacuum“ padėtį.
3. Prijunkite žarną prie įrenginio priedo prievado ir talpyklos dangčio prievado.
4. Atitinkamai laikykites 975350 ir 201626 straipsnių procedūry.
(2016 m.)
 - Pagal medžiagą pasirinkite vakuumo lygį. Numatytasis nustatymas yra didelis. Pasirinkite sandarinimo laiką. Numatytasis nustatymas yra normalus.
 - Paspauskite mygtuką „Priedas“, 3–5 sek. šiek tiek paspauskite talpyklos dangtelį, mašina pradės vakuumo ciklą.
(975350 punktas)
 - Paspauskite mygtuką „Tik vakuumas“, 3–5s šiek tiek paspauskite talpyklos dangtelį. Mašina pradeda vakuumo procesą.****Norėdami sustabdyti visus mašinos darbo procesus, paspauskite mygtuką „Atšaukti“.****
5. Po vakuumo ciklo mašina automatiškai išsijungs. Nuimkite žarną nuo talpyklos ir pasukite rankenėlę į fiksavimo padėtį. Talpyklą laikykite šaldytuve.
6. Norėdami atidaryti vakuuminę talpyklą, pasukite rankenėlę į atidarymo padėtį. Tinkamai prižiūrint, kanistrai gali būti pakartotinai naudojami daug kartų.

Informacija apie maisto pakuotes maišeliuose

- Pakavimo metu maisto produktai turėtų būti kuo švieži. Vakuumu supakuotų produktų laikymo trukmė gali būti pailginta iki penkių kartų, palyginti su standartinėmis laikymo sąlygomis.
- Minkšti, drėgni maisto produktai ar produktai, kurie turėtų išlaikyti savo formą, prieš pakuojant turi būti užšaldyti.
- Mėsa, uogos ar duona gali būti užšaldyta iki 24 valandų, kad būtų išvengta šaldiklio nudegimo. Kai produktai užšaldomi ir kieti, jie yra paruošti vakuuminei pakuotei.
- Jei šviežias maistas supakuotas be išankstinio užšaldymo, tarp mėsos ir viršutinės ritinio dalies padėkite sulankstytą popierinį rankšluostį. Popierius sugeria drėgmę.
- Prieš vakuuminę pakuotę skystieji produktai, tokie kaip sriubos, ragutai ar gra-alavos, turi būti užšaldyti inde arba ledo dėkle. Užšaldyti ir pakuoti produktai turi būti paženklinėti ir įdėti į šaldiklį.
- Bet kokius aštrius produktus (pvz., kaulus, sausus makaronus, ryžius) reikia pritvirtinti popieriniais rankšluosčiais, kad jie nepradurtų maišelio.
- Pakuočių maišelių negalima naudoti pakartotinai maistui gaminti arba mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite maišelių, kurie buvo naudojami šviežioms žuvis ar riebiems fo-odstuffs laikyti.
- Daržovės turi būti suplakamos prieš pakuojant. Blančiamas

yra terminio apdoravimo metodas, kurį sudaro trumpalaikis, bet intensyvus šildymas. Daržovės gali būti suplakamos verdančiu vandeniu: jas reikia tam tikrą laiką įdėti į verdantį vandenį, tada išimti ir nedelsiant numalšinti žemoje temperatūroje.

- Atlikite vakuuminės pakuotės procedūrą kaip įprasta.
- **Nevakuuokite pakuočių grybų ir česnakų.**

Informacija apie maisto saugojimą ir saugą

Vakuuminės kameros pakavimo mašina „Kitchen Line“ pakeis maisto pirkimo ir laikymo būdą. Kadangi vakuuminė pakuotė veikia elimi-nate šaldiklyje ir lėtina maisto gedimus, dabar galite pasinaudoti maisto pirkimu dideliais kiekiais be maisto atliekų grėsmės.

Vakuuminė pakuotė su mūsų prietaisu pašalina iki 90 % oro iš pakuotės. Tai padės išlaikyti maistą šviežesnį iki 5 kartų ilgiau nei esant normalioms aplinkybėms. Sausi maisto produktai, tokie kaip makaronai, grūdai ir miltai, išliks švieži nuo pradžių iki pabaigos

Be to, vakuuminė pakuotė neleidžia piktadariams ir kitiems vabzdžiams užkrėsti sausių prekių. Supakuokite tik pačius šviežiausius maisto produktus.

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

Maistas	Vakuuminio šaldiklio laikymas	Vakuuminio šaldytuvo laikymas
Šviežia jautiena ir veršiena	1-3 metai	1 mėnuo
Mėsos žemė	1 metai	1 mėnuo
Šviežia kiaušiena	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	Nerekomenduojama	6-12 savaičių
Švieži puodai	6 mėnesiai	2-3 savaitės

Pastaba: Virš lentelės yra tik nuoroda. Nustatydami saugojimo laikotarpį, visada nurodykite vietinius sanitarinius epidemiologinius reagentus ir RVASVT.



Naudojimo patarimai

Vakuuminė pakuotė žymiai pailgina produktų galiojimo laiką. Mašina taip pat turi daug namų naudojimo būdų.

Vakuuminė pakuotė yra puikus sprendimas tiems, kurie eina į stovyklas ar išvyksta į lauko keliones!

- Norėdami paruošti patogų ir daugkartinio naudojimo ledo maišelį, pusę vakuuminio pakavimo maišelio pripilkite vandens ir pridėkite šaukštus alkoholio trynimo šaukštelių. Užsandarininkite maišelį (negeruokite vakuomo) ir įdėkite jį į šaldiklį. Alkoholio tirpalas nebus visiškai užšalęs – dėl to gausite lankstų kompreso maišelį, skirtą sąnariams ar nedideliams sužalojimams.
- Iš anksto apdoroti patiekalai, kuriuos ruošiate iš anksto ir pasiimkite su savimi kelionėje – greitai ir paprastai lauko pietūs.
- Vakuuminė mėsos ir kitų produktų pakuotė neleidžia kvapams sumaišyti laikymo metu.
- Taip pat galite paruošti avarinius rinkinius ir vakuuminę pakuotę, pvz., atitikmenis, kojines ar žemėlapi.

Namų naudojimas

- Stalčiaus valdymas – nereikalingi ir lengvai keičiami daiktai (nagai, varžtai) gali būti apsaugoti vakuoliniu sandarinimu maišeliuose. Dėl to šiuos elementus galima lengvai pamatyti ir užimti mažiau vietos.
- Jums nebereikia poliruoti savo sidabro dirbinių! Kartais panaudotų sidabro indų vakuuminė pakuotė neleis jiems susi- tepti.

Valymas ir priežiūra

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

Valymas

- Aušintą išorinį paviršių nuvalykite šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Higienos sumetimais prietaisą prieš naudojimą ir po jo reikia išvalyti.
- Saugokite, kad vanduo nepatektų į elektros komponentus.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Niekada nenaudokite agresyvių valymo priemonių, abrazyvinių kempinių ar valymo priemonių, kurių sudėtyje yra chloro. Valymui nenaudokite plieno vilnos, metalinių indų ar aštrių ar smailių daiktų. Nenaudokite benzino ar tirpiklių!
- Nėra jokių dalių, kurios būtų saugios plauti indaplovėje.

Techninė priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Jeigu pastebite, 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 rekomenduojama gamintojas.

Transportavimas ir laikymas

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

Trikčių šalinimas

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

PASTABA: Norėdami užtikrinti ilgalaikį mašinos veikimą, prieš vieną po kito užsandarindami, mažiausiai 20 sekundžių palaukite pertraukos.

Problema	Galimas sprendimas
Prietaisas neįsijungus	<ul style="list-style-type: none">• Įsitinkinkite, kad mašina tinkamai prijungta prie įžeminto lizdo.• Patikrinkite, ar maitinimo laidas nesuplyšęs ir nesuplyšęs. Nenaudokite mašinos, jei pažeistas maitinimo laidas.
Mašina visiškai neišsiurbia oro iš maišelių	<ul style="list-style-type: none">• Norint užtikrinti tinkamą vakuomo 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 gfruota išilgai sandarinimo juostos.• Jei ruošiate pakuotės maišelius iš ritinėlio, įsitinkinkite, kad pirmasis sandariklis yra tinkamas ir sandarus.• Kad vakuomo 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	<ul style="list-style-type: none">• Aštrūs daiktai gali pradurti mažas angas maišeliuose. Norėdami to išvengti, uždenkite aštrius kraštus popieriniu rankšluosčiu ir vakuumu naujame maišelyje.• Kai kurie vaisiai ir daržovės prieš pakuodami gali išskirti dujas (išmetančias dujas), jei jos nėra tinkamai subalansuotos arba užšaldytos. Atidarykite maišelį. Jei manote, kad prasidėjo maisto gedimai, išmeskite maistą. Jei maisto gedimai dar nepasidėjo, nedelsdami suvartokite. Jei abejojate, maistą išmeskite.
Retais atvejais mašinos veikimo cikluose gali įvykti klaida, dėl kurios gali sutrikti veikimas	<ul style="list-style-type: none">• Atjunkite mašiną nuo elektros tinklo ir vėl prijunkite.



Garantija

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

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

Pašalinimas ir aplinka



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

PORTUGUÊS

Caro Cliente,

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

Instruções de segurança

- Utilize o aparelho apenas para a finalidade para a qual foi concebido, conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização incorreta.
-  **PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!** Não tente reparar o aparelho sozinho. Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- **NUNCA UTILIZE UM APARELHO DANIFICADO!** Verifique regularmente as ligações elétricas e o cabo quanto a danos. Quando estiver danificado, desligue o aparelho da fonte de alimentação. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um fornecedor ou pessoa qualificada para evitar perigos ou ferimentos.
- **AVISO!** Quando posicionar o aparelho, encaminhe o cabo de alimentação em segurança, se necessário, para evitar puxar acidentalmente, danificar-se, entrar em contacto com a superfície de aquecimento ou causar um perigo de tropeçar.
- **AVISO!** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- **AVISO!** Desligue SEMPRE o aparelho antes de 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 elétricas fora do alcance das crianças.
- Nunca utilize acessórios ou quaisquer outros dispositivos além dos fornecidos com o aparelho ou recomendados pelo fabricante. Se não o fizer, pode representar um risco de segurança para o utilizador e pode danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- Não coloque o aparelho sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogueira a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de chamas abertas, materiais explosivos ou inflamáveis. Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho para ventilação durante a utilização.
- **AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.


Instruções especiais de segurança

- Este aparelho destina-se a utilização comercial.
- **ATENÇÃO! RISCO DE QUEIMADURAS! SUPERFÍCIES QUENTES! NUNCA TOQUE NA BARRA DE VEDAÇÃO.** Não toque na barra de vedação durante a utilização. Existe o perigo de queimaduras mesmo após a utilização. Aguarde até que a barra de vedação arrefeça antes de tocar.
- 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.

-  Este aparelho está classificado como classe de protecção II.
- Apenas para o item 201626, o aparelho pode ser operado por um adaptador de saída de 12VDC (não fornecido) ou fonte de alimentação CA diretamente. **ATENÇÃO:** Não puderam ser utilizados ao mesmo tempo.

Utilização prevista

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas agrícolas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outro ambiente residencial;
 - ambiente tipo cama e pequeno-almoço.
- O aparelho foi concebido para aspirar e selar sacos de plástico com alimentos no interior. Qualquer outra utilização pode provocar danos no aparelho ou lesões pessoais.
- A utilização do aparelho para qualquer outro fim deve ser considerada uma utilização indevida do dispositivo. O utilizador será o único responsável pela utilização indevida do dispositivo.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3-4)

1. Painel de controlo
2. Tampa da máquina
3. Porta do cabo de alimentação de 12VDC
4. Porta de acessórios
5. Espuma de vedação
6. Junta do vedante superior
7. Espaço de armazenamento para rolos a vácuo
8. Cortador
9. Junta do vedante inferior
10. Fio de vedação
11. Bloqueio
12. Sala de câmara

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

Painel de controlo

(Fig. 2 na página 5)

13. Botão de vácuo e selagem/paragem
 - Prima este botão no modo de espera, a máquina entra no modo de vácuo automático e vedação.
 - Prima este botão em qualquer modo de trabalho para parar o processo.
14. Botão de vedação
 - Prima o botão "Seal" para parar o ciclo de vácuo e vede para evitar esmagar peças delicadas.
 - Faça malas de tamanho personalizado.
15. Botão de nível de vácuo
 - Defina o nível de vácuo "Alto" ou "Baixo". A luz indicadora

acende-se em conformidade. A predefinição é "Alto".

16. Botão de Tempo de Selagem
 - Defina o tempo de vedação "Normal" ou "Prolongado" conforme necessário. A luz indicadora acende-se em conformidade. A predefinição é "Normal", que é 6 segundos. O tempo de vedação prolongado é de 7,5 segundos. É necessário um tempo de vedação prolongado quando o ambiente de trabalho se encontra a baixas temperaturas, quando o saco de vácuo é muito espesso ou quando o saco de vácuo sela com alimentos húmidos.
17. Botão de vácuo por impulso
 - Utilize o botão "Pulso" para evitar esmagar peças delicadas. Prima o botão "Pulse" com os dedos, a máquina aspira pouco a pouco de acordo com a pressão no botão.
18. Botão de vácuo do acessório
 - Prima este botão para iniciar o ciclo de vácuo apenas para o recipiente (não fornecido). Consulte as orientações mencionadas no manual.
19. Luz indicadora
 - Verde: ligar, ficar em espera, trabalhar completamente.
 - Vermelho: Prima o botão "Vacuum & Seal".
 - Laranja: modo de vedação.
20. Interruptor de modo
 - "Normal"—Adequado para trabalhar com temperatura do ar quente ou quente; ou para secar itens a vácuo (sem líquido).
 - "Prolongado"—Adequado para trabalhar em temperatura de ar frio ou frio; ou aspirar itens molhados (com líquido).
21. Botão de vácuo e selagem
 - Prima o botão "Vacuum & Seal" para aspirar e selar.
22. Botão apenas de selagem
 - Prima o botão "Seal". A máquina começa a selar.
23. Botão de vácuo apenas
 - Prima o botão "Apenas vácuo" e prima ligeiramente a tampa do recipiente durante 3 a 5 segundos. A máquina inicia o processo de vácuo.
24. Botão Cancelar
 - Prima o botão "Cancel" para parar todos os processos de funcionamento da máquina.

Preparação antes da utilização

- Retire todas as embalagens e embalagens de protecção.
 - Verifique se o dispositivo está em boas condições e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta ou danificada, contacte imediatamente o fornecedor. Neste caso, não utilize o dispositivo.
 - Limpe os acessórios e o aparelho antes da utilização (Consulte ==> Limpeza e manutenção).
 - Certifique-se de que o aparelho está completamente seco.
 - Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável e resistente ao calor que seja segura contra salpicos de água.
 - Guarde a embalagem se pretender armazenar o seu aparelho no futuro.
 - Guarde o manual do utilizador para 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

Preparativos

- Ligue a máquina à fonte de alimentação.
- Quando a máquina é ligada, o LED acende-se.
- A máquina está pronta a ser utilizada.

Antes do arranque

- Ligue a máquina à fonte de alimentação.
- Quando a máquina é ligada, o LED acende-se.
- A máquina está pronta a ser utilizada.

Como fazer o saco a partir do rolo

Modelo: 201626

1. Abra a tampa, levante o cortador, puxe o rolo para o tamanho adequado e coloque o cortador para baixo.
2. Basta cortar o rolo cortando o cortador.
3. Coloque a extremidade aberta do rolo através do fio de vedação (certifique-se de que a extremidade aberta está através do fio de vedação).
4. Feche a tampa, pressione a tampa à mão e, entretanto, pressione os fechos em ambas as extremidades da máquina com os dedos para bloquear a tampa.
5. Prima Selar, a máquina entra no modo Selar. O fio de vedação funciona. A cor da luz indicadora muda para laranja a partir de verde. A bomba funciona e liberta o bloqueio. A luz indicadora fica vermelha. Após a selagem, a máquina emitirá um sinal sonoro.
6. Retire a extremidade do rolo e verifique o vedante.

[Nota: Uma vedação positiva parecerá "limpa" após a inspeção. Se o selo estiver manchado, incompleto, com rugas, branco ou leitoso, corte o selo e reinicie o processo de selagem.]

Modelo: 975350

- Escolha o rolo com largura adequada.
- Coloque a extremidade aberta do rolo através do fio de vedação (certifique-se de que a extremidade aberta está através do fio de vedação); feche a tampa.
- Enquanto pressiona a tampa para baixo com os polegares, pressione os fechos de ambos os lados da base da máquina com os dedos indicadores e bloqueie.
- Escolha a opção de tempo de vedação correta.
 - "Normal" – Adequado para trabalhar com temperatura do ar quente ou quente; ou para aspirar itens secos (sem líquido).
 - "Prolongado" – Adequado para trabalhar em temperatura de ar frio ou frio; ou aspirar itens molhados (com líquido).
- Prima o botão "Seal". A máquina começa a selar; a bomba de vácuo deixa de funcionar; não há ruído; a luz indicadora fica laranja. Quando a vedação estiver concluída, a máquina continuará a aspirar durante 3 segundos para tornar o vácuo mais perfeito; a luz indicadora fica vermelha.
- A tampa irá levantar-se ligeiramente e a luz verde irá acender-se.
- O ciclo de selagem está concluído.
- Retire o saco e inspecione o selo. **[Nota: Um vedante positivo parecerá transparente após a inspeção. Se o selo estiver manchado, incompleto, enrugado, branco ou leitoso, remova a parte selada e execute o processo de vácuo e selagem novamente.]**

Como aspirar e selar com sacos

Modelo: 201626

1. Escolha o tamanho adequado do saco de vácuo e coloque o artigo no saco.
2. Deixe pelo menos 4-5 cm de espaço depois de colocar o artigo no saco, para garantir um melhor vácuo.
3. Coloque a extremidade aberta do saco através da junta vedante da câmara. Certifique-se de que a extremidade aberta está dentro da sala da câmara.
4. Feche a tampa, pressione a tampa à mão e, entretanto, pressione os fechos em ambas as extremidades da máquina com os dedos para bloquear a tampa.
5. Escolha o nível de vácuo de acordo com o material. A predefinição é Alta. Escolha a Hora do Selo. A predefinição é Normal.
6. Prima Vácuo&Vedar/Parar, a máquina entra no modo de vácuo automático e vedação. A luz indicadora fica vermelha. ****O bloqueio será libertado durante o processo de vácuo. Isto pertence ao fenómeno normal.**
7. Após a selagem, a máquina liberta-se automaticamente e emite um sinal sonoro. A luz indicadora fica verde.
8. Abra a tampa, retire o saco e verifique o selo.
[Nota: Uma vedação positiva parecerá "limpa" após a inspeção. Se o selo estiver manchado, incompleto, com rugas, branco ou leitoso, corte o selo e reinicie o processo de selagem.]
9. Guarde os itens de vácuo adequadamente após a selagem. Todos os alimentos perecíveis devem ser refrigerados ou congelados para evitar danos.

Modelo: 975350

- Escolha um saco de vácuo adequado, coloque o artigo no saco.
- Deixe pelo menos 4,5 cm de espaço depois de colocar o artigo no saco, para garantir um melhor vácuo.
- Coloque a extremidade aberta do saco através da junta vedante da câmara. Certifique-se de que a extremidade aberta está dentro da câmara de vácuo.
- Feche a tampa.
- Enquanto pressiona a tampa para baixo com os polegares, pressione os fechos de ambos os lados da base da máquina com os dedos indicadores e bloqueie.
- Escolha a opção de tempo de vedação correta.
 - "Normal" – Adequado para trabalhar com temperatura do ar quente ou quente; ou para aspirar itens secos (sem líquido).
 - "Prolongado" – Adequado para trabalhar em temperatura de ar frio ou frio; ou aspirar itens molhados (com líquido).
- Prima o botão "Vacuum & Seal". A luz indicadora ficará vermelha.
- A bomba de vácuo irá engatar e a sucção irá puxar a tampa e a barra de vedação para baixo, fazendo com que a tampa se desbloqueie (o som de pop-ping indica que os fechos estão desbloqueados).
- O sensor de nível de vácuo sabe quando atinge o nível de vácuo adequado e entra automaticamente no modo de vedação.
- Quando no modo de vedação, a luz indicadora muda para laranja, a máquina começa a selar; a bomba de vácuo deixa de funcionar; sem ruído; a luz indicadora muda para laranja.
- Quando a selagem estiver concluída. A tampa irá levantar-se ligeiramente e a luz verde irá acender-se.



- Retire o saco e inspecione o saco e o selo. **[Nota: Um vedante positivo parecerá transparente após a inspeção. Se o selo estiver manchado, incompleto, enrugado, branco ou leitoso, remova a parte selada e execute o processo de vácuo e selagem novamente.]**
- Armazene o saco adequadamente. Todos os alimentos perecíveis terão de ser refrigerados ou congelados para evitar danos.
- Prima o botão "Cancelar" para parar todos os processos de trabalho da máquina. Se for necessária uma vedação instantânea, basta premir o botão "Seal".

Como utilizar a função de vácuo PULSE (apenas item 201626)

Uma vez que a pressão sob a função de vácuo "Pulso" está definida para ser alta, por vezes é fácil destruir alguns artigos delicados por pressão elevada no saco de vácuo. Neste caso, pode utilizar a função de vácuo "Pulso" para controlar o tempo e a pressão do vácuo e evitar esmagar peças delicadas. Ao embalar alguns alimentos suculentos, também pode utilizar esta função e evitar que o líquido seja aspirado.

1. Coloque os itens no saco e, em seguida, coloque a extremidade aberta do saco através da junta vedante da câmara. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco dentro da sala da câmara.
2. Feche a tampa e pressione-a manualmente e, entretanto, pressione os fechos em ambas as extremidades da máquina com os dedos para bloquear a tampa.
3. Prima continuamente o botão "Pulso" até atingir a pressão pretendida. Pode observar o saco de vácuo para decidir a pressão. Durante este processo, pode parar o vácuo premindo este botão e premindo-o novamente para voltar a aspirar.
4. Quando a pressão atingir o que precisa, pressione o botão "Seal" para começar a selar.

Como utilizar com recipiente (não fornecido)

975350 e 201626 também são utilizados para recipientes. O botão na parte superior da tampa controla a aspiração, fecha e bloqueia as aberturas no interior da tampa após a aspiração e abre as aberturas para permitir que o ar regresso ao recipiente e liberta a tampa para aceder ao conteúdo.

1. Coloque os itens no recipiente. Certifique-se de que a tampa do recipiente está seca e que a junta da tampa não contém pó nem resíduos de alimentos. Deixe também algum espaço depois de os itens serem colocados no recipiente. E depois feche a tampa.
2. Rode o botão para a posição "Vácuo".
3. Ligue a mangueira à porta do acessório na máquina e à porta na tampa do recipiente.
4. Seguir os procedimentos abaixo para os itens 975350 e 201626 correspondentemente.
(item 201626)
- De acordo com o material, escolha o nível de vácuo. A predefinição é Alta. Escolha a Hora do Selo. A predefinição é Normal.
- Prima o botão "Acessório", prima ligeiramente a tampa do recipiente durante 3 a 5 segundos e a máquina inicia o ciclo de vácuo.
(item 975350)
- Prima o botão "Apenas vácuo" e prima ligeiramente a

tampa do recipiente durante 3 a 5 segundos. A máquina inicia o processo de vácuo.

**Prima o botão "Cancelar" para parar todos os processos de trabalho da máquina. **

5. Após o ciclo de vácuo, a máquina pára automaticamente. Retire a mangueira do recipiente e rode o botão para a posição "Bloquear". Armazene o recipiente no frigorífico.
6. Para abrir o recipiente de vácuo, rode o botão para a posição "Aberto". Com os cuidados adequados, os recipientes podem ser reutilizados muitas vezes.

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

Armazenamento de alimentos e informações de segurança

A linha de cozinha da máquina de embalagem da câmara de vácuo irá funcionar a forma como compra e armazena alimentos. Uma vez que as embalagens a vácuo funcionam para queimar e retardar a deterioração dos alimentos, pode agora aproveitar a compra de alimentos a granel sem a ameaça de desperdício de alimentos.

A embalagem a vácuo com o nosso aparelho remove até 90% do ar da embalagem. Isto ajudará a manter os alimentos mais frescos até 5 vezes mais do que em circunstâncias normais. Alimentos secos como massa, cereais e farinha irão manter-se frescos do início ao fim

A embalagem a vácuo Plus evita que os bichos e outros insetos

infestem bens secos. Embale apenas os alimentos mais frescos possíveis.

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

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 locais de epidemiologia sanitária e o APCPC.

Sugestões de funcionamento

A embalagem a vácuo prolonga significativamente o prazo de validade dos produtos. A máquina também tem muitas utilizações domésticas.

As embalagens a vácuo são a solução perfeita para quem vai acampar ou fazer viagens ao ar livre!

- Para preparar um saco de gelo prático e reutilizável, encha até meio o saco de embalagem a vácuo com água e adicione algumas colheres de álcool. Sele o saco (não gere vácuo) e coloque-o no congelador. A solução de álcool não congelará completamente - como resultado, obtém um saco de compressão flexível para aplicar nas articulações ou lesões menores.
- Pratos pré-processados que prepara com antecedência e leva consigo na viagem - um almoço ao ar livre rápido e simples.
- A embalagem a vácuo de carne e outros produtos evita que os odores se misturem durante o armazenamento.
- Também pode preparar kits de emergência e embalagem de vácuo, por exemplo, fósforos, meias ou um mapa.

Utilizações domésticas

- Gestão de gavetas - itens desnecessários e facilmente extraíveis (cavilhas, parafusos) podem ser protegidos por selagem a vácuo em sacos. Como resultado, estes itens podem ser facilmente vistos e ocupam menos espaço.
- Já não precisa de polir os seus talheres! A embalagem a vácuo de pratos prateados usados ocasionalmente impedirá que fiquem manchados.

Limpeza e manutenção

- **ATENÇÃO!** Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e arrefeça antes de armazenar, limpar e fazer a manutenção.
- Não utilize jacto de água ou produto de limpeza a vapor para limpar e não empurre o aparelho debaixo de água, uma vez que as peças ficarão molhadas e poderá resultar em choque eléctrico.
- 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 o contacto de água com os componentes eléctricos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou agentes de limpeza que contenham cloro. Não utilize palha-de-aço, utensílios metálicos ou objetos afiados ou pontiagudos para limpar. Não utilize gasolina ou solventes!
- Nenhuma peça pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Manutenção

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

Transporte e armazenamento

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



Resolução de problemas

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

ATENÇÃO: Para garantir o funcionamento a longo prazo da máquina, faça pelo menos 20 segundos de intervalo antes da selagem sucessiva.


Problema	Solução possível
O aparelho não liga	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Para uma geração de vácuo e selagem adequadas, é essencial que a extremidade do saco seja colocada com precisão na barra de selagem. 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 o primeiro selo está adequado e apertado.• 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	<ul style="list-style-type: none">• Os objetos 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 liberar 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	<ul style="list-style-type: none">• Desligue a máquina da corrente e volte a ligá-la.

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 regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- ¡ADVERTENCIA! Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.
- ¡ADVERTENCIA! Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- ¡ADVERTENCIA! Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos



húmedas o mojadas.

- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.
- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.

Instrucciones especiales de seguridad

- Este aparato está diseñado para uso comercial.
- **¡PRECAUCIÓN! RIESGO DE QUEMADURAS SUPERFICIES CALIENTES NUNCA TOQUE LA BARRA DE SELLADO.** No toque la barra de sellado mientras esté en uso. Existe peligro de quemaduras incluso después del 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 su agente de servicio.



¡PELIGRO DE QUITARSE LAS MANOS!
Tenga cuidado al cerrar la tapa.



- Este aparato está clasificado como protección de clase II.
- Solo para el artículo 201626, el aparato puede funcionar directamente con un adaptador de salida de 12VDC (no suministrado) o una fuente de alimentación de CA. NOTA: No se pudieron usar al mismo tiempo.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de granja;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entorno de tipo alojamiento y desayuno.
- El aparato está diseñado para aspirar y sellar bolsas de plástico con alimentos en el interior. Cualquier otro uso puede provocar daños al aparato o lesiones personales.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Partes principales del producto

(Fig. 1 en las páginas 3-4)

1. Panel de control.
2. Tapa de la máquina
3. Puerto del cable de alimentación de 12VDC
4. Puerto de accesorios
5. Espuma de sellado
6. Junta superior del sello
7. Espacio de almacenamiento para rollos de vacío
8. Cortador
9. Junta del sello hacia abajo
10. Cable de sellado
11. Bloqueo
12. Sala de cámara

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

Panel de control.

(Fig. 2 en la página 5)

13. Botón de vacío y sellado/parada
 - Pulse este botón en el modo de espera, la máquina entra en modo de vacío y sellado automático.
 - Pulse este botón bajo cualquier modo de trabajo para detener el proceso.
14. Botón de sellado
 - Pulse el botón "Sellar" para detener el ciclo de vacío y sellar para evitar aplastar artículos delicados.
 - Haga maletas de tamaño personalizado.
15. Botón de nivel de vacío
 - Ajuste el nivel de vacío "Alto" o "Bajo". La luz indicadora



se encenderá en consecuencia. El ajuste predeterminado es "Alto".

16. Botón de tiempo de sellado
 - Ajuste el tiempo de sellado "Normal" o "Extendido" según sea necesario. La luz indicadora se encenderá en consecuencia. El ajuste predeterminado es "Normal", que es de 6 segundos. El tiempo de sellado extendido es de 7,5 segundos. Se necesita un tiempo de sellado prolongado cuando el entorno de trabajo está a baja temperatura, la bolsa de vacío es muy gruesa o sella al vacío con alimentos húmedos.
17. Botón de vacío de pulso
 - Utilice el botón "Pulse" para evitar aplastar las prendas delicadas. Pulse el botón "Pulse" con los dedos, la máquina aspirará poco a poco según su pulsación del botón.
18. Botón de vacío del accesorio
 - Pulse este botón para iniciar el ciclo de vacío al depósito solamente (no suministrado). Consulte las directrices mencionadas en el manual.
19. Luz indicadora
 - Verde: encendido, espera, trabajo completo.
 - Rojo: Pulse el botón "Vacuo y sellado".
 - Naranja: modo de sellado.
20. Interruptor de modo
 - "Normal"—Adecuado para trabajar a temperatura de aire caliente o caliente; o elementos secos al vacío (sin líquido).
 - "Extendido"—Adecuado para trabajar a temperatura de aire frío o frío; o aspirar artículos húmedos (con líquido).
21. Botón de vacío y sellado
 - Pulse el botón "Vacuo y sellado" para aspirar y sellar.
22. Botón de solo sellado
 - Pulse el botón "Sellar". La máquina empieza a sellar.
23. Botón Sólo vacío
 - Pulse el botón "Solo vacío" y pulse ligeramente la tapa del depósito durante 3-5 s. La máquina inicia el proceso de vacío.
24. Botón Cancelar
 - Pulse el botón "Cancelar" para detener todos los procesos de trabajo de la máquina.

Preparación antes del uso

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

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

Instrucciones de funcionamiento

Preparaciones

- Conecte la máquina a la fuente de alimentación.
- Cuando la máquina está encendida, el LED se enciende.
- La máquina está lista para usar.

Antes de la puesta en marcha

- Conecte la máquina a la fuente de alimentación.
- Cuando la máquina está encendida, el LED se enciende.
- La máquina está lista para usar.

Cómo hacer la bolsa desde el rollo

Modelo: 201626

1. Abra la tapa, levante el cortador, saque el rollo hasta el tamaño adecuado y baje el cortador.
2. Simplemente corte el rollo cortando el cortador.
3. Coloque el extremo abierto del rollo a través del cable del sello (asegúrese de que el extremo abierto esté a través del cable del sello).
4. Cierre la tapa, presione la tapa con la mano y, mientras tanto, presione los seguros de ambos extremos de la máquina con los dedos para bloquear la tapa.
5. Presione Seal, la máquina entra en el modo Seal. El cable de sellado funciona. El color de la luz indicadora se vuelve naranja desde el verde. La bomba funciona y libera el bloqueo. La luz indicadora se vuelve roja. Después del sellado, la máquina emitirá un pitido.
6. Extraiga el extremo del rodillo y compruebe el sello.

(Nota: Una junta positiva tendrá un aspecto "claro" en el momento de la inspección. Si el sello está manchado, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, corte el sello y reinicie el proceso de sellado).

Modelo: 975350

- Elija el rollo con el ancho adecuado.
- Coloque el extremo abierto del rollo a través del alambre de sellado (asegúrese de que el extremo abierto esté a través del alambre de sellado); cierre la tapa.
- Mientras presiona la tapa hacia abajo con los pulgares, presione los pestillos de ambos lados de la base de la máquina con los dedos índice y bloquéelos.
- Elija la opción de tiempo de sellado correcta.
 - "Normal": adecuado para trabajar a temperatura del aire caliente o caliente; o artículos secos al vacío (sin líquido).
 - "Extendido": adecuado para trabajar a temperatura de aire frío o frío; o aspirar artículos húmedos (con líquido).
- Pulse el botón "Sellar". La máquina empieza a sellar; la bomba de vacío deja de funcionar; sin ruido; la luz indicadora se vuelve naranja. Una vez finalizado el sellado, la máquina pasará a aspirar durante 3 segundos para que el vacío sea más perfecto; la luz indicadora se vuelve roja.
- La tapa se elevará ligeramente y se iluminará la luz verde.
- Se ha completado el ciclo de sellado.
- Retire la bolsa e inspeccione el sello. **(Nota: Un sello positivo tendrá un aspecto transparente al momento de la inspección. Si el sello está manchado, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, retire la parte sellada y vuelva a realizar el proceso de vacío y sellado).**

Cómo aspirar y sellar con bolsas

Modelo: 201626

1. Elija el tamaño de bolsa de vacío adecuado y coloque el artículo en la bolsa.
2. Deje al menos 4-5 cm de espacio después de colocar el artículo en la bolsa para garantizar un mejor vacío.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa a través de la junta de sellado de la cámara. Asegúrese de que el extremo abierto esté dentro de la sala de cámara.
4. Cierre la tapa, presione la tapa con la mano y, mientras tanto, presione los seguros de ambos extremos de la máquina con los dedos para bloquear la tapa.
5. Elija el nivel de vacío según las características. El ajuste predeterminado es Alto. Elija el tiempo de sellado. El ajuste predeterminado es Normal.
6. Pulse Aspirar y sellar/detener, la máquina entra en modo de vacío y sellado automático. La luz indicadora se vuelve roja.
**El bloqueo se liberará durante el proceso de vacío. Esto pertenece al fenómeno normal.
7. Después del sellado, la máquina se soltará automáticamente y emitirá un pitido. La luz indicadora se vuelve verde.
8. Abra la tapa, saque la bolsa y compruebe la junta.

(Nota: Una junta positiva tendrá un aspecto "claro" en el momento de la inspección. Si el sello está manchado, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, corte el sello y reinicie el proceso de sellado.)

9. Guarde los elementos de vacío correctamente después del sellado. Todos los alimentos perecederos deben refrigerarse o congelarse para evitar que se estropeen.

Modelo: 975350

- Elija una bolsa de vacío adecuada y coloque el artículo en la bolsa.
- Deje al menos 4,5 cm de espacio después de colocar el artículo en la bolsa para garantizar un mejor vacío.
- Coloque el extremo abierto de la bolsa a través de la junta de sellado de la cámara. Asegúrese de que el extremo abierto esté dentro de la cámara de vacío.
- Cierre la tapa.
- Mientras presiona la tapa hacia abajo con los pulgares, presione los pestillos de ambos lados de la base de la máquina con los dedos índice y bloquéelos.
- Elija la opción de tiempo de sellado correcta.
 - "Normal": adecuado para trabajar a temperatura del aire caliente o caliente; o artículos secos al vacío (sin líquido).
 - "Extendido": adecuado para trabajar a temperatura de aire frío o frío; o aspirar artículos húmedos (con líquido).
- Pulse el botón "Vacuo y sellado". La luz indicadora se volverá roja.
- La bomba de vacío se activará y la aspiración tirará de la tapa y la barra de sellado hacia abajo, lo que hará que la tapa se desbloquee (el sonido de chasquido indica que los pestillos se desbloquean).
- El sensor de nivel de vacío sabe cuándo alcanza el nivel de vacío adecuado y pasa automáticamente al modo de sellado.
- Cuando está en modo de sellado, el indicador luminoso cambia a naranja. La máquina empieza a sellar; la bomba de vacío deja de funcionar; sin ruido; el indicador luminoso cambia a naranja.
- Una vez finalizado el sellado. La tapa se elevará ligeramente

y se iluminará la luz verde.

- Retire la bolsa e inspeccione la bolsa y el sello. **(Nota: Un sello positivo tendrá un aspecto transparente en el momento de la inspección. Si el sello está manchado, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, retire la porción sellada y ejecute el proceso de vacío y sellado de nuevo.)**
- Guarde la bolsa correctamente. Todos los alimentos perecederos deberán refrigerarse o congelarse para evitar que se estropeen.
- Pulse el botón "Cancelar" para detener todos los procesos de trabajo de la máquina. Si se necesita un sellado instantáneo, simplemente presione el botón "Sellar".

Cómo utilizar la función de vacío PULSE (solo artículo 201626)

Dado que la presión bajo la función de vacío "pulso" está configurada en alta, a veces es fácil destruir algunos artículos delicados mediante la alta presión en la bolsa de vacío. En este caso, puede utilizar la función de vacío "Pulse" para controlar el tiempo y la presión de vacío y evitar aplastar artículos delicados. Al empacar algunos alimentos jugosos, también puede usar esta función y evitar que el líquido sea succionado.

1. Coloque los artículos en la bolsa y, a continuación, coloque el extremo abierto de la bolsa a través de la junta de sellado de la cámara; asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté dentro de la sala de cámara.
2. Cierre la tapa presione la tapa con la mano y, mientras tanto, presione los seguros de ambos extremos de la máquina con los dedos para bloquear la tapa.
3. Pulse el botón "Pulse" continuamente hasta que alcance la presión que desee. Puede observar la bolsa de vacío para decidir la presión. Durante este proceso, puede detener el vacío si deja de pulsar este botón y lo vuelve a pulsar para aspirar de nuevo.
4. Cuando la presión alcance lo que necesita, pulse el botón "Sellar" para comenzar a sellar.

Cómo usar con el recipiente no suministrado

Los modelos 975350 y 201626 también se utilizan para recipientes. La perilla de la parte superior de la tapa controla la aspiración, cierra y bloquea los orificios de ventilación del interior de la tapa después de la aspiración, y abre los orificios de ventilación para permitir que el aire vuelva al depósito y libera la tapa para acceder al contenido.

1. Coloque los artículos en el recipiente. Asegúrese de que la tapa del recipiente esté seca y que la junta de la tapa no contenga polvo ni restos de comida. Además, deje algo de espacio después de colocar los artículos en el recipiente. Y luego cierra la tapa.
2. Gire el mando a la posición "Vacuo".
3. Conecte la manguera al puerto de accesorios de la máquina y al puerto de la tapa del depósito.
4. Siga los siguientes procedimientos para los artículos 975350 y 201626 correspondientes.
(artículo 201626)
 - Según las cosas, elija el nivel de vacío. El ajuste predeterminado es Alto. Elija el tiempo de sellado. El ajuste predeterminado es Normal.
 - Pulse el botón "Accesorio", pulse ligeramente la tapa del depósito durante 3-5 s, la máquina inicia el ciclo de vacío. (elemento 975350)



- Pulse el botón "Solo vacío" y pulse ligeramente la tapa del depósito durante 3-5 s. La máquina inicia el proceso de vacío.

Pulse el botón "Cancelar" para detener todos los procesos de trabajo de la máquina.

- Después del ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retire la manguera del depósito y gire el mando a la posición de bloqueo. Guarde el recipiente en el refrigerador.
- Para abrir el depósito de vacío, gire el mando a la posición "Open". Con el cuidado adecuado, los recipientes pueden reutilizarse muchas veces.

Información sobre el envasado de alimentos en bolsas

- En el momento del embalaje, los alimentos deben estar lo más frescos posible. La vida útil de los productos envasados al vacío puede ampliarse hasta cinco veces en comparación con las condiciones de almacenamiento estándar.
- Los alimentos blandos y húmedos o los productos que deben conservar su forma deben congelarse antes del envasado.
- La carne, las bayas o el pan pueden congelarse hasta 24 horas para evitar 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 gra-tins deben congelarse en un plato o en una bandeja de hielo antes del envasado al vacío. Los productos congelados y envasados deben etiquetarse y colocarse en el congelador.
- 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 productos 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.

Información sobre seguridad y almacenamiento de alimentos

La máquina de envasado de la cámara de vacío Kitchen Line revolucionará la forma en que compra y almacena alimentos. Dado que el envasado al vacío funciona para eliminar la quemadura del congelador y ralentizar el deterioro de los alimentos, ahora puede aprovechar la compra de alimentos a granel sin la amenaza de desperdicio de alimentos.

El embalaje al vacío con nuestro aparato elimina hasta el 90 % del aire del paquete. Esto ayudará a mantener los alimentos frescos hasta 5 veces más tiempo que en circunstancias normales. Los alimentos secos como pasta, cereales y harina se mantendrán frescos de principio a fin

Además, el embalaje al vacío evita que los gorgojos y otros in-

sectos infesten los productos secos. Embale solo los alimentos más frescos posibles.

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

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 de fiambres 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 epidemiológica sanitaria local y el HACCP.

Consejos de funcionamiento

El embalaje al vacío prolonga significativamente la vida útil de los productos. La máquina también tiene muchos usos domésticos.

¡El embalaje al vacío es una solución perfecta para aquellos que van de acampada o hacen viajes al aire libre!

- Para preparar una bolsa de hielo práctica y reutilizable, llene hasta la mitad la bolsa de envasado al vacío con agua y añada algunas cucharadas de alcohol para frotar. Selle la bolsa (no genere vacío) y colóquela en el congelador. La solución de alcohol no se congelará por completo; como resultado, se obtiene una bolsa de compresión flexible para aplicar en las articulaciones o lesiones menores.
- Platos preprocesados que prepares de antemano y llevas contigo en el viaje: un almuerzo al aire libre rápido y sencillo.
- El envasado al vacío de carne y otros productos evita que los olores se mezclen durante el almacenamiento.
- También puede preparar kits de emergencia y paquetes de vacío, p. ej., cerillas, calcetines o un mapa.

Usos domésticos

- Gestión de cajones: los elementos innecesarios y fácilmente extraviados (clavos, tornillos) pueden protegerse mediante sellado al vacío en bolsas. Como resultado, esos artículos se pueden ver fácilmente y ocupan menos espacio.
- ¡Ya no necesita pulir su cubiertos! El envasado al vacío de los platos de plata usados ocasionalmente evitará que se empañen.

Limpieza y mantenimiento

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

Limpieza

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

Resolución de problemas

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

NOTA: Para asegurar el funcionamiento a largo plazo de la máquina, tómese al menos 20 segundos de descanso antes del sellado sucesivo.

Problema	Posible solución
El aparato no se enciende	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la máquina esté correctamente conectada a una toma de corriente con conexión a tierra.• Compruebe si el cable de alimentación está rasgado o deshilachado. No utilice la máquina si el cable de alimentación está dañado.
La máquina no aspira el aire de las bolsas por completo	<ul style="list-style-type: none">• Para generar y sellar correctamente el vacío, 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 correcto y esté bien apretado.• Para que el proceso de generación de vacío sea satisfactorio, 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	<ul style="list-style-type: none">• Los objetos afilados pueden perforar pequeños orificios en las bolsas. Para evitarlo, cubra los bordes afilados con una toalla de papel y aspire en una bolsa nueva.• Algunas frutas y verduras pueden liberar gases (desgasificación) si no se blanquean o congelan correctamente antes del envasado. Abra la bolsa. Si cree que ha comenzado el deterioro de los alimentos, 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.

Garantía

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

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

Descarte y medio ambiente



Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. L reciclaje 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 nadržte 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 elektrický zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrozujúce riziká.
- Pripojenie napájania do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy neťahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy ťahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nekladajte 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 poškodeníu 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, teplotvzdornom a suchom povrchu.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča priestor aspoň 20 cm na vetranie.
- **VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory na spotrebiči udržiavajte bez prekážok.




Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie.
- **UPOZORNENIE! RIZIKO PRUŽINY! 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 zostavu dostupnú od výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.

- **NEBEZPEČENSTVO DRVIACICH RUIEK!**
Pri zatváraní veka buďte opatrní.



-  Tento spotrebič je klasifikovaný ako ochranná trieda II.
- Len pre položku 201626 je možné spotrebič ovládať výstupným adaptérom 12VDC (nie je súčasťou dodávky) alebo priamo zo zdroja striedavého prúdu. POZNÁMKA: Nemohli sa používať súčasne.

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných priestoroch, ako napríklad:
 - kuchynské priestory zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a inom pracovnom prostredí,
 - domy na farmách,
 - klientmi v hoteloch, motelloch a inom prostredí rezidenčného typu,
 - prostredie typu posteľe a raňajok.
- Spotrebič je určený na vysávanie a uzatváranie plastových vrieciek s jedlom vo vnútri. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo zraneniu osôb.
- Prevádzka spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za zneužitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne používanie zariadenia.

Hlavné časti výrobku

(Obr. 1 na strane 3-4)

1. Ovládací panel
2. Veko stroja
3. Port napájacieho kábla 12VDC
4. Port pre príslušenstvo
5. Pena na utesnenie
6. Horné tesnenie
7. Skladovací priestor pre vákuové kotúče
8. Fréza
9. Tesnenie spodného tesnenia
10. Tesniaci drôt
11. Zamknúť
12. Komorná miestnosť

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

Ovládací panel

(Obr. 2 na strane 5)

13. Tlačidlo Vákuum a tesnenie/zastavenie
 - Stlačte toto tlačidlo v pohotovostného režime, stroj prejde do režimu automatického vysávania a utesnenia.
 - Stlačením tohto tlačidla pod akýmkoľvek pracovným režimom proces zastavíte.
14. Tlačidlo tesnenia
 - Stlačením tlačidla „Seal“ zastavíte vákuový cyklus a uzavriete, aby ste predišli rozdrveniu jemných predmetov.
 - Pripravte si tašky vlastnej veľkosti.
15. Tlačidlo úrovne podtlaku
 - Nastavte úroveň vákuu „Vysoká“ alebo „Nizka“. V súlade s tým sa rozsvieti kontrolka. Predvolené nastavenie je „Vysoké“.
16. Tlačidlo času tesnenia
 - Podľa potreby nastavte „normálny“ alebo „predĺžený“ čas tesnenia. V súlade s tým sa rozsvieti kontrolka. Predvolené nastavenie je „Normálne“, čo je 6 sekúnd. Predĺžená doba tesnenia je 7,5 sekundy. Predĺžená doba utesnenia je potrebná, keď je pracovné prostredie pri nízkej teplote alebo keď je vákuové vrecko veľmi hrubé alebo keď je vákuové tesnenie s mokrým jedlom.
17. Tlačidlo pulzného vákuu
 - Použite tlačidlo „Pulzovať“, aby ste predišli rozdrveniu jemnej bielizne. Stlačte tlačidlo „Pulse“ prstami, spotrebič vysáva pomaly podľa vášho stlačenia tlačidla.
18. Tlačidlo odsávania príslušenstva
 - Stlačením tohto tlačidla spustíte vákuový cyklus len do kanistra [nie je súčasťou dodávky]. Pozrite si pokyny uvedené v príručke.
19. Kontrolka
 - Zelená: zapnutie, postavenie sa, práca dokončená.
 - Červená: Stlačte tlačidlo „Vákuum a tesnenie“.
 - Oranžová: režim tesnenia.
20. Prepínač režimu
 - „Normálne“—Vhodné na prácu pri teplote teplého alebo horúceho vzduchu; alebo na vákuové sušenie (bez kvapaliny).
 - „Rozšírené“—Vhodné na prácu pri nízkej alebo nízkej teplote vzduchu; alebo na vysávanie vlhkých predmetov (s tekutinou).
21. Tlačidlo Vákuum a tesnenie
 - Stlačte tlačidlo „Vákuum a tesnenie“ a stroj vysáva a uzatvára.
22. Tlačidlo iba na utesnenie
 - Stlačte tlačidlo „Seal“. Stroj začne uzatvárať.
23. Tlačidlo Iba vysávač
 - Stlačte tlačidlo „Iba vákuové“, mierne stlačte veko nádoby na 3 až 5 s. Stroj spustí proces vysávania.
24. Tlačidlo Zrušiť
 - Stlačením tlačidla „Zrušiť“ zastavíte všetky pracovné procesy stroja.

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 teplotvzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
- Obal si uschovajte, ak plánujete spotrebič v budúcnosti uskladniť.
- Používateľskú príručku si odložte na budúce použitie.

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

Prevádzkové pokyny

Príprava

- Pripojte stroj k zdroju napájania.
- Keď je stroj zapnutý, LED sa rozsvieti.
- Stroj je pripravený na použitie.

Pred spustením

- Pripojte stroj k zdroju napájania.
- Keď je stroj zapnutý, LED sa rozsvieti.
- Stroj je pripravený na použitie.

Ako vyrobiť vrecko z kotúča

Model: 201626

1. Otvorte veko, zdvihnite rezačku, vytiahnite kotúč do vhodnej veľkosti a vložte rezačku.
2. Jednoducho odstrihnete kotúč nakrájaním frézy.
3. Otvorený koniec kotúča prevlečte cez tesniaci drôt (uistite sa, že otvorený koniec je cez tesniaci drôt).
4. Zatvorte veko, stlačte veko rukou a zároveň prstami stlačte zámký na oboch koncoch spotrebiča, aby ste veko uzamkli.
5. Stlačte tlačidlo Tesnenie, stroj prejde do režimu tesnenia. Tesniaci drôt funguje. Farba kontrolky sa zmení zo zelenej na oranžovú. Čerpadlo funguje a umožňuje blokovanie uvoľnenia. Kontrolka sa zmení na červenú. Po utesnení stroj zapápa.
6. Vyberte oceľový koniec a skontrolujte tesnenie.

[Poznámka: Pozitívne tesnenie bude po kontrole vyzerat „čisté“. Ak je tesnenie špinné, neúplné, vráskavé, biele alebo mliečne, odrežte tesnenie a znovu spustite proces tesnenia.)

Model: 975350

- Vyberte si kotúč s vhodnou šírkou.
- Umiestnite otvorený koniec kotúča cez tesniaci drôt (uistite sa, že otvorený koniec je cez tesniaci drôt); zatvorte veko.
- Zatláčte veko palcami nadol a zároveň ukazovák zatláčte západky na oboch stranách základne stroja a zaistite ich.
- Vyberte správnu možnosť času tesnenia.
 - „Normálne“ – vhodné na prácu pri teplote teplého alebo horúceho vzduchu alebo na vákuové sušenie (bez kvapaliny).
 - „Rozšírené“ – vhodné na prácu pri nízkej alebo nízkej teplote vzduchu; alebo na vysávanie vlhkých predmetov (s tekutinou).
- Stlačte tlačidlo „Seal“. Stroj sa začne uzatvárať, vákuová výveva prestane fungovať, neozýva sa žiadny hluk, kontrolka sa zmení na oranžovú. Po dokončení uzatvárania bude spotrebič pokračovať v vysávaní 3 sekundy, aby bolo vysávanie dokonalejšie; kontrolka sa zmení na červenú.
- Veko sa mierne zdvihne a rozsvieti sa zelená kontrolka.
- Cyklus utesnenia je dokončený.
- Vyberte vrecko a skontrolujte tesnenie. **[Poznámka: Po kon-**

trole bude kladné tesnenie čisté. Ak je tesnenie špinné, neúplné, pokrčené, biele alebo mliečne, odstráňte utesenú časť a znova spustite proces vákuovania a utesnenia.]

Ako vysávať a uzatvárať s vreckami

Model: 201626

1. Vyberte vhodnú veľkosť vákuového vrecka, vložte ho do vrecka.
2. Po vložení položky do vrecka nechajte najmenej 4 – 5 cm miesta, aby ste zabezpečili lepšie vysávanie.
3. Otvorený koniec vrecka prevlečte cez tesnenie komory. Uistite sa, že otvorený koniec je v komorovej miestnosti.
4. Zatvorte veko, stlačte veko rukou a zároveň prstami stlačte zámký na oboch koncoch spotrebiča, aby ste veko uzamkli.
5. Vyberte úroveň vákuu podľa položiek. Predvolené nastavenie je vysoké. Vyberte čas tesnenia. Predvolené nastavenie je normálne.
6. Stlačte tlačidlo Vacuum&Seal/Stop, stroj prejde do režimu automatického vysávania a utesnenia. Kontrolka sa zmení na červenú.
 - **Zámok sa uvoľní počas vákuového procesu. Patrí to k normálnemu javu.
7. Po utesnení sa stroj automaticky uvoľní a zapápa. Kontrolka sa zmení na zelenú.
8. Otvorte veko, vyberte vrecko a skontrolujte tesnenie.

[Poznámka: Pozitívne tesnenie bude po kontrole vyzerat „čisté“. Ak je tesnenie špinné, neúplné, vráskavé, biele alebo mliečne, odrežte tesnenie a znovu spustite proces tesnenia.]
9. Po utesnení riadne uskladnite vákuové položky. Všetky rýchlo sa kaziace potraviny musia byť chladené alebo zmrazené, aby sa zabránilo znehodnoteniu.

Model: 975350

- Vyberte vhodnú vákuové vrecko, vložte ho do vrecka.
- Po vložení položky do vrecka nechajte najmenej 4,5 cm miesta, aby ste zabezpečili lepšie vákuum.
- Otvorený koniec vrecka prevlečte cez tesnenie komory. Skontrolujte, či je otvorený koniec vo vákuovej komore.
- Zatvorte veko.
- Zatláčte veko palcami nadol a zároveň ukazovák zatláčte západky na oboch stranách základne stroja a zaistite ich.
- Vyberte správnu možnosť času tesnenia.
 - „Normálne“ – vhodné na prácu pri teplote teplého alebo horúceho vzduchu alebo na vákuové sušenie (bez kvapaliny).
 - „Rozšírené“ – vhodné na prácu pri nízkej alebo nízkej teplote vzduchu; alebo na vysávanie vlhkých predmetov (s tekutinou).
- Stlačte tlačidlo „Vákuum a tesnenie“. Kontrolka sa zmení na červenú.
- Vákuová pumpa sa aktivuje a sanie potiahne veko a tesniacu tyč nadol, čo spôsobí odomknutie veka [zvuk vyskočenia indikuje odomknutie západiek].
- Snímač úroveň podtlaku vie, kedy dosiahne správnu úroveň podtlaku, a automaticky prejde do režimu utesnenia.
- V režime utesnenia sa kontrolka zmení na oranžovú, stroj začne uzatvárať, vákuová výveva prestane fungovať, žiadny hluk, kontrolka sa zmení na oranžovú.
- Po dokončení tesnenia. Veko sa mierne zdvihne a rozsvieti sa zelená kontrolka.
- Vyberte vrecko a skontrolujte vrecko a utesnite ho. **[Poznám-**



ka: Po kontrole bude kladné tesnenie čisté. Ak je tesnenie špinité, neúplné, pokrčené, biele alebo mliečne, odstráňte utesnenú časť a spustite vakuové um a znovu utesnite.]

- Vrečko skladujte správne. Všetky rýchlo sa kaziace potraviny musia byť chladené alebo zmrazené, aby sa zabránilo znehodnoteniu.
- Stlačením tlačidla „Zrušiť“ zastavíte všetky pracovné procesy stroja. Ak je potrebné okamžité utesnenie, jednoducho stlačte tlačidlo „Seal“.

Ako používať funkciu PULSE vacuum [iba položka 201626]

Keďže tlak pod funkciou „pulzné“ vysávanie je nastavený na vysokú hodnotu, niekedy je ľahké zničiť niektoré jemné predmety vysokým tlakom vo vakuovom vrečku. V tomto prípade môžete použiť funkciu „Pulse“ na vákuum, aby ste ovládali čas a tlak vákua a zabránili rozdrveniu jemných predmetov. Pri balení niektorých šľavnatých potravín môžete túto funkciu použiť a zabrániť vysávaniu tekutiny.

1. Vložte predmety do vrečka a potom umiestnite otvorený koniec vrečka cez tesnenie komory. Uistite sa, že otvorený koniec vrečka je v miestnosti komory.
2. Zatvorte veko, stlačte veko rukou a zároveň prstami stlačte zámkový na oboch koncoch spotrebiča, aby ste veko zablokovali.
3. Neustále stláčajte tlačidlo „Pulse“, až kým nedosiahne požadovaný tlak. Môžete sledovať vakuové vrečko a rozhodnúť o tlaku. Počas tohto procesu môžete zastaviť vysávanie zastavením stláčania tohto tlačidla a opätovným stlačením ho znova vykurovať.
4. Keď tlak dosiahne to, čo potrebuje, stlačením tlačidla „Seal“ začnete uzatvárať.

Ako používať nádobku[nie je súčasťou dodávky]

975350 a 201626 sa používajú aj pre kanistre. Otočný ovládač v hornej časti veka po vysávaní ovláda vysávanie, zatvára a uzamyká vetracie otvory vo vnútri veka a otvára vetracie otvory, aby sa umožnil návrat vzduchu do kanistra, a uvoľňuje veko na prístup k obsahu.

1. Vložte predmety do nádoby. Uistite sa, že veko kanistra je suché a tesnenie veka neobsahuje žiaden prášok ani zvyšky jedla. Po vložení položiek do nádoby tiež nechajte nejaký priestor. A potom zatvorte veko.
2. Otočte ovládač do polohy „Vákuum“.
3. Hadicu pripojte k portu pre príslušenstvo na stroji a portu na veko kanistra.
4. Príslušne postupujte podľa nižšie uvedených postupov pre položky 975350 a 201626.
(položka 201626)
 - Podľa položky vyberte položku Úroveň vákua. Predvolené nastavenie je vysoké. Vyberte čas tesnenia. Predvolené nastavenie je normálne.
 - Stlačte tlačidlo „Príslušenstvo“, mierne stlačte veko kanistra na 3 až 5 sekúnd, stroj spustí vakuový cyklus.
(položka 975350)
 - Stlačte tlačidlo „Iba vakuové“, mierne stlačte veko nádoby na 3 až 5 s. Stroj spustí proces vysávania.****Stlačením tlačidla „Zrušiť“ zastavíte všetky pracovné procesy stroja. ****
5. Po vakuovom cykle sa spotrebič automaticky zastaví. Vyberte hadicu z kanistra a otočte gombík do polohy „Zablokovať“.

Kanister skladujte v chladničke.

6. Ak chcete otvoriť podtlakový kanister, otočte gombík do otvorenej polohy. Pri náležitej starostlivosti možno nádoby opakovane použiť mnohokrát.

Informácie o balení potravín vo vrečkách

- V čase balenia by mali byť potraviny čo najčerstvejšie. Čas použiteľnosti vakuovo 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 mrazia a usilovne, sú pripravené na vakuové balenie.
- Ak sú čerstvé potraviny zabalené bez predmrazenia, vložte medzi mäso a hornú časť rolky zloženú papierovú kuchynskú utierku. Papier absorbuje vlhkosť.
- Tekuté produkty, ako sú polievky, handry alebo plechovky na gra, by sa mali zmraziť v miske alebo na miske na ľad pred vakuovým balením. Zmrazené a baliace výrobky musia byť označené a vložené do mrazničky.
- Všetky produkty s ostrými hranami (napr. kosti, suché cestoviny, ryža) by mali byť zabezpečené papierovými utierkami, aby sa vrečko nedostalo do dierky.
- Obalové vrečky sa nesmú používať opakovane na varenie ani v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte opakovane vrečky, ktoré boli použité na skladovanie čerstvých rýb alebo masťných ohnísk.
- Zelenina by mala byť pred zabalením blanširovaná. Blanšovanie 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.
- Postup balenia podtlaku vykonajte ako obvykle.
- **Nevákujte huby a cesnak.**

Skladovanie potravín a bezpečnostné informácie

Stroj na balenie vakuovej komory Kitchen Line revolučne zmení spôsob, akým kupujete a skladujete potraviny. Keďže vakuové balenie funguje na elimináciu horenia mrazničky a spomalenie kazenia potravín, teraz môžete využiť výhody hromadného nákupu potravín bez hrozby plynutia potravinami.

Vakuové balenie s našim 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 od začiatku do konca čerstvé Okrem toho vakuové balenie zabraňuje napadnutiu suchého tovaru námkovku a iným hmyzom. Zabalte len tie najčerstvejšie potraviny.

Majte však na pamäti, že nie všetky potraviny sú vhodné na vakuové balenie. **Nikdy nevysávajte cesnak alebo huby ako huby.** Pri odstraňovaní vzduchu dochádza k nebezpečnej chemickej reakcii, čo spôsobuje, že tieto potraviny sú pri požití nebezpečné. Zelenina by mala byť pred balením blanširovaná, aby sa znížili všetky enzýmy, ktoré môžu spôsobiť zhoršenie odplynienia pri vysávaní.



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

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

Prevádzkové tipy

Vákuové balenie výrazne predlžuje životnosť výrobkov. Stroj má tiež pomerne veľa použití v domácnosti.

Vákuové balenie je dokonalým riešením pre tých, ktorí idú kempovať alebo vyrážajú na výlety vonku!

- Na prípravu praktického a opakovane použiteľného vrečka na ľad do polovice naplňte vrečko s vákuovým balením vodou a pridajte lyžice trecieho alkoholu. Vrečko utesnite (nevytvárajte vákuum) a vložte ho do mrazničky. Roztok alkoholu úplne nezamrzne – v dôsledku toho získate ohybný stláčací vak na nanášanie na kĺby alebo drobné poranenia.
- Predspracované jedlá, ktoré pripravíte vopred a zoberiete si so sebou na výlet – rýchly a jednoduchý obed vonku.
- Vákuové balenie mäsa a iných výrobkov zabraňuje premiešaniu pachov počas skladovania.
- Môžete tiež pripraviť núdzové súpravy a vákuové balenie, napr. zápalky, ponožky alebo mapu.

Použitie v domácnosti

- Správa zásuvky – nepotrebné a ľahko zamiestniteľné položky (nechty, skrutky) môžu byť chránené vákuovým tesnením vo vreckách. Výsledkom je, že tieto predmety možno ľahko vidieť a zberať menej miesta.
- Už nemusíte leštiť svoj strieborný riad! Vákuové balenie občas použitých strieborných pokrmov zabráni ich zapáleniu.

Čistenie a údržba

- **POZOR!** Pred uskladnením, čistením a údržbou vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Na čistenie nepoužívajte prúd vody ani parný čistič a netlačte spotrebič pod vodu, pretože diely sa omočia a môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič nie je v dobrom stave čistoty, môže to nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť 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 vyčistíte handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou jemným mydlovým roztokom.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s vodou.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani čistiace prostriedky s obsahom chlóru. Na čistenie nepoužívajte ocelovú vlnu, kovové pomôcky ani žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nepoužívajte benzín ani rozpúšťadlá!
- Nie sú vhodné do 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.
- Všetky údržby, inštalácie a opravy musia vykonávať špecializovaní a oprávnení technici alebo ich musí odporučiť výrobca.

Preprava a skladovanie

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

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku s roztokom. Ak problém stále nedokážete vyriešiť, obráťte sa na dodávateľa/poskytovateľa služieb.

POZNÁMKA: Aby sa zabezpečila dlhodobá prevádzka stroja, pred následným utesením vykonajte najmenej 20-sekundovú prestávku.

Problém	Možné riešenie
Spotrebič sa nezapne	<ul style="list-style-type: none"> • Uistite sa, že je stroj správne zapojený do uzemnenej zásuvky. • Skontrolujte, či napájací kábel nie je roztrhnutý alebo rozstrapkaný. Ak je napájací kábel poškodený, stroj nepoužívajte.
Stroj úplne nevysáva vzduch z vreciek	<ul style="list-style-type: none"> • Pre správnu tvorbu vákuua a utesnenie je nevyhnutné, aby bol okraj vrečka umiestnený presne na tesniacu lištu. Uistite sa, že vrečko 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 vrečko musia byť čisté, suché a bez akýchkoľvek častíc jedla. Utrite povrch tesnenia a vnútro vrečka a skúste to znova.



<p>Vákuové vrecko po uzavretí stráca vákuum</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ostré predmety môžu prepichnúť malé otvory vo vreckách. Aby ste tomu zabránili, zakryte ostré hrany papierovou utierkou a vákuom v novom vrecku. • Niektoré druhy ovocia a zeleniny môžu pred balením uvoľňovať plyny (odplynovanie), ak nie sú správne blanšované 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.
<p>V zriedkavých prípadoch sa môže vyskytnúť chyba v prevádzkových cykloch stroja, ktorá má za následok poruchu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odpojte spotrebič od elektrickej siete a znova ho pripojte.

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 vyhradzuje 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 varmefluden 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.
- Tilsut 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 strømforsyningsstikslutningerne. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.
- Tilsut 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 restaurants køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansesmæssige 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 fjernbetjeningsystem.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- Der skal være mindst 20 cm fri plads omkring apparatet til



ventilation under brug.


- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger på apparatet fri for forhindringer.

Særlige sikkerhedsanvisninger

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



FARE FOR KØRENDE HÆNDER! Vær forsigtig, når du lukker låget.

-  Dette apparat er klassificeret som beskyttelsesklasse II.
- Kun for emne 201626 kan apparatet betjenes med en 12VDC udgangsadapter (medfølger ikke) eller en vekselstrømskilde direkte. BEMÆRK: De kunne ikke bruges på samme tid.

Tilsigtet brug

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende anvendelser, såsom:
 - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - landbrugsejendomme;
 - af kunder på hoteller, moteller og andre boligområder
 - miljø af bed and breakfast-typen.
- Apparatet er designet til at støvsuge og forsegle plastikposer med mad indeni. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskade.
- Betjening af apparatet til andre formål anses for at være misbrug af apparatet. Brugeren er eneansvarlig for forkert brug af enheden.

Produktets hoveddele

(Fig. 1 på side 3-4)

1. Kontrolpanel
2. Maskinlåg
3. 12VDC strømkabelport
4. Port til tilbehør
5. Forsegl skum
6. Øverste pakning
7. Opbevaringsrum til vakuummuller
8. Skærer
9. Nedpakning
10. Forseglingsstråd
11. Lås
12. Kammerrum

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

Kontrolpanel

(Fig. 2 på side 5)

13. Vakuüm- og forseglings-/stopknap
 - Tryk på denne knap i standby-tilstand. Maskinen går i automatisk vakuüm- og forseglingsstilstand.
 - Tryk på denne knap i en vilkårlig driftstilstand for at stoppe processen.
14. Forseglingsknap
 - Tryk på knappen "Seal" for at stoppe vakuümcyklussen og forsegle for at forhindre knusning af sarte genstande.
 - Lav tasker i tilpasset størrelse.
15. Knap til vakuümniveau
 - Indstil "Højt" eller "Lavt" vakuümniveau. Indikatorlyset vil være tændt i overensstemmelse hermed. Standardindstillingen er "Høj".
16. Knap til forseglingsstid
 - Indstil "Normal" eller "Udvidet" forseglingsstid efter behov. Indikatorlyset vil være tændt i overensstemmelse hermed. Standardindstillingen er "Normal", hvilket er 6 sekunder. Forlænget forseglingsstid er 7,5 sekunder. Forlænget forseglingsstid er nødvendig, når arbejdsmiljøet er ved lav temperatur, eller vakuümposen er meget tyk, eller vakuümforseglingen med våd mad.
17. Pulsvakuümknap
 - Brug knappen "Pulse" for at undgå at knuse sarte genstande. Tryk på knappen "Træk" med fingrene, maskinen vil støvsuge lidt efter lidt, alt efter hvad du trykker på knappen.
18. Knap til tilbehørvakuüm
 - Tryk på denne knap for at starte vakuümcyklussen til kun beholderen (medfølger ikke). Se vejledningen i vejledningen.
19. Indikatorlampe
 - Grøn: Tænd, stå ved, arbejdet komplet.
 - Rød: Tryk på knappen "Vacuum & Seal".
 - Orange: Forseglingsstilstand.
20. Tilstandsskift
 - "Normal" – – Eget til arbejde i varm eller varm lufttemperatur eller til vakuümtørring (uden væske).
 - "Udvidet" – – Eget til arbejde i kølig eller kold lufttemperatur; eller vakuümvåde genstande (med væske).
21. Knap til vakuüm og forsegling
 - Tryk på knappen "Vacuum & Seal" for at støvsuge og forsegle.
22. Kun forseglings-knap
 - Tryk på knappen "Seal". Maskinen begynder at forsegle.
23. Kun vakuüm-knap
 - Tryk på knappen "Kun vakuüm", og tryk let på beholdrens låg i 3-5 sek. Maskinen starter vakuümprocessen.
24. Knappen Annuller
 - Tryk på knappen "Annuller" for at stoppe maskinens alle arbejdsprocesser.

Klargøring før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontrollér, at apparatet er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering bedes du straks kontakte leverandøren. I dette tilfælde må enheden ikke anvendes.
- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (se ==> Rengøring og vedligeholdelse).
- Sørg for, at apparatet er helt tørt.



- Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmebestandig overflade, der er sikker mod vandstænk.
- Behold emballagen, hvis du vil opbevare dit apparat i fremtiden.
- Gem brugervejledningen til fremtidig reference.

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

Betjeningsvejledning

Forberedelser

- Tilslut maskinen til strømforsyningen.
- Når maskinen tændes, lyser LED-lampen.
- Maskinen er klar til brug.

Før opstart

- Tilslut maskinen til strømforsyningen.
- Når maskinen tændes, lyser LED-lampen.
- Maskinen er klar til brug.

Hvordan man laver taske fra rulle

Model: 201626

1. Åbn låget, hæv skæreren, træk rullen ud til en passende størrelse, læg skæreren ned.
2. Skær blot rullen ved at skære kniven.
3. Sæt den åbne ende af rullen hen over tætningsråden (sørg for, at den åbne ende er hen over tætningsråden).
4. Luk låget, tryk på låget med hånden, og tryk samtidig på låsene i begge ender af maskinen med fingrene for at låse låget.
5. Tryk på Forsegling, maskinen går i Forseglingstilstand. Forseglingstråden fungerer. Indikatorlysets farve skifter til orange fra grøn. Pumpen fungerer og udløser låsen. Indikatorlampen bliver rød. Efter forsegling bipper maskinen.
6. Tag rulleenden ud, og kontrollér forseglingen.

(Bemærk: En positiv forsegling vil se "klar" ud ved inspektion. Hvis forseglingen er plettet, ufuldstændig, rynket, hvid eller mælkeagtig, skal forseglingen klippes over, og forseglingsprocessen genstartes.)

Model: 975350

- Vælg rulle med passende bredde.
- Sæt den åbne ende af rullen hen over forseglingstråden (sørg for, at den åbne ende er hen over forseglingstråden); luk låget.
- Tryk låget ned med tommelfingeren, og tryk låsene ind på begge sider af maskinens bund med pegefingre, og lås dem.
- Vælg den rigtige mulighed for forseglingstid.
 - "Normal" – Velegnet til arbejde i varm eller varm lufttemperatur eller til vakuumtørre genstande (uden væske).
 - "Udvidet" – Egned til arbejde i kølig eller kold lufttemperatur eller vakuum våde genstande (med væske).
- Tryk på knappen "Seal". Maskinen begynder at forsegle; vakuumpumpen holder op med at virke; ingen støj; indikatorlyset bliver orange. Når forseglingen er færdig, fortsætter maskinen med at støvsuge i 3 sekunder for at gøre støvsuget mere perfekt; indikatorlyset bliver rødt.
- Låget hæves en smule, og det grønne lys tændes.
- Forseglingscyklussen er fuldført.
- Fjern posen, og efterse forseglingen. **(Bemærk: En positiv**

forsegling vil se klar ud ved inspektion. Hvis forseglingen er plettet, ufuldstændig, rynket, hvid eller mælkeagtig, fjernes den forseglede del, og vakuum- og forseglingsprocessen køres igen.)

Sådan støvsuges og forsegles med poser

Model: 201626

1. Vælg en passende vakuumposestørrelse, og læg genstanden i posen.
 2. Sørg for, at der er mindst 4-5 cm plads, efter at genstanden er lagt i posen, for at sikre bedre vakuum.
 3. Sæt posens åbne ende hen over kammerpakningen. Sørg for, at den åbne ende er inde i kammerrummet.
 4. Luk låget, tryk på låget med hånden, og tryk samtidig på låsene i begge ender af maskinen med fingrene for at låse låget.
 5. Vælg vakuumniveau i henhold til det. Standardindstillingen er Høj. Vælg Forseglingstid. Standardindstillingen er Normal.
 6. Tryk på Vacuum&Seal/Stop. Maskinen går i automatisk vakuump- og forseglingstilstand. Indikatorlampen bliver rød.
 - ** Låsen udløses under vakuumpprocessen. Det hører til det normale fænomen.
 7. Efter forseglingen udløses maskinen automatisk og bipper. Indikatorlampen bliver grøn.
 8. Åbn låget, tag posen ud, og kontrollér forseglingen.
- (Bemærk: En positiv forsegling vil se "klar" ud ved inspektion. Hvis forseglingen er plettet, ufuldstændig, rynket, hvid eller mælkeagtig, skal forseglingen klippes over, og forseglingsprocessen genstartes.)**
9. Opbevar vakuumelementerne korrekt efter forsegling. Alle letdfordærlige fødevarer skal nedkøles eller fryses for at forhindre fordærv.

Model: 975350

- Vælg en passende vakuumpose, læg emnet i posen.
- Sørg for, at der er mindst 4,5 cm plads, efter at genstanden er lagt i posen, for at sikre bedre vakuum.
- Sæt posens åbne ende hen over kammerpakningen. Sørg for, at den åbne ende er inde i vakuumpkammeret.
- Luk låget.
- Tryk låget ned med tommelfingeren, og tryk låsene ind på begge sider af maskinens bund med pegefingre, og lås dem.
- Vælg den rigtige mulighed for forseglingstid.
 - "Normal" – Velegnet til arbejde i varm eller varm lufttemperatur eller til vakuumpørre genstande (uden væske).
 - "Udvidet" – Egned til arbejde i kølig eller kold lufttemperatur eller vakuum våde genstande (med væske).
- Tryk på knappen "Vacuum & Seal". Indikatorlampen bliver rød.
- Vakuumpumpen aktiveres, og sugning trækker låget og forseglingsslangen ned, hvilket får låget til at låse op (pop-ping-lyd angiver, at låsene låses op).
- Vakuumniveausensoren ved, hvornår den opnår det korrekte vakuumniveau og går automatisk i forseglingstilstand.
- I pakningstilstand skifter indikatorlampen orange, maskinen begynder at forsegle; vakuumpumpen holder op med at virke; ingen støj; indikatorlampen skifter til orange.
- Når forseglingen er færdig. Låget hæves en smule, og det grønne lys tændes.
- Fjern posen og efterse posen og forsegl den. **(Bemærk: En**

DK



positiv forsegling vil se klar ud ved inspektion. Hvis forseglingen er plettet, ufuldstændig, rynket, hvid eller mælkeagtig, fjernes den forseglede del, og vakuu-um og forseglingsprocessen køres igen.)

- Opbevar posen korrekt. Alle fordærlige fødevarer skal nedkøles eller fryses for at forhindre fordærv.
- Tryk på knappen "Annuler" for at stoppe maskinens alle arbejdsprocesser. Hvis der er behov for øjeblikkelig forsegling, skal du blot trykke på knappen "Seal".

Sådan bruges PULSE-vakuumfunktionen (kun element 201626)

Da trykket under vakuumfunktionen "Pulse" er indstillet til at være højt, er det nogle gange nemt at ødelægge nogle sarte genstande ved højt tryk i vakuumposen. I dette tilfælde kan du bruge vakuumfunktionen "Pulse" til at styre vakuumtiden og -trykket og forhindre knusning af sarte genstande. Når du pakker nogle saftige fødevarer, kan du også bruge denne funktion og forhindre, at væske suges ud.

1. Læg genstandene i posen, og sæt derefter posens åbne ende hen over kammerpakningen. Sørg for, at posens åbne ende er i kammerrummet.
2. Luk låget ved at trykke på låget med hånden, og tryk samtidig på låsene i begge ender af maskinen med fingrene for at låse låget.
3. Tryk konstant på knappen "Pulse", indtil den når det ønskede tryk. Du kan se vakuumposen for at bestemme trykket. Under denne proces kan du stoppe vakuummet ved at holde op med at trykke på denne knap, og trykke på den igen for at støvsuge igen.
4. Når trykket når det, der er behov for, skal du trykke på knappen "Seal" for at starte forseglingen.

Sådan bruges det med beholderen (medfølger ikke)

975350 og 201626 anvendes også til beholderne. Knappen øverst på låget kontrollerer støvsugning, lukker og låser ventilationsåbningerne inde i låget efter støvsugning og åbner ventilationsåbningerne for at lade luften komme tilbage i beholderen og frigiver låget for at få adgang til indholdet.

1. Læg genstandene i beholderen. Sørg for, at beholderens låg er tørt, og at lågets pakning er uden pulver eller madrester. Giv også plads, når genstandene er lagt i beholderen. Luk derefter låget.
2. Drej knappen til positionen "Vacuum".
3. Tilslut slangen til tilbehørsporten på maskinen og porten på beholderens låg.
4. Følg nedenstående procedurer for punkt 975350 og 201626 tilsvarende. (emne 201626)
 - Vælg vakuumniveau ifølge sagen. Standardindstillingen er Høj. Vælg Forseglingstid. Standardindstillingen er Normal.
 - Tryk på knappen "Tilbehør", tryk let på beholderens låg i 3-5 sek. Maskinen starter vakuumcyklussen. (element 975350)
 - Tryk på knappen "Kun vakuu", og tryk let på beholderens låg i 3-5 sek. Maskinen starter vakuumprocessen.
 - **Tryk på knappen "Annuler" for at stoppe maskinens alle arbejdsprocesser. **
5. Efter vakuumcyklussen stopper maskinen automatisk. Fjern slangen fra beholderen, og drej knappen til positionen

"Lås". Opbevar beholderen i køleskab.

6. For at åbne vakuumbeholderen skal du dreje knappen til positionen "Åbn". Med korrekt pleje kan beholderne genbruges mange gange.

Oplysninger om fødevareremballage i poser

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

Opbevaring af fødevarer og sikkerhedsoplysninger

Vakuumballageprocessen i Kitchen Line vil revolutionere den måde, du køber og opbevarer mad på. Fordi vakuumballage virker til at eliminere fryser brænde og bremse mad ødelæggelse, er du nu i stand til at drage fordel af at købe mad i bulk uden trussel om madspild.

Vakuumballage med vores apparat fjerner op til 90 % af luften fra emballagen. Dette vil hjælpe med at holde maden friskere op til 5 gange længere end under normale omstændigheder. Tørre fødevarer som pasta, morgenmadsprodukter og mel holder sig friske fra start til slut

Plus vakuumballage forhindrer væv og andre insekter i at inficere tørvarer. Pak kun de friskeste fødevarer.

Vær dog opmærksom på, at ikke alle fødevarer skal nefit fra vakuumballage. **Støvsug aldrig hvidløg eller svampe som svampe.** En farlig kemisk reaktion finder sted, når luften fjernes, hvilket forårsager, at disse fødevarer er farlige, hvis de indtages. Grøntsager skal blancheres før emballering for at dræbe enzymer, der kan forårsage forringelse af udgasning, når de støvsuges.

Fødevarer	Opbevaring af vakuumfryser	Opbevaring af vakuumbekæmpelse
Frisk oksekød og kalvekød	1-3 år	1 måned



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

Bemærkning: Ovenstående tabel er kun til reference. Ved fastlæggelse af opbevaringsperioden foreslår altid de lokale sanitære epidemiologiske bestemmelser og HACCP.

Betjeningstips

Vakuumballage forlænger produkternes holdbarhed betydeligt. Maskinen har også mange husholdningsbrug.

Vakuumballage er en perfekt løsning til dem, der tager på camping eller udendørsture!

- For at forberede en praktisk og genanvendelig ispose skal du fylde vakuumballageposen halvt med vand og tilføje nogle skeer med sprit. Forsegel posen (generer ikke vakuum), og læg den i fryseren. Opløsningen af alkohol vil ikke fryse helt - som følge heraf får du en fleksibel komprimerepose til at anvende på led eller mindre skader.
- Forbehandlede retter, som du tilbereder på forhånd og tager med på turen - en hurtig og enkel udendørs frokost.
- Vakuumballage af kød og andre produkter forhindrer lugte i at blive blandet under opbevaring.
- Du kan også forberede nødsæt og vakuumpakke, f.eks. tændstikker, sokker eller et kort.

Husholdningsbrug

- Skuffehåndtering - unødvendige og let fejlplacerbare genstande (negle, skruer) kan beskyttes ved vakuumforsegling i poser. Som følge heraf kan disse elementer nemt ses og optager mindre plads.
- Du behøver ikke længere at polere dit sølvtøj! Vakuumballage af lejlighedsvis brugte sølvretter vil forhindre dem i at blive ødelagt.

Rengøring og vedligeholdelse

- **BEMÆRKNING!** Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, og afkøl det før opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub ikke apparatet under vandet, da delene bliver våde, og der kan opstå elektrisk stød.
- Hvis apparatet ikke holdes i en god renlighedstilstand, kan det påvirke apparatets levetid negativt og resultere i en farlig situation.
- Madrester skal regelmæssigt rengøres og fjernes fra apparatet. Hvis apparatet ikke rengøres korrekt, vil det reducere dets levetid og kan resultere i en farlig tilstand under brug.

Rengøring

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

Vedligeholdelse

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

Transport og opbevaring

- Før opbevaring skal du altid sørge for, at apparatet er blevet frakoblet strømforsyningen og helt afkølet.
- Opbevar apparatet på et køligt, rent og tørt sted.
- Anbring aldrig tunge genstande på apparatet, da det kan beskadige det.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i drift. Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når du flytter det, og hold det nede i bunden.

Fejlfinding

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

BEMÆRK: For at sikre langvarig drift af maskinen skal du tage mindst 20 sekunders pause, før du forsegler den igen.

Problem	Mulig løsning
Apparatet tænder ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at maskinen er korrekt tilsluttet en jordet stikkontakt. • Kontrollér elledningen for flænger og flosser. Brug ikke maskinen, hvis netledningen er beskadiget.
Maskinen suger ikke luften helt ud af poserne	<ul style="list-style-type: none"> • For korrekt vakuumballage er det vigtigt, at posens kant placeres præcist på forseglingsstangen. Sørg for, at posen er indsat i vakuumballageposen, og at folien ikke er bølglet langs forseglingsstangen. • Hvis du forbereder emballageposer fra rullen, skal du sørge for, at den første forsegling er korrekt og stram. • For at vakuumballageprocessen kan lykkes, skal maskinen og posen være rene, tørre og fri for madpartikler. Tør overfladen af pakningen og indersiden af posen af, og prøv igen.

DK



<p>Vakuumposen mister vakuum efter forsejling</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Skarpe genstande kan punktere små huller i poserne. For at forhindre dette skal du dække skarpe kanter med papirhåndklæde og støvsuge i en ny pose. • Nogle frugter og grøntsager kan frigrive gasser (udgasing), hvis de ikke er ordentligt blancheret eller frosne før emballering. Åbn posen. Hvis du tror, at madspild er begyndt, skal du kassere maden. Hvis madspildet endnu ikke er begyndt, skal du straks indtage det. Hvis du er i tvivl, skal du kassere maden.
<p>I sjældne tilfælde kan der opstå en fejl i maskinens driftscyklusser, hvilket kan resultere i en funktionsfejl</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Afbryd strømmen til maskinen, og tilsæt den 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 andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne


regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortskaffelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

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 merkinnöissä mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Älä koske pistokkeeseen/sähköliitäntöihin märillä tai kosteilla käsillä.
- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoaa veteen, irrota virransyöttöliitännät välittömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.
- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteessa.
- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa ja pidä johto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä, vaan vedä sen sijaan aina pistokkeesta.
- Älä koskaan kanno laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen kotelo itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baarissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.
- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.


- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (bensini, sähkö, hiilliliesi 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

- Tämä laite on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- **HUOMIO! PALOVAMMOJEN RISKI! KUUMIA PINTOJA! ÄLÄ KOSKAAN KOSKETA TIIVISTYSPALKKIA.** Älä koske tiivistytankoon käytön aikana. Palovammojen vaara on olemassa myös käytön jälkeen. Odota, kunnes tiivistetanko on jäähtynyt, ennen kuin kosketat sitä.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava erikoisjohdoton tai -kokoonpanoon, joka on saatavana valmistajalta tai sen huoltoedustajalta.



RUHJOUTUVIEN KÄSIEN VAARA! Ole varovainen sulkiesiassa kantta.

-  Tämä laite on luokiteltu suojausluokan II laitteeksi.
- Vain tuotteelle 201626 laitetta voidaan käyttää 12VDC:n lähösovittimella (ei sisälly toimitukseen) tai suoraan vaihtovirtalähteestä. **HUOMAUTUS:** Niitä ei voitu käyttää samanaikaisesti.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu kotilouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten:
 - henkilöstön keittiöalueet kauppoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
 - maatalo-asunnot
 - asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä
 - sänky- ja aamiaistyypinen ympäristö.
- Laite on tarkoitettu muovipussien imurointiin ja tiivistämiseen, kun sisällä on elintarvikkeita. Muu käyttö voi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjää on yksin vastuussa laitteen virheellisen käytöstä.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3-4)

1. Ohjauspaneeli
2. Koneen kansi
3. 12VDC portti
4. Lisävarusteen portti
5. Tiivisteiden vaahotomuovi

6. Ylempi tiiviste
7. Varastotila tyhjiöruullille
8. Leikkuri
9. Tiivisteiden alapuolinen tiiviste
10. Tiivisteiden johto
11. Lukitus
12. Kammion huone

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia luettuja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

Ohjauspaneeli

(Kuva 2 sivulla 5)

13. Tyhjiö- ja tiiviste-/pysäytyspainike
 - Paina tätä painiketta Valmiustila-tilassa. Kone siirtyy automaattiseen tyhjiö- ja tiivistetilaan.
 - Pysäytä prosessi painamalla tätä painiketta missä tahansa työskentelytilassa.
14. Tiivisteiden painike
 - Pysäytä tyhjiöjakso ja estä arkalaatuisten esineiden murskaaminen painamalla "Seal"-painiketta.
 - Tee erikokoisia laukkuja.
15. Alipainetason painike
 - Aseta "Korkea" tai "Matala" imutaso. Merkkivalo palaa vastaavasti. Oletusasetus on "Korkea".
16. Tiivisteiden aikapainike
 - Aseta tarvittaessa "Normaali" tai "Laajennettu" tiivistysaika. Merkkivalo palaa vastaavasti. Oletusasetus on "Normaali", joka on 6 sekuntia. Pidennetty tiivistysaika on 7,5 sekuntia. Pidennetty tiivistysaika tarvitaan, kun työympäristö on alhaisessa lämpötilassa tai tyhjiöpussi on hyvin paksu tai tyhjiöpakkaus märkäruualla.
17. Pulssin imupainike
 - Käytä "Pulse"-painiketta estääksesi arkalaatuisten esineiden murskaamisen. Paina sormin "Pulse"-painiketta. Kone tyhjiöön tulee pieni määrä sen mukaan, mitä painat -painiketta.
18. Lisävarusteen imupainike
 - Paina tätä painiketta käynnistääksesi tyhjiöjakson vain säiliöön (ei sisälly toimitukseen). Katso ohjekirjassa mainittua ohjeistusta.
19. Merkkivalo
 - Vihreä: virta päällä, valmiustilassa, toiminta valmis.
 - Punainen: Paina "Vacuum & Seal" -painiketta.
 - Oranssi: tiivistetila.
20. Tilan kytkin
 - "Normaali" – – Sopii työskentelyyn lämpimässä tai kuumassa ilmassa tai tyhjiökuivaamiseen (ilman nestettä).
 - "Laajennettu" – – Soveltuu kylmän tai kylmän ilman lämpötilaan tai märkien esineiden (nesteen kanssa) imurointiin.
21. Tyhjiö- ja tiivistepainike
 - Paina "Vacuum & Seal" -painiketta, jolloin kone imuroi ja tiivistää.
22. Vain tiiviste -painike
 - Paina "Sulje"-painiketta. Kone alkaa tiivistyä.
23. Vain imu -painike
 - Paina "Vain imu" -painiketta ja paina säiliön kantta hie-man 3-5 sekunnin ajan. Kone aloittaa alipaineprosessin.
24. Peruuta-painike
 - Paina "Peruuta"-painiketta pysäyttääksesi koneen kaikki työprosessit.



Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja että se sisältää kaikki lisävarusteet. Jos toimitus on puutteellinen tai vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Tässä tapauksessa laitetta ei saa käyttää.
- Puhdista lisävarusteet ja laite ennen käyttöä (katso ==> Puhdistus ja huolto).
- Varmista, että laite on täysin kuiva.
- Aseta laite vaakasuoralle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.
- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitetta tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhempiä tarvetta varten.

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

Käyttöohjeet

Valmistelut

- Kytke kone virtalähteeseen.
- Kun kone on kytketty päälle, LED-valo syttyy.
- Kone on käyttövalmis.

Ennen käynnistystä

- Kytke kone virtalähteeseen.
- Kun kone on kytketty päälle, LED-valo syttyy.
- Kone on käyttövalmis.

Miten kassi valmistetaan rullasta

Malli: 201626

1. Avaa kansi, nosta leikkuri, vedä rulla ulos sopivan kokoiseksi, laske leikkuri alas.
2. Leikkaa rulla viipaloimalla leikkuria.
3. Aseta rullan avoin pää tiivistevaijerin poikki (varmista, että avoin pää on tiivistevaijerin poikki).
4. Sulje kansi, paina kantta käsin ja paina samalla koneen molempien päiden lukkoja sormilla kannen lukitsemiseksi.
5. Paina tiiviste, kone siirtyy tiivistetilään. Tiivistejohto toimii. Merkkivalon väri muuttuu oranssiksi vihreästä. Pumpu toimii ja vapauttaa lukituksen. Merkkivalo muuttuu punaiseksi. Tiivistyksen jälkeen kone piippaa.
6. Irrota rullapää ja tarkista tiiviste.

(Huomautus: positiivinen tiiviste näyttää "kirikkaalta" tarkastuksen yhteydessä. Jos tiiviste on tahrainen, epätäydellinen, rypistynyt, valkoinen tai maitomainen, leikkaa tiiviste ja käynnistä tiivistysprosessi uudelleen.)

Malli: 975350

- Valitse sopivan levyinen rulla.
- Aseta rullan avoin pää tiivistevaijerin poikki (varmista, että avoin pää on tiivistevaijerin poikki). Sulje kansi.
- Paina kansi peukaloilla alas ja paina koneen alustan molemmilla puolilla olevat salvat sisään etusormilla ja lukolla.
- Valitse oikea tiivistysaikavaihtoesto.
 - "Normaali" – Sopii työskentelyyn lämpimässä tai kuumassa ilmassa tai tyhjiökuivaamiseen (ilman nestettä).
 - "Laajennettu" – Soveltuu työskentelyyn viileässä tai kylmässä ilmassa tai tyhjiömäisissä kohteissa (nesteellä).
- Paina "Sulje"-painiketta. Kone alkaa tiivistyä, alipainepumppu lakkaa toimimasta, ei melua, merkkivalo muuttuu

oranssiksi. Kun tiivistys on valmis, kone jatkaa imurointia 3 sekunnin ajan, jotta imurista tulee täydellisempi. Merkkivalo muuttuu punaiseksi.

- Kansi nousee hieman ja vihreä valo syttyy.
- Tiivistysjakso on päättynyt.
- Poista pussi ja tarkasta sinetti. **(Huomautus: positiivinen tiiviste näyttää kirikkaalta tarkastuksen yhteydessä. Jos tiiviste on tahrainen, epätäydellinen, rypistynyt, valkoinen tai maitomainen, poista suljettu annos ja suorita tyhjiö- ja tiivisteprosessi uudelleen.)**

Pussien imurointi ja tiivistäminen

Malli: 201626

1. Valitse sopiva tyhjiöpussin koko ja aseta laukku pussiin.
2. Jätä pussiin asettamisen jälkeen vähintään 4–5 cm tilaa paremman alipaineen varmistamiseksi.
3. Aseta pussin avoin pää säiliön tiivisteeseen päälle. Varmista, että avoin pää on kammiohuoneessa.
4. Sulje kansi, paina kantta käsin ja paina samalla koneen molempien päiden lukkoja sormilla kannen lukitsemiseksi.
5. Valitse imutason tavaroiden mukaan. Oletusasetus on Korkea. Valitse tiivisteeseen aika. Oletusasetus on Normaali.
6. Paina Vacuum&Seal/Stop, kone siirtyy automaattiseen alipaine- ja tiivistetilään. Merkkivalo muuttuu punaiseksi.
 - **Lukko vapautuu alipaineprosessin aikana. Tämä kuuluu normaaliin ilmiöön.
7. Tiivistyksen jälkeen kone vapautuu automaattisesti ja piippaa. Merkkivalo muuttuu vihreäksi.
8. Avaa kansi, ota pussi ulos ja tarkista sinetti.

(Huomautus: positiivinen tiiviste näyttää "kirikkaalta" tarkastuksen yhteydessä. Jos tiiviste on tahrainen, epätäydellinen, rypistynyt, valkoinen tai maitomainen, leikkaa tiiviste ja käynnistä tiivistysprosessi uudelleen.)

9. Säilytä tyhjiötuotteet asianmukaisesti tiivisteiden jälkeen. Kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä jääkaapissa tai pakastettava pilaantumisen estämiseksi.

Malli: 975350

- Valitse sopiva tyhjiöpussi, aseta laukkuun.
- Jätä vähintään 4,5 cm tilaa, kun tavara on asetettu pussiin paremman alipaineen varmistamiseksi.
- Aseta pussin avoin pää säiliön tiivisteeseen päälle. Varmista, että avoin pää on tyhjiökammion sisällä.
- Sulje kansi.
- Paina kansi peukaloilla alas ja paina koneen alustan molemmilla puolilla olevat salvat sisään etusormilla ja lukolla.
- Valitse oikea tiivistysaikavaihtoesto.
 - "Normaali" – Sopii työskentelyyn lämpimässä tai kuumassa ilmassa tai tyhjiökuivaamiseen (ilman nestettä).
 - "Laajennettu" – Soveltuu työskentelyyn viileässä tai kylmässä ilmassa tai tyhjiömäisissä kohteissa (nesteellä).
- Paina "Vacuum & Seal" -painiketta. Merkkivalo muuttuu punaiseksi.
- Alipainepumppu kytketty ja imu vetää kannen ja tiivistetangon alas, jolloin kannen lukitus avautuu (pop-ping-ääni osoittaa, että salvat avautuvat).
- Imutason anturi tietää, milloin se saavuttaa oikean imutason ja siirtyy automaattisesti tiivistetilään.
- Tiivistetilassa merkkivalo muuttuu oranssiksi, kone alkaa tiivistää, alipainepumppu lakkaa toimimasta, ei melua, merkkivalo muuttuu oranssiksi.



- Kun tiivistys on valmis. Kansi nousee hieman ja vihreä valo syttyy.
- Poista pussi ja tarkasta pussi ja sinetti. **(Huomautus: positiivinen tiiviste näyttää kirkkaalta tarkastuksen yhteydessä. Jos tiiviste on tahrainen, epätäydellinen, rypistynyt, valkoinen tai maitomainen, poista suljettu annos ja suorita tyhjennys-um ja tiivisteprosessi uudelleen.)**
- Säilytä pussia asianmukaisesti. Kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä jääkaapissa tai pakastettava pilaantumisen estämiseksi.
- Paina "Peruuta"-painiketta pysäyttääksesi koneen kaikki työprosessit. Jos tarvitaan pikatiivistettä, paina vain "Seal"-painiketta.

PULSE-alipainetoiminnon käyttö (vain tuote 201626)

Koska "Pulse"-tyhjiötoiminnon paine on asetettu korkeaksi, joskus on helppoa tuhota jotakin arkalaatuisia esineitä tyhjiöpussissa korkealla paineella. Tässä tapauksessa voit käyttää "Pulse"-alipainetoimintoa tyhjiöajan ja -paineen hallintaan ja estää herkkien esineiden murskaamisen. Kun pakkaat mehukkaita ruokia, voit myös käyttää tätä toimintoa ja estää nesteen imeytymisen ulos.

1. Aseta esineet pussiin ja aseta sitten pussin avoin pää kammiomion tiivisteeseen päälle. Varmista, että pussin avoin pää on kammiuhuoneessa.
2. Sulje kansi painamalla kantta käsin ja paina samalla koneen molempien päiden lukkoja sormilla kannen lukitsemiseksi.
3. Paina "Pulse"-painiketta jatkuvasti, kunnes se saavuttaa haluamasi paineen. Voit katsoa tyhjiöpussin paineen määrittämiseksi. Tämän prosessin aikana voit pysäyttää alipaineen lopettamalla tämän painikkeen painamisen ja painamalla sitä uudelleen.
4. Kun paine saavuttaa sen, mitä se tarvitsee, aloita tiivistys painamalla "Seal"-painiketta.

Kanisterin kanssa käyttäminen (ei sisälly toimitukseen)

975350- ja 201626-säiliöitä käytetään myös säiliöissä. Kannen yläosassa oleva nuppi ohjaa imurointia, sulkee ja lukitsee kannen sisällä olevat ilma-aukot imuroinnin jälkeen ja avaa ilma-aukot, jotta ilma pääsee takaisin kanisteriin, ja vapauttaa kannen päästäkseen käsiksi sisältöön.

1. Aseta esineet säiliöön. Varmista, että säiliön kansi on kuiva ja että kannen tiivisteessä ei ole jauhetta tai ruokajäämiä. Jätä tilaa myös sen jälkeen, kun esineet on asetettu säiliöön. Sulje sitten kansi.
 2. Käännä nuppi "Vacuum"-asentoon.
 3. Liitä letku koneen lisävarusteporttiin ja säiliön kannen porttiin.
 4. Noudata kohtien 975350 ja 201626 alla olevia menettelyjä vastaavasti. (kohta 201626)
 - Valitse tavaroiden mukaan imutaso. Oletusasetus on Korkea. Valitse tiivisteiden aika. Oletusasetus on Normaali.
 - Paina "Lisävaruste"-painiketta, paina jonkin verran säiliön kantta 3-5 sekunnin ajan, jolloin kone aloittaa imujakson. (kohde 975350)
 - Paina "Vain imu"-painiketta ja paina säiliön kantta hieman 3-5 sekunnin ajan. Kone aloittaa alipaineprosessin.
- **Paina "Peruuta"-painiketta pysäyttääksesi koneen kaikki työprosessit. ****

5. Imuohjelman jälkeen kone pysähtyy automaattisesti. Irrota letku säiliöstä ja käännä nuppi "Lukitus"-asentoon. Säilytä säiliö jääkaapissa.
6. Avaa tyhjiösäiliö kääntämällä nuppi "Avaa"-asentoon. Säiliöitä voidaan käyttää uudelleen useita kertoja asianmukaisella huolella.

Tietoa elintarvikepakkausista pusseissa

- Pakkaushetkellä elintarvikkeiden tulisi olla mahdollisimman tuoreita. Tyhjiöpakattujen tuotteiden kestoaikaa voidaan pidentää jopa viisi kertaa tavallisiin säilytysolosuhteisiin verrattuna.
- Pehmeät ja kosteat elintarvikkeet tai tuotteet, joiden pitäisi säilyttää muotonsa, on jäädytettävä ennen pakkaamista.
- Lihaa, marjoja tai leipää voidaan pakastaa jopa 24 tunnin ajan pakastimen palovammojen välttämiseksi. Kun tuotteet 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, räjäytyet tai gra-vuot, on jäädytettävä astiassa tai jääalustalla ennen tyhjiöpakkaamista. Pakastetut ja pakatut tuotteet tulee merkitä ja laittaa pakastimeen.
- Kaikki teräväreunaiset tuotteet (esim. luut, kuivapasta, riisi) on kiinnitettävä paperipyyhkeillä, jotta ne eivät läivistä pussia.
- Pakkauspusseja ei saa käyttää uudelleen ruoanlaittoon tai mikroaaltouunissa. Älä käytä uudelleen laukkuja, joita käytettiin tuoreiden kalojen tai rasvaisten hirviöiden säilyttämiseen.
- Vihannekset on ryöpättävä ennen pakkaamista. Valkaisu on lämpökäsittelymenetelmä, joka koostuu lyhytaikaisesta mutta intensiivisestä lämmityksestä. Vihannekset voidaan ryöpättä kiehuvaassa vedessä: ne on asetettava kiehuvaan veteen, otettava sitten pois ja sammuutettava välittömästi alhaisessa lämpötilassa.
- Suorita tyhjiöpakkaus tavalliseen tapaan.
- **Älä imuroi pakkausosia valkosipulia.**

Elintarvikkeiden säilytys- ja turvallisuustiedot

Keittiölinjan tyhjiökammion pakkaus kone mullistaa tavan, jolla ostat ja säilytät ruokaa. Koska tyhjiöpakkaus toimii pakastimen palovammojen ja pilaantumisen hidastamiseksi, voit nyt hyödyntää ruoan ostamisen irtotavarana ilman ruokajätteen uhkaa.

Laitteen tyhjiöpakkaus poistaa pakkauksesta jopa 90 % ilmaa. Näin elintarvikkeet säilyvät tuoreina jopa viisi kertaa normaalia pidempään. Kuivat ruoat, kuten pasta, viljat ja jauhot, pysyvät tuoreina alusta loppuun.

Lisäksi tyhjiöpakkaus estää pahalaisia ja muita hyönteisiä infestoitamasta kuivia tuotteita. Pakkaa vain mahdollisimman tuoreita ruokia.

Muista kuitenkin, että kaikki elintarvikkeet eivät ole tyhjiöpakauksesta sopivia. **Älä koskaan imuroi valkosipulia tai sienii, kuten sienii.** Ilmaa poistettaessa tapahtuu vaarallinen kemiallinen reaktio, jolloin nämä ruoat ovat vaarallisia neliäntyä. Vihannekset on ryöpättävä ennen pakkaamista, jotta kaikki entsymit, jotka voivat tyhjiöistettyinä heikentää kaasuunpoistoa, tuhoutuvat.

FI



Ruoka	Tyhjiöpakastimen säilytys	Tyhjiöjääkaapin säilytys
Tuore nautanliha ja vasikanliha	1–3 vuotta	1 kuukausi
Jauhettu liha	1 vuosi	1 kuukausi
Tuoretta porsaansiirakkaa	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Tuore kala	2 vuotta	2 viikkoa
Tuore siipikarja	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Savustetut lihat	3 vuotta	6–12 viikkoa
Tuoretta tuotetta, tyhjä	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Tuoreet hedelmät	2–3 vuotta	2 viikkoa
Kovat juustot	6 kuukautta	6–12 viikkoa
Viipaloitunut Deli-lihat	ei suositella	6–12 viikkoa
Tuoretta pastaa	6 kuukautta	2–3 viikkoa

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

Käyttövinkkejä

Alipainepakkaus pidentää merkittävästi tuotteiden säilyvyyttä. Koneessa on myös useita kotitalouskäyttöjä.

Tyhjiöpakkaus on täydellinen ratkaisu retkeilyyn tai ulkoiluun!

- Valmistaa kätevä ja uudelleenkäytettävä jääpussi täyttämällä tyhjiöpakkauspussi puolilleen vedellä ja lisäämällä siihen lusikallinen hankausalkoholia. Sulje pussi (älä muodosta tyhjiötä) ja aseta se pakastimeen. Alkoholiuusi ei jäädy kokonaan, minkä seurauksena saat joustavan kompressiopussin niveliin tai pieniin vammoihin.
- Esikäsitellyt ruoat, jotka valmistat etukäteen ja otat mukaan matkalle – nopea ja yksinkertainen lounas ulkona.
- Lihan ja muiden tuotteiden tyhjiöpakkaus estää hajujen sekoittumisen säilytyksen aikana.
- Voit myös valmistella hätäpakkauskia ja tyhjiöpakkauskia, kuten tulitikkuja, sukkiä tai karttaa.

Kotitalouden käyttö

- Laatikkojen hallinta – tarpeettomat ja helposti kadotettavat esineet (naulat, ruuvit) voidaan suojata tyhjiöpakkaamalla pussit. Tämän ansiosta nämä tuotteet ovat helposti nähtävillä ja vievät vähemmän tilaa.
- Sinun ei enää tarvitse kiillottaa hopeaesineitäsi! Toisinaan käytettyjen hopearuokien tyhjiöpakkaus estää niiden värjäytymisen.

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja jäädytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen vesisuihkua tai höyrynimuria äläkä työnnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköisku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikänsä 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 jäädytetty ulkopinta mietoon saippuoliuokseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sieniä tai klooripitoisia puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä tai teräväkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!
- 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 yhteys toimittajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelemaksi.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtalähteestä ja että se on täysin jäähtynyt.
- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrä sitä, ja pidä sitä alhaalla.

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taulukosta. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä toimittajaan/palveluntarjoajaan.

HUOMAUTUS: Koneen pitkäaikaisen käytön varmistamiseksi pidä vähintään 20 sekunnin tauko ennen peräkkäistä sulkemista.

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Laite ei käynnisty	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> Jotta tyhjiö muodostuisi ja tiivistäisi oikein, on tärkeää, että pussin reuna asetetaan tarkasti tiivistetankoon. Varmista, että pussi on asetettu tyhjiökammion tiivisteseen ja että foliati ei ole aaltopahvia tiivistetankoa pitkin. Jos valmistelet pakkauspusseja rullasta, varmista, että ensimmäinen tiiviste on oikea ja tiukka. Jotta tyhjiön muodostusprosessi onnistuisi, koneen ja pussin on oltava puhtaita ja kuivia, eikä niissä saa olla ruoantähteitä. Pyyhi tiivisten pinta ja pussin sisäpuoli ja yritä uudelleen.
Tyhjiöpussi menettää alipaineen sisetöinnin jälkeen	<ul style="list-style-type: none"> 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 uskot, 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 käyttötöjaksossa voi esiintyä virhe, joka johtaa toimintahäiriöön	<ul style="list-style-type: none"> Irrota kone verkkovirrasta ja kytke 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 ostotositte (esim. kuitti). Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentointitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.

Hävittäminen ja ympäristö



Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätealaitteistosi luovuttamalla se määrätylle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvien jätteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätealaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja siitä, mihin jätte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsitteystä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte dette HENDI-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk apparatet kun til det formålet det er beregnet for, som beskrevet i denne håndboken.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk og feil bruk.
- **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØT!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Ikke senk de elektriske delene av apparatet ned i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
- **BRUK ALDRI ET SKADET APPARAT!** Kontroller de elektriske tilkoblingene og ledningen regelmessig for eventuelle skader. Hvis den er skadet, må du koble produktet fra strømforsyningen. Alle reparasjoner skal kun utføres av en leverandør eller kvalifisert person for å unngå fare eller skade.
- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du om nødvendig føre strømkabelen for å unngå utilsiktet trekking, at den kommer i kontakt med varmeflaten eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** SLÅ ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske plugg/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontakten umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikoen.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømuttak slik at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødtilfeller.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkontakten. Trekk alltid i stedet.
- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren




- og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

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



FARE FOR KNUSENDE HÅNDER! Vær forsiktig når du lukker lokket.

-  Dette apparatet er klassifisert som beskyttelsesklasse II.
- Kun for del 201626 kan apparatet drives av 12VDC utgangsadapter (følger ikke med) eller vekselstrømkilde direkte. MERK: De kunne ikke brukes samtidig.

Tiltent bruk

- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
 - personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus;
 - av kunder på hoteller, moteller og andre boligtyper;
 - miljø av typen bed and breakfast.
- Produktet er utformet for støvsuging og forsegling av plastposer med mat på innsiden. All annen bruk kan føre til skade på apparatet eller personskaide.
- Bruk av apparatet til andre formål skal anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal alene være ansvarlig for feil bruk av enheten.

Hoveddeler av produktet

(Fig. 1 på side 3-4)

1. Kontrollpanel
2. Maskinens lakk
3. 12VDC strømledningsport
4. Port for tilbehør
5. Tetningsskum
6. Øvre tetningspakning

7. Oppbevaringsrom for vakuumpuller
8. Kutter
9. Pakning med tetning ned
10. Tetningsledning
11. Lås
12. Kammerrom

Merknad: Innholdet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer med mindre annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

Kontrollpanel

(Fig. 2 på side 5)

13. Vakuum og tetning/stopp-knapp
 - Trykk på denne knappen i standby-modus, maskinen går inn i automatisk vakuum- og forseglingsmodus.
 - Trykk på denne knappen under en hvilken som helst arbeidsmodus for å stoppe prosessen.
14. Forseglingsknapp
 - Trykk på «Forsegl»-knappen for å stoppe vakuumsyklusen og forsegle for å forhindre knusing av ømfintlige gjenstander.
 - Lag vesker i tilpasset størrelse.
15. Knapp for vakuumnivå
 - Still inn "Høyt" eller "Lavt" vakuumnivå. Indikatorlampen vil være på tilsvarende. Standardinnstillingen er «Høy».
16. Knapp for forseglingstid
 - Still inn «Normal» eller «Utvidet» forseglingstid etter behov. Indikatorlampen vil være på tilsvarende. Standardinnstillingen er "Normal", som er 6 sekunder. Forlenget forseglingstid er 7,5 sekunder. Forlenget forseglingstid er nødvendig når arbeidsmiljøet er i lav temperatur, eller vakuumposen er veldig tykk, eller vakuumforsegling med våt mat.
17. Pulsvakuumpknapp
 - Bruk «Pulse»-knappen for å unngå å knuse ømfintlige plagg. Trykk på «Pulse»-knappen med fingrene, maskinen vil støvsuge litt etter litt i henhold til at du trykker på knappen.
18. Vakuumpknapp for tilbehør
 - Trykk på denne knappen for å starte vakuumsyklusen kun til beholderen (følger ikke med). Se retningslinjene som er nevnt i håndboken.
19. Indikatorlampe
 - Grønn: Slå på, stå ved, arbeid fullført.
 - Rød: Trykk på «Vakuum og tetning»-knappen.
 - Oransje: tetningsmodus.
20. Modusbryter
 - «Normal» – Egnet for arbeid i varm eller varm lufttemperatur, eller vakuumpørkende gjenstander (uten væske).
 - «Utvidet» – Egnet for arbeid i kjølig eller kald lufttemperatur, eller vakuummåte gjenstander (med væske).
21. Vakuum- og forseglingsknapp
 - Trykk på "Vacuum & Seal"-knappemaskinen for å støvsuge og forsegle.
22. Knapp for kun forsegling
 - Trykk på «Forseglings»-knappen. Maskinen begynner å tette.
23. Knapp for kun vakuum
 - Trykk på «Kun vakuum»-knappen, og trykk lett på beholderlokket i 3-5 sekunder. Maskinen starter vakuumprosessen.



24. Avbryt-knapp

- Trykk på «Avbryt»-knappen for å stoppe maskinens alle arbeidsprosesser.

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og med all tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I dette tilfellet må du ikke bruke enheten.
- Rengjør tilbehøret og produktet før bruk (se ==> Rengjøring og vedlikehold).
- Sørg for at produktet er helt tørt.
- Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
- Ta vare på emballasjen hvis du har tenkt å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

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

Bruksanvisning

Forberedelser

- Koble maskinen til strømforsyningen.
- Når maskinen er slått på, lyser LED-lampen.
- Maskinen er klar til bruk.

Før oppstart

- Koble maskinen til strømforsyningen.
- Når maskinen er slått på, lyser LED-lampen.
- Maskinen er klar til bruk.

Howdan lage en pose fra roll

Modell: 201626

1. Åpne lokket, hev kutteren, trekk ut rullen til passende størrelse, sett ned kutteren.
2. Bare kutt rullen ved å kutte kutteren.
3. Sett den åpne enden av rullen over tetningsvaieren (pass på at den åpne enden er over tetningsvaieren).
4. Lukk lokket, trykk på lokket for hånd, og trykk samtidig på låsene i begge ender av maskinen med fingrene for å låse lokket.
5. Trykk på Tetning, maskinen går inn i tetningsmodus. Tetningsledningen fungerer. Indikatorlampens farge blir oransje fra grønn. Pumpen fungerer og utløser låsen. Indikatorlampen blir rød. Etter forsegling vil maskinen pipe.
6. Ta ut rulleenden og sjekk forseglingen.

(Merk: En positiv forsegling vil se «klar ut» ved inspeksjon. Hvis forseglingen er flekkete, ufullstendig, rynkete, hvit eller melkeaktig, kutt forseglingen og start forseglingsprosessen på nytt.)

Modell: 975350

- Velg rull med egnet bredde.
- Sett den åpne enden av rullen over tetningsledningen (pass på at den åpne enden er over tetningsvaieren); lukk lokket.
- Mens du trykker lokket ned med tomlene, trykker du inn låsene på begge sider av maskinbasen med pekefingrene og låser.
- Velg riktig forseglingstid.

-«Normal» – Egnet for arbeid i varm eller varm lufttemperatur, eller vakuumbærende gjenstander (uten væske).

-«Utvidet» – Egnet for arbeid i kjølig eller kald lufttemperatur; eller vakuumbærende gjenstander (med væske).

- Trykk på «Forsegling»-knappen. Maskinen begynner å tette; vakuumpumpen slutter å fungere; ingen støy; indikatorlyset blir oransje. Når forseglingen er fullført, vil maskinen fortsette å støvsuge i 3 sekunder for å gjøre støvsugeren mer perfekt; indikatorlyset blir rødt.
- Lokket heves litt og det grønne lyset tennes.
- Forseglingslykhusen er fullført.
- Fjern posen og inspiser forseglingen. **(Merk: En positiv forsegling vil se tydelig ut ved inspeksjon. Hvis forseglingen er flekkete, ufullstendig, rynkete, hvit eller melkeaktig, fjern den forseglede delen og kjøp vakuumbærende og forseglingsprosessen igjen.)**

Howdan støvsuge og forsegle med poser

Modell: 201626

1. Velg egnet vakuumposestørrelse, plasser gjenstanden i posen.
2. La det være minst 4–5 cm plass etter at gjenstanden er lagt i posen, for å sikre bedre vakuumbæring.
3. Sett den åpne enden av posen over kammertetningspakningen. Kontroller at den åpne enden er inne i kammerrommet.
4. Lukk lokket, trykk på lokket for hånd, og trykk samtidig på låsene i begge ender av maskinen med fingrene for å låse lokket.
5. Velg vakuumnivå i henhold til tingene. Standardinnstillingen er høy. Velg forseglingstid. Standardinnstillingen er Normal.
6. Trykk på Vacuum&Seal/Stop, maskinen går inn i automatisk vakuumbærende og forseglingsmodus. Indikatorlampen blir rød.
** Låsen frigjøres under vakuumbæring. Dette tilhører det normale fenomenet.
7. Etter forsegling vil maskinen utløses automatisk og pipe. Indikatorlampen blir grønn.
8. Åpne lokket, ta ut posen og sjekk forseglingen.

(Merk: En positiv forsegling vil se «klar ut» ved inspeksjon. Hvis forseglingen er flekkete, ufullstendig, rynkete, hvit eller melkeaktig, kutt forseglingen og start forseglingsprosessen på nytt.)

9. Oppbevar vakuumelementene riktig etter forsegling. Alle bedervelige matvarer må kjøles ned eller fryses for å forhindre ødeleggelse.

Modell: 975350

- Velg egnet vakuumbærende pose, plasser gjenstanden i posen.
- La det være minst 4,5 cm plass etter at gjenstanden er lagt i posen, for å sikre bedre vakuumbæring.
- Sett den åpne enden av posen over kammertetningspakningen. Sørg for at den åpne enden er inne i vakuumbærende kammeret.
- Lukk lokket.
- Mens du trykker lokket ned med tomlene, trykker du inn låsene på begge sider av maskinbasen med pekefingrene og låser.
- Velg riktig forseglingstid.
- «Normal» – Egnet for arbeid i varm eller varm lufttemperatur, eller vakuumbærende gjenstander (uten væske).



-«Utvidet» – Egnert for arbeid i kjølig eller kald lufttemperatur; eller vakuumbåte gjenstander (med væske).

- Trykk på «Vakuu og tetning»-knappen. Indikatorlampen blir rød.
- Vakuumpumpen kobles inn og suget trekker lokket og tetningsstangen ned slik at lokket låses opp (pop-ping-lyd indikerer at låsene låses opp).
- Vakuumnivåsensoren vet når den oppnår riktig vakuumnivå og vil automatisk gå inn i forseglingsmodus.
- Når du er i tetningsmodus, vil indikatorlyset endres oransje, maskinen begynner å tette; vakuumpumpen slutter å fungere; ingen støy; indikatorlyset blir oransje.
- Når forseglingen er fullført. Lokket heves litt og det grønne lyset tenner.
- Fjern posen og inspisir posen og forseglingen. **(Merk: En positiv forsegling vil se tydelig ut ved inspeksjon. Hvis forseglingen er flekkete, ufullstendig, rynkete, hvit eller melkeaktig, fjern den forseglede delen og kjør vakuu-um og forseglingsprosessen igjen.)**
- Oppbevar posen på riktig måte. Alle bederlige matvarer må kjøles ned eller fryses for å forhindre ødeleggelse.
- Trykk på knappen «Avbryt» for å stoppe maskinens alle arbeidsprosesser. Det er behov for umiddelbar forsegling, trykker du bare på «Forsegle»-knappen.

Slik bruker du PULSE vakuumfunksjon (kun artikkel 201626)

Siden trykket under «Pulse»-vakuumfunksjonen er satt til å være høyt, er det noen ganger lett å ødelegge noen ømfintlige gjenstander ved høyt trykk i vakuumposen. I dette tilfellet kan du bruke «Pulse» vakuumfunksjonen til å kontrollere vakuumtiden og -trykket, og forhindre knusing av ømfintlige gjenstander. Når du pakker noen saftige matvarer, kan du også bruke denne funksjonen og forhindre at væske suges ut.

1. Legg gjenstandene i posen og sett deretter den åpne enden av posen over kammeretningspakningen. Sørg for at den åpne enden av posen er inne i kammerrommet.
2. Lukk lokket og trykk på lokket for hånd, og trykk samtidig på låsene i begge ender av maskinen med fingrene for å låse lokket.
3. Trykk kontinuerlig på «Pulse»-knappen, til den når det trykket du ønsker. Du kan se vakuumposen for å bestemme trykket. Under denne prosessen kan du stoppe støvsugeren ved å slutte å trykke på denne knappen, og trykke på den igjen for å støvsuge igjen.
4. Når trykket når det det trenger, trykker du på «Forsegl»-knappen for å starte forseglingen.

NO

Slik bruker du med beholderfølger ikke med)

975350 og 201626 brukes også til beholdere. Bryteren på toppen av lokket kontrollerer støvsuging, lukker og låser ventiler inne i lokket etter støvsuging, og åpner åpningene for å tillate luft tilbake i beholderen og frigjør lokket for å få tilgang til innholdet.

1. Plasser gjenstandene i beholderen. Sørg for at beholderlokket er tørt og at lokkpakningen ikke inneholder pulver eller matrester. La det også være litt plass etter at gjenstandene er satt inn i beholderen. Lukk deretter lokket.
2. Drei bryteren til «Vakuu»-posisjon.
3. Koble slangen til tilbehørsporten på maskinen og porten på beholderlokket.

4. Følg prosedyrene nedenfor for henholdsvis punkt 975350 og 201626.
(element 201626)
 - Ifølge ting, velg Vakuumnivå. Standardinnstillingen er høy. Velg forseglingstid. Standardinnstillingen er Normal.
 - Trykk på «Tilbehør»-knappen, trykk lett på beholderlokket i 3-5 sekunder, maskinen starter vakuumsyklusen. (element 975350)
 - Trykk på «Kun vakuu»-knappen, og trykk lett på beholderlokket i 3-5 sekunder. Maskinen starter vakuumprosessen.
 - **Trykk på «Avbryt»-knappen for å stoppe maskinens alle arbeidsprosesser.**
5. Etter vakuumsyklusen stopper maskinen automatisk. Fjern slangen fra beholderen og vri knappen til «Lås»-posisjon. Oppbevar beholderen i kjøleskapet.
6. For å åpne vakuumbeholderen vrir du knappen til «Åpne»-posisjon. Med riktig forsiktighet kan beholderne gjenbrukes mange ganger.

Informasjon om matemballasje i poser

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

Informasjon om oppbevaring av mat og sikkerhet

Vakuukammerets pakkemaskin Kitchen Line vil revolusjonere måten du kjøper og oppbevarer mat på. Fordi vakuummemballasje fungerer for elimi-nakne fryser brenner og sakte matsvinn, kan du nå dra nytte av å kjøpe mat i bulk uten trussel om matavfall.

Vakuummemballasje med produktet vårt fjerner opptil 90 % av luften fra pakken. Dette vil bidra til å holde maten ferskere opptil 5 ganger lenger enn under normale omstendigheter. Tørrmat som pasta, korn og mel holder seg fersk fra start til slutt



I tillegg forhindrer vakuumballasje at weevils og andre insekter infiserer tørre varer. Pakk bare de ferskeste matvarene som er mulig.

Vær imidlertid oppmerksom på at ikke alle matvarer er egnet fra vakuumballasje. **Du må aldri vakuumpakke hvitløk eller sopp som sopp.** En farlig kjemisk reaksjon finner sted når luften fjernes, noe som forårsaker at disse matvarene er farlige hvis de inntas. Grønnsaker bør blancheres før emballasje for å drepe eventuelle enzymer som kan forårsake forverring av utgassing når vakuum.

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

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

Driftstips

Vakuumballasje forlenger holdbarheten til produktene betydelig. Maskinen har også ganske mange husholdningsbruk.

Vakuumballasje er en perfekt løsning for deg som går på camping eller tar utendørsturer!

- For å forberede en praktisk og gjenbrukbar ispose, halvfull vakuumballasjeposen med vann og tilsett noen skjeer med gnidende alkohol. Forsegel posen (ikke generer vakuum) og legg den i fryseren. Alkoholøsningen vil ikke fryse helt - som et resultat får du en fleksibel komprimeringspose for å påføre på ledd eller mindre skader.
- Forhåndsbehandlede retter som du tilbereder på forhånd og tar med deg på turen - en rask og enkel utendørs lunsj.
- Vakuumballasje av kjøtt og andre produkter hindrer lukt fra å bli blandet under lagring.
- Du kan også forberede nøddsett og vakuumpakke, f.eks. fyrstikker, sokker eller et kart.

Bruk av husholdning

- Skuffhåndtering - unødvendige og lett forskyvbare gjenstander (nøgler, skruer) kan beskyttes ved vakuumforsegling i poser. Som et resultat kan disse elementene lett ses og ta opp mindre plass.
- Du trenger ikke lenger å polere sølvtøyet ditt! Vakuumballasje av noen ganger brukte sølvretter vil hindre dem i å bli tilsmusset.

Rengjøring og vedlikehold

- **OBS!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprensere til rengjøring og ikke skyv apparatet under vann, da delene vil bli våte og elektrisk støt kan oppstå.
- Hvis produktet ikke holdes i god stand, kan dette påvirke produktets levetid negativt og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres riktig, vil det redusere levetiden og kan føre til en farlig tilstand under bruk.

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte utvendige overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpeopløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, slipende svamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk ståull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Ingen deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Vedlikehold

- Kontroller bruken av produktet regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at produktet ikke fungerer som det skal eller at det er et problem, må du slutte å bruke det, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.

Transport og oppbevaring

- Før oppbevaring må du alltid sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen og fullstendig avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Plasser aldri tunge gjenstander på apparatet, da dette kan skade det.
- Ikke flytt produktet mens det er i bruk. Koble produktet fra strømforsyningen når du flytter og hold det nederst.

Feilsøking

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

MERK: For å sikre langvarig drift av maskinen, ta minst 20 sekunder pause før påfølgende forsegling.

Problem	Mulig løsning
Apparatet vil ikke slå seg på	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller at maskinen er riktig koblet til en jordet stikkontakt. • Kontroller strømledningen for rifter og frynsere. Ikke bruk maskinen hvis strømledningen er skadet.

NO



Maskinen suger ikke luften helt ut av posene	<ul style="list-style-type: none"> • For riktig vakuumergenerering og forsegling er det viktig at kanten på posen plasseres nøyaktig på forseglingsstangen. Sørg for at posen er satt inn i vakuumerkammerpakningen og at folien ikke korrugeres langs tetningsstangen. • Hvis du klargjør emballasjeposer fra rullen, må du sørge for at den første forseglingen er riktig og stram. • For at vakuumergenereringsprosessen skal lykkes, 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 å ha blitt forseglet	<ul style="list-style-type: none"> • Skarpe gjenstander kan punktere små hull i poser. For å unngå dette, dekk skarpe kanter med papirhåndkle og støvsug i en ny pose. • Noen frukter og grønnsaker kan slippe ut gasser (utgassing) hvis de ikke er ordentlig blåst eller frosset før emballasjen. Åpne posen. Hvis du tror at matsvinn har begynt, kast mat. Hvis matsvinn ennå ikke har begynt, konsumer umiddelbart. Hvis du er i tvil, kast mat.
I sjeldne tilfeller kan det oppstå en feil i maskinens driftsykluser som fører til en funksjonsfeil	<ul style="list-style-type: none"> • Koble maskinen fra strømmettet, og koble den til igjen.

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 inkluderer 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 kasserings-tidspunktet 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 avfallsinnsamlings-selskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

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 potaplajte 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. Vsaka popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljajte, 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.
- Napajalni priključite v lahko dostopno električno vtičnico, tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.
- Prepričajte se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljena oseba v kuhinji restavracije, menzaj ali baru itd.
- Napravo ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja.
- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme ali drugih naprav, razen tistih, ki so priložene napravi ali jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavlja varnostno tveganje za uporabnika in lahko poškoduje napravo. Uporabljajte samo



originalne dele in dodatke.


- Naprave ne uporabljajte prek zunanjega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, štedilnik z ogljem itd.).
- Naprave ne pokrivajte med delovanjem.
- Ne postavljajte predmetov na vrh naprave.
- Naprave ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodovravnih, stabilnih, 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 prezračenje.
- **OPOZORILO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.

Posebna varnostna navodila

- Ta naprava je namenjena za komercialno uporabo.
- **POZOR! TVEGANJE ZA BURNS! VROČE POVRŠINE! NIKOLI SE NE DOTIKAJTE TESNILNE PALICE.** Med uporabo se ne dotikajte tesnilne palice. Obstaja nevarnost opeklin tudi po uporabi. Počakajte, da se tesnilni drog ohladi, preden se dotaknete.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom ali sklopom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovem servisnem zastopniku.



NEVARNOST ROKE ZA DRŽANJE! Bodite previdni pri zapiranju pokrova.

-  Ta naprava je razvrščena kot razred zaščite II.
- Samo za postavko 201626 lahko napravo upravljate z izhodnim adapterjem 12VDC (ni priložen) ali virom napajanja z izmeničnim tokom. OPOMBA: Ni jih mogoče uporabljati hkrati.

Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - kuhinjskih površin za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - kmečke hiše;
 - stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - Nočitev z zajtrkom in okoljem.
- Naprava je zasnovana za sesanje in tesnjenje plastičnih vrečk s hrano v notranjosti. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Uporaba naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3-4)

1. Nadzorna plošča
2. Pokrov stroja
3. 12VDC priključek za napajalni kabel
4. Vhod za dodatno opremo
5. Tesnilna pena

6. Tesnilo zgornjega tesnila
7. Prostor za shranjevanje vakuumskih zvitkov
8. Rezalnik
9. Tesnilo spodnjega tesnila
10. Žica tesnila
11. Zaklep
12. Dvorana

Opombe: Vsebina tega priročnika velja za vse navedene elemente, razen če ni določeno drugače. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Nadzorna plošča

(Slika 2 na strani 5)

13. Gumb za vakuumiranje in zatesnitev/zaustavitev
 - Pritisnite ta gumb v načinu pripravljenosti, stroj vstopi v način samodejnega vakuuma in tesnila.
 - Pritisnite ta gumb v katerem koli delovnem načinu, da ustavite postopek.
14. Gumb za tesnilo
 - Pritisnite gumb »Zatesni«, da ustavite vakuumski cikel in tesnilo, da preprečite drobljenje občutljivih predmetov.
 - Izdelajte vrečke po meri.
15. Gumb za raven vakuuma
 - Nastavite »visoko« ali »nizko« stopnjo vakuuma. Kontrolna lučka bo ustrezno vključena. Privzeta nastavitve je »Visoka«.
16. Gumb za čas zatesnitve
 - Po potrebi nastavite »normalni« ali »podaljšan« čas tesnila. Kontrolna lučka bo ustrezno vključena. Privzeta nastavitve je »Normal«, kar je 6 sekund. Podaljšan čas tesnila je 7,5 sekunde. Podaljšan čas tesnila je potreben, ko je delovno okolje pri nizki temperaturi ali je vakuumaska vrečka zelo debela ali vakuumirajte z mokro hrano.
17. Gumb za pulzni vakuum
 - Uporabite gumb »Pulse«, da preprečite drobljenje občutljivih predmetov. Pritisnite gumb »Pulse« s prsti, stroj se bo sesal malo po malo glede na vaš pritisk na gumb.
18. Gumb sesalnika za dodatno opremo
 - Pritisnite ta gumb, da zaženete cikel vakuuma samo na posodo (ni priložena). Glejte navodila, navedena v priročniku.
19. Kontrolna lučka
 - Zelena: vklopite, stojte ob strani, delajte popolno.
 - Rdeča: Pritisnite gumb »Vpliv in tesnilo«.
 - Oranžna: način tesnila.
20. Stikalo za način
 - »Običajno« – primerno za delo pri temperaturi toplega ali vročega zraka; ali vakuumsko suho perilo (brez tekočine).
 - »podaljšano«—primerno za delo pri temperaturi hladnega ali hladnega zraka; ali vakuumsko mokre predmete (s tekočino).
21. Gumb za sesanje in zatesnitev
 - S pritiskom na gumb »Vacuum & Seal« se bo stroj sesal in zatesnil.
22. Gumb samo za tesnjenje
 - Pritisnite gumb »Zatesni«. Stroj začne zatesniti.
23. Gumb samo za vakuum
 - Pritisnite gumb »Samo za vakuum«, rahlo pritisnite pokrov posode za 3-5 s. Stroj začne postopek vakuuma.
24. Gumb Prekliči
 - Pritisnite gumb »Prekliči«, da ustavite vse delovne procese stroja.



Priloga pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovoji.
- Preverite, ali je naprava v dobrem stanju in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne ali poškodovane dostave se nemudoma obrnite na dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite dodatno opremo in napravo (glejte ==> Čiščenje in vzdrževanje).
- Prepričajte se, da je naprava popolnoma suha.
- Napravo postavite na vodoravno, stabilno in toplotno odporno površino, ki je varna pred brizganjem vode.
- Shranite embalažo, če nameravate napravo shraniti v prihodnosti.
- Shranite uporabniški priročnik za prihodnjo uporabo.

OPOMBA! Zaradi ostankov v proizvodnji lahko naprava v prvih nekaj uporabah oddaja lahek vonj. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost. Prepričajte se, da je naprava dobro prezračevana.

Navodila za uporabo

Priprave

- Stroj priključite na napajanje.
- Ko je stroj vklopljen, zasveti svetleča dioda.
- Stroj je pripravljen za uporabo.

Pred zagonom

- Stroj priključite na napajanje.
- Ko je stroj vklopljen, zasveti svetleča dioda.
- Stroj je pripravljen za uporabo.

Kako narediti vrečko iz rolla

Model: 201626

1. Odprite pokrov, dvignite rezilo, izvlcite valj na ustrezno velikost, odložite rezilo.
2. Preprosto odrežite zvitek z rezanjem rezalnika.
3. Odprti konec valja postavite čez tesnilno žico (prepričajte se, da je odprt konec čez tesnilno žico).
4. Zaprite pokrov, ročno pritisnite pokrov in medtem s prsti pritisnite ključavnice na obeh koncih stroja, da pokrov zaklenete.
5. Pritisnite tesnilo, stroj vstopi v način za tesnjenje. Tesnilna žica deluje. Barva indikatorske lučke se spremeni v oranžno iz zelene. Črpalka deluje in sprosti zaklep. Kontrolna lučka se obrvarva v rdečo. Po zatesnitvi bo stroj zapiskal.
6. Odstranite konec valja in preverite tesnilo.

(Opomba: pozitiven pečat bo ob pregledu videti »jasen«. Če je tesnilo pikantno, nepopolno, gube, belo ali mlečno, odrežite tesnilo in ponovno zaženite postopek tesnjenja.)

Model: 975350

- Izberite valj z ustrežno širino.
- Odprti konec valja postavite čez tesnilno žico (prepričajte se, da je odprt konec čez tesnilno žico); zaprite pokrov.
- Medtem ko s palcem pritiskate pokrov navzdol, pritisnite zapaha na obeh straneh podnožja stroja s kazalcem in ključavnico.
- Izberite ustrezno možnost časa tesnila.
->»Normalno« – primerno za delo pri temperaturi toplega ali vročega zraka; ali vakuumsko suho perilo (brez tekočine).
->»podaljšano« – primerno za delo pri temperaturi hladnega ali hladnega zraka; ali vakuumsko mokre predmete (s te-

kočino).

- Pritisnite gumb »Zatesni«. Stroj začne zatesniti; vakuumska črpalka preneha delovati; brez hrupa; kontrolna lučka se spremeni v oranžno. Ko je tesnjenje končano, stroj 3 sekunde nadaljuje s sesanjem, da postane vakuum popolnejši; kontrolna lučka se spremeni v rdečo.
- Pokrov se rahlo dvigne in zasveti zelena lučka.
- Cikel zatesnitve je končan.
- Odstranite vrečko in preglejte tesnilo. **(Opomba: pozitiven pečat bo ob pregledu videti jasno. Če je tesnilo liho, nepopolno, nagubano, belo ali mlečno, odstranite zapečateni del in ponovno zaženite postopek vakuuma in tesnila.)**

Kako sesati in zatesniti z vrečkami

Model: 201626

1. Izberite ustrezno velikost vakuumske vrečke in jo položite v vrečko.
2. Po tem, ko je izdelek vstavljen v vrečko, pustite vsaj 4-5 cm prostora, da zagotovite boljši vakuum.
3. Odprti konec vrečke postavite čez tesnilo tesnila komore. Prepričajte se, da je odprt konec v sobi.
4. Zaprite pokrov, ročno pritisnite pokrov in medtem s prsti pritisnite ključavnice na obeh koncih stroja, da pokrov zaklenete.
5. Izberite raven vakuuma glede na stvari. Privzeta nastavitve je visoka. Izberite čas zatesnitve. Privzeta nastavitve je normalna.
6. Pritisnite Vakuumsko&Zatesni/Stop, stroj vstopi v način samodejnega vakuuma in tesnila. Kontrolna lučka se obrvarva v rdečo.
**Zaklepanje se sprosti med postopkom vakuuma. To je del normalnega pojava.
7. Po zatesnitvi se stroj samodejno sprosti in zapiska. Kontrolna lučka se spremeni v zeleno.
8. Odprite pokrov, vzemite vrečko in preverite tesnilo. **(Opomba: pozitiven pečat bo ob pregledu videti »jasen«. Če je tesnilo pikantno, nepopolno, gube, belo ali mlečno, odrežite tesnilo in ponovno zaženite postopek tesnjenja.)**
9. Po zatesnitvi ustrezno shranite vakuumske predmete. Vsa pokvarljiva živila morajo biti ohlajena ali zamrznjena, da se prepreči kvarjenje.

Model: 975350

- Izberite ustrezno vakuumsko vrečko, postavite predmet v vrečko.
- Po tem, ko je izdelek vstavljen v vrečko, pustite vsaj 4,5 cm prostora, da zagotovite boljši vakuum.
- Odprti konec vrečke postavite čez tesnilo tesnila komore. Prepričajte se, da je odprt konec v vakuumski komori.
- Zaprite pokrov.
- Medtem ko s palcem pritiskate pokrov navzdol, pritisnite zapaha na obeh straneh podnožja stroja s kazalcem in ključavnico.
- Izberite ustrezno možnost časa tesnila.
->»Normalno« – primerno za delo pri temperaturi toplega ali vročega zraka; ali vakuumsko suho perilo (brez tekočine).
->»podaljšano« – primerno za delo pri temperaturi hladnega ali hladnega zraka; ali vakuumsko mokre predmete (s tekočino).
- Pritisnite gumb »Vpliv in tesnilo«. Kontrolna lučka bo rdeča.
- Vakuumska črpalka se bo vključila in sesanje bo potegn-



lo pokrov in tesnilno palico navzdol, zaradi česar se pokrov odklene (zvok pop-ping kaže na odklepanje zapahov).

- Senzor nivoja vakuumna ve, kdaj doseže ustrezno raven vakuumu in samodejno preide v način tesnila.
- Ko je v načinu tesnila, se kontrolna lučka spremeni v oranžno, stroj začne zatesniti; vakuumska črpalka preneha delovati; brez hrupa; kontrolna lučka se spremeni v oranžno.
- Ko je tesnjenje končano. Pokrov se rahlo dvigne in zasveti zelena lučka.
- Odstranite vrečko ter preglejte vrečko in tesnilo. **(Opomba: pozitivni pečat bo ob pregledu videti jasno. Če je tesnilo liho, nepopolno, nagubano, belo ali mlečno, odstranite zapečateni del in ponovno zaženite postopek za praznjenje in tesnjenje.)**
- Vrečko ustrezno shranite. Vsa pokvarljiva živila je treba ohladiti ali zamrzniti, da se prepreči kvarjenje.
- Pritisnite tipko »Prekliči«, da ustavite vse delovne procese stroja. Če potrebujete takojšnje tesnilo, preprosto pritisnite gumb »Zatesni«.

Kako uporabljati funkcijo vakuumu PULSE (samo točka 201626)

Ker je tlak pod vakuumsko funkcijo »Pulse« nastavljen na visoko, je včasih z visokim pritiskom v vakuumski vrečki enostavno uničiti nekatere občutljive predmete. V tem primeru lahko uporabite vakuumsko funkcijo »Pulse« za nadzor časa in tlaka vakuumu ter preprečevanje drobljenja občutljivih predmetov. Pri pakiranju nekaterih sočnih živil lahko uporabite tudi to funkcijo in preprečite, da bi se tekočina izsesala.

1. Postavite predmete v vrečko in nato postavite odprt konec vrečke čez tesnilo komore, poskrbite, da bo odprt konec vrečke v sobi komore.
2. Pokrov zaprite tako, da ročno pritisnete pokrov, medtem pa s prsti pritisnete ključavnice na obeh koncih stroja, da pokrov zaklenete.
3. Pritiskajte gumb »Pulse«, dokler ne doseže zelenega tlaka. Lahko si ogledate vakuumsko vrečko, da določite tlak. Med tem postopkom lahko ustavite vakuum tako, da prenehate pritiskati ta gumb; in ga znova pritisnete, da sesate.
4. Ko tlak doseže tisto, kar potrebujete, pritisnite gumb »Zatesni«, da začnete tesnjenje.

Kako uporabljati Canister (ni priloženo)

975350 in 201626 se uporabljata tudi za posode. Gumb na vrhu pokrova nadzoruje sesanje, zapre in zaklene odprtine znotraj pokrova po vakuumiranju ter odpre odprtine, da omogoči zrak nazaj v posodo in sprostí pokrov za dostop do vsebine.

1. Postavite predmete v posodo. Pripravite se, da je pokrov kanistra suh in da je tesnilo pokrova brez praška ali ostankov hrane. Prav tako dovolite nekaj prostora, ko predmete vstavite v posodo. Nato zaprite pokrov.
2. Obrnite gumb v položaj »Vacuum«.
3. Cev priključite na priključek za dodatno opremo na stroju in vrata na pokrovu posode.
4. Ustrezno upoštevajte spodnje postopke za točki 975350 in 201626.
(201626)
- Glede na stvari izberite raven vakuumu. Privzeta nastavitve je visoka. Izberite čas zatesnitve. Privzeta nastavitve je normalna.

- Pritisnite gumb »Dodatni«, rahlo pritisnite pokrov posode za 3-5 s, stroj začne vakuumske cikl.

(številka: 975350)

- Pritisnite gumb »Samo za vakuum«, rahlo pritisnite pokrov posode za 3-5 s. Stroj začne postopek vakuumu.

** Pritisnite gumb »Prekliči«, da ustavite vse delovne procese stroja. **

5. Po vakuumskem ciklu se bo stroj samodejno ustavil. Odstranite cev iz posode in obrnite gumb v položaj »Zakleni«. Kanister shranjujte v hladilniku.
6. Za odpiranje vakuumske posode obrnite gumb v položaj »Odpri«. Z ustrezno nego lahko posode večkrat ponovno uporabite.

Informacije o embalaži živil v vrečah

- V trenutku pakiranja morajo biti živila čim bolj sveža. Rok uporabnosti vakuumsko pakiranih izdelkov se lahko v primerjavi s standardnimi pogoji shranjevanja podaljša do petkrat.
- Mehka, vlažna živila ali izdelke, ki morajo ohraniti svojo obliko, je treba pred pakiranjem zamrzniti.
- Meso, jagode ali kruh lahko zamrznete do 24 ur, da preprečite opekline v zamrzovalniku. Ko se izdelki zamrznejo in trde, so pripravljene za vakuumsko pakiranje.
- Če je sveža hrana pakirana brez predhodnega zamrzovanja, položite zloženo papirnato kuhinjsko brisačo med meso in zgornji del zvitka. Papir bo absorbiral vlago.
- Tekoči izdelki, kot so juhe, ragouti ali gra-pločevinke, morajo biti pred vakuumsko embalažo zamrznjeni v posodi ali na pladnju za led. Zamrznjene izdelke in izdelke iz žita packa je treba označiti in dati v zamrzovalnik.
- Vse izdelke z ostrimi robovi (npr. kosti, suhe testenine, riž) je treba zavarovati s papirnati brisačami, da ne udarijo vrečke.
- Embalažne vrečke ne smete ponovno uporabiti za kuhanje ali v mikrovalovni pečici. Vreč, ki so bile uporabljene za shranjevanje svežih rib ali mastnih dišav, ne uporabljajte ponovno.
- Zelenjava mora biti pred pakiranjem blanširana. Blanching je metoda toplotne obdelave, ki je sestavljena iz kratkega časa, vendar intenzivnega ogrevanja. Zelenjava se lahko blanšira v vreli vodi: nekaj časa jih je treba dati v vrelo vodo, nato pa vzeti in takoj ugasniti pri nizki temperaturi.
- Postopek vakuumske embalaže izvedite kot običajno.
- **Ne vakuumirajte gob in česna.**

Informacije o shranjevanju in varnosti živil

Embalažni stroj za vakuumsko komoro Kitchen Line bo spremenil način nakupa in shranjevanja hrane. Ker vakuumska embalaža deluje tako, da eli-nate zamrzovalnik zažge in upočasní kvarjenje hrane, lahko zdaj izkoristite nakup hrane v razsutem stanju brez nevarnosti živilskih odpadkov.

Vakuumska embalaža z našo napravo odstrani do 90 % zraka iz embalaže. To bo pomagalo ohraniti živila bolj sveža do 5-krat dlje kot v običajnih okoliščinah. Suha živila, kot so testenine, žita in moka, bodo ostala sveža od začetka do konca. Poleg tega vakuumska embalaža preprečuje, da bi celuloze in druge žuželke napadle suho blago. Spakirajte le najbolj sveža živila.

Vendar pa ne pozabite, da vsa živila niso primerna iz vakuumske embalaže. **Nikoli ne vakuumirajte česna ali glivic, kot so gobe.** Nevarna kemična reakcija se zgodi, ko se zrak odstrani, zaradi česar so ta živila nevarna, če jih zaužijemo. Zelenjava je treba pred pakiranjem blanširati, da se uničijo encimi, ki lahko



pri vakuuiranju povzročijo poslabšanje izplinjaja.

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

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

Nasveti za uporabo

Vakuumska embalaža bistveno podaljša rok uporabnosti izdelkov. Stroj ima tudi veliko gospodinskih uporab.

Vakuumska embalaža je odlična rešitev za tiste, ki gredo na kampiranje ali se odpravijo na izlete na prostem!

- Za pripravo priročne ledene vrečke za večkratno uporabo na pol napolnite vrečko za vakuumsko embalažo z vodo in dodajte nekaj žlic drgnjenja alkohola. Vrečko zatesnite (ne ustvarjajte vakuum) in jo vstavite v zamrzovalnik. Raztopina alkohola ne bo popolnoma zamrznila - zaradi tega dobite prilagodljivo vrečko za stiskanje, ki jo lahko naneseš na sklepe ali manjše poškodbe.
- Predhodno obdelane jedi, ki jih vnaprej pripravite in vzamete s seboj na potovanje - hitro in preprosto kosilo na prostem.
- Vakuumska embalaža mesa in drugih izdelkov preprečuje mešanje vonjav med skladiščenjem.
- Pripravite lahko tudi komplete za nujne primere in vakuumski paket, npr. tekme, nogavice ali zemljevid.

Gospodinska uporaba

- Upravljanje predalov - nepotrebne in zlahka zamenljive predmete (noge, vijake) lahko zaščitite z vakuumsko tesnjenjem v vrečah. Zato je te predmete mogoče zlahka videti in zavzeti manj prostora.
- Srebrne posode vam ni treba več polirati! Vakuumska embalaža občasno uporabljenih srebrnih jedi jim bo preprečila, da bi se omadeževale.

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZOR!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno izklopite iz napajanja in se ohladite.
- Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli zmocijo 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 njeno življenjsko dobo in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.

Čiščenje

- Ohlajeno zunanjo površino očistite s krpo ali gobico, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Zaradi higiene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih ali konicastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil.
- Noben del ni varen 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.

OPOMBA: Da bi zagotovili dolgoročno delovanje stroja, pred zaporednim tesnjenjem vzemite vsaj 20 sekund odmora.

Težava	Možna rešitev
Naprava se ne bo vklopila	<ul style="list-style-type: none"> • Prepričajte se, da je stroj pravilno priključen v ozemljeno vtičnico. • Preverite, ali je napajalni kabel raztrgan in obrabljen. Ne uporabljajte stroja, če je napajalni kabel poškodovan.

Stroj ne izsesa zraka iz vrečk v celoti	<ul style="list-style-type: none"> • Za pravilno generiranje vakuuma 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 pripravljate vrečke za pakiranje, se prepričajte, da je prvo tesnilo pravilno in tesno. • Da bi bil postopek ustvarjanja vakuuma uspešen, morata biti stroj in vrečka čista, suha in brez delcev hrane. Obrišite površino tesnila in notranjost vrečke in poskusite znova.
Vakuumska vrečka po zaplategenju izgubi vakuum	<ul style="list-style-type: none"> • Ostri predmeti lahko prebodejo majhne luknje v vrečkah. Da bi to preprečili, pokrijte ostre robove s papirnato brisačo in vakuumirajte v novi vrečki. • Nekateri vrste sadja in zelenjave lahko sproščajo pline (izplinjane), če pred pakiranjem niso ustrezno blanširani ali zamrznjeni. Odprite vrečko. Če menite, da se je začelo kvarjenje hrane, zavrzite hrano. Če se kvarjenje hrane še ni začelo, ga takoj zaužijte. Če ste v dvomih, zavrzite hrano.
V redkih primerih lahko pride do napake v ciklusih delovanja stroja, kar povzroči okvaro	<ul style="list-style-type: none"> • Odklopite stroj iz omrežja in ga znova priključite.

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.

Bästa kund,

Tack för att du köper denna apparat från HENDI. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.

Säkerhetsinstruktioner

- Använd apparaten endast för avsett ändamål som den är avsedd för, enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
-  **FARA! RISK FÖR ELSTÖTAR!** Försök inte reparera produkten själv. Sänk inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- **ANVÄND ALDRIG EN SKADAD APPARAT!** Kontrollera de elektriska anslutningarna och sladden regelbundet med avseende på skador. Om produkten är skadad, koppla bort den från eluttaget. Reparationer får endast utföras av en leverantör eller kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- **WARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmetan eller orsaka snubbelrisk.
- **WARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- **WARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten faller i vatten, ta omedelbart bort strömförsörjningsanslutningarna. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.
- Anslut strömförsörjningen till ett lättåtkomligt eluttag så att du kan koppla bort produkten omedelbart i en nödsituation.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med vassa eller heta föremål och håll den borta från öppen eld. Dra aldrig i nätsladden för att dra ut den ur vägguttaget, dra alltid i stickkontakten.
- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Denna produkt ska användas av utbildad personal i restaurangens kök, matsalar eller barpersonal osv.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap.
- Apparaten får under inga omständigheter användas av barn.
- Förvara apparaten och dess elektriska anslutningar utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig tillbehör eller andra apparater än de som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren. Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast origi-



naldelar och tillbehör.


- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är i drift.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- Lämna ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- **VARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

Särskilda säkerhetsanvisningar

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



FARA FÖR KRYSSNING AV HÄNDER! Var försiktig när du stänger locket.

-  Denna produkt är klassificerad som skyddsklass II.
- Endast för artikel 201626 kan produkten drivas med en 12VDC-utgångsadapter (medföljer ej) eller växelströmskälla direkt. OBSERVERA: De kunde inte användas samtidigt.

Avsedd användning

- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer som:
 - personalköksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - bondgårdar;
 - av kunder på hotell, motell och andra typer av bostäder;
 - bed and breakfast typ miljö.
- Produkten är avsedd för dammsugning och tätning av plastpåsar med mat inuti. All annan användning kan leda till skador på produkten eller personskadorna.
- Användning av produkten för något annat ändamål ska anses vara ett missbruk av produkten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3-4)

1. Kontrollpanel
2. Maskinens lock
3. Port för 12VDC-strömssladd
4. Tillbehörspart
5. Tätningsskum

6. Övre packning
7. Förvaringsrum för vakuumpåsar
8. Skärare
9. Packning för duntätning
10. Tätningstråd
11. Lås
12. Kammarrum

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla listade artiklar om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från illustrationerna som visas.

Kontrollpanel

(Fig. 2 på sidan 5)

13. Vakuum- och tätnings-/stopppknapp
 - Tryck på den här knappen i standby-läge för att ställa maskinen i automatiskt vakuum- och tätningsläge.
 - Tryck på den här knappen i valfritt arbetsläge för att stoppa processen.
14. Knapp för försturling
 - Tryck på knappen "Täta" för att stoppa vakuumpackningen och försegla för att förhindra att ömtåliga föremål krossas.
 - Gör påsar i anpassad storlek.
15. Knapp för vakuumnivå
 - Ställ in vakuumnivån "Hög" eller "Låg". Indikatorlampan tänds i enlighet med detta. Standardinställningen är "Hög".
16. Knapp för tätningstid
 - Ställ in "Normal" eller "Utökad" tätningstid efter behov. Indikatorlampan tänds i enlighet med detta. Standardinställningen är "Normal", vilket är 6 sekunder. Förlängd tätningstid är 7,5 sekunder. Förlängd tätningstid krävs när arbetsmiljön är i låg temperatur, eller när vakuumpåsen är mycket tjock, eller när vakuumpackningen är i vått mat.
17. Pulsvakuumknapp
 - Använd "Puls"-knappen för att förhindra att ömtåliga föremål krossas. Tryck på "Pulse"-knappen med fingrarna, maskinen kommer att dammsuga lite i taget enligt ditt tryck på knappen.
18. Tillbehörets vakuumpknapp
 - Tryck på denna knapp för att starta vakuumpackningen endast till behållaren (medföljer ej). Se de riktlinjer som nämns i handboken.
19. Indikatorlampa
 - Grön: ström på, stå vid, arbeta komplett.
 - Röd: Tryck på knappen "Vakuum & Seal".
 - Orange: tätningsläge.
20. Lägesomkopplare
 - "Normal"—Lämplig för arbete i varm eller varm luft; eller dammsuga torra föremål (utan vätska).
 - "Utökad"—Lämplig för arbete i kyl- eller kalllufttemperatur; eller dammsuga våta föremål (med vätska).
21. Vakuum- och tätningsknapp
 - Tryck på knappen "Vakuum & Seal" för att dammsuga och täta maskinen.
22. Knapp för endast tätning
 - Tryck på knappen "Täta". Maskinen börjar täta.
23. Knapp för endast vakuum
 - Tryck på knappen "Endast vakuum", tryck lätt på behållarens lock i 3-5 sekunder. Maskinen startar vakuumpackningen.
24. Knappen Avbryt



- Tryck på knappen "Avbryt" för att stoppa maskinens alla arbetsprocesser.

Förberedelse före användning

- Ta bort alla skyddsförpackningar och omslag.
- Kontrollera att apparaten är i gott skick och med alla tillbehör: Vid ofullständig eller skadad leverans, kontakta leverantören omedelbart. Använd i så fall inte enheten.
- Rengör tillbehören och produkten före användning (se ==> Rengöring och underhåll).
- Se till att produkten är helt torr.
- Placera produkten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta som är säker mot vattenstänk.
- Behåll förpackningen om du tänker förvara produkten i framtiden.
- Behåll användarhandboken för framtida referens.

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

Bruksanvisning

Förberedelser

- Anslut maskinen till strömförsörjningen.
- När maskinen slås på tänds lysdioden.
- Maskinen är klar att användas.

Före uppstart

- Anslut maskinen till strömförsörjningen.
- När maskinen slås på tänds lysdioden.
- Maskinen är klar att användas.

Hur man gör en väska från Roll

Modell: 201626

1. Öppna locket, höj skäraren, dra ut rullen till lämplig storlek, sätt ner skäraren.
2. Skär bara av rullen genom att skära skäraren.
3. Placera den öppna änden av rullen över tätningstråden (se till att den öppna änden är över tätningstråden).
4. Stäng locket, tryck på locket för hand och tryck samtidigt på låsen i båda ändarna av maskinen med fingrarna för att låsa locket.
5. Tryck på Tätning, maskinen går in i Tätningstil. Tätningstil fungerar. Indikatorlampans färg ändras till orange från grönt. Pumpen fungerar och frigör lås. Indikatorlampan blir röd. Efter förseglingen piper maskinen.
6. Ta ut rulländen och kontrollera tätningen.

[Obs! En positiv tätning kommer att se "klar" ut vid inspektion. Om förseglingen är fläckig, ofullständig, skrynklig, vit eller mjölkig, skär förseglingen och starta om förseglingsprocessen.]

Modell: 975350

- Välj rulle med lämplig bredd.
- Sätt rullens öppna ände över tätningstråden (se till att den öppna änden är över tätningstråden); stäng locket.
- Tryck ned locket med tummarna, tryck in spärrarna på båda sidor av maskinbasen med pekfinger och lås.
- Välj rätt alternativ för tätningstid.
 - "Normal" – Lämplig för arbete i varm eller varm luft; eller vakuumplocka föremål (utan vätska).

- "Utökad" – Lämplig för arbete i kyl- eller kallluftstemperatur; eller vakuumplocka föremål (med vätska).

- Tryck på knappen "Täta". Maskinen börjar täta; vakuumpumpen slutar fungera; inget ljud; indikatorlampan blir orange. När förseglingen är klar fortsätter maskinen att dammsuga i 3 sekunder för att göra vakuumet mer perfekt. Indikatorlampan blir röd.
- Locket höjs något och den gröna lampan tänds.
- Tätningscykeln är klar.
- Ta bort påsen och inspektera förseglingen. **(Obs! En positiv tätning ser tydlig ut vid inspektion. Om förseglingen är fläckig, ofullständig, skrynklig, vit eller mjölkig, ta bort den förseglade delen och kör vakuumplocka- och förseglingsprocessen igen.)**

Hur man dammsuger och förseglar med påsar

Modell: 201626

1. Välj lämplig storlek på vakuumpåsen, lägg artikeln i påsen.
2. Lämma minst 4-5 cm utrymme efter att föremålet har lagts i påsen för att säkerställa bättre vakuum.
3. Placera påsens öppna ände över kammarpackningen. Se till att den öppna änden är inne i kammarrummet.
4. Stäng locket, tryck på locket för hand och tryck samtidigt på låsen i båda ändarna av maskinen med fingrarna för att låsa locket.
5. Välj vakuumnivå enligt vad som gäller. Standardinställningen är Hög. Välj tätningstid. Standardinställningen är Normal.
6. Tryck på Vacuum&Seal/Stop, maskinen går in i automatisk vakuumplocka- och tätningstil. Indikatorlampan blir röd.
 - ** Låset frigörs under vakuumplocka-processen. Detta tillhör det normala fenomenet.
7. Efter förseglingen släpper maskinen automatiskt och piper. Indikatorlampan lyser grönt.
8. Öppna locket, ta ut påsen och kontrollera förseglingen. **(Obs! En positiv tätning kommer att se "klar" ut vid inspektion. Om förseglingen är fläckig, ofullständig, skrynklig, vit eller mjölkig, skär förseglingen och starta om förseglingsprocessen.)**
9. Förvara vakuumplockarlarna på rätt sätt efter förseglingen. Alla färsvaror måste kylas eller frysas för att förhindra att de förstörs.

Modell: 975350

- Välj lämplig vakuumpåse, lägg föremålet i påsen.
- Lämma minst 4,5 cm utrymme efter att föremålet har lagts i påsen för att säkerställa bättre vakuum.
- Placera påsens öppna ände över kammarpackningen. Se till att den öppna änden är inuti vakuumplockaren.
- Stäng locket.
- Tryck ned locket med tummarna, tryck in spärrarna på båda sidor av maskinbasen med pekfinger och lås.
- Välj rätt alternativ för tätningstid.
 - "Normal" – Lämplig för arbete i varm eller varm luft; eller vakuumplocka föremål (utan vätska).
 - "Utökad" – Lämplig för arbete i kyl- eller kallluftstemperatur; eller vakuumplocka föremål (med vätska).
- Tryck på knappen "Vakuumplocka & Seal". Indikatorlampan lyser röd.
- Vakuumpumpen aktiveras och sugkraften drar ned locket och tätningstrången så att locket låses upp (pop-ping-ljudet indi-



kerar att spårrarna låses upp).

- Vakuumnivågivaren vet när den uppnår rätt vakuumnivå och går automatiskt in i tätningssläge.
- I tätningssläge ändras indikatorlampan till orange, maskinen börjar täta, vakuumpumpen slutar fungera, inget ljud, indikatorlampan blir orange.
- När förseglingen är klar. Locket höjs något och den gröna lampan tänds.
- Ta bort påsen och inspektera påsen och försegla. **(Obs! En positiv tätning ser tydlig ut vid inspektion. Om förseglingen är fläckig, ofullständig, skrynklig, vit eller mjölkig, ta bort den förseglade delen och kör vacu-um och förseglingsprocessen igen.)**
- Förvara påsen på rätt sätt. Alla färskvaror måste kylas eller frysas för att förhindra förstöring.
- Tryck på knappen "Avbryt" för att stoppa maskinens alla arbetsprocesser. Om omedelbar tätning behövs, tryck bara på knappen "Täta".

Hur man använder PULSE-vakuumfunktionen (endast artikel 201626)

Eftersom trycket under vakuumfunktionen "Pulse" är inställt på att vara högt är det ibland lätt att förstöra vissa ömtåliga föremål genom högt tryck i vakuumpåsen. I det här fallet kan du använda vakuumfunktionen "Pulse" för att styra vakuumtiden och trycket och förhindra att ömtåliga föremål krossas. När du packar lite saftiga livsmedel kan du också använda den här funktionen och förhindra att vätska sugts ut.

1. Lägg artiklarna i påsen och placera sedan påsens öppna ände över kammartätningsspäckningen. Se till att påsens öppna ände finns i kammarrummet.
2. Stäng locket genom att trycka på locket för hand och tryck samtidigt på låsen i båda ändarna av maskinen med fingrarna för att låsa locket.
3. Tryck på knappen "Puls" kontinuerligt tills den når det tryck du vill ha. Du kan titta på vakuumpåsen för att bestämma trycket. Under denna process kan du stoppa vakuumet genom att sluta trycka på den här knappen och sedan trycka på den igen för att dammsuga igen.
4. När trycket når vad det behöver, tryck på knappen "Seal" för att börja täta.

Hur man använder med behållare (medföljer ej)

975350 och 201626 används också för behållare. Knoppen på lockets ovansida styr dammsugningen, stänger och låser ventiler inuti locket efter dammsugningen och öppnar ventiler för att låta luft komma tillbaka i behållaren och frigör locket för att komma åt innehållet.

1. Placera föremålen i behållaren. Se till att behållarens lock är torrt och att lockpackningen inte innehåller något pulver eller matrester. Tillåt också lite utrymme efter att föremålen har placerats i behållaren. Stäng sedan locket.
2. Vrid vredet till läget "Vakuum".
3. Anslut slangen till tillbehörsporten på maskinen och porten på behållarens lock.
4. Följ nedanstående procedurer för punkterna 975350 och 201626 på motsvarande sätt. (punkt 201626)
- Välj Vakuumnivå enligt grejerna. Standardinställningen är Hög. Välj tätningstid. Standardinställningen är Normal.

- Tryck på knappen "Tillbehör", tryck lätt på behållarens lock i 3-5 sekunder, maskinen startar vakuumcykeln. (artikel 975350)

- Tryck på knappen "Endast vakuum", tryck lätt på behållarens lock i 3-5 sekunder. Maskinen startar vakuumprocessen.

**Tryck på knappen "Avbryt" för att stoppa maskinens alla arbetsprocesser. **

5. Efter vakuumcykeln stannar maskinen automatiskt. Ta bort slangen från behållaren och vrid vredet till läget "Lås". Förvara behållaren i kylskåp.
6. Öppna vakuumkanistern genom att vrida vredet till läget "Öppna". Med korrekt skötsel kan kan kanistrarna återanvändas många gånger.

Information om livsmedelsförpackningar i påsar

- Vid tidpunkten för förpackningen bör livsmedel vara så färska som möjligt. Hållbarheten för vakuumförpackade produkter kan förlängas upp till fem gånger jämfört med standardförvaringsförhållanden.
- Mjuka, fuktiga livsmedel eller produkter som ska behålla sin form ska frysas innan de förpackas.
- Kött, bär eller bröd kan frysas i upp till 24 timmar för att undvika att frysen bränns. När produkterna blir frysta och hårda är de redo att vakuumförpackas.
- Om färsk mat är förpackad utan förfrysning, placera en vikt papperskökshanduk mellan locket och den övre delen av rullen. Papperet absorberar fukt.
- Flytande produkter som soppor, ragouts eller gra-burkar ska frysas i en skål eller på en isbricka före vakuumförpackning. Frysta och packade produkter ska märkas och läggas i frysen.
- Alla vassa produkter (t.ex. ben, torr pasta, ris) ska säkras med pappershanddukar så att de inte slår i påsen.
- Förpackningspåsar får inte återanvändas för matlagning eller i mikrovågsugn. Återanvänd inte påsar som använts för att förvara färsk fisk eller feta fo-odstuffs.
- Grönsaker ska blanchas före förpackning. Blanching är en metod för värmebehandling som består av kort men intensiv uppvärmning. Grönsaker kan blancheras i kokande vatten: de måste läggas en stund i kokande vatten, sedan tas ut och omedelbart släckas i låg temperatur.
- Utför vakuumförpackningsproceduren som vanligt.
- **Vakuumförpacka inte svamp och vittlök.**

Livsmedelsförvaring och säkerhetsinformation

Vakuumkammarens förpackningsmaskin Kitchen Line kommer att revolutionera hur du köper och förvarar mat. Eftersom vakuumförpackningar fungerar för att eliminera frysförbränning och långsam matförstörelse, kan du nu dra nytta av att köpa mat i bulk utan hot om matavfall.

Vakuumförpackning med vår apparat avlägsnar upp till 90 % av luften från förpackningen. Detta hjälper till att hålla maten fräschare upp till 5 gånger längre än under normala omständigheter. Torra livsmedel som pasta, flingor och mjöl håller sig fräscha från början till slut

Dessutom förhindrar vakuumförpackningar att ogräs och andra insekter angriper torrt gods. Förpacka endast de fräschaste livsmedel som är möjliga.

Tänk dock på att inte alla livsmedel är fördelaktiga för vakuumförpackningar. **Dammsug aldrig vittlök eller svamp som svamp.** En farlig kemisk reaktion sker när luft avlägsnas, vilket gör att dessa livsmedel är farliga vid intag. Grönsaker bör blan-



chas före förpackning för att döda enzymer som kan orsaka försämring av utgasning vid vakuum.

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

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

Tips för användning

Vakuumförpackningar förlänger produkternas hållbarhet avsevärt. Maskinen har också ganska många hushållsbruk.

Vakuumförpackningar är en perfekt lösning för dig som campar eller gör utomhusresor!

- För att förbereda en praktisk och återanvändbar ispåse, fyll vakuumförpackningspåsen till hälften med vatten och tillsätt några skedar alkohol. Försegla påsen (alstra inte vakuum) och lägg den i frysen. Alkohollösningen fryser inte helt - som ett resultat får du en flexibel kompresspåse att applicera på leder eller mindre skador.
- Förbehandlade rätter som du lagar i förväg och tar med dig på resan – en snabb och enkel utomhuslunch.
- Vakuumförpackning av kött och andra produkter förhindrar att lukter blandas under förvaring.
- Du kan också förbereda nödsatser och vakuumpaket, t.ex. tändstickor, strumpor eller en karta.

Hushållens användning

- Lådhantering - onödiga och lätt felplacerade föremål (naglar, skruvar) kan skyddas genom vakuumtätning i påsar. Som ett resultat kan dessa objekt lätt ses och ta upp mindre utrymme.
- Du behöver inte polera dina silvervaror längre! Vakuumförpackning av ibland använda silverplattor hindrar dem från att bli fläckade.

Rengöring och underhåll

- **OBSERVERA!** Koppla alltid bort produkten från eluttaget och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångtvätt för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna blir våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens

livslängd negativt och leda till en farlig situation.

- Livsmedelsrester ska rengöras regelbundet och tas bort från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar den livslängden och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring

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

Underhåll

- Kontrollera att produkten fungerar regelbundet för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar korrekt eller att det finns ett problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhåll, installation och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker, eller rekommenderas av tillverkaren.

Transport och förvaring

- Se alltid till att produkten har kopplats bort från strömförsörjningen och svalnat helt före förvaring.
- Förvara produkten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på produkten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten när den är i drift. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när den rör sig och håll den i botten.

Felsökning

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

OBSERVERA: För att säkerställa långvarig drift av maskinen, ta minst 20 sekunder paus före successiv tätning.

Problem	Möjlig lösning
Apparaten slås inte på	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att maskinen är ordentligt avsluten till ett jordat uttag. • Kontrollera nätsladden för revor och fransar. Använd inte maskinen om nätsladden är skadad.

SE



<p>Maskinen suger inte ut luften helt från påsarna</p>	<ul style="list-style-type: none"> • För korrekt vakuumpackning och tätning är det viktigt att påsens kant placeras exakt på tätningssången. Se till att påsen är införd i vakuumpackningskammaren och att folien inte korrugeras längs tätningssången. • Om du förbereder förpackningspåsarna 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 påsens insida och försök igen.
<p>Vakuumpåsen förlorar vakuumpackning efter att den har förseglats</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vassa föremål kan punktera små hål i påsar. För att förhindra detta, täck vassa kanter med pappershandduk eller dammsug i en ny påse. • Vissa frukter och grönsaker kan frigöra gaser (utgasning) om de inte är ordentligt blancherade eller frysta före förpackning. Öppna påsen. Om du tror att matförstöring har börjat, släng mat. Om matförstöring ännu inte har börjat, konsumera omedelbart. Om du är osäker, släng maten.
<p>I sällsynta fall kan det uppstå ett fel i maskinens driftcykler som leder till ett fel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Koppla bort maskinen från elnätet och avslut den 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 genom ett offentligt system.

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 препъване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИНАГИ изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.
- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.
- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се из-



ползва от деца.


- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори на уреда от препятствия.

Специални инструкции за безопасност

- Този уред е предназначен за търговска употреба.
- **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ ИЗГРЯНИЯ! ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ! НИКОГА НЕ ДОКОСВАЙТЕ УПЛЪТНИТЕЛНАТА ЛЕНТА.** 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 захранващия кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от специален кабел или комплект, който се предлага от производителя или неговия сервизен агент.



ОПАСНО НА РЪЦЕТЕ НА РЪЦЕТЕ НА РЪЦЕТЕ! Внимавайте, когато затваряте капака.

-  Този уред е класифициран като клас на защита II.
- Само за т. 201626 уредът може да се управлява от 12VDC изходен адаптер (не е доставен) или директно от източник на променлив ток. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Те не могат да се използват едновременно.

Предназначение

- Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като например:
 - кухненските помещения на персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - селскостопански къщи;
 - от клиенти в хотели, мотели и друга жилищна среда;
 - среда за легло и закуска.
- Уредът е предназначен за вакуумиране и запечатване на пластмасови торбички с храна отвътре. Всяка друга упо-

треба 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.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3-4)

1. Контролен панел
2. Капак на машината
3. 12VDC порт на захранващия кабел
4. Порт за аксесоари
5. Пяна за запечатване
6. Горно уплътнение
7. Място за съхранение на вакуумни ролки
8. Резач
9. Уплътнение надолу
10. Запечатване на проводника
11. Заклучване
12. Стая на камерата

Забележка: Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Контролен панел

(Фиг. 2 на страница 5)

13. Бутон за вакуум и уплътнение/стоп
 - Натиснете този бутон в режим на готовност, машината влиза в режим на автоматичен вакуум и уплътнение.
 - Натиснете този бутон във всеки работен режим, за да спрете процеса.
14. Бутон за запечатване
 - Натиснете бутона „Seal“, за да спрете вакуумния цикъл и запечатайте, за да предотвратите смачкване на деликатните предмети.
 - Направете чанти с персонализиран размер.
15. Бутон за ниво на вакуума
 - Задайте „високо“ или „ниско“ ниво на вакуум. Индикаторната лампичка ще свети съответно. Настройката по подразбиране е „Висока“.
16. Бутон за време на запечатване
 - Задайте „Нормално“ или „Удължено“ време на запечатване, ако е необходимо. Индикаторната лампичка ще свети съответно. Настройката по подразбиране е „Нормална“, която е 6 секунди. Удълженото време на запечатване е 7,5 секунди. Необходимо е удължено време за запечатване, когато работната среда е на ниска температура или вакуумната торбичка е много дебела, или вакуумното уплътнение с мокра храна.
17. Бутон за пулсов вакуум
 - Използвайте бутона „Pulse“, за да предотвратите смачкване на деликатните предмети. Натиснете бутона „Pulse“ с пръсти, машината ще вакуумира малко по малко според натискането на бутона.
18. Бутон за вакуум на аксесоара
 - Натиснете този бутон, за да стирите вакуумния цикъл само за канистъра (не е предоставен). Вижте указанията, посочени в ръководството.
19. Индикаторна лампичка
 - Зелено: включване, заставане на едно място, работа



- завършена.
 - Червено: Натиснете бутон „Vacuum & Seal“.
 - Оранжево: режим на запечатване.
20. Превключвател за режим
 - „Нормално“ — Подходящо за работа при температура на топъл или горещ въздух; или вакуумно сухи предмети (без течност).
 - „Разширено“ — Подходящо за работа при температура на студен или студен въздух; или вакуумно мокри предмети (с течност).
 21. Бутон за вакуум и уплътнение
 - Натиснете бутон „Vacuum & Seal“ и машината ще вакуумира и запечата.
 22. Бутон само за запечатване
 - Натиснете бутон „Seal“. Машината започва да запечата.
 23. Бутон само за вакуум
 - Натиснете бутон „Само вакуум“, леко натиснете капака на контейнера за 3-5 секунди. Машината стартира процеса на вакуумиране.
 24. Бутон „Отказ“
 - Натиснете бутон „Отказ“, за да спрете всички работни процеси на машината.

Подготовка преди употреба

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
- Проверете дали устройството е в добро състояние и с всички аксесоари. В случай на непълна или повредена доставка, моля, свържете се незабавно с доставчика. В този случай не използвайте устройството.
- Почистете принадлежностите и уреда преди употреба (вижте ==> Почистване и поддръжка).
- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.
- Съхранявайте опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
- Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.

ЗАБЕЛЕЖКА! Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лек мирис по време на първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опасност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Инструкции за работа

Подготовка

- Свържете машината към електрозахранването.
- Когато машината е включена, светодиодът светва.
- Машината е готова за употреба.

Преди стартиране

- Свържете машината към електрозахранването.
- Когато машината е включена, светодиодът светва.
- Машината е готова за употреба.

Как се прави чанта от ролка

Модел: 201626

1. Отворете капака, повдигнете режещия инструмент, издърпайте ролката до подходящ размер, поставете режещия инструмент.

2. Просто срежете ролката, като нарежете режещия инструмент.
3. Поставете отворения край на ролката през уплътнителния телен водач (моля, уверете се, че отвореният край е през уплътнителния телен водач).
4. Затворете капака, натиснете капака на ръка и междуременно натиснете ключалките от двата края на машината с пръсти, за да заключите капака.
5. Натиснете Seal, машината влиза в режим Seal. Запечатващият проводник работи. Цветът на индикаторната светлина става оранжев от зелен. Помпата работи и освобождава ключалката. Индикаторната лампичка става червена. След запечатване машината ще издаде звуков сигнал.
6. Извадете края на ролката и проверете уплътнението.

(Забележка: При проверката положителното уплътнение ще изглежда „ясно“. Ако уплътнението е зацапано, непълно, сбръчкано, бяло или млечно, моля, отрежете уплътнението и рестартирайте процеса на запечатване.)

Модел: 975350

- Изберете ролка с подходяща ширина.
- Поставете отворения край на ролката през уплътнителния телен водач (моля, уверете се, че отвореният край е през уплътнителния телен водач); затворете капака.
- Докато натискате капака с палци, натиснете резетата от двете страни на основата на машината с показалци и заключете.
- Изберете правилната опция за време на запечатване.
 - „Нормално“ – Подходящ за работа при температура на топъл или горещ въздух; или вакуумно сухи предмети (без течност).
 - „Разширено“ – Подходящ за работа при температура на студен или студен въздух; или вакуумни мокри предмети (с течност).
- Натиснете бутон „Seal“. Машината започва да уплътнява; вакуумната помпа спира да работи; няма шум; индикаторната лампичка става оранжева. Когато запечатването приключи, машината ще продължи да почиства с праросмукачка за 3 секунди, за да направи вакуума по-свършен; индикаторната лампичка става червена.
- Капакът ще се повдигне леко и зелената светлина ще светне.
- Цикълът на запечатване е завършен.
- Извадете торбичката и проверете уплътнението. **(Забележка: При проверката ще изглежда ясно положително уплътнение. Ако уплътнението е зацапано, непълно, набръчкано, бяло или млечно, отстранете запечатаната част и отново стартирайте процеса на вакуумиране и запечатване.)**

Как да вакуумирате и запечатате с торбички

Модел: 201626

1. Изберете подходящ размер на вакуумната торбичка, поставете артикула в чантата.
2. Оставете поне 4-5 см пространство след поставяне на артикула в чантата, за да осигурите по-добър вакуум.
3. Поставете отворения край на торбичката през уплътнението на камерата. Уверете се, че отвореният край е в същата на камерата.
4. Затворете капака, натиснете капака на ръка и междувре-



менно натиснете ключалките от двата края на машината с пръсти, за да заключите капака.

- Изберете ниво на вакуума в зависимост от нещата. Настройката по подразбиране е висока. Изберете време на запечатване. Настройката по подразбиране е нормална.
- Натиснете Вакуум & Seal/Стоп, машината влиза в режим на автоматичен вакуум и уплътнение. Индикаторната лампичка става червена.
**Заключването ще бъде освободено по време на процеса на вакуумиране. Това принадлежи към нормалното явление.
- След запечатване машината ще се освободи автоматично и ще издаде звуков сигнал. Индикаторната лампичка става зелена.
- Отворете капака, извадете торбичката и проверете уплътнението.
(Забележка: При проверката положителното уплътнение ще изглежда „ясно“. Ако уплътнението е зацапано, непълно, сбръчкано, бяло или млечно, моля, отрежете уплътнението и рестартирайте процеса на запечатване.)
- Моля, съхранявайте правилно вакуумните елементи след запечатване. Всички нетрайни храни трябва да бъдат охладени или замразени, за да се предотврати разваляне.

Модел: 975350

- Изберете подходяща вакуумна торбичка, поставете артикула в чантата.
- Оставете поне 4,5 см пространство след поставяне на артикула в чантата, за да осигурите по-добър вакуум.
- Поставете отворения край на торбичката през уплътнението на камерата. Моля, уверете се, че отвореният край е във вакуумната камера.
- Затворете капака.
- Докато натискате капака с палци, натиснете резетата от двете страни на основата на машината с показалци и заключете.
- Изберете правилната опция за време на запечатване.
- „Нормално“ – Подходящ за работа при температура на топъл или горещ въздух; или вакуумно сухи предмети (без течност).
- „Разширен“ – Подходящ за работа при температура на студен или студен въздух; или вакуумни мокри предмети (с течност).
- Натиснете бутона „Vacuum & Seal“. Индикаторната лампичка ще стане червена.
- Вакуумната помпа ще се захване и всмукването ще издрпа капака и уплътнителния прът надолу, което ще доведе до отключване на капака (звукът на изскачащия пинг показва отключване на ключалките).
- Сензорът за нивото на вакуума знае кога постига правилно ниво на вакуума и автоматично ще премине в режим на уплътнение.
- Когато е в режим на уплътнение, индикаторната лампичка ще се промени в оранжево, машината започва да запечатва; вакуумната помпа спира да работи; няма шум; индикаторната лампичка става оранжева.
- Когато запечатването е завършено. Капакът ще се повдигне леко и зелената светлина ще светне.
- Извадете сака и проверете сака и уплътнението. **(Забележка: При проверката ще изглежда ясно положително**

уплътнение. Ако уплътнението е зацапано, непълно, набръчкано, бяло или млечно, отстранете запечатаната част и отново изпълнете процеса на вакуумиране и запечатване.)

- Съхранявайте чантата правилно. Всички нетрайни храни трябва да бъдат охладени или замразени, за да се предотврати разваляне.
- Натиснете бутона „Отказ“, за да спрете всички работни процеси на машината. Ако е необходимо незабавно запечатване, просто натиснете бутона „Seal“.

Как да използвате функцията за вакуум PULSE (само елемент 201626)

Тъй като налягането под функцията „Пулс“ вакуум е настроено на високо, понякога е лесно да се унищожат някои деликатни предмети чрез високо налягане във вакуумната торбичка. В този случай можете да използвате функцията „Пулс“ за вакуумиране, за да контролирате времето и налягането на вакуума и да предотвратите смачкване на деликатните предмети. Когато опаковате някои сочни храни, можете също да използвате тази функция и да предотвратите засмукването на течност.

- Поставете предметите в плика и след това сложете отворения край на плика през уплътнението на камерата, моля, уверете се, че отвореният край на плика е в статята на камерата.
- Затворете капака, натиснете капака на ръка и междуременно натиснете ключалките от двата края на машината с пръсти, за да заключите капака.
- Натиснете бутона „Пулс“ непрекъснато, докато достигне желаното налягане. Можете да гледате вакуумната торбичка, за да решите налягането. По време на този процес можете да спрете вакуума, като спрете да натискате този бутон; и го натиснете отново, за да вакуумирате отново.
- Когато налягането достигне това, от което се нуждае, натиснете бутона „Seal“, за да започнете запечатването.

Как да се използва с канистър (не е доставен)

975350 и 201626 също се използват за канистри. Копчето в горната част на капака контролира вакуумирането, затвара и заключва вентилационните отвори в капака след вакуумиране и отваря вентилационните отвори, за да позволи на въздуха обратно в контейнера и освобождава капака за достъп до съдържанието.

- Поставете предметите в контейнера. Уверете се, че капакът на контейнера е сух и уплътнението на капака е без прах или остатъци от храна. Също така, моля, оставете малко място, след като предметите бъдат поставени в контейнера. След това затворете капака.
- Завъртете копчето на позиция „Vacuum“.
- Свържете маркува към порта за аксесоари на машината и порта на капака на канистъра.
- Следвайте процедурите по-долу съответно за точки 975350 и 201626.
(елемент 201626)
- Според нещата, изберете Ниво на вакуум. Настройката по подразбиране е висока. Изберете време на запечатване. Настройката по подразбиране е нормална.
- Натиснете бутона „Аксесоар“, леко натиснете капака на канистъра за 3-5 секунди, машината стартира вакуум-



ния цикъл.

(елемент 975350)

- Натиснете бутона „Само вакуум“, леко натиснете капака на контейнера за 3-5 секунди. Машината стартира процеса на вакуумиране.

**Натиснете бутона „Отказ“, за да спрете всички работни процеси на машината. **

- След вакуумния цикъл машината ще спре автоматично. Извадете маркуча от канистъра и завъртете копчето в положение „Заклучване“. Съхранявайте контейнера в хладилник.
- За да отворите вакуумния контейнер, завъртете копчето в положение „Отвори“. С подходяща грижа канистрите могат да се използват многократно.

Информация за опаковките на храни в чанти

- В момента на опаковане хранителните продукти трябва да са възможно най-свежи. Срокът на годност на вакуумно опакованите продукти може да бъде удължен до пет пъти в сравнение със стандартните условия на съхранение.
- Меки, влажни хранителни продукти или продукти, които трябва да запазят формата си, трябва да бъдат замразени преди опаковане.
- Месото, плодовете или хлябът могат да бъдат замразени до 24 часа, за да се избегне изгаряне на фризера. Когато продуктите се замразят и замръзват, те са готови да бъдат вакуумно опаковани.
- Ако прясната храна е опакована без предварително замразяване, поставете сгънатата хартиена кухненска кърпа между месото и горната част на ролката. Хартията ще абсорбира влагата.
- Течни продукти като супи, рагути или калай трябва да се замразят в съд или на тава за лед преди вакуумната опаковка. Замразените и пакетирани продукти от жилища трябва да бъдат етикетирани и поставени във фризера.
- Всички продукти с остри ръбове (напр. кости, суха паста, ориз) трябва да се подсигурят с хартиени кърпи, така че да не удирят чантата.
- Опаковъчните торбички не трябва да се използват повторно за готвене или в микровълновата фурна. Не използвайте повторно торбички, които са били използвани за съхраняване на прясна риба или мазни фо-неша.
- Зеленчуците трябва да бъдат бланширани преди опаковане. Бланширането е метод за термична обработка, който се състои в краткосрочно, но интензивно нагряване. Зеленчуците могат да бъдат бланширани във вряща вода: те трябва да бъдат поставени за известно време във вряща вода, след това извадени и незабавно угасени при ниска температура.
- Извършете процедурата за вакуумна опаковка, както обикновено.
- Не вакуумирайте гъбите и чесъна.

Информация за съхранение и безопасност на храните

Кухненска линия на вакуумната камера ще промени начина, по който купувате и съхранявате храна. Тъй като вакуумната опаковка работи за изгарянето на фризерите и забавянето на развалянето на храната, сега можете да се възползвате от закупуването на храна в насилино състояние без заплаха от хранителни отпадъци.

Вакуумната опаковка с нашия уред премахва до 90% от

въздуха от опаковката. Това ще помогне да се запази храната по-свежа до 5 пъти по-дълго, отколкото при нормални обстоятелства. Сухите храни като паста, зърнени храни и брашно ще останат свежи от началото до края

Плюс вакуумната опаковка предпазва мокрите насекоми и други насекоми от заразяване със сухи стоки. Опаковайте само възможно най-свежите храни.

Въпреки това, моля, имайте предвид, че не всички храни са подходящи за вакуумна опаковка. **Никога не вакуумирайте чесън или гъби като гъби.** Опасна химична реакция се получава, когато въздухът се отстрани, което води до това тези храни да бъдат опасни, ако бъдат погълнати. Зеленчуците трябва да бъдат бланширани преди опаковане, за да убият всички ензими, които могат да причинят влошаване на отделянето на газ при вакуумиране.

Храни	Съхранение на вакуумния фризер	Съхранение на вакуумния 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 санитарни епидемиологични разпоредби и НАССР.

Съвети за работа

Вакуумната опаковка значително удължава срока на годност на продуктите. Машината има и доста домакински приложения.

Вакуумната опаковка е идеално решение за тези, които отиват на къмпинг или предприемат екскурзии на открито!

- За да пригответе удобна торбичка за лед за многократна употреба, напълнете наполовина вакуумната торбичка с вода и добавете няколко лъжици алкохол за триене. Запечатайте торбичката (не генерирайте вакуум) и я поставете във фризера. Разтворът на алкохола няма да замръзне напълно - в резултат на това получавате гъвкав компрес пак, който да нанесете върху ставите или леки наранявания.
- Предварително обработени ястия, които приготвяте предварително и вземете със себе си по време на пътуването - бърз и прост обяд на открито.
- Вакуумната опаковка на месо и други продукти предотвратява



त्याта смесването на миризмите по време на съхранение.

- Можете също така да подготвите комплекти за спешни слу- чаи и вакуумна опаковка, напр. кибрит, чорапи или карта.

Домашни употреби

- Управление на чекмеджета – ненужните и лесно размества- щи се предмети (нотки, винтове) могат да бъдат защитени чрез вакуумно запечатване в торби. В резултат на това тези елементи могат лесно да се видят и заемат по-малко място.
- Вече не е нужно да полирате сребърните си прибори! Ва- куумната опаковка на понякога използваните сребърни съдове ще им попречи да потъмнят.

Почистване и поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрозахран- ването и охлаждайте преди съхранение, почистване и под- дръжка.
- Не използвайте водна струя или пароструйка за почиства- не 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 почисти преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, метални прибори или остри или остри предмети за почистване. Не използ- вайте бензин или разтворители!
- Никакви части не са безопасни за съдомиялна машина.

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предо- твратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или че има про- блем, 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 тех- ници или да се препоръчат от производителя.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът е из- ключен 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 елек- трозахранването, когато се движите, и го задръжте в до- лната 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.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да осигурите дългосрочна работа на ма- шината, направете поне 20 секунди пауза преди последо- вателното запечатване.

Проблем	Възможно решение
Уредът няма да се включи	<ul style="list-style-type: none">• Уверете се, че машината е правилно включена в заземен контакт.• Проверете захранващия кабел за раз- късвания и протривания. Не използвай- те машината, ако захранващият кабел е повреден.
Машината не изсмуква на- пълно въздуха от торбите	<ul style="list-style-type: none">• За правилното генериране на вакуум и уплътняване е от съществено значение ръбът на торбичката да бъде поставен точно върху уплътнителния прът. Уверете се, че торбичката е поставена във ва- куумната камера и че фолиото не е офри- рано по уплътнителната лента.• Ако приготвяте опаковъчни торбички от ролката, уверете се, че първото уплътне- ние е правилно и стегнато.• За да бъде процесът на генериране на вакуум успешен, машината и чантата трябва да бъдат чисти, сухи и без час- тици храна. Избършете повърхността на уплътнението и вътрешността на торбич- ката и опитайте отново.
Вакуумната торбичка губи вакуум след запечатване	<ul style="list-style-type: none">• Острите предмети могат да пробият малки отвори в торбички. За да предо- твратите това, покрийте острите ръбове с хартиена кърпа и вакуум в нова тор- бичка.• Някои плодове и зеленчуци могат да отделят газове (отпаднали 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 за- почнало, консумирайте незабавно. Ако се съмнявате, изхвърлете храната.
В редки случаи може да възник- не грешка в ра- ботните цикли на машината, водеща до неизправност	<ul style="list-style-type: none">• Изключете машината от мрежата и я свържете 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 ин- струкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете къде и кога е заку- пен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка). В съответствие с нашата политика за непрекъснато разра-



ботване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

Изхвърляне и околна среда



При извеждане от употреба на уреда, продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Вместо това, Ваша отговорност е да изхвърлите оборудването за отпадъци, като го предадете на определен пункт за събиране. Неспазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране на Вашето оборудване за отпадъци по време на изхвърлянето ще помогне за запазването на природните ресурси и за гарантиране на рециклирането им по начин, който защитава човешкото здраве и околната среда.


За повече информация за това къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносителите не носят отговорност за рециклиране, третиране и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора HENDI. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
-  **ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!** Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновения опасности спотыкания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВСЕГДА** выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, техническим обслуживанием или хранением.
- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.

- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.
- Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду, немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.
- Подключите источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, а всегда тяните за вилку.
- Никогда не переносите прибор за шнур.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.
- Не вставляйте предметы в корпус прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.
- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, перфорированной и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.
- Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.

Специальные инструкции по технике безопасности

- Данный прибор предназначен для коммерческого использования.
- ОСТОРОЖНО! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ! НИКОГДА НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К УПЛОТНИТЕЛЬНОЙ БАЛ-**




КЕ. 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 РАЗДАВЛИВАНИЯ РУК!
Будьте осторожны при закрытии крышки.

-  Данный прибор относится к классу защиты IP.
- Только для поз. 201626, прибор может эксплуатироваться от выходного адаптера 12VDC. тока (не входит в комплект поставки) или непосредственно от источника питания переменного тока. ПРИМЕЧАНИЕ: Их нельзя использовать одновременно.

Целевое использование

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
 - зоны кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
 - фермерские дома;
 - клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
 - условия проживания и завтрака.
- Прибор предназначен для вакуумирования и герметизации пластиковых пакетов с продуктами внутри. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
- Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3-4)

1. Панель управления
2. Крышка машины
3. Порт шнура питания 12VDC. тока
4. Порт для принадлежностей
5. Уплотнительная пена
6. Верхняя уплотнительная прокладка
7. Помещение для хранения вакуумных рулонов
8. Режущий механизм
9. Прокладка нижнего уплотнения
10. Уплотнительный провод
11. Блокировка
12. Камерная комната

Примечание: Содержание данного руководства распространяется на все перечисленные элементы, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Панель управления

(Рис. 2 на стр. 5)

13. Кнопка вакуума и уплотнения/останова
 - Нажмите эту кнопку в режиме ожидания, и машина перейдет в режим автоматического вакуумирования и уплотнения.
 - Нажмите эту кнопку в любом рабочем режиме, чтобы остановить процесс.
14. Кнопка уплотнения
 - Нажмите кнопку «Уплотнение», чтобы остановить цикл вакуумирования, и запечатайте, чтобы предотвратить раздавливание деликатных предметов.
 - Изготовление сумок на заказ.
15. Кнопка уровня вакуума
 - Установите высокий или низкий уровень вакуума. Индикатор загорится соответствующим образом. Значение по умолчанию — «Высокий».
16. Кнопка времени запечатывания
 - При необходимости установите «нормальное» или «расширенное» время уплотнения. Индикатор загорится соответствующим образом. Значение по умолчанию — «Нормальный», то есть 6 секунд. Увеличенное время уплотнения составляет 7,5 секунды. При низкой температуре рабочей среды, высокой толщине вакуумного пакета или вакуумном уплотнении влажными продуктами требуется увеличенное время уплотнения.
17. Кнопка импульсного вакуума
 - Используйте кнопку «Пульс» для предотвращения раздавливания деликатных предметов. Нажмите на кнопку «Импульс» пальцами, и машина будет разряжаться незначительно в зависимости от нажатия на кнопку.
18. Вакуумная кнопка дополнительного оборудования
 - Нажмите эту кнопку, чтобы начать вакуумный цикл только для емкости (не входит в комплект поставки). См. руководство, указанное в руководстве.
19. Световой индикатор
 - Зеленый: питание включено, режим ожидания, работа завершена.
 - Красный: Нажмите кнопку «Вакуум и уплотнение».
 - Оранжевый: режим уплотнения.
20. Переключатель режима
 - «Нормальный» — подходит для работы при температуре теплого или горячего воздуха или вакуумной сушки предметов (без жидкости).
 - «Расширенный» — подходит для работы в холодном или холодном воздухе или в вакууме (с жидкостью).
21. Кнопка вакуума и уплотнения
 - Нажать кнопку «Vacuum & Seal» машина выполнит вакуумирование и уплотнение.
22. Кнопка «Только уплотнение»
 - Нажмите кнопку «Уплотнение». Машина начинает герметизироваться.
23. Кнопка «Только вакуум»
 - Нажмите кнопку «Только вакуум», слегка нажмите крышку емкости и удерживайте ее в течение 3-5 секунд. Машина начинает процесс вакуумирования.
24. Кнопка «Отмена»
 - Нажмите кнопку «Отмена», чтобы остановить все рабочие процессы машины.



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.
- Сохраните упаковку, если вы планируете хранить прибор в будущем.
- Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Инструкции по эксплуатации

Приготовление

- Подключите машину к источнику питания.
- При включении машины загорается светодиод.
- Машина готова к использованию.

Перед запуском

- Подключите машину к источнику питания.
- При включении машины загорается светодиод.
- Машина готова к использованию.

Как сделать пакет из рулона

Модель: 201626

1. Откройте крышку, поднимите резак, вытяните рулон до подходящего размера и опустите резак.
2. Просто обрежьте рулон, нарезав резак.
3. Наденьте открытый конец рулона на уплотняющий провод [убедитесь, что открытый конец находится на уплотняющем проводе].
4. Закройте крышку, надавите на крышку вручную и тем временем надавите на замки с обоих концов машины пальцами, чтобы заблокировать крышку.
5. Нажмите Уплотнение, и машина перейдет в режим уплотнения. Уплотнительный провод работает. Зеленый цвет индикатора становится оранжевым. Насос работает и отпускает замок. Индикатор загорится красным цветом. После герметизации машина подает звуковой сигнал.
6. Снимите рулонный конец и проверьте уплотнение.

(Примечание: положительное уплотнение при осмотре будет выглядеть «прозрачным». Если уплотнение пятнистое, неполное, сморщенное, белое или молочное, отрежьте уплотнение и перезапустите процесс уплотнения.)

Модель: 975350

- Выберите рулон подходящей ширины.
- Поместите открытый конец рулона на уплотнительную проволоку [убедитесь, что открытый конец находится напротив уплотнительной проволоки]; закройте крышку.
- Нажимая на крышку большими пальцами, защелкните за-

щелки с обеих сторон основания машины указательными пальцами и замком.

- Выберите правильный параметр времени уплотнения.
-«Нормальный» — подходит для работы при температуре теплого или горячего воздуха или вакуумной сушки предметов (без жидкости).
-«Расширенный» — подходит для работы при температуре холодного или холодного воздуха или вакуумных влажных предметов (с жидкостью).
- Нажмите кнопку «Уплотнение». Машина начинает герметизироваться; вакуумный насос перестает работать; шум отсутствует; индикатор загорается оранжевым цветом. После завершения уплотнения машина перейдет в режим вакуумирования в течение 3 секунд, чтобы сделать вакуум более идеальным; индикатор загорится красным цветом.
- Крышка слегка поднимется и загорится зеленый индикатор.
- Цикл герметизации завершен.
- Извлеките пакет и осмотрите уплотнение. **(Примечание: положительное уплотнение будет выглядеть прозрачным при осмотре. Если уплотнение пятнистое, неполное, сморщенное, белое или молочное, удалите запечатанную часть и снова запустите вакуум и процесс уплотнения.)**

Как пылесосить и запечатывать пакетами

Модель: 201626

1. Выберите подходящий размер вакуумного пакета, поместите предмет в пакет.
2. После помещения предмета в пакет оставьте не менее 4–5 см места, чтобы обеспечить лучший вакуум.
3. Поместите открытый конец пакета через прокладку уплотнения камеры. Убедитесь, что открытый конец находится в помещении камеры.
4. Закройте крышку, надавите на крышку вручную и тем временем надавите на замки с обоих концов машины пальцами, чтобы заблокировать крышку.
5. Выберите уровень вакуума в соответствии с тем, что происходит. По умолчанию установлено значение High. Выберите Время уплотнения. Значение по умолчанию — «Нормальный».
6. Нажмите вакуум, уплотнение/останов, машина перейдет в автоматический режим вакуумирования и уплотнения. Индикатор загорится красным цветом.
**Замок будет отпущен в процессе вакуумирования. Это относится к нормальному явлению.
7. После герметизации машина автоматически разблокируется и подает звуковой сигнал. Индикатор загорится зеленым цветом.
8. Откройте крышку, извлеките пакет и проверьте герметичность.
(Примечание: положительное уплотнение при осмотре будет выглядеть «прозрачным». Если уплотнение пятнистое, неполное, сморщенное, белое или молочное, отрежьте уплотнение и перезапустите процесс уплотнения.)
9. После герметизации храните вакуумные элементы надлежащим образом. Во избежание порчи все скоропортящиеся продукты должны быть охлаждены или заморожены.



Модель: 975350

- Выберите подходящий вакуумный пакет, поместите предмет в пакет.
- После помещения предмета в пакет оставьте не менее 4,5 см пространства, чтобы обеспечить лучший вакуум.
- Поместите открытый конец пакета через прокладку уплотнения камеры. Убедитесь, что открытый конец находится внутри вакуумной камеры.
- Закройте крышку.
- Нажимая на крышку большими пальцами, защелкните защелки с обеих сторон основания машины указательными пальцами и замком.
- Выберите правильный параметр времени уплотнения.
 - «Нормальный» — подходит для работы при температуре теплого или горячего воздуха или вакуумной сушки предметов (без жидкости).
 - «Расширенный» — подходит для работы при температуре холодного или холодного воздуха или вакуумных влажных предметов (с жидкостью).
- Нажмите кнопку «Вакуум и уплотнение». Индикатор загорится красным цветом.
- Вакуумный насос включится, и всасывание потянет крышку и уплотнительную планку вниз, что приведет к разблокировке крышки (всплывающее звучание указывает на разблокировку защелок).
- Датчик уровня вакуума знает, когда он достигает надлежащего уровня вакуума, и автоматически переходит в режим уплотнения.
- В режиме уплотнения индикатор меняется на оранжевый, машина начинает герметизироваться, вакуумный насос перестает работать, шум отсутствует, индикатор меняется на оранжевый.
- После завершения герметизации. Крышка слегка поднимется и загорится зеленый индикатор.
- Извлеките мешок, осмотрите мешок и запечатайте его. **(Примечание: положительное уплотнение будет выглядеть прозрачно при осмотре. Если уплотнение пятнистое, неполное, сморщенное, белое или молочно-белое, удалите запечатанную часть и снова запустите процесс вакуумирования и запечатывания.)**
- Храните пакет надлежащим образом. Во избежание порчи все скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике или заморозить.
- Нажмите кнопку «Отмена», чтобы остановить все рабочие процессы машины. Если требуется мгновенное уплотнение, просто нажмите кнопку «Уплотнение».

Как использовать функцию вакуума PULSE (только позиция 201626)

Поскольку давление под вакуумной функцией «Импульс» установлено на высокое, иногда легко уничтожить некоторые деликатные предметы под высоким давлением в вакуумном пакете. В этом случае вы можете использовать функцию «Импульсный» вакуум для управления временем и давлением вакуума и предотвращения раздавливания деликатных предметов. Упаковывая сочные продукты, вы также можете использовать эту функцию и предотвратить всасывание жидкости.

1. Поместите предметы в пакет, а затем поместите открытый конец пакета через прокладку уплотнения камеры, убедитесь, что открытый конец пакета находится в поме-

щении камеры.

2. Закройте крышку рукой, а затем нажмите на замки на обоих концах машины пальцами, чтобы закрыть крышку.
3. Нажимайте кнопку «Импульс» до тех пор, пока она не достигнет желаемого давления. Вы можете наблюдать за вакуумным пакетом, чтобы определить давление. Во время этого процесса вы можете остановить вакуум, прекратив нажимать эту кнопку и снова нажать ее для вакуумирования.
4. Когда давление достигнет необходимого значения, нажмите кнопку «Уплотнение», чтобы начать уплотнение.

Как использовать с канистром(не входит в комплект поставки)

975350 и 201626 также используются для канистров. Ручка в верхней части крышки управляет уборкой пылесоса, закрывает и блокирует вентиляционные отверстия внутри крышки после уборки пылесосом, открывает вентиляционные отверстия для возврата воздуха в емкость и освобождает крышку для доступа к содержимому.

1. Поместите предметы в контейнер. Убедитесь, что крышка емкости сухая, а прокладка крышки не содержит порошка или остатков пищи. Также оставьте место после того, как предметы будут помещены в контейнер. Затем закройте крышку.
2. Поверните ручку в положение «Вакуум».
3. Подсоедините шланг к порту для принадлежностей на машине и порту на крышке контейнера.
4. Следуйте приведенным ниже процедурам для пунктов 975350 и 201626 соответственно.
 - (пункт 201626)
 - В зависимости от этого выберите уровень вакуума. По умолчанию установлено значение High. Выберите Время уплотнения. Значение по умолчанию — «Нормальный».
 - Нажмите кнопку «Принадлежность», слегка нажмите крышку емкости и удерживайте ее в течение 3–5 секунд, после чего машина начнет цикл вакуумирования. (арт. 975350)
 - Нажмите кнопку «Только вакуум», слегка нажмите крышку емкости и удерживайте ее в течение 3–5 секунд. Машина начинает процесс вакуумирования.
 - **Нажмите кнопку «Отмена», чтобы остановить все рабочие процессы машины.**
5. После цикла вакуумирования машина автоматически остановится. Извлеките шланг из емкости и поверните ручку в положение «Заблокировано». Храните емкость в холодильнике.
6. Чтобы открыть вакуумный баллон, поверните ручку в положение «Открыть». При надлежащем уходе канистры можно многократно использовать повторно.

Информация об упаковке пищевых продуктов в пакеты

- В момент упаковки продукты должны быть как можно более свежими. Срок годности продуктов, упакованных в вакуумную упаковку, может быть увеличен до пяти раз по сравнению со стандартными условиями хранения.
- Мягкие, влажные пищевые продукты или продукты, которые должны сохранять свою форму, должны быть заморожены перед упаковкой.



- Мясо, ягоды или хлеб можно замораживать до 24 часов, чтобы избежать ожогов в морозильной камере. Когда продукты замерзают и тверды, они готовы к вакуумной упаковке.
- Если свежие продукты упакованы без предварительной заморозки, поместите сложенное бумажное кухонное полотенце между мясом и верхней частью рулона. Бумага поглощает влагу.
- Жидкие продукты, такие как супы, рагу или грама-банки, следует заморозить в чашке или на лотке для льда перед вакуумной упаковкой. Замороженные и упакованные продукты следует маркировать и помещать в морозильную камеру.
- Любые изделия с острыми краями (например, кости, сухая паста, рис) должны быть закреплены бумажными полотенцами, чтобы они не прокололи пакет.
- Упаковочные пакеты не следует использовать повторно для приготовления пищи или в микроволновой печи. Не используйте повторно пакеты, которые использовались для хранения свежей рыбы или жирных продуктов.
- Овощи следует бланшировать перед упаковкой. Бланширование — это метод термической обработки, который заключается в кратковременном, но интенсивном нагреве. Овощи можно бланшировать в кипящей воде: их необходимо поместить на некоторое время в кипящую воду, затем вынуть и немедленно заморозить при низкой температуре.
- Выполняйте процедуру вакуумной упаковки в обычном порядке.
- Не убирайте грибы и чеснок в вакуумную упаковку.

Информация о хранении и безопасности продуктов питания
Упаковочная машина для вакуумных камер Kitchen Line кардинально изменит способ покупки и хранения продуктов питания. Вакуумная упаковка помогает избавиться от сжигания и медленного порчи продуктов питания, поэтому теперь вы можете покупать продукты в больших объемах без угрозы пищевых отходов.

Вакуумная упаковка с прибором удаляет до 90% воздуха из упаковки. Это поможет сохранить свежесть продуктов до 5 раз дольше, чем при нормальных условиях. Сухие продукты, такие как макаронные изделия, злаки и мука, будут оставаться свежими от начала до конца

Кроме того, вакуумная упаковка предотвращает заражение сухих товаров злами и другими насекомыми. Упакуйте только самые свежие продукты.

Тем не менее, помните, что не все продукты не должны быть в вакуумной упаковке. **Никогда не убирайте вакуумом чеснок или грибы, такие как грибы.** При удалении воздуха происходит опасная химическая реакция, в результате чего эти продукты могут быть опасными при проглатывании. Перед упаковкой овощей следует поблендеть, чтобы уничтожить любые ферменты, которые могут привести к ухудшению газообразования при вакуумировании.

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, обесцвеченный	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 предполагайте местные санитарные эпидемиологические нормы и НАССР.

Советы по эксплуатации

Вакуумная упаковка значительно продлевает срок годности продукции. Машина также имеет множество бытовых применений.

Вакуумная упаковка — идеальное решение для тех, кто путешествует в кемпинге или путешествует на открытом воздухе!

- Для приготовления удобного и многоразового пакета со льдом наполните вакуумный пакет водой и добавьте несколько ложек протирочного спирта. Запечатывайте пакет (не выделяйте вакуум) и поместите его в морозильную камеру. Раствор спирта не замерзает полностью — в результате вы получаете гибкий компрессионный пакет для нанесения на суставы или небольшие травмы.
- Предварительно обработанные блюда, которые вы готовите заранее и берете с собой в поездку — быстрый и простой обед на открытом воздухе.
- Вакуумная упаковка мяса и других продуктов предотвращает смешивание запахов во время хранения.
- Вы также можете подготовить экстренные комплекты и вакуумную упаковку, например спички, носки или карту.

Использование в семье

- Управление ящиками — ненужные и легко удаляемые предметы (гвозди, винты) могут быть защищены вакуумным уплотнением в пакетах. В результате эти предметы можно легко увидеть и занять меньше места.
- Вам больше не нужно полировать свою посуду! Вакуумная упаковка иногда используемых серебряных чашек предотвратит их потускнение.

Очистка и техническое обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием всегда отключайте прибор от источника питания и охлаждайте его.
- Не используйте водяной джиклер или парочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намокнуть, что может привести к поражению электрическим током.



- Если прибор не находится в хорошем состоянии, это может негативно повлиять на срок службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Остатки пищи следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, он сократит срок его службы и может привести к опасному состоянию во время использования.

Очистка

- Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка смоченной в мягком мыльном растворе.
- В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте для очистки стальную шерсть, металлические принадлежности или острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
- 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 сети и полностью остыл.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может повредить его.
- Не перемещайте прибор во время работы. При перемещении отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте раствор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для обеспечения длительной работы машины перед последовательным уплотнением сделайте перерыв не менее чем на 20 секунд.

Проблема	Возможное решение
Прибор не включается	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что машина правильно подключена к заземленной розетке. • Проверьте шнур питания на наличие разрывов и потертостей. Не используйте машину, если шнур питания поврежден.

<p>Машина не высасывает воздух из пакетов полностью</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Для надлежащего создания вакуума и герметизации крайне важно, чтобы край пакета был точно размещен на уплотнительной планке. Убедитесь, что пакет вставлен в прокладку вакуумной камеры и что фольга не гофрирована вдоль уплотнительной планки. • Если вы готовите упаковочные пакеты из рулона, убедитесь, что первая пломба является надлежащей и плотной. • Чтобы процесс создания вакуума был успешным, машина и пакет должны быть чистыми, сухими и без каких-либо частиц внутри. Протрите поверхность прокладки и внутреннюю часть пакета и повторите попытку.
<p>Вакуумный пакет теряет вакуум после герметизации</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Острые предметы могут проколоть небольшие отверстия в пакетах. Чтобы предотвратить это, накройте острые края бумажным полотенцем и поместите пылесос в новый пакет. • Некоторые фрукты и овощи могут выделять газы (выделять газ), если они не будут надлежащим образом высушены или заморожены перед упаковкой. Открытая сумочка. Если вы считаете, что порча продуктов началась, выбросьте продукты. Если порча пищи еще не началась, немедленно потребляйте ее. При возникновении сомнений утилизируйте продукты питания.
<p>В редких случаях может возникнуть ошибка в циклах работы машины, приводящая к неисправности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Отключите машину от сети и снова подключите ее.

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды

При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами



утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологическую утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.





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

Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece

Tel: +30 210 4839700

Email: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy

Tel: +39 800 727 438

Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

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: Pakaitimai, 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 reservert.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.